

# Anleitung: Obst und Gemüse formen

## - Die Optik ist nicht alles im Leben

**Du brauchst:** Knetmasse in unterschiedlichen Farben

Phantasie

**So wird's gemacht:**

1. Forme aus der Knetmasse unterschiedliche Gemüse und Obstarten.
2. z.B. Äpfel, Birnen, Bananen, Gurken, Karotten
3. Lege deine fertigen Gemüse- und Obstfrüchte auf den Teller.

**Was siehst du?**

Jede Frucht sieht anders aus – je mehr mitgemacht haben, desto mehr unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten kannst du bewundern.

**Die Optik allein macht es nicht aus**

Wie in der Natur sind die Früchte alle verschieden. Manche sind vielleicht optisch ansprechender als Andere. Aber alle haben die gleichen Inhaltsstoffe 😊

Als Konsumenten sind wir mittlerweile gewöhnt, dass Obst und Gemüse (z.B. Karotten, Gurken) einer gewissen Optik entsprechen. Meist ist dass allein durch die einheitliche Sortenwahl (bei Karotten z.B. durch die Sorte Nantes) gegeben.

Aber sowohl die Abweichung vom Standardaussehen, als auch optische Mängel wie Druckstellen, sind kein Grund Obst oder Gemüse wegzwerfen.

*„Viele angebaute und geerntete Karotten finden nicht den Weg zum Konsumenten. Vor allem deshalb, weil sie in Form und Größe nicht den Vermarktungskriterien entsprechen. Aber noch größere Mengen werden zwar vom Konsumenten gekauft, landen aber nicht in dessen Magen sondern im Müll. Das hat neben ökonomischen Nachteilen auch ökologische Folgen, wie Raphael Fink von Global 2000 betont. Denn jede Karotte musste trotzdem gedüngt, mit Pflanzenschutz versehen sowie bewässert werden und wurde teilweise auch „umsonst“ gelagert. All dies bedeute laut Fink „umsonst anfallende Treibhausgasemissionen, umsonst in Anspruch genommene Flächen, nicht effizient eingesetzte Energie“ und sei deshalb sehr problematisch. Fink rechnet vor, dass der vermeidbare Verlust all dieser Ressourcen umso höher ist, je weiter die Karotte auf ihrem Weg zum Konsumenten bereits fortgeschritten ist. Am höchsten sind demnach die Ressourcenverluste, welche vom Konsumenten selbst verursacht werden, indem er gekaufte Karotten letztlich nicht verwertet sondern wegwirft. Leider ist dieser vom Endkonsumenten zu verantwortende Anteil an der Lebensmittelverschwendung zugleich der bei weitem höchste.“*

Quelle: <https://www.landschaftleben.at/>