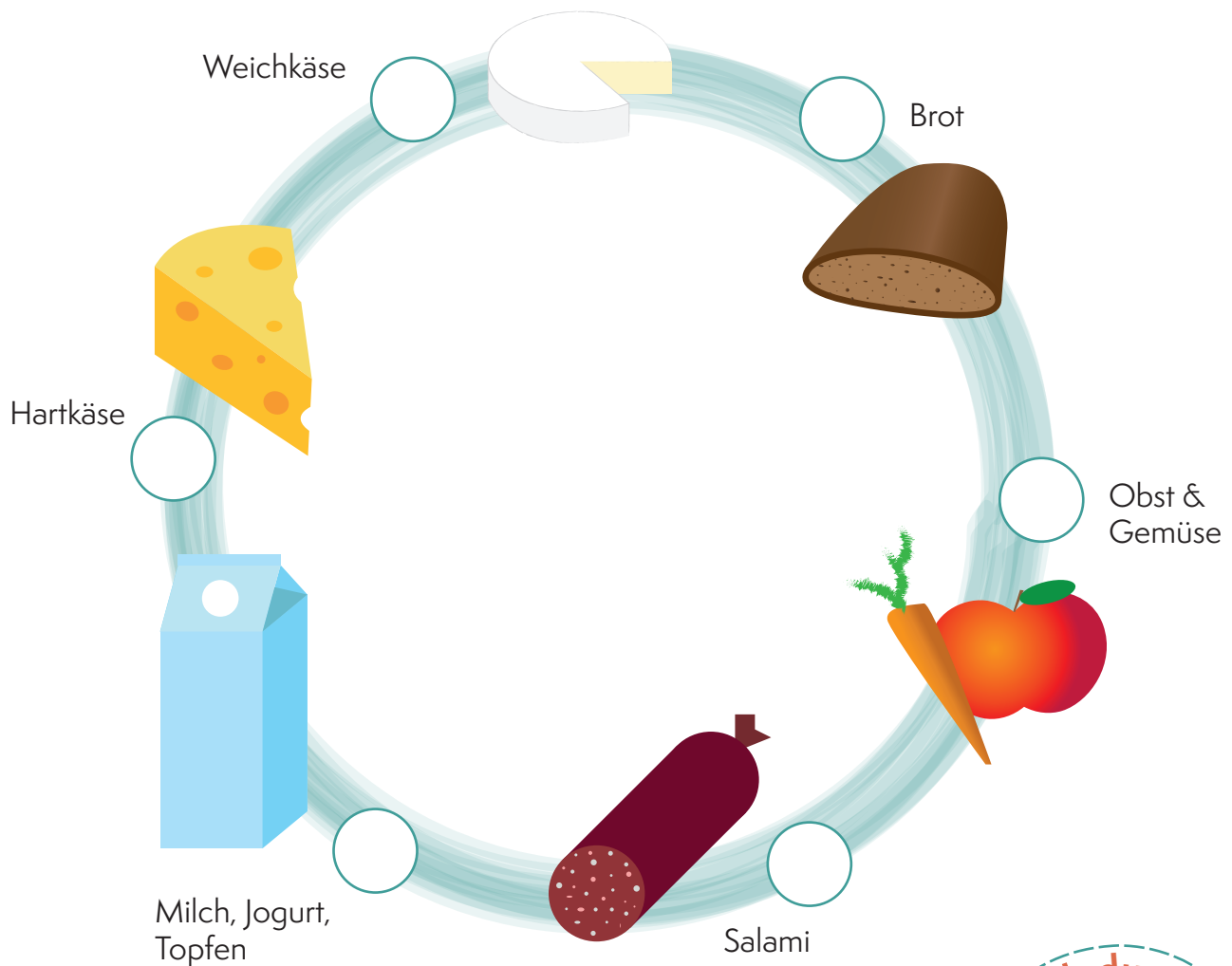




Stell' dir vor, es gibt Lebensmittel, die man trotz Schimmel noch essen kann, wenn man den Schimmel großzügig wegschneidet.

Recherchiere dazu im Internet und kreuze unten jene Lebensmittel an, bei denen man den Schimmel einfach wegschneidet und dann den Rest noch genießen kann!





## ARBEITSBLATT 3

Werde auch du zum Lebensmittel-Retter!

### Was kannst du als Einzelner tun, um Lebensmittelverschwendung nicht zu unterstützen?

Neben einem achtsamen Umgang mit den eigenen Lebensmitteln zu Hause (wie in Arbeitsblatt 1 und 2 beschrieben), gibt es viele coole Projekte, in denen Menschen angeblich wegzuwerfende Lebensmittel retten und etwas Neues daraus zum Essen machen. Folgende Links geben Einblicke in dieses "Rettungswesen":

Surfe zu den Webseiten und schreibe zu jeder Homepage, das Ziel des Projektes und womit das Ziel erreicht wird. Wie machen die was?

[www.afreshed.at](http://www.afreshed.at)

[www.unverschwendet.at](http://www.unverschwendet.at)

[www.zerowasteaustria.at](http://www.zerowasteaustria.at)

[www.toogoodtogo.at](http://www.toogoodtogo.at)

[www.gutekueche.at/resteverwertung](http://www.gutekueche.at/resteverwertung)

[www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)