

## Mit Wuse auf Lebensmittelrettungsmission

Dürfen wir vorstellen? Das ist Wuse.

Das flauschige Zauberwesen lebt in hohlen Wänden und zwischen knarrenden Dielen. Es stibitzt heimlich alte Lebensmittel oder kaputte Dinge, die weggeworfen werden sollen. Wuse kennt viele clevere Tricks, um sie noch zu verwenden. Du auch? Klasse – dann geh gemeinsam mit Wuse auf Rettungsmission.

### So geht's:

Schneide Wuse entlang der gestrichelten Linie aus und klebe sie auf festes Tonpapier oder auf eine alte Pappe (ein leerer Pizza- oder Saftkarton eignet sich dafür hervorragend). Nun schneidest du Wuse erneut aus.

**Tipp:** Eine leere Küchenrolle sorgt dafür, dass Wuse nicht umfällt: Schneide dafür ein Stück von der Papp-Rolle ab (diese sollte Wuse ungefähr bis zur Brust gehen). Nun klebst du Wuse vorne auf die Rolle auf – und schon kann Wuse stehen.



Illustration von Inka Vigh aus "Benja & Wuse. Essensretter auf großer Mission."

„Bis auf den letzten Krümel“ ist ein Projekt der Berliner Ernährungsstrategie und wird gefördert durch:

## Extra-Tipp:

Geht gemeinsam mit Wuse auf Essensrettungsmission und haltet eure Rettungs-Ideen fotografisch fest. Ausgedruckt und am Kühlschrank angebracht, sind die Fotos eine wunderbare Erinnerung an das gemeinsame Rettungs-Abenteuer. Sie können mit euren liebsten Rettungs-Rezepten oder weiteren Retter\*innen-Tipps ergänzt werden. So wie in unseren Beispielen.



*Wuse mag es gar nicht,  
wenn Äpfel mit anderem Obst kuscheln  
- denn Äpfel stoßen das Reifegas  
Ethylen aus, das andere Früchte  
schnell faul werden lässt.  
Darum rollt Wuse die Äpfel  
in eine separate Schüssel.*



*Wuse stibitzt regelmäßig alte  
Brotstücke, bevor sie weg-  
geworfen werden. Denn sie weiß,  
dass sich daraus z. B. noch  
köstliche Brotchips, Brotletten  
oder Paniermehl machen lassen.*



Illustration von Inka Vigh aus "Benja & Wuse. Essensretter auf großer Mission."

„Bis auf den letzten Krümel“ ist ein Projekt der Berliner Ernährungsstrategie und wird gefördert durch: