



Lebensmittel – verwenden oder verschwenden?

*Was passiert eigentlich beim Lagern
oder Zubereiten in den Lebensmitteln ?*

In den nächsten Wochen findest du hierverschiedene Experimente ,
die du ganz einfach zu Hause durchführen kannst.

Dann leg mal los....



... und was geht mich das an?

Im Durchschnitt wirft jeder einzelne in Deutschland
pro Jahr **82 kg Lebensmittel** weg.

Das sind **pro Person** etwa **vier voll gefüllte Klappkisten!**

Überleg mal, wie viel das bei einer ganzen Familie ist.

Und nicht etwa, weil die Lebensmittel schlecht geworden sind:
etwa **die Hälfte** wäre **noch genießbar**.



Wann hast du das letzte Mal ein Lebensmittel weggeworfen? Und warum?

Die meisten sagen: „**Weil es schlecht war**“. Aber was heißt das eigentlich genau?



Ein Lebensmittel ist schlecht oder verdorben,
wenn durch den Verzehr die **Gesundheit gefährdet** wird.

Das ist der Fall, wenn sich das Lebensmittel durch äußere Einflüsse so verändert hat,
dass es die Gesundheit schädigen kann (z. B. durch Schimmel).



Wenn die Chips pappig oder das Brot hart geworden sind ,

wenn die Bananen braun sind und das Gemüse welk,

dann sind sie nicht verdorben, sondern nur **in ihrer Qualität gemindert**.

Man könnte sie noch essen!



Manches lässt sich retten, z. B. das Brot durch Aufbacken oder die Banane in einem Smoothie.

Wenn man Lebensmittel richtig lagert, bleibt ihre Qualität länger erhalten.

Was mit Lebensmitteln passiert, zeigen die Versuche in den nächsten Wochen!