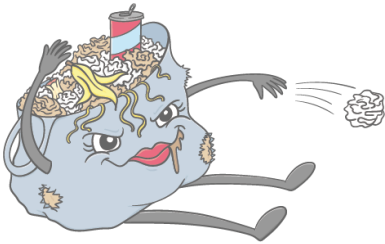
Pizza backen nach dem Zero Waste Prinzip



Thema: Pizza Backen

Material: Wiederverwendbare Behältnisse, Liste mit Zutaten für eine typische Pizza (bei Bedarf und gerne elektronisch), Rezept für Tomatensauce und Pizzateig (bei Bedarf und gerne elektronisch)

Beschreibung: Vorbereitung: Wo ist der nächste Supermarkt? Wo ist der nächste Unverpackt-Laden? Wo kann man in der Nähe sonst noch unverpackte Zutaten für eine Pizza bekommen? (Bspw. beim lokalen Wochenend-Markt, bei einem Bauernhof oder beim Bäcker) Damit du bzw. ihr ggf. Vorschläge machen könnt Über die 5 R's von Zero Waste informieren (bspw. unter https://wastelandrebel.com/de/die-5-rs-von-zero-waste/)Beginn (evtl. bereits in vorheriger Gruppenstunde):Ziel vorstellen5 R's erläutern (hierzu könnte voraussichtlich auch wunderbar ein eigene separate Gruppenstunde gestaltet werden)Zutaten zusammen heraussuchen-> Wo könnte es schwierig werden? Und wie könnte man hier evtl. doch Verschwendung vermeiden?(bspw. Tomatensauce selbst herstellen anstelle von Konserven).Zusammen einkaufen gehen Zunächst im nahegelegenen Supermarkt-> Welche Zero-Waste Produkte finden wir hier bereits? Anschließend im Unverpackt-Laden (falls zu weit entfernt evtl. vorher einkaufen gehen) Alternativ zusammen mit der Gruppenstunde erarbeiten, wo man die Zutaten unverpackt herbekommen könnten, Gemeinsam Pizza backen Abschluss: Pizza essen

Reflexionsfragen: Wie gut ist uns das Projekt gelungen? Konnten wir alle Lebensmittel unverpackt bekommen? Wo haben wir es nicht geschafft? Kann man den verursachten Müll doch noch verwerten? Wie sieht es mit der Umsetzbarkeit von No-Waste in normalen Supermärkten aus? Worauf können wir in Zukunft bei Einkäufen achten?

Eingereicht von Lukas