

Wie viel Wasser verbrauchen Lebensmittel?



Infotext

Der Wasserverbrauch für den Anbau von Lebensmitteln ist sehr unterschiedlich. Die Region und die Bedingungen im Anbaugebiet, wie zum Beispiel das Klima, Anbaumethoden und Wasserverfügbarkeit sind entscheidend dafür, wie viel Wasser verbraucht wird.

Auf der Website Waterfootprint.org gibt es eine Galerie mit unterschiedlichen Lebensmitteln. Ihr Wasserverbrauch wird in Liter je Kilogramm angegeben und ist die Summe aus blauem, grünem und grauem Wasser. Öffne den folgenden Link.

Vergleiche den durchschnittlichen weltweiten Wasserbrauch von folgenden sechs Lebensmitteln:

- Beef (Rindfleisch)
- Chocolate (Schokolade)
- Apple (Apfel)
- Rice (Reis)
- Potato (Kartoffeln)
- Tomato (Tomaten)

Beantworte folgende Fragen und notiere die Antworten:

- Recherchiere im Internet, was mit blauem, grünem und grauem Wasser gemeint ist!
- Vergleiche den Wasserverbrauch der aufgeführten Lebensmittel miteinander!
- Welches Lebensmittel verbraucht am meisten Wasser und stelle Vermutungen darüber an, warum für die Herstellung dieses Produkts so viel Wasser verbraucht wird?

Tomate oder Kartoffel im Ländervergleich

Auf der Website „Durstige Güter“ zeigen die Grafiken, wie hoch der Wasserverbrauch von Tomaten und Kartoffeln in drei unterschiedlichen Ländern ist. Suche mit deiner Gruppe eines der beiden Lebensmittel aus! Geht dabei auch auf die Verteilung von grünem, blauem und grauem Wasser ein!

- Gruppe 1: Vergleicht den Wasserverbrauch für Kartoffeln in Israel, Deutschland und Ägypten mit Hilfe der Website!
- Gruppe 2: Vergleicht den Wasserverbrauch für Tomaten in Spanien, Niederlande und Deutschland mit Hilfe der Website!

Welche Kaufempfehlung für Kartoffeln (oder Tomaten) würdet ihr geben, um Wasserressourcen zu schonen?



Welche weiteren Aspekte sind wichtig, um die Nachhaltigkeit dieser Produkte zu bewerten? (Freilandanbau oder Gewächshaus, Lagerung, Transport, Saisonalität)


