

Wie viel Wasser verbrauchen Lebensmittel?



Infotext

Der Wasserverbrauch für den Anbau von Lebensmitteln ist unterschiedlich. Die Region und die Bedingungen im Anbaugebiet sind wichtig. Dazu gehören das Klima, die Anbaumethoden und die Wasser-Verfügbarkeit. Diese Faktoren bestimmen, wie viel Wasser gebraucht wird. Auf der Website [Waterfootprint.org](https://www.waterfootprint.org) gibt es eine Galerie mit verschiedenen Lebensmitteln.

Der Wasserverbrauch steht in Liter pro Kilogramm. Er ist die Summe von blauem, grünem und grauem Wasser. Öffne den Link auf der Website. Vergleiche den durchschnittlichen Wasserverbrauch von sechs Lebensmitteln:

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

Beantworte diese Fragen und schreibe die Antworten auf.

- Recherchiere im Internet, was blaues, grünes und graues Wasser bedeutet.
- Vergleiche den Wasserverbrauch der Lebensmittel.
- Welches Lebensmittel braucht am meisten Wasser?
Überlege, warum dieses Produkt so viel Wasser braucht.

Tomate oder Kartoffel im Ländervergleich

Auf der Website "Durstige Güter" zeigen Grafiken den Wasserverbrauch von Tomaten und Kartoffeln in drei Ländern.

Suche eines der beiden Lebensmittel aus.

Vergleiche den Wasserverbrauch für Kartoffeln oder Tomaten in den drei Ländern.

Beachte auch die Verteilung von grünem, blauem und grauem Wasser.

Dazu gehören Freilandanbau oder Gewächshaus, Lagerung, Transport und Saisonalität.

- 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)


