

14 Bremen Landesstelle	Ausschuss	Bearbeitung (Name, Vorname)	BN Kürzel	Nr. 1418136
Verf./Bearb./Hrsg.: Anthem, Daniel; Zuname Vorname			ID: 181418136	Bewertung <input type="radio"/> sehr empfehlenswert <input checked="" type="radio"/> empfehlenswert <input type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert
Illustrator/-in (Name, Vorn.)	Übersetz. von (Name, Vorn.)	Übersetz. aus Sprache	Einsatzmöglichkeiten <input type="checkbox"/> Büchereigrundstock <input type="checkbox"/> Klassenlesestoff <input type="checkbox"/> für Arbeitsbücherei	
Weil wir Essen lieben. Vom achtsamen Umgang mit Lebensmitteln Titel			Zielgruppe <input type="checkbox"/> 0-3 <input type="checkbox"/> 12-13 <input type="checkbox"/> 4-5 <input checked="" type="checkbox"/> 14-15 <input type="checkbox"/> 6-7 <input checked="" type="checkbox"/> 16-17 <input type="checkbox"/> 8-9 <input checked="" type="checkbox"/> ab 18 <input type="checkbox"/> 10-11	
Reihe	ISBN 978-3-96238-050-2	Seitenzahl 160	Preis (EURO) 18,00	
Oekom Verlag Verlag	München Ort	2018 Jahr		
Taschenbuch / Heft / Medienart/Ausführung	Sachliteratur / Gattung	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? (Wolgast-Preis)	Schlagwörter Lebensmittelverschwendung	
Empfehl. für Taschenbuchtipps	<input type="checkbox"/> Ja	Erstelldatum:	Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein Zentraldatei: _____ Verlag Datum _____	
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)				

Inhaltsangabe
 Dieses Buch widmet sich facettenreich dem großen Thema Lebensmittelverschwendung. Es ist dabei eine Mischung aus Sach- und Kochbuch.

Beurteilungstext

Nach einem recht langen Intro wird der Leser erst einmal mit vielen Fakten zu dem Thema versorgt, die gut recherchiert und mit Quellenangaben versehen sind. So erfahren wir beispielsweise, dass jeder Deutsche im Durchschnitt 82 Kg Lebensmittel pro Jahr wegwirft und wie sich die Lebensmittelverschwendung auf verschiedene Bereiche wie Energie, Wasser oder Land auswirken. Die Autoren weisen insbesondere darauf hin, dass ein Großteil von Lebensmittelverschwendung entsteht, da wir als Verbraucher makelloses Obst und Gemüse erwarten. Aber auch der aus dem Überfluss erwachsende Trend, nur die vermeintlich "besten" Teile der Frucht zu essen, führt zu Verschwendung. Daran anschließend werden nicht nur allgemeine bzw. politische sondern eine Vielzahl konkreter Lösungsansätze und Projekte weltweit vorgestellt. Hierzu gehören spannende Ansätze wie z.B. die Foodpairing-Idee, die kostenpflichtige Entsorgung von Lebensmitteln, die Aufforstung von Tropenwäldern durch Orangenabfälle, die Einrichtung von "Resteküchen" oder die gezielte Vermarktung von Obst und Gemüse, das gängigen Vermarktungsnormen nicht entspricht und sonst auf dem Müll gelandet wäre. Dabei muss der Leser mit einer Flut von englischen Begriffen leben, die wohl eher der globalen Problematik als den Autoren geschuldet ist. Da die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung auch in der eigenen Küche beginnen, ist das Herz des Buches eine bunte Rezeptesammlung. Die ansprechenden Rezept sollen in erster Linie helfen, Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen. Aber auch Tips zur Resteverwertung sind hier zu finden. So zum Beispiel arme Ritter oder Knödel aus altbackenem Brot oder Pesto aus Karottengrün. An dieser Stelle wären vielleicht noch etwas mehr Anregungen für die Verwertung von Resten bzw. der Verarbeitung von "leaf to root" gewesen.

In den Texten wird immer wieder deutlich, wie überzeugt die Autoren von ihrem Thema sind. Auch deswegen ist der Infoteil in diesem Buch recht wissenschaftlich und tiefgründig. Auch die Sprache ist leider manchmal etwas abgehoben ("pilotiert" S. 45) und lang formuliert. Von daher werden mit dem Infoteil vielleicht eher Adressaten erreicht, die für dieses Thema schon sensibilisiert sind. Insgesamt vereint das Buch aber eine gute Mischung aus Fakten, konkreten Lösungsansätzen und Rezepten zu diesem Thema, das in den nächsten Jahren sicherlich noch an Relevanz gewinnen wird.