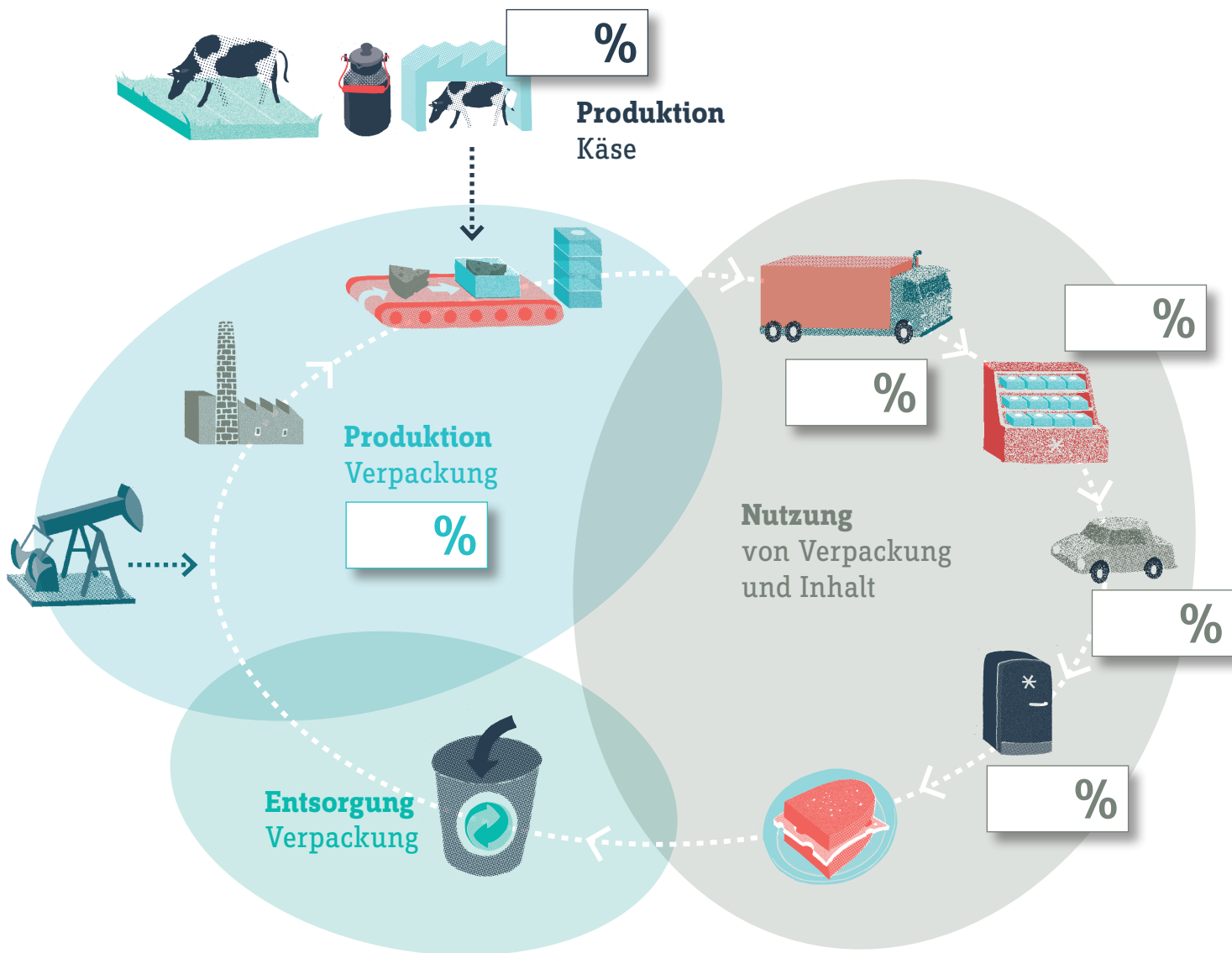


Alles nur (verpackter) Käse?

Wenn es um Energiesparen und Ressourceneffizienz geht, denken die meisten an das Auto, die Heizung, Stand-by oder Energiesparlampen – die wenigsten machen sich jedoch bewusst, dass auch bei Lebensmitteln von der Produktion über Verarbeitung, Verpackung und Transport eine Menge Energie im Spiel ist. Da lohnt es sich, einmal genauer hinzusehen und die Prozesskette von Schnittkäse zu analysieren.



AUFGABE 1:

Bis eine Käsepackung im Kühlschrank liegt, ist es ein langer Weg. Überlegt anhand der Grafik, welche Stationen dazu nötig sind und welche Ressourcen (Rohstoffe und Energie) dafür benötigt werden.

AUFGABE 2:

Wie viel Energie wird für die einzelnen Stationen verbraucht? Schätze ab und trage die Zahlen in die dafür vorgesehenen Kästchen ein: 79 Prozent, 8 Prozent, 5 Prozent, 3 Prozent (2x), 2 Prozent*.

AUFGABE 3:

Wie könnt ihr beim Kauf und Verbrauch von Käse möglichst wenig Energie verschwenden? Sind alle Vorschläge sinnvoll und habt ihr noch andere Ideen? Diskutiert die Vor- und Nachteile!

- > Verpackungen in den Restmüll werfen.
- > So viel Käse kaufen, wie gegessen wird.
- > Möglichst große Packungen auswählen.
- > Produkte aus der Region auswählen.

*Die Angaben beziehen sich auf den benötigten Energieaufwand für den wöchentlichen Käsekonsum einer Person. Quelle: Table for one - the energy cost to feed one person, INCPEN 2009.