

# FOODWASTE

## Hinweis für die Lehrperson

Im Garten eignet es sich bestens das Thema Foodwaste zu thematisieren. Spätestens bei der Ernte fällt nämlich auf: Nicht alle Rüebli, Kartoffeln und weitere Gemüse sind identisch geformt, wie es meist beim Gemüse im Supermarkt der Fall ist. Hier kann mit den SchülerInnen thematisiert werden, was Foodwaste genau ist. Was wissen sie bereits darüber und eine Auseinandersetzung mit dem komplexen Thema kann angeregt werden.

Eine Einstiegsmöglichkeit kann folgender Kurzfilm sein: [Foodwaste – Was ist das? | Clip und klar!](#). Danach können sich die Kinder durch Arbeitsblätter, eigene Recherchen in Büchern oder im Internet mit dem Thema auseinandersetzen. Auf folgender Seite befinden sich viele weitere Infos zum Thema: [food-waste.ch](#). In einem gemeinsamen Mind-Map oder auf einer Lernwand kann das Wissen der SchülerInnen zusammengetragen und gegenseitig präsentiert werden. Es kann der Auftrag erteilt werden zu recherchieren und nachzuforschen, welche Mindestanforderungen/Qualitätsbestimmungen das im Garten angepflanzte Gemüse erfüllen muss, damit es in einem Supermarkt verkauft würde. Die Qualitätsbestimmungen finden sich auf der Internetseite von [qualiservice.ch](#).

Gerade auch im eigenen Beet oder nach der Ernte können die Kinder überlegen, ob sie ihr Gemüse in einem Supermarkt verkaufen könnten oder nicht. Gemeinsam kann diskutiert werden, was geschieht mit dem Gemüse, welches nicht den Ansprüchen der Qualitätsbestimmungen entspricht? Und was gibt es für Lösungsansätze, damit es zu keinem Foodwaste kommt?

Bei den Kartoffeln kann mit Hilfe der Kartoffelsortiermasse untersucht werden, ob sie gross oder klein genug sind, um im Supermarktregal verkauft zu werden. Dafür werden die Schablonen auf einem dicken Karton aufgezeichnet und der weisse Bereich ausgeschnitten. Anschliessend testen die SchülerInnen, ob die einzelnen Kartoffelknollen durch die Sortiermasse passen. Die Kartoffel muss jeweils grösser als das Mindest- und kleiner als die Maximalgrösse sein. Bei der Sorte Vitabella sollte der Durchmesser zwischen 30 mm und 60 mm liegen um als Biokartoffel verkauft zu werden.

Falls zum Thema Foodwaste noch weitere Unterrichtsunterlagen gewünscht sind, liefert ein Unterrichtsdossier vom WWF weitere Informationen, Unterrichtsideen und -blätter: [Lehrmittel - Äpfel wachsen nicht im Supermarkt](#)

Und zum Schluss noch ein Hinweis zum Lehrplan 21, denn auch dieser liefert Argumente das Thema Foodwaste in den Unterricht einzubinden:

Die Schülerinnen und Schüler können...

NMG 1.3 f, ...die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z.B. lokale, saisonale Produkte; sparsamer/verschwenderischer Umgang mit Lebensmitteln). Lebensmittelverschwendung, Footprint als verbindlicher Inhalt.

NMG 1.3 g, ...Merkmale zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln beschreiben (z.B. Hygiene, Haltbarkeit, Lagerung, Konservierung).



## Foodwaste in der Schweiz

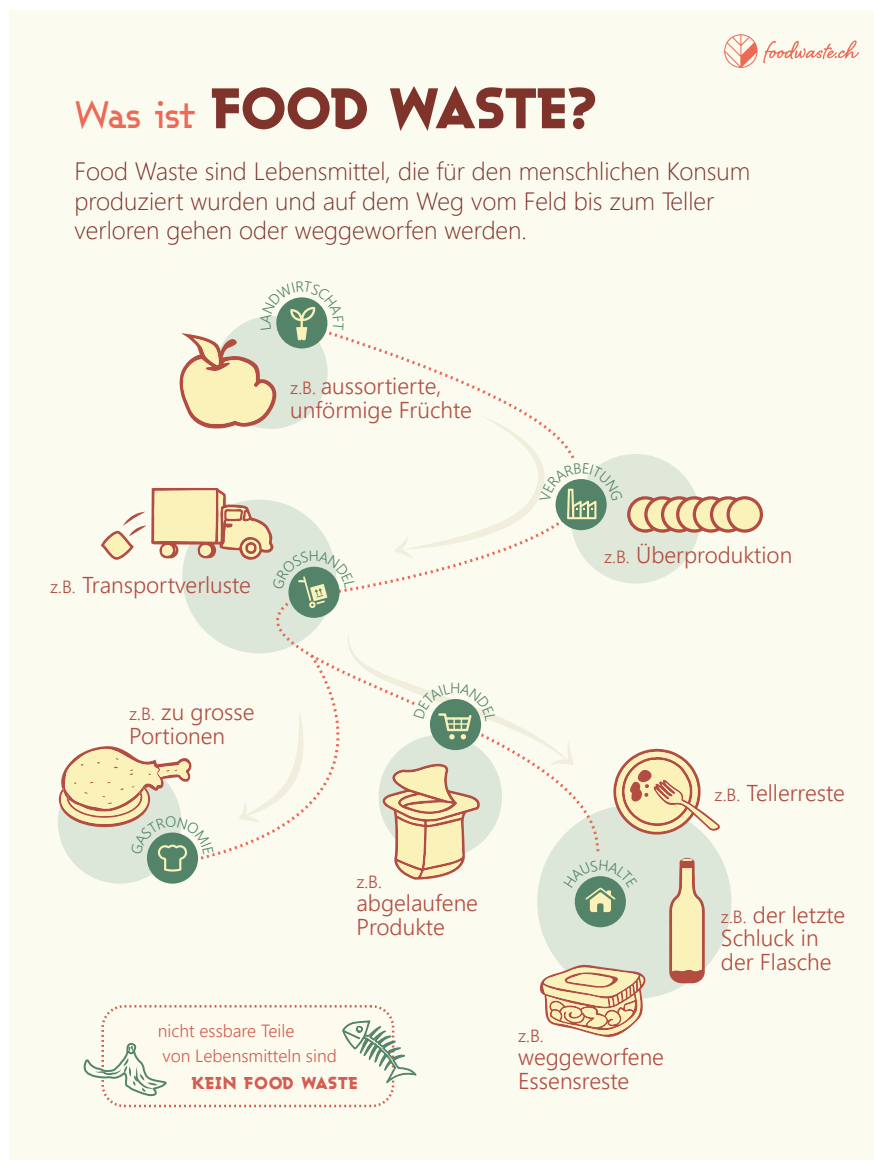
Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Das entspricht pro Jahr rund 2 Millionen Tonnen Nahrungsmittel oder der Ladung von rund 140'000 Lastwagen, die aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden. Fast die Hälfte der Abfälle werden in Haushalten und der Gastronomie verursacht: Pro Person und Tag landen hier im Durchschnitt 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht fast einer ganzen Mahlzeit.

Diese Zahlen stammen aus wissenschaftlichen Ergebnissen, die laufend präzisiert und verdeutlicht werden.

Fest steht: Die Verluste müssen verringert und die Verschwendung gestoppt werden – für die Menschen und ihre natürliche Umwelt.

Tipps wie Foodwaste reduziert werden kann gibt es unter: <http://foodwaste.ch/tipps-und-tricks/5-schritte/>

Quelle Text und Bild: Foodwaste.ch



## Vom Acker in den Supermarkt

Damit eine Gurke, ein Rüebli oder ein anderes Gemüse in einem unserer grossen Supermärkte gelangt und wir es dort kaufen können, hat es oft allerlei Kontrollen und einen Transportweg hinter sich. Abgepackt oder einzeln werden die Gemüse im Supermarkt verkauft und sind meist alle identisch geformt.

Doch wird das Gemüse eigenhändig im Beet oder auf dem Acker geerntet fällt auf, dass lange nicht alle Rüebli und Gurke schnurgerade wachsen, sondern oft lustige und krumme Formen sowie verschiedene Grössen aufweisen. Diese speziell geformten oder kleingewachsenen Gemüse finden wir im Supermarkt nicht. Hierfür gibt es nämlich von der schweizerischen Qualitätsbestimmung für Gemüse für jede Gemüseart eine genaue Deklaration wie es auszusehen und in welchem Zustand es zu sein hat, damit es von einem Supermarkt oder GemüsehändlerIn angenommen und weiterverkauft wird.

Falls also GemüsegärtnerInnen, LandwirtInnen ihr Gemüse an den Grosshandel verkaufen möchten, muss ihr Gemüse den Mindestanforderungen, welche Grösse, Gleichmässigkeit und anderen Bestimmungen über das Gemüse beinhalten, entsprechen.

Eigenhändig können die verschiedenen Gemüse unter <http://www.qualiservice.ch/gemuese.html> nachgeschlagen werden.

In den vorliegenden Unterlagen findest du die Qualitätsbestimmungen des Rüebli und der Kartoffel.



## Qualitätsbestimmung Rübli

**Mindestanforderungen:** Das Rübli soll sauber, frei von Erdbesatz, sortentypisch, gesund, von frischem Aussehen, der jeweiligen Jahreszeit entsprechend normal entwickelt und erntereif, von ausgeprägter Farbe entsprechend der Sorte und der Erntezeit, frei von übermässiger äusserer Feuchtigkeit, in gewaschenem Zustand abgetropft, frei von fremdem Geruch und Geschmack, frei von Frostspuren und Witterungsschäden, frei von tierischen und pilzlichen Schädlingen und deren Schäden, frei von Druckstellen und Beschädigungen aller Art, frei von Fäulnis sein. Weitere Bestimmungen: Laub sauber entfernt, sortentypisch und gleichmässig in Form und Farbe, nicht deformiert, ohne Risse, glattschalig, ohne Flecken und Verfärbungen, nicht gebrochen, nicht angeschnitten.

**1. Grösse:** Gewicht pro Stück 40 – 200 g, Länge maximal 24 cm.

**2. Grösse:** Gewicht pro Stück: über 200 g

**Toleranzen:** Die Grössen- und Qualitätstoleranz beträgt gesamthaft 10% nach Stückzahl oder Gewicht.

**Kennzeichnung:** Sachbezeichnung, Name und Adresse von Produzent oder Abpacker oder Detailhändler oder Importeur, Produktionsland.

Quelle: Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse Stand 1. Januar 2017



## Übernahmebedingungen Speisekartoffel

**Anforderungen an die Kartoffeln:** Die Prozentangaben der folgende Mängel sollten nicht überschritten werden, da es allenfalls zu einer Annahmeverweigerung kommt:

- Erde, nicht mehr als 6%
- Grössenabweichung, nicht mehr als 14%
- Fäulnis, muss 0% betragen
- Drahtwurm, nicht mehr als 10%
- Blauflecken, nicht mehr als 7%
- Eisenflecken, Hohlherzigkeit, nicht mehr als 4%
- Schorf, nicht mehr als 6%
- Gesamttoleranz, nicht mehr als 12%

Je nach Sorte und Produktionsweise müssen die Kartoffelknollen ein anderes Kaliber, Grösse aufweisen:

Laura	Vitabella
Fr. 44.15	Fr. 47.25
42.5 – 70 mm	30 – 60 mm
Konventionell produziert	Konventionell produziert

Laura	Vitabella
Fr. 88.30	Fr. 89.70
35 – 70 mm	30 – 60 mm
Biologisch produziert	Biologisch produziert



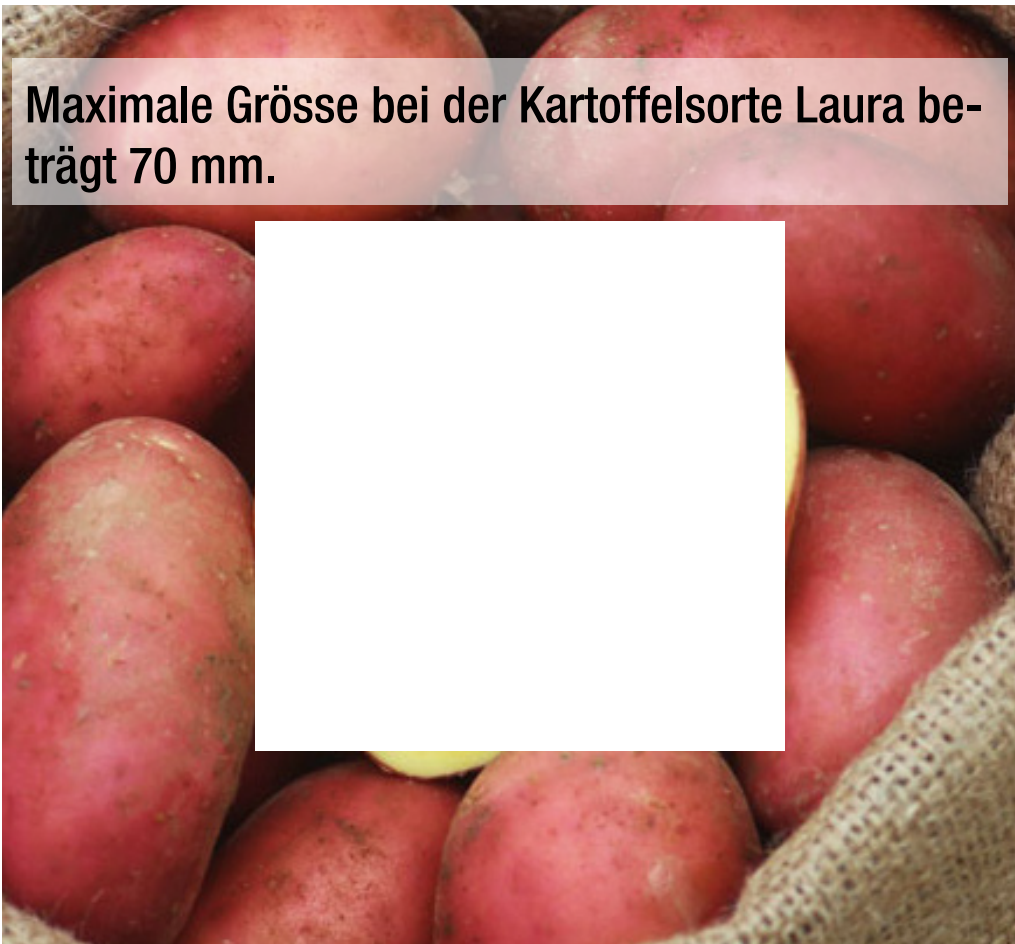
Quelle: [https://www.kartoffel.ch/fileadmin/redaktion/pdf/Branche/Informationen/uebernahmebedingungen/2018/UEB\\_Speiser\\_2018\\_d\\_neue\\_Version.pdf](https://www.kartoffel.ch/fileadmin/redaktion/pdf/Branche/Informationen/uebernahmebedingungen/2018/UEB_Speiser_2018_d_neue_Version.pdf)

Sortiermasse Laura

**Mindestgrösse bei der Kartoffelsorte Laura beträgt 42.5 mm.**



**Maximale Grösse bei der Kartoffelsorte Laura beträgt 70 mm.**



Sortiermasse Vitabella

**Mindestgrösse bei der Bio Kartoffelsorte Vitabella beträgt 30mm.**



**Maximale Grösse bei der Bio Kartoffelsorte Vitabelle beträgt 60 mm.**

