



**BIS AUF
DEN LETZTEN
KRÜMEL**

Kartenspiel „Wo kommt
unser Essen her?“

So wird gespielt

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

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

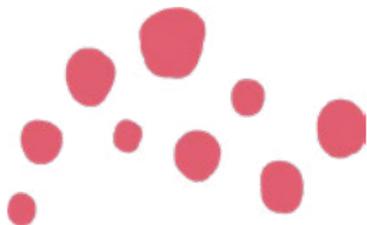
Die Karten werden der Farbe nach sortiert. Ihr Rand steht für die unterschiedlichen Lebensmittel – rot für Erdbeere, türkis für Milch, gelb für Banane, grün für Brot. Nach und nach werden die verschiedenen Lebensmittel erkundet. Dafür wird die Karte mit dem fertigen Produkt zunächst in die Mitte gelegt. Gemeinsam soll nun überlegt werden, welche Arbeitsschritte und Ressourcen notwendig sind, bis es bei uns auf dem Teller landet.

Die Zahlen auf den Bildkarten dienen dabei als Hilfestellung. Sie sollen gemeinsam mit den Kindern in die richtige Reihenfolge gebracht werden. Das nötige Hintergrundwissen bieten die kompakten Erklärungen zu den einzelnen Stationen der Wertschöpfungskette 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 eigenständig mit den Karten spielen. Dazu werden die Karten, die zu einem Lebensmittel gehören, gemischt und an die Kinder ausgeteilt. Nun legen die Kinder nacheinander ihre Karten aus, sodass diese am Schluss in der richtigen Reihenfolge liegen. Dabei können sie erklären, was bei dem jeweiligen Schritt passiert.

Alternativ kann das Spiel auch als Puzzle verstanden werden, bei dem die Karten ausschließlich in die richtige Reihenfolge gebracht werden.





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 sowie 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, Lkw 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 („Treibhausgas-Schicht“). Diese Schicht fängt einen großen Teil der Wärme ein, die von der Sonne über den Tag auf unseren Erdboden gelangt. 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 Lebensmittel, kochen oder gießen Pflanzen. Dafür braucht jede*r von uns in Deutschland durchschnittlich 130 Liter Wasser am Tag. Das ist ungefähr so viel, wie du verbrauchst, wenn du in einer Badewanne badest. Zusätzlich nutzt in Deutschland jede Person ungefähr 7.200 Liter Wasser am Tag. So viel Wasser würdest du verbrauchen, wenn du 55-mal an einem Tag baden würdest. Auch Lebensmittel und Gegenstände benötigen nämlich Wasser, um hergestellt zu werden. Zum Beispiel stecken in einer Tafel (100g) Schokolade 1.700 Liter Wasser, das sind etwa 11 Badewannen. Warum steckt in Schokolade so viel Wasser? Schokolade besteht aus verschiedenen Zutaten: Kakao, Kakaobutter und Zucker. Der Kakaobaum muss – so wie wir – trinken, damit all seine Äste, Blätter und Früchte gut versorgt werden und auch die Zuckerrüben brauchen Wasser zum Wachsen. Dabei werden viele Liter Regenwasser gebraucht. Auch die Weiterverarbeitung zu unserer Schokolade benötigt Wasser. Das sehen wir unserer Schokolade gar nicht an, dass all dieses Wasser in ihr steckt. Daher sprechen wir von „verstecktem Wasser“.

Fläche eines Lebensmittels

Lebensmittel brauchen nicht nur mehr Wasser, als wir ihnen ansehen können, 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 ein Kilogramm Rindfleisch wird 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 Erdbeeren gut wachsen können, wird das Feld erst einmal vorbereitet. Hierfür wird die Erde mit einem Pflug aufgelockert und Pflanzen untergepflügt, die den Boden mit Nährstoffen versorgen. Diese Nährstoffe sind wie Kraftfutter für die Erdbeeren.

2. Züchtung der Jungpflanzen

Damit Erdbeeren pünktlich im Sommer von uns vernascht werden können, werden sie zuvor von Bäuer*innen im Gewächshaus groß gezogen. Dort wachsen sie vom Erdbeersamen zu einer kleinen Erdbeerpflanze heran.

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 per Hand geschehen.

4. Pflege der Erdbeerpflanze

Damit die Erdbeeren schnell wachsen können, benutzen viele Bäuer*innen Dünger. Im Dünger stecken viele Nährstoffe, die an die Erde und Erdbeerpflanzen weitergegeben

werden. 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. Oftmals fällt nicht so viel Regenwasser wie nötig auf die Felder, sodass die Erdbeeren in der Regel bewässert werden müssen. 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 Feld-

arbeiter*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 Früh-, Mittel- und Spätsorten unterteilt. Die Felder werden nacheinander abgeerntet, damit wir 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 bei uns in Deutschland, kommen die Erdbeeren von ganz schön weit weg. Für den Transport werden sehr viele Abgase ausgestoßen, die unsere Umwelt belasten. 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 wieder auf den nächsten Erdbeer-Sommer (siehe Begriffserklärung „Klimawandel“).

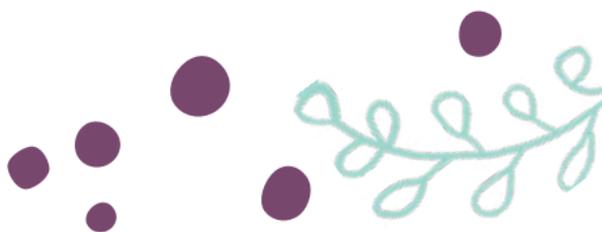
9. Verkauf

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

zu schimmeln und werden meist schon vorher aussortiert und weggeworfen.

10. Erdbeeren bei uns zuhause

Bei uns zuhause angekommen, werden die Erdbeeren oft ruckzuck aufgegessen. Manchmal vergessen wir sie aber auch im Kühlschrank. Dann werden sie ganz schnell schlecht und wir müssen sie wegwerfen. Mit den Erdbeeren landet auch all das, was für ihr Wachstum notwendig war, in der Biotonne: Die viele Arbeit und Arbeitszeit, Wasser und Nährstoffe aus dem Boden, Treibstoff für Lkw und die von ihnen produzierten Abgase – alles umsonst.



Lesetipp



Bundeszentrum für Ernährung: Erdbeeren. Vom Feld bis in die Küche

<https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/erdbeeren/>

Brot



1. Getreidesamen

Auf dem ersten Bild sind Weizensamen zu sehen. Um Brot und andere Backwaren herzustellen, verwenden wir vorwiegend Weizen. Wir können aber auch noch andere Getreidesorten zum Backen nutzen, z. B. Dinkel und Roggen.

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, einem Pflug und anderen Maschinen vorher so vorbereitet werden, dass die Getreidepflanzen gut wachsen können. Für den Anbau von einem Kilogramm Getreide (d. h. einer Packung Mehl) werden in Deutschland ungefähr vier volle Badewannen Wasser und zwei Quadratmeter Fläche benötigt. In Deutschland regnet es bisher 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, verwenden viele Bäuer*innen Dünger, der die Pflanzen mit Nährstoffen versorgt. Auch Käfer, Raupen und andere Insekten finden Getreide lecker. Um sie fern zu halten, wird Pflanzenschutzmittel verwendet. Diese künstlich hergestellten Stoffe sind oft nicht gut für unsere Umwelt. Bio-Bäuer*innen verwenden deshalb weitestgehend keine dieser Mittel, um uns, den Tieren und der Umwelt nicht zu schaden.

4. Ernte des Getreides

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

5. Transport zur Mahl-Fabrik

Nach der Ernte werden die Getreidekörner zu einer Mahl-Fabrik transportiert. Durch den Transport mit dem Lkw wird Treibstoff verbraucht und es entstehen Abgase.

6. Korn wird zu Mehl gemahlen

In der Fabrik werden die Körner mit Hilfe von riesigen Mühlen zu Mehl gemahlen. Das verbraucht viel Energie. Dieses Mehl wird in große Säcke gefüllt – für Bäckereien, die viel Mehl zum Backen brauchen. Oder es wird in kleine Packungen abgefüllt, 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

Das abgefüllte Mehl wird mit dem Lkw zu Bäckereien oder in Back-Fabriken geliefert. Dabei wird wieder Treibstoff benötigt und es entstehen erneut Abgase.

8. Verarbeitung des Mehls zu Brot

Nun wird das Mehl von Bäcker*innen erst zu Teig und dann zu Brot verarbeitet. Dann wird es verpackt und für den Wei-

tertransport vorbereitet. Meist geschieht dies in großen Fabriken, da hier in kürzerer Zeit mehr Brot hergestellt werden kann als in kleinen Bäckereien.

9. Transport zum Supermarkt

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

10. Verkauf

In der Bäckerei oder im Supermarkt angekommen, können wir das Brot kaufen und mit nach Hause nehmen. Leider werden viele Brote gar nicht verkauft. Das liegt z. B. daran, dass die Menschen es gewohnt sind, bis kurz vor Ladenschluss zwischen ganz vielen Broten wählen zu können. Wenn der Laden am Abend schließt, bleiben viele nicht gewählte Brote übrig. Am nächsten Tag kommt wieder neues Brot und das verschmähte Brot vom Vortag wird 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

Schimmel ist nicht gut für unseren Körper. Ist das Brot aber nur etwas hart und nicht mehr ganz 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 „Arme Ritter“, probier es doch mal aus!



Lesetipp



Bundeszentrum für Ernährung: Brot. Vom Acker bis auf den Teller

<https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/brot/>

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 groß genug gewachsen ist, wird es mit einem Mähdrescher geerntet. In den Getreidekörnern steckt mehr drin, als wir sehen können, z. B. die Arbeit von Bäuer*innen und Feldarbeiter*innen, ganz viel Wasser, Nährstoffe und eine große Fläche. All das braucht das Getreide zum Wachsen. Oftmals werden zusätzlich Dünger und Pflanzenschutzmittel eingesetzt (siehe Erklärung Brot, Schritt 3, sowie die Begriffserklärungen „Versteckter (indirekter) Wasserverbrauch“ und „Fläche eines Lebensmittels“).

3. Transport zum Bauernhof

Das Getreide für das Futter können nicht alle Milchbäuer*innen selbst anbauen. Viele lassen es zu ihren Höfen liefern und mischen es vor Ort für die Kühe an, z. B. mit Gras oder Heu. Durch die weiten Transportwege wird viel Treibstoff verbraucht (siehe Begriffserklärung „Klimawandel“).

4. Die Kühe brauchen Futter

Da Kühe Kraft brauchen, müssen sie natürlich auch fressen. Sie fressen Heu, Gras, Getreideschrot und Mais. Zusätzlich trinken sie bis zu 120 Liter Wasser pro Tag. Kühe verbringen

ungefähr 18 Stunden am Tag mit Essen und Trinken, 5 Stunden entspannen sie sich, um wiederzukäuen (also zu verdauen), und nur eine Stunde schlafen. Kühe richtig tief und fest. Beim Verdauen müssen Kühe ziemlich viel rülpsen – alle 40 Sekunden etwa. Dabei stoßen sie Gase aus (z. B. Methan), die in großer Menge gar nicht gut für unsere Erde sind (siehe Begriffserklärung „Klimawandel“).

5. Die Kühe bekommen Kälbchen

Wie alle anderen Säugetiere auch, produzieren Kühe Milch, um ihre Babys zu ernähren. Weil wir Menschen die Milch von der Mutterkuh nehmen, wird das Kälbchen mit einer Ersatzmilch gefüttert.

6. Die Kühe werden gemolken

Sobald die Kühe Milch produzieren, werden sie von den Bäuer*innen gemolken. Das geschieht meist mit einer Melkmaschine, die das Saugen eines Kälbchens nachahmt. Eine Milchkuh produziert täglich 15 bis 60 Liter Milch. Sie wird zwei Mal täglich – also morgens und abends – gemolken, da sie Schmerzen bekommt, wenn ihr Euter zu voll ist.

7. Transport der Milch zur Molkerei

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

8. Verarbeitung der Milch in der Molkerei

In der Molkerei wird die Milch erhitzt. Dabei werden Bakterien, die für uns Menschen schädlich sind, abgetötet.

9. Transport zum Supermarkt

Danach wird die Milch abgefüllt und mit dem Lkw von Fahrer*innen zu uns in den Supermarkt transportiert.

10. Verkauf

In den Supermärkten können wir zwischen vielen verschiedenen Arten von Milch wählen. Manche stehen im Kühlregal und sollten schnellstmöglich getrunken werden. Andere stehen ungekühlt im Regal und sind sehr lange haltbar. Das liegt daran, dass sie nochmal extra erhitzt wurden. Damit wir im Supermarkt Milch kaufen können, braucht es auch Menschen, die hier arbeiten.

11. Milch zuhause

Zuhause steht Milch meistens im Kühlschrank. Wird sie nicht schnell genug aufgebraucht, beginnt sie etwas sauer zu riechen. Diese „Sauermilch“ kannst du noch für die Zubereitung von Waffeln oder Pfannkuchen nutzen. Sobald die Milch allerdings schlecht riecht oder schimmelt, dürfen wir sie nicht mehr trinken und sie muss weggeworfen werden.

Lesetipp



**Bundeszentrum für Ernährung: Milch: Verarbeitung.
Von der Rohmilch zum Milchprodukt**

<https://www.bzfe.de/lebensmittel/vom-acker-bis-zum-teller/milch/milch-verarbeitung/>

Banane



1. Waldrodung für die Plantagen

Bananen werden überall auf der Welt gegessen, allerdings wachsen sie nicht überall. Sie werden in Ländern angebaut, in denen es schön warm ist. In Deutschland z. B. ist es zu kalt für Bananen.

Bananen brauchen ganz viel Platz für ihren Anbau. Um diesen Platz zu schaffen, werden Wälder gerodet. Im Regenwald werden viele Bäume gefällt und abgebrannt, damit dort Bananen wachsen können. Der Regenwald ist jedoch sehr wichtig für unsere Erde, da er die Luft reinigt, die wir atmen und dort ganz viele Tiere und Pflanzen leben. Für uns und unsere Umwelt ist es gar 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, auf denen viele Bananenstauden nebeneinander wachsen, werden Plantagen genannt. Die Bananenpflanzen brauchen viele Nährstoffe aus dem Boden und eine große Menge Wasser. Auch wenn es in den Anbaugebieten viel regnet, werden die meisten Plantagen zusätzlich bewässert (siehe Begriffserklärung „Versteckter (indirekter) Wasserverbrauch“).

3. Bananenstauden werden in Plastiktüten verpackt

Bananen sind sehr empfindlich gegenüber Insekten, denn die finden Bananen genauso lecker wie wir, naschen an ih-

nen und machen sie dadurch für den Menschen 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 Chemikalien sind giftig und nicht gesund für die Feldarbeiter*innen und für die Tiere und Menschen, die im Umfeld leben. Außerdem schaden sie unserer Umwelt, denn sie gelangen in den Boden und ins Grundwasser.

4. Ernte mit der Machete

Bananen werden das ganze Jahr über geerntet – und zwar von Hand mit einem großen Messer, der Machete. Ihre Pflege und die Ernte sind sehr anstrengend für die Feldarbeiter*innen, die oft sehr lange und schwer arbeiten. Für ihre Arbeit bekommen sie nur wenig Geld.

Bananen reifen nach ihrer Ernte weiter nach. Damit sie nicht braun bei uns ankommen, werden sie bereits geerntet, wenn sie noch grün und hart sind. Denn bis zu uns nach Deutschland ist es ein langer Weg.

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 zwei 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 gut aus? Wenn dies nicht der Fall ist, werden sie aussortiert und häufig weggeworfen. Die Bananen, die den Test bestehen, dürfen jetzt in Kammern reifen, 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 Lkw nötig und es entstehen umweltschädliche Abgase.

10. Verkauf

Endlich sind die Bananen im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt angekommen. Mittlerweile sind drei bis vier Wochen vergangen, seit sie auf der Plantage geerntet wur-

den. Doch nicht alle Bananen werden auch verkauft: Oft werden die älteren Bananen aussortiert und weggeworfen, sobald neue Ware eintrifft. Auch einzelne Bananen werden oft nicht gekauft. Greif daher doch mal zu einer einzelnen Banane oder zu besonders reifen Bananen, die schon etwas braun sind – diese schmecken besonders süß.

11. Banane zuhause

Jetzt können die Bananen endlich gegessen werden. Bewahre sie am besten getrennt von Äpfeln auf, dann bleiben sie länger frisch und bekommen nicht so schnell braune Flecken. Äpfel verströmen nämlich ein Gas, welches Bananen schneller reifen lässt. Wenn du die Bananen nicht mehr so lecker findest, weil sie schon sehr braun geworden sind, kannst du sie einfrieren und später wunderbar für Smoothies, Eis oder Pfannkuchen verwenden. Denn ist es nicht viel zu schade, Bananen wegzwerfen?

Lesetipp



**Südwind – Institut für Ökonomie und Ökumene:
Von der Staude bis zum Konsumenten. Die
Wertschöpfungskette von Bananen**

<https://www.suedwind-institut.de/informieren/publikationen/beitrag/von-der-staude-bis-zum-konsumenten-die-wertschoepfungskette-von-bananen>





IMPRESSUM

Herausgeber	RESTLOS GLÜCKLICH e. V.
Infos	www.restlos-gluecklich.berlin/kitaprojekt
Kontakt	kitaprojekt@restlos-gluecklich.berlin
Projektleitung	Edith Timm
Redaktionsteam	Edith Timm, Charlotte Strenger, Laura Neumann, Lea Schöpfer
Lektorat	Wenke Heuts
Gestaltung	Christine Wunder
Druck	dieUmweltdruckerei GmbH, gedruckt auf 100% Recyclingpapier
Stand	Dezember 2023



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

Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz	Senatsverwaltung für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt	BERLIN	
--	---	---------------	---

www.restlos-gluecklich.berlin/kitaprojekt
kitaprojekt@restlos-gluecklich.de

