

„Verwenden statt verschwenden“



Vor dem Lesen



A. Quiz und tausch:

Falte alle Arbeitsbögen aus dem Wandwörterbuch in der Mitte. Jeder Schüler hat nun eine Karte. Seid ihr mehr Schüler als Karten, dann kopiert ihr einfach einige doppelt. Geht nun durch den Raum und findet einen Partner. Zeigt ihm das Bild auf Eurer Karte. Kann Dein Partner sagen welche Vokabel das ist? Siehe dir nun das Bild Deines Partners an. Kennst du die Vokabel? Tauscht zum Schluss Eure Karten und sucht euch einen neuen Partner.



B. Fragen-Bingo

Drucke die Arbeitsbögen „Frage-Bingo“ aus. Diese findest du im Anhang.



Während des Lesens



Ihr müsst min. drei Personen sein. Jeder bekommt eine Rolle:

1. der Vorleser (læser afsnittet højt for gruppen)
2. das Wörterbuch (slår ord op, når afsnittet skal oversættes)
3. der Übersetzer (oversætter afsnittet med hjælp fra gruppen)

Lest nun den Text gründlich durch. Nach jedem Abschnitt wechselt ihr eure Rollen.



B. Guter TIPP

Welche Tips sind in dem Artikel beschrieben?
Notiert sie während dem Lesen.



Tonnenweise in die Tonne: In privaten Haushalten werden vor allem Gemüse und Obst weggeschmissen. dpa

Verwenden statt verschwenden

JBO
4. April 2017
Berlin

82 Kilo Lebensmittel wirft jeder Deutsche pro Jahr weg – doch Essensberge im Müll lassen sich vermeiden

Berlin 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel landen jedes Jahr in deutschen Haushalten im Müll. Pro Verbraucher sind es 82 Kilo im Jahr. Und das, obwohl vieles noch essbar wäre.

Die Umweltschutzorganisation WWF, will mit dem „Tag der Lebensmittelverschwendung“ auf das Problem aufmerksam machen. Sie meinen die Politiker müssen

in der Pflicht. Doch auch zu Hause kann jeder Einzelne helfen, die Essensberge im Müll zu vermeiden.

Geplant einkaufen: Man kauft weniger ein, die später in der Tonne landen, wenn man den Überblick über seine Vorräte hat und die Essensplanung der nächsten Tage. Eine Einkaufsliste hilft, überflüssige Spontaneinkäufe zu vermeiden. Wer nicht viel braucht, nimmt einen Korb mit anstelle des Einkaufswagens. Ein halb voller Einkaufswagen vermittelt das Gefühl, dass etwas fehlt. Bei Sonderangeboten und Aktionswaren sollte man überlegen, ob man sie wirklich braucht. „Nimm drei – zahl zwei!“ verführt dazu, unnötige Mengen zu kaufen. Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern: Wenn man Obst und Gemüse auf dem Markt kauft, weiß man woher die Produkte stammen. Die Möhren sind krumm, die Kar-

toffeln mini? Kleine Schönheitsfehler sind kein Grund, die Ware nicht zu kaufen. Auf Geschmack, Qualität oder Haltbarkeit haben sie keinen Einfluss. Und das Wichtigste ist, dass der Bauer die Waren nicht wegwerfen muss.

Menge richtig einschätzen: Die Menge zum Kochen richtig einzuschätzen ist gar

nicht so leicht. Besonders bei Lebensmitteln, die ihr Volumen beim Kochen vergrößern, z.B. Nudeln oder Reis. Da bleibt oft mehr übrig als geplant. **Ein guter Tipp:** die ideale Portion entspricht einer Hand. Beim Gemüse dürfen es auch gerne zwei Hände voll sein.

Richtig lagern: Falsche La-

WORTSCHATZ



Verbraucher (Sub., der) – forbruger

Lebensmittel (Sub., das) – fødevarer

verschwenden (Verb) – ødsle med/overforbruge

verführt (Verb) – forført

Schönheitsfehler (Sub., der) – skønhedsfejl

eßbar (adjektiv) – spiseligt

wegwerfen (Verb) – smide ud

Schimmelbildung (Sub., die) – mugdannelse

riecht (Verb) – lugter

gerung erhöht das Risiko der Schimmelbildung. Äpfel sollten z.B. nicht neben Bananen gelagert werden. Aubergine, Tomate, Kartoffeln, Paprika und Kürbis sollen nicht in den Kühlschrank, da verloren sie durch die Kälte ihr Aroma. Im Kühlschrank sollte neue Ware immer nach hinten sortiert werden, so dass man das Ältere vorne im Blick hat. Ein offener Joghurt oder Quark zieht Bakterien an: Sie sollten möglichst schnell verbraucht werden.

Haltbarkeitsdatum: Diese Angabe ist kein Wegwerfdatum, sondern eine Empfehlung. Mit Ablauf des Min-

desthaltbarkeitsdatums ist ein Lebensmittel nicht automatisch schlecht: Wenn der Joghurt gut aussieht, riecht und schmeckt, ist er meist noch gut.

Reste verwerten: Wenn Essensreste nicht für eine weitere Mahlzeit reichen, können sie am nächsten Tag mit zur Arbeit oder Schule genommen werden.

Ansonsten ist Kreativität gefragt: Oft kann man nach einem Blick in den Vorratschrank auch mit einfachen Mitteln noch ein neues Gericht aus den Resten zubereiten.

INFO



Zugutfuerdie- tonne.de

En stor kampagne, som det tyske fødevare- og landbrugsministerie har iværksat.

På kampagnens hjemmeside kan du bl.a. finde opskrifter og information til forebyggelse af madspild.

Zugutfuerdietonne.de

„Verwenden statt verschwenden“



Nach dem Lesen



A. Research: Wofür steht WWF?

Suche Informationen im Internet – wofür steht die Abkürzung WWF?



B. Substantive finden.

Substantive heißen auf dänisch „navneord“. Oft sind Substantive Dinge die man anfassen kann. Für alle Substantive gilt – sie haben einen Artikel. Auf Deutsch sind die bestimmten Artikel z.B. der, die oder das. Die unbestimmten heißen z.B. ein oder eine.

Wie viele Substantive der Kategorie Lebensmittel kannst du im Text finden.

Fragen-Bingo

Name:

Wer meint was? Frage deine Klassenkameraden.

Wenn du alle Fragen gefragt hast und einen Namen in alle Felder schreiben konntest, bist du fertig.

Ich esse manchmal mein Pausenbrot von gestern. Kein Problem.
Name:

Zu Hause werfen wir oft gute Reste in den Müll.
Name:

Mir ist es egal wie das Obst oder Gemüse aussieht – es muss schmecken.
Name:

Das Auge isst mit. Obst und Gemüse muss appetitlich aussehen.
Name:

Wir machen oft viel zu viel essen. Dann essen wir die Reste am nächsten Tag.
Name:

Ich denke nicht viel darüber nach, wenn ich essen wegwerfe.
Name: