

Ein Bericht zu unserem Projekt: "Zu gut für die Tonne"

"Zu gut für die Tonne", das war das Thema der Projektwoche vom 3.2. - 6.2.20 für die 5ten und 6ten Klassen unserer Schule.

In der Projektgruppe von Frau Lück, Frau Nemitz und Frau Zielke haben wir uns damit beschäftigt, ob man wirklich so viel Essen wegschmeißen muss, oder ob man es verringern kann. Zum Beispiel haben wir darüber gesprochen, was mit abgelaufenen verpackten Lebensmitteln passieren soll.

Wir haben damit begonnen, wie man sieht, riecht oder schmeckt, wann Essen schlecht ist und ob man Essen, wo das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, noch verzehren kann.

Im Rahmen der Projektwoche sind wir im Laden „Unverpackt“ in Plagwitz gewesen. Dort haben wir feste Handcreme selber hergestellt. Die Mitarbeiter haben uns erklärt, dass nicht alles, was an Nahrung gekauft wird, unbedingt verpackt sein muss. Das ist gut für die Umwelt, weil weniger Müll entsteht.

Am letzten Projekttag haben wir einen Einkaufsbeutel bemalt. Außerdem haben wir über die verschiedenen Erntezeiten von Obst und Gemüse in Deutschland gesprochen.

Tipps: Wenn dann doch mal bei Fertigprodukten das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, müssen die Lebensmittel nicht gleich entsorgt werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Einfach an den Lebensmitteln richten und sie kosten. Meistens können diese ohne Bedenken gegessen werden.

Jeder kann dazu beitragen, Müll zu vermeiden, z.B. kann man loses Obst und Gemüse in selbst mitgebrachten Beuteln kaufen.

Außerdem sollte man darauf achten, dass man regionale und saisonale Früchte kauft.