



**BIS AUF
DEN LETZTEN
KRÜMEL**

Wo kommt
unser Essen her?

Anleitung und Erklärungen zu den Produktionsschritten für Kinder

Ziel des Spiels ist es, den Wert unserer Lebensmittel spielerisch und interaktiv zu erkunden, indem die Kinder gemeinsam reflektieren, welche Arbeitsschritte und Ressourcen von Anbau über Ernte und Transport bis hin zur Lagerung in einem Lebensmittel stecken.



Wenn Sie und die Kinder das Spiel zum ersten Mal spielen:

Die einzelnen Karten werden der Farbe nach sortiert. Der rote Rand der Karten steht für das Lebensmittel Erdbeere, der türkise Rand für Milch etc. Die Karte mit dem jeweiligen fertigen Produkt wird in die Mitte des Gesprächskreises gelegt. Gemeinsam soll überlegt werden, welche Arbeitsschritte und Ressourcen von Anbau über Ernte bis Transport und Lagerung des Lebensmittels notwendig sind, bis es bei uns auf dem Teller landet. Als Hilfestellungen und für weitere Informationen dienen die Erklärungen zu den einzelnen Stationen der Wertschöpfung in diesem Heft.

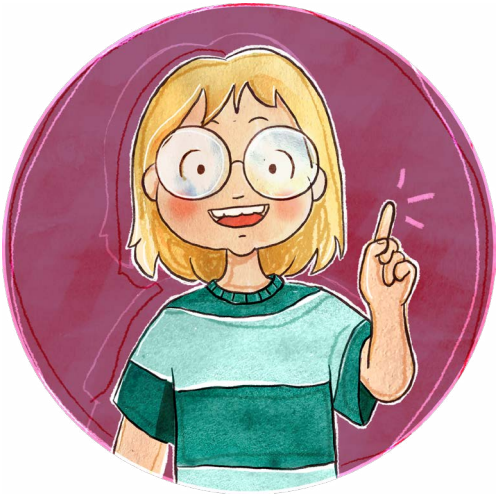


Wenn Sie und die Kinder das Spiel bereits gespielt haben:

Wenn die Kinder bereits erfahren haben, welche Schritte es in der Wertschöpfungskette der einzelnen Lebensmittel gibt, können sie anschließend auch eigenständig mit den Karten spielen.

Dazu können die Karten, die zu einem Lebensmittel gehören, gemischt und an die Kinder ausgeteilt werden. Nun legen die Kinder eins nach dem anderen die Karten aus, sodass sie am Schluss in der richtigen Reihenfolge liegen. Vielleicht haben die Kinder ja Lust, sich dabei gegenseitig zu erzählen, was bei dem jeweiligen Schritt passiert. Selbstverständlich können sie aber auch allein die richtige Reihenfolge in die Karten bringen.





FÜR KINDER ERKLÄRT



Begriffserklärungen

Im Folgenden finden Sie kindgerechte Begriffserklärungen zum Klimawandel, zum indirekten Wasserverbrauch und zur Anbaufläche von Lebensmitteln. Sie können diese für Ihre eigene Vorbereitung auf das Spiel lesen oder bei Bedarf nutzen, um den Kindern die Begriffe näherzubringen. Außerdem finden Sie weiterführende Informationen und Klick- und Lesetipps rund um diese Themen im Handbuch.

Klimawandel

Zurzeit wird es immer wärmer auf der Erde. Wir merken das nicht jeden Tag, denn auch von Jahreszeit zu Jahreszeit ist es mal wärmer und mal kälter. Klimawandel bedeutet nämlich, dass sich das Wetter über einen langen Zeitraum auf der gesamten Erde verändert. Dass sich das Klima über tausende von Jahren ändert, ist normal, aber momentan geht es schneller als sonst. Das liegt an uns Menschen, weil z. B. durch Fabriken, die Landwirtschaft, Autos, LKWs oder Flugzeuge sehr viele Gase ausgestoßen werden. Die sehen wir nicht, aber sie führen dazu, dass die Erde wärmer wird. Sie sammeln sich nämlich rund um unseren Erdball herum an und bilden eine Schicht (die Atmosphäre) und halten einen großen Teil der Wärme, die von der Sonne über den Tag auf unseren Erdboden gelangt, gefangen.

Je mehr Gase sich zu dieser Schicht gesellen, desto mehr

Wärme wird dort gespeichert und zurück an die Erde gesendet. Deshalb wird es immer wärmer. Wenn sich das Klima so schnell verändert, geraten zahlreiche Abläufe der Natur aus dem Gleichgewicht. An manchen Orten der Welt wird es dadurch so trocken, dass ganze Wälder brennen und Ernten ausfallen. An anderen Orten gibt es dagegen Überschwemmungen, die manchmal so gewaltig sind, dass Menschen sich ein neues Zuhause suchen müssen und auch Tiere nicht mehr dort leben können.

Versteckter (indirekter) Wasserverbrauch

Mit dem Wasser aus dem Wasserhahn waschen wir uns und unsere Kleidung, kochen oder gießen die Blumen. Dafür braucht jede*r von uns in Deutschland durchschnittlich 125 Liter Wasser am Tag. Das ist ungefähr so viel, wie du verbrauchst, wenn du in einer Badewanne badest. Darüber hinaus nutzt in Deutschland jede Person noch sehr viel mehr Wasser, das wir gar nicht sehen. Insgesamt sind das am Tag ungefähr 4000 Liter. So viel Wasser würdet ihr verbrauchen, wenn ihr 32 mal an einem Tag baden würdet. Auch Lebensmittel und Gegenstände benötigen nämlich Wasser, um hergestellt zu werden. Zum Beispiel werden 125 Liter Wasser für einen einzigen Apfel gebraucht. Der Apfelbaum dieses Apfels muss nämlich, so wie wir, trinken, damit all seine Äste, Blätter und Früchte gut versorgt sind. Dabei werden schon viele Liter Regenwasser gebraucht. Wenn wir die Äpfel ernten, dann waschen wir sie. Dafür nutzen wir

wiederum Wasser aus dem Wasserhahn. Da wir dem Apfel aber gar nicht ansehen, dass all dieses Wasser in ihm steckt, sprechen wir von „verstecktem Wasser“.

Fläche eines Lebensmittels

Lebensmittel brauchen nicht nur mehr Wasser, als man ihnen ansieht, sondern auch eine große Fläche. Nehmen wir z. B. Fleisch: Tiere brauchen, so wie wir, Platz zum Leben. Die Fläche, die die Tiere im Stall und auf der Weide benötigen, können wir noch gut überblicken. Wir vergessen allerdings schnell, dass auch das Futter für die Kühe, Schweine oder Hühner angebaut werden muss und auch dafür eine Menge Platz benötigt wird. Für 1 Kilogramm Rindfleisch werden insgesamt bis zu 49 Quadratmeter Fläche gebraucht. (Frage an Sie als Erzieher*in: Wie vielen Räumen in Ihrer Kita entspricht das?)



Die Lebensmittel



Erdbeere

1. Bodenbearbeitung des Feldes

Damit die Erdbeeren gut wachsen können, wird das Feld erst einmal vorbereitet. Hierfür wird die Erde durch den Pflug aufgelockert und Pflanzen untergepflügt, die den Boden mit Nährstoffen versorgen. Diese Nährstoffe sind wie Kraftfutter für die Erdbeeren.

2. Züchtung der Jungpflanzen

Damit die Erdbeeren auch pünktlich im Sommer von uns vernascht werden können, werden sie zuvor von Gärtner*innen im Gewächshaus groß gezogen. Dort wachsen sie vom Erdbeersamen bis hin zu einer kleinen Erdbeerpflanze.

3. Auspflanzung der kleinen Erbeerpflanze

Auf dem Feld bilden die Erdbeerbäuer*innen sogenannte „Dämme“. In diese Dämme werden die Erdbeerpflanzen gepflanzt, wo sie dann weiter wachsen und später von den Feldarbeiter*innen gepflückt werden. Die Auspflanzung kann mit der Maschine oder mit der Hand gemacht werden.

4. Pflege der Erdbeerpflanze

Damit die Erdbeeren schnell wachsen können, benutzen viele Bäuer*innen Dünger. Der Dünger gibt viele verschie-

dene Nährstoffe an die Erde, damit sich die Erdbeerpflanzen diese aus der Erde ziehen können.

Oft werden die Pflanzen auch mit Pflanzenschutzmitteln gespritzt, damit sie nicht von Käfern, Raupen oder anderen Insekten gefressen werden. Diese Stoffe werden nämlich von vielen Tieren nicht gut vertragen, weshalb sie die Erdbeerpflanzen in Ruhe lassen. Aber auch für die Erde, andere Tiere und uns Menschen sind Pflanzenschutzmittel nicht gesund. Bio-Bäuer*innen verwenden deshalb weitestgehend keine dieser Mittel, um uns, den Tieren und der Umwelt nicht zu schaden.

5. Bewässerung

Erdbeeren brauchen viel Wasser zum Wachsen – so, wie wir auch jeden Tag trinken müssen, damit es uns gut geht. In den vergangenen Jahren fiel nicht genug Regenwasser auf die Felder, sodass die Erdbeeren in der Regel zusätzlich bewässert werden mussten. Dadurch wird viel wertvolles Wasser benötigt. (Siehe Begriffserklärung „Versteckter (indirekter) Wasserverbrauch“)

6. Bestäubung

Erst wenn die Blüte der Erdbeerpflanze bestäubt ist, kann daraus eine Erdbeere wachsen. Auf dem freien Feld werden die Blüten durch verschiedenste Insekten, wie zum Beispiel Bienen, Hummeln, aber auch Käfer, bestäubt.

7. Ernte

Die Ernte beginnt schon früh am Morgen. Zu Beginn der Saison Ende April wird alle zwei Tage das komplette Feld abgeerntet. Die Erdbeeren wachsen fleißig, sodass die Erntehelfer*innen jeden Tag ganz viele Erdbeeren einsammeln. Wusstest du, dass es ganz viele verschiedene Sorten gibt und diese zu unterschiedlichen Zeiten im Jahr reif werden? Sie werden in die Früh-, Mittel- und Spätsorte unterteilt. Die Felder werden nacheinander abgeerntet, damit wir auch den ganzen Sommer von der leckeren roten Frucht essen können.

8. Verpackung und Transport zum Supermarkt

Nachdem die Erdbeeren gepflückt wurden, werden sie zum Hof transportiert, dort verpackt und anschließend mit einem Lastwagen in die Supermärkte und zum Wochenmarkt gefahren. Im Sommer kommen die leckeren Erdbeeren meistens aus Deutschland, dann ist der Weg nicht so weit. Wollen wir Erdbeeren allerdings außerhalb der Saison essen, also außerhalb ihrer Reifezeit, kommen die Erdbeeren von ganz schön weit weg. Für den Transport werden sehr viele Abgase ausgestoßen, die unserer Umwelt schaden. Es ist also für unsere Umwelt viel besser, wenn wir nur im Sommer Erdbeeren essen, die hier bei uns wachsen. Den Rest des Jahres freuen wir uns dann einfach wieder auf den nächsten Erdbeer-Sommer.

(Siehe Begriffserklärung „Klimawandel“)

9. Verkauf

Sind die Erdbeeren in den Supermärkten und auf den Wochenmärkten angekommen, stellen sie die Mitarbeiter*innen zum Verkauf bereit. Einige überstehen den Transport nicht gut, da Erdbeeren sehr empfindlich sind und schnell mal eine Delle bekommen. Dadurch fangen sie schneller an zu schimmeln und werden daher meist schon vorher aussortiert und weggeworfen.

10. Erdbeeren bei uns zuhause

Wenn wir die Erdbeeren endlich bei uns zuhause haben, sind sie oft ganz schnell aufgegessen.

Manche leckeren Erdbeeren werden aber leider auch manchmal im Kühlschrank vergessen. Dann werden sie ganz schnell schlecht und wir müssen sie wegwerfen. Dann haben wir nicht nur die Erdbeere in den Bioabfall geworfen, sondern auch die ganze Arbeit und die Arbeitszeit, den Treibstoff für die LKWs, die Abgase produzieren, das Wasser und die Nährstoffe aus dem Boden, die für das Wachsen unserer Erdbeeren notwendig waren.



Brot



1. Getreidesamen

Das auf dem Bild sind Weizensamen. Um Brot und andere Backwaren herzustellen, benötigen wir vorwiegend Weizen. Es gibt aber auch noch andere Getreidesorten, wie zum Beispiel Dinkel und Roggen, die wir zum Backen nutzen können.

2. Weizen wird ausgesät

Die Samen werden auf dem Feld von Bäuer*innen ausgesät und wachsen in den nächsten Monaten zu Getreide heran. Dafür muss das Feld mit einem Traktor und einem Pflug und anderen Maschinen vorher so vorbereitet werden, dass die Getreidepflanzen gut wachsen können. Für den Anbau von 1 Kg Getreide (d. h. einer Packung Mehl) werden in Deutschland ungefähr vier volle Badewannen Wasser benötigt. In Deutschland regnet es ausreichend, sodass der Großteil des Wassers durch den Regen auf die Felder gelangt.

3. Pflege des Feldes und der Pflanzen

Damit das Getreide schnell wächst und nicht von Käfern, Raupen oder anderen Insekten gefressen wird, benutzen viele Bäuer*innen Dünger, der die Pflanzen über die Erde mit Nährstoffen versorgt, und spritzen es mit Pflanzenschutzmitteln, da die Insekten diese nicht mögen. Leider sind diese künstlich hergestellten Stoffe meist nicht gut für unsere Umwelt. Bio-Bäuer*innen verwenden deshalb wei-

testgehend keine dieser Mittel, um uns, den Tieren und der Umwelt nicht zu schaden.

4. Ernte des Getreides

Das Getreide wird meistens mit großen Mähdreschern von den Bäuer*innen geerntet. Die Maschine trennt hierbei die Körner vom Stroh. Das Stroh wird dann z. B. an die Tiere verfüttert oder als Unterlage im Stall verwendet.

5. Transport zur Mahl-Fabrik

Nach der Ernte werden die Getreidekörner von einem*r LKW-Fahrer*in im LKW zu einer Mahl-Fabrik transportiert, der Treibstoff verbraucht und Abgase produziert.

6. Korn wird zu Mehl gemahlen

In der Fabrik werden die Körner mit Hilfe von riesigen Mühlen zu Mehl gemahlen. Dieses Mehl wird dann entweder in große Säcke für Bäckereien gefüllt, die viel Mehl zum Backen brauchen, oder das Mehl wird in kleine Packungen gepackt, wie wir sie aus dem Supermarkt kennen. Damit all diese Arbeitsschritte reibungslos ablaufen, werden viele Fabrikarbeiter*innen benötigt, die aufpassen und mit anpacken.

7. Transport zur Back-Fabrik

Von der Fabrikmühle wird das fertige Mehl in den Säcken mit LKWs zu Bäckereien geliefert oder in Back-Fabriken gebracht. Hierfür werden wieder LKW-Fahrer*innen und Treibstoff für die LKWs gebraucht und es entstehen wieder Abgase.

8. Verarbeitung des Mehls zu Brot

In der Fabrik oder in der Bäckerei wird das Mehl von Bäcker*innen erst zu Teig und dann zu Brot verarbeitet. Meistens geschieht dies heutzutage in großen Fabriken, da hier in kürzerer Zeit mehr Brot hergestellt werden kann als in kleinen Bäckereien. Das Brot wird anschließend verpackt und für den Weitertransport vorbereitet.

9. Transport zum Supermarkt

Das Brot wird in große LKWs geladen und von den Fahrer*innen zu Supermärkten, Wochenmärkten oder Standorten der Bäckereien transportiert. Auch hier werden wieder viele Abgase freigesetzt.

10. Verkauf

Beim Bäcker oder im Supermarkt angekommen, können wir das Brot kaufen und mit nach Hause nehmen. Leider wird viel von dem Brot im Geschäft nicht verkauft, weil die Menschen bis kurz vor Ladenschluss zwischen ganz vielen Broten wählen wollen. Am nächsten Tag kommt schon wieder neues Brot. Deshalb wird das übrige Brot vom Vortag oft aussortiert.

11. Brot zuhause

Brot essen wir in Deutschland fast täglich. Beispielsweise zum Abendbrot – da steckt das Wort ja sogar schon drin. Nirgends auf der Welt gibt es so eine große Vielfalt an Brot und Backwaren wie in Deutschland.

Wenn wir es nicht schaffen, das gekaufte Brot schnell genug aufzuessen, passiert es leider oft, dass das Brot schimmelt oder hart wird und wir es dann wegwerfen.

Siehst du Schimmel, wirf das Brot auf jeden Fall weg, denn das ist nicht gut für unseren Körper. Ist es aber nur etwas hart und nicht mehr so frisch, gibt es unendlich viele leckere Möglichkeiten, wie dieses wundervolle Brot noch gegessen werden kann. Im Heft für Retter*innen findest du z. B. das Rezept „Armer Ritter“, probier es doch mal aus!



Milch



1. Aussaat Getreide

Hier wird gerade das Futter für die Milchkühe ausgesät. Damit die Kühe nämlich genug Milch produzieren können, brauchen sie Kraftfutter wie z. B. Getreide.

2. Ernte des Getreides

Sobald das Getreide gewachsen und groß genug ist, wird es geerntet. Mit dem Mähdrescher, einer sehr großen Maschine, fahren die Bäuer*innen über das Feld und ernten das Getreide. Wie du siehst, steckt hinter dem Getreide deutlich mehr, als nur das Korn an sich. Bäuer*innen und Feldarbeiter*innen haben viel zu tun. Außerdem steckt noch ganz viel Wasser darin, welches das Getreide braucht, um zu wachsen. Dafür braucht es auch eine große Fläche, ebenso wie Dünger und Pflanzenschutzmittel (Siehe Erklärung Brot, Schritt 3).

(Siehe Begriffserklärung „Versteckter (indirekter) Wasserverbrauch“ und „Fläche eines Lebensmittels“)

3. Transport zum Bauernhof

Das Getreide für das Futter können Milchbäuer*innen nicht immer selbst anbauen. Es wird nun zu den entsprechenden Höfen geliefert, wo die Bäuer*innen vor Ort das Futter für die Kühe anmischen können, z. B. mit Gras oder Heu. Durch die weiten Transportwege wird viel Treibstoff verbraucht.

(Siehe Begriffserklärung „Klimawandel“)

4. Die Kühe brauchen Futter

Da die Kühe Kraft brauchen, müssen sie natürlich auch fressen. Sie fressen Heu, Gras, Getreideschrot und Mais. Kühe fressen ungefähr 18 Stunden am Tag, 5 Stunden am Tag entspannen sie sich, um wiederzukäuen (also zu verdauen) und eine Stunde am Tag schlafen. Kühe tatsächlich nur so richtig tief und fest. Beim Verdauen müssen Kühe ziemlich viel rülpsen – alle 40 Sekunden etwa. Dabei kommen Gase (darunter Methan) aus ihr, die in der Menge gar nicht gut für unsere Erde sind. (Siehe „Klimawandel“)

5. Die Kühe werden gemolken

Eine Milchkuh produziert täglich 15 bis 60 Liter Milch. Um überhaupt Milch produzieren zu können, müssen sie erst ein Kälbchen bekommen. Damit wir von der Mutterkuh Milch bekommen können, wird das Kälbchen mit einer Ersatzmilch gefüttert. Die Menschen können so die Milch von der Kuh bekommen. Eine Kuh muss zwei Mal täglich – also morgens und abends – gemolken werden, da sie sonst Schmerzen bekommt, wenn der Euter zu voll ist.

6. Transport der Milch zur Molkerei

Mit speziellen LKWs, die die Milch kühlen können, wird die Milch zur Molkerei gefahren.

7. Verarbeitung der Milch in der Molkerei

In der Molkerei muss die Milch erhitzt werden, damit für uns schädliche Bakterien abgetötet werden. Hier arbeiten

viele Menschen dafür, dass wir die Milch ein paar Tage später im Supermarkt kaufen können.

8. Transport zum Supermarkt

Danach wird die Milch für uns abgefüllt und mit dem LKW von den Fahrer*innen zu uns in den Supermarkt gebracht.

9. Verkauf

Es gibt viele verschiedene Arten von Milch. Die eine steht im Kühlregal und sollte schnellstmöglich getrunken werden, die andere steht ungekühlt im Regal und ist sehr lange haltbar. Das liegt daran, dass sie nochmal extra erhitzt wurde. Beim Einkaufen können wir uns aussuchen, welche Milch wir kaufen wollen. Damit wir das können, braucht es viele Menschen, die im Supermarkt arbeiten.

10. Milch zuhause

Zuhause steht die Milch meistens im Kühlschrank. Oft wird sie nicht schnell genug aufgebraucht und wird schlecht. Dann riecht sie etwas sauer. Tatsächlich nennt sich das „Sauermilch“ und du kannst sie noch wunderbar für die Zubereitung von Waffeln oder Pfannkuchen nutzen. Sobald sie allerdings schlecht riecht und anfängt zu schimmeln, ist sie leider nicht mehr genießbar und muss weggeworfen werden.



Banane



1. Waldrodung für die Plantagen

Bananen werden überall auf der Welt gegessen, nur wachsen sie nicht überall. In Deutschland z. B. ist es einfach viel zu kalt für Bananen, die frieren hier total. Da wir sie aber trotzdem gerne essen möchten, brauchen die Länder, in denen es schön warm ist und wo Bananen wachsen können, ganz viel Platz für den Anbau. Hierfür werden Wälder gerodet. Das heißt, es werden leider viele Bäume im Regenwald gefällt und abgebrannt, damit dort Bananen wachsen können. Der Regenwald ist sehr wichtig für unsere Erde, da er die Luft reinigt, die wir einatmen und dort ganz viele wichtige Tiere und Pflanzen leben. Für uns und unsere Umwelt ist es also nicht gut, wenn viele Bäume gefällt werden und der Regenwald immer kleiner wird.

2. Pflanzung der Bananenstauden

Auf der gerodeten Fläche werden nun die Bananenpflanzen gepflanzt. Die Felder werden auch Plantagen genannt, da ganz viele Bananenstauden nebeneinander stehen und wachsen. Sie brauchen viele Nährstoffe aus dem Boden, was für diesen sehr anstrengend für ist. Außerdem benötigen Bananen eine ganze Menge Wasser. Auch wenn es in den Anbaugebieten viel regnet, werden die meisten Plantagen daher noch zusätzlich bewässert. (Siehe Begriffserklärung „Versteckter (indirekter) Wasserverbrauch“)

3. Bananenstauden werden in Plastiktüten verpackt

Bananen sind sehr empfindlich gegenüber schädlichen Insekten, denn die finden Bananen mindestens genauso lecker wie wir, naschen ganz gerne an ihnen und machen sie dadurch kaputt. Um die Bananen davor zu schützen, werden die Bananenstauden in blaue Plastiktüten gepackt. Das ist überhaupt nicht gut für unsere Umwelt. Zusätzlich werden die Plantagen von einem Flugzeug aus mit Pflanzenschutzmitteln zum Schutz vor Würmern, Bakterien, Pilzen und Insekten besprüht. Diese ganzen Chemikalien sind giftig und nicht gesund für die Feldarbeiter*innen, Tiere, andere Menschen die im Umfeld leben und auch nicht für die Umwelt, denn sie gelangen in den Boden und auch ins Grundwasser.

4. Ernte per Hand mit einer Machete

Bananen werden von Hand mit einem großen Messer (Machete) das ganze Jahr über geerntet. Daher wird auch jede Hand auf der Plantage gebraucht, um die viele Arbeit bei der Pflege und Ernte zu bewältigen. Die Arbeit ist sehr anstrengend für die Feldarbeiter*innen, da sie oft sehr lange schwer arbeiten müssen. Dafür bekommen sie zudem wenig Geld. Bananen werden unreif (grün) geerntet, denn bis zu uns nach Deutschland ist es ein sehr langer Weg. Sie wären längst nicht mehr gut, wenn sie als reife, gelbe Bananen auf die lange Reise geschickt würden.

5. Verladung auf Transporter

Die Bananenplantagen liegen meistens mitten im Regenwald. Daher müssen die geernteten grünen Bananen noch zu Transportschiffen gefahren werden.

6. Verladung auf Kühlschiffe

Da Bananen sehr empfindlich sind, gibt es sogar spezielle Schiffe nur für Bananen. Diese sind mit riesigen Kühlkammern ausgestattet, die die Bananen kühl halten.

7. Transport auf Containerschiff

Die Bananen haben eine lange Reise vor sich. Die Überfahrt nach Europa dauert bis zu 2 Wochen. Bei dem Transport der Bananen fallen durch den Treibstoff, den das riesige Schiff benötigt, viele Abgase an.

(Siehe Begriffserklärung „Klimawandel“)

8. Warenkontrolle

Angekommen in Europa, wird die Qualität der Bananen geprüft. Haben sie den richtigen Reifegrad? Sind sie groß genug? Sehen sie noch gut aus? Wenn dies nicht der Fall ist, werden sie leider einfach aussortiert und häufig weggeworfen. Die Bananen, die den Test bestehen, dürfen jetzt in Kammern reif werden, bis sie gelb sind und in den Supermarkt gebracht werden können. Für diese Kammern bedarf es viel Energie.

9. Weitertransport

Nun werden sie mit dem LKW erneut kilometerweise über ganz viele Straßen und Autobahnen gefahren. Auch hier ist wieder viel Treibstoff für die LKWs nötig und es entstehen umweltschädliche Abgase.

10. Verkauf

Die Bananen haben endlich das langersehnte Ziel erreicht. Das wurde aber auch Zeit. Denn es sind schon 3 - 4 Wochen vergangen, seitdem sie auf der Plantage geerntet wurden. Im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt werden oft leider auch nicht immer alle Bananen verkauft. Wenn die neuen Bananen angekommen sind, wird die alte Ware oft aussortiert.

Greif daher doch mal zu den einzelnen Bananen, die so ganz alleine von den anderen Bananen getrennt liegen, die werden immer zuerst weggeworfen. Und leg gerne auch mal Bananen in den Einkaufskorb, die schon etwas braun sind: diese Bananen sind super süß und lecker. Ihr könnt sie einfach so essen oder daraus leckere Gerichte zaubern.

11. Banane zuhause

So, jetzt können die Bananen endlich gegessen werden. Hebe sie am besten getrennt von Äpfeln auf, dann bleiben sie länger frisch und bekommen nicht so schnell braune Flecken. Das liegt daran, dass Äpfel ein Gas absondern, welches die Bananen schneller reifen lässt. Wenn du die Bananen nicht mehr so lecker findest, weil sie schon sehr braun geworden sind, ist das überhaupt kein Problem. Frag doch mal deine Eltern, ob ihr sie in den Tiefkühlschrank legen könnt, wenn sie gerade keiner verwenden kann. Dann könnt ihr sie später noch wunderbar für Smoothies, Eis oder Pfannkuchen zum Einsatz bringen. Denn ist es nicht viel zu schade, die Banane einfach wegzuworfen?





Impressum

Herausgeber	RESTLOS GLÜCKLICH e.V.
Projektleitung	Edith Timm
Redaktion	Edith Timm, Lea Schöpfer, Charlotte Strenger, Laura Neumann
Gestaltung	Irene Chaure, Christine Lutz
Druck	dieUmweltdruckerei GmbH, klimaneutral gedruckt auf 100% Recyclingpapier
Stand	Dezember 2022

Gefördert durch:

Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz	BERLIN	
--	---------------	---

 www.restlos-gluecklich.berlin/kitaprojekt

 kitaprojekt@restlos-gluecklich.de

 [restlos.gluecklich](https://www.facebook.com/restlos.gluecklich)  [restlos_gluecklich](https://www.instagram.com/restlos_gluecklich)

 [RESTLOS GLÜCKLICH](https://www.youtube.com/RESTLOS_GLUECKLICH)

