



Kategorien von Lebensmittelabfällen

Nicht alle Lebensmittelabfälle, die zu Hause entstehen, sind gleich. Sie unterscheiden sich darin, dass wir manche Abfälle (teilweise) vermeiden können und andere nicht.

- 1 **Vermeidbare Lebensmittelabfälle** beschreiben Lebensmittel, die wir wegwerfen, aber eigentlich noch essen könnten und Lebensmittel, die schlecht geworden sind, weil wir sie zu lange stehen gelassen haben:
 - zum Beispiel ein Joghurt, bei dem das Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, der aber noch nicht schlecht ist
- 2 **Teilweise vermeidbare Lebensmittelabfälle** entstehen oft aus Gewohnheit. Dazu zählen Essensreste oder essbare Pflanzenteile, die wir nicht mitverarbeiten, obwohl sie essbar sind:
 - zum Beispiel Brotrinde oder Teile von Gemüse, die in Rezepten selten verwendet werden (bspw. Radieschenblätter)
- 3 **Nicht vermeidbare Lebensmittelabfälle** sollten wir nicht essen, da sie nicht genießbar sind:
 - zum Beispiel Knochen oder Schalen

Kannst du einige deiner aufgeschriebenen Abfälle den Kategorien zuordnen?

→ **Unterstreiche** in deinem Erkundungsprotokoll die vermeidbaren Abfälle **rot**, die teilweise vermeidbaren Abfälle **gelb** und die nicht vermeidbaren Abfälle **grün**:

Tag 1

Was?	Warum?
<u>ein Becher Joghurt</u>	<u>Mindesthaltbarkeitsdatum ist abgelaufen</u>
<u>Pizzaränder</u>	<u>sind nach dem Essen übrig geblieben</u>
<u>Tomatenstrunk</u>	<u>giftig</u>

