

AUS DEN SCHULEN

Zu gut für die Tonne: Mathe rund um Lebensmittel

Rabanus-Maurus-Schüler forschten an ihrer Schule zum Thema Verschwendung

FULDA

Matheunterricht mal anders: Die Klasse 6a der Rabanus-Maurus-Schule hat sich mit Lehrerin Anna Schirocky zum Thema Prozentrechnung mit Zahlen und Fakten rund um das Thema Lebensmittelverschwendung beschäftigt.

Etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle fallen in Deutschland jedes Jahr an. Das fanden die Sechstklässler heraus, die im Matheunterricht gerade die Prozentrechnung lernen. Das Gelernte wendeten sie gleich an: Etwa 61 Prozent (6,71 Millionen Tonnen) verursacht allein der Verbraucher.

Die meisten haben das Gefühl, sorgsam mit Lebensmitteln umzugehen. Doch das Gefühl trägt. In den deutschen Haushalten werden jährlich pro Person rund 82 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Zwei Drittel – 55 Kilo – wären vermeidbar. Das bedeutet, die Lebensmittel sind beim Entsorgen noch genießbar. Obst und Gemüse wird zum Beispiel nicht mehr gegessen, wenn es weich ist oder sich verfärbt hat. Von den jährlich 656 kg gekauften Lebensmitteln pro Person landet jedes achte Lebensmittel im Müll.

Ergebnisse wie diese haben die Schüler in Diagrammen an-



Um das Prozentrechnen zu lernen, haben Schüler der 6a am Domgymnasium eine Umfrage ausgewertet.

Foto: privat

schaulich gemacht.

Außerdem hat die Klasse 6a eine Umfrage an ihrer Schule durchgeführt. Daran nahmen 40 Schüler aus unterschiedlichen Jahrgangsstufen und auch Lehrer teil. 20 Prozent der Befragten sagten, dass sie zu mindestens versuchen, keine

Lebensmittel wegzuerwerfen. Auf die Frage: „Worauf achtest du?“ antworteten 70 Prozent, dass sie zuerst überprüfen, wie das Lebensmittel aussieht und riecht, bevor sie es wegschmeißen. 22,5 Prozent kontrollieren, ob das Haltbarkeitsdatum überschritten ist. 10 Prozent

gaben an, ihre Lebensmittel einfach in den Tiefen ihres Kühlschranks zu vergessen. Auf die nächste Frage: „Welches Lebensmittel schmeißt du am häufigsten in die Mülltonne?“ gaben 35 Prozent der Befragten an, dass sie Milchprodukte am häufigsten wegwer-

fen. Bei 17,5 Prozent landet Brot am häufigsten im Müll. 15 Prozent gaben an, dass meist Obst in der Tonne endet, und bei 10 Prozent wird viel Gemüse weggeworfen. Immerhin 10 Prozent sagten dazu, dass sie probieren, Lebensmittel weiter zu verwerten.

DIE SEITE

Auf der Seite „Aus den Schulen“ berichtet unsere Zeitung regelmäßig über Projekte und Aktivitäten von Schulen der Region.

Doch der Matheunterricht ging über Zahlen und Grafiken hinaus: Die Schüler machten sich Gedanken zum Thema Verschwendung und wie man ihr entgegenwirken kann. So stellten sie zum Beispiel fest, dass es uns in Deutschland sehr gut geht: Lebensmittel sind immer und überall verfügbar. Und wo zu viel ist, wird auch viel weggeworfen.

Die Schüler waren sich einig, dass man Verschwendung vermeiden kann, wenn man nur das einkauft, was man wirklich benötigt. Häufig beklagen kleinere Haushalte, dass die Packungen zu groß seien und nicht aufgebraucht werden können. Oder es wird zu viel gekocht und die Reste werden nicht weiter verwertet. Die 6a hat einen Plan verfasst, der Tipps gibt, was man mit übrig gebliebenen Lebensmitteln machen kann – zum Beispiel Eintöpfe kochen oder etwas an die Tafel abgeben. Auch Rezepte sind dabei entstanden: etwa für selbstgemachte Chips aus runzeligen, aber noch genießbaren Kartoffeln. alb