

DAS KÜHLSCHRANK-SPIEL

Ziel der Methode

Durch falsches Lagern entsteht viel unnötiger Food Waste. Das Kühlschrank-Spiel vermittelt Wissen, wie der Kühlschrank richtig eingeräumt wird.

Wirkung der Methode

- Die Teilnehmenden haben Wissen über das Lagern von Lebensmitteln aufgebaut.

Anleitung

- Das Kühlschrankspiel besteht aus zwei Bögen. Die Lebensmittel auf dem 2. Bogen ausschneiden.
- Teilnehmende können die Lebensmittel in den Temperaturbereichen des Kühlschranks einräumen.
- Das machen sie alleine oder in der Gruppe.
- Im zweiten Schritt reflektieren lassen und auch nachfragen: Warum steht dein Joghurt eigentlich genau hier?

Lösung

Kühlschranktemperaturen nach Lage im Kühlschrank:

- Oben ca. 8 °C. Hier stehen z. B. angebrochene Konfitüre, angebrochenen Sauerkonserven etc.
- Mitte 6 °C. Hier stehen Milchprodukte wie z. B. Frischkäse, Sahne.
- Unten ca. 2–5 °C. Hier werden Fleisch und Fisch gelagert. In der Rückwand ist das Kühlelement eingebettet.
- In der Kühlschranktür ist die Temperatur bis zu 10°C. Hier können Eier, Butter und Obstsäfte gelagert werden.
- Gemüsefach: 6–10°C. Gemüse hat sein eigenes Fach. Einige Gemüse und Obstsorten sollten ausserhalb des Kühlschrank gelagert werden, da sie sonst nicht reifen können.

Eine Variante: Es wird ein echter Kühlschrank aufgestellt. Lebensmittel als Papp-Attrappen nachbauen und einräumen.

Ressourcen

Vorlage «Kühlschrankspiel»



Vorlage « Weisst du wie Obst richtig lagern»



Zeit

15–20 Minuten.

Was hat den Akteur:innen an der Methode gefallen?

Die Teilnehmenden werden überrascht:

- Alles was sauer eingelegt ist, z. B. Pickles, Sauerkraut, Joghurt muss nicht stark gekühlt werden: 8–10°C sind ausreichend.
- Bei Pesto dagegen ist es gut, wenn es im 6°C-Bereich steht, das verlängert die Haltbarkeit noch einmal deutlich, weil es angebrochen nicht mehr lange haltbar ist.

Worauf sollte beim Anleiten geachtet werden?

Der Kühlschrank ist der Türöffner, um auch über andere Lagermethoden von Obst und Gemüse zu reden. Ein sehr guter Leitfaden, wie Obst und Gemüse gelagert gehören, findet sich beim Hintergrundwissen. Interessant ist z. B., dass Wurzelgemüse ungewaschen gelagert gehört, da es so länger frisch bleibt.

Hintergrund

Eine sehr ausführliche Erklärung, wie der Kühlschrank und das Vorratsregal richtig eingeräumt werden sollten, findet sich unter:

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL): Schülerheft “Zu gut für die Tonne!” Klasse 7-9, 3. Auflage, 2022: https://www.zugutfuerdietonne.de/fileadmin/zgfdt/inhalt/Service/Materialdateien/220511_ZgfdT_Schulmaterialien_Arbeitsblattheft_Sekundar_digital_barrierefrei.pdf

Wir empfehlen den Leitfaden von oekoskiste.de zum Lagern von Obst und Gemüse, z. B. hier: <https://www.rollende-gemuesekiste.de/wp-content/uploads/Lagertipps.pdf>