

Thema Mindesthaltbarkeitsdatum

Bildungsbereich:

Sozialverhalten, Normen und Werte

Ziel:

Das Thema Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln begegnet uns jeden Tag. Um den Kindern den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und deren Haltbarkeit zu vermitteln, ist es wichtig auch die Eltern über dieses Thema zu informieren.

Material:

Elterneinheit: Infomaterialien

Kindereinheit: Einige Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum, Produkte mit einem Verbrauchsdatum, großes weißes Tuch, 2 große Kisten oder Körbe

Anleitung:

Einheit mit den Eltern: Der richtige Verzehr von Lebensmitteln ist selbst für die meisten Erwachsenen schwer zu beurteilen. Die Worte Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum sind für manche verwirrend. Oft passiert es dann, dass Lebensmittel weg geworfen werden, die eigentlich noch genießbar sind. Eine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln, die vermieden werden kann.

Ein Infoabend zum Thema Mindesthaltbarkeit kann auf verschiedene Weise durchgeführt werden. Lassen Sie Ihre eigenen Ideen mit einfließen. Zum Start des Infoabends bietet sich eine kleine Diskussionsrunde an, in die Eltern ihr Wissen über das Thema miteinander diskutieren. Die anschließende Wissenseinheit räumt die letzten Unklarheiten aus dem Weg. Hierzu gibt es ausführliche Informationen auf der Website des Bundesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit unter <http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/GlossarEntry/M/Mindesthaltbarkeitsdatum.html>. Eine kleine Zusammenfassung zu den wichtigsten Fakten haben wir Ihnen unten in der Hintergrundinfo zusammengestellt.

Zum Abschluss der Veranstaltung bietet sich ein Menü ganz aus gerade abgelaufenen, natürlich noch genießbaren Lebensmitteln an. Das Menü muss keinen großen Aufwand machen. Eine Mousse aus pürierten, nicht mehr so ansehnlichen Früchten auf einem locker geschlagenen abgelaufenen Joghurt oder Quark mit Vanille und Honig verfeinert sorgt für einen leckeren Abschluss.

Einheit mit den Kindern: Auch für Kinder ist der Umgang mit Lebensmitteln wichtig, auch wenn sie meist nicht die treibende Kraft in der Küche sind. Aber sie können für die Zukunft den richtigen Umgang mit Haltbarkeit, Mindestverbrauch und Verderblichkeit von Lebensmitteln erlernen.

Dazu sollen die Kinder im Folgenden Lebensmittel unterscheiden und zusammen entscheiden, welche lange haltbar sind und welche schnell verzehrt werden sollten. Dazu

zwei Kisten aufstellen (eine für lange haltbare Lebensmittel und eine für die schnell zu verbrauchende Lebensmittel), auf einem Tuch verschiedene Lebensmittel verteilen und die Kinder im Kreis darum Platz nehmen lassen. Nun darf jedes Kind sich nach der Reihe ein Lebensmittel aussuchen, kurz beschreiben was es ist und es dann vorsichtig in eine der beiden Kisten legen. Wichtig, die Kinder sollen hierbei lernen, dass man Lebensmittel nicht wirft und grob anfasst. Alle Produkte sollen nachher noch verzehrt werden können.

Einleitung für Klimakinder:

Klimakinder aufgepasst: Im Supermarkt kann man Unmengen an verschiedenen Lebensmitteln kaufen. Auf jedem Lebensmittel, außer frischem Obst und Gemüse, steht ein Datum auf der Verpackung – ist euch das schon einmal aufgefallen? Was hat das Datum zu bedeuten? Welche Lebensmittel fallen euch ein, die man besonders schnell essen muss und welche können sehr lange noch gegessen werden?

Hintergrundinfo:**Mindesthaltbarkeitsdatum vs. Müll**

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum. Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt den Zeitpunkt wieder, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen (z.B. Kühlung oder Tiefkühlung) seine spezifischen Eigenschaften (wie Farbe, Geschmack, Konsistenz) behält. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist die Ware nicht automatisch verdorben. Sie darf noch verkauft werden, wenn sie einwandfrei ist. Die Verantwortung, dass sie einwandfrei ist, trägt der Lebensmittelunternehmer, der die Ware in Verkehr bringt. Ist die angegebene Mindesthaltbarkeit nur bei Einhaltung bestimmter Temperaturen oder sonstiger Bedingungen gewährleistet, so ist ein entsprechender Hinweis auf der Verpackung anzubringen. Bei sehr leicht verderblichen Lebensmitteln, wie Hackfleisch, Vorzugsmilch (Rohmilch) oder frischem Geflügelfleisch, ist anstelle eines Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum anzugeben ("Verbrauchen bis..."). Auf dem Lebensmittel ist dann eine Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen gedruckt. Solche Lebensmittel dürfen nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verkauft werden.