



## Reste sind kein Abfall

Die Aktivität zielt darauf ab, übrig gebliebenes Brot auf kreative Weise wiederzuverwerten. Durch diese Überlegungen sollen nicht nur das Bewusstsein für Nachhaltigkeit in Bezug auf Lebensmittelverschwendung gefördert, sondern auch gezeigt werden, wie kleine Aktionen zum Klimaschutz beitragen und Gewohnheiten überdacht werden können.

### Ziel:

Die Kinder sollen über die sinnvolle Verwendung von übrig gebliebenem Brot ein Verständnis dafür entwickeln, Ressourcen zu schonen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und Lebensmittel wertzuschätzen. Die Verarbeitung von Resten fördert die Kreativität bei der Speisenplanung und schärft das Bewusstsein für einen bewussteren Umgang beim Einkaufen, indem nur das gekauft wird, was tatsächlich verwendet wird.

### Material:

- Übrig gebliebenes, altes Brot
- Schneidebrett und Messer
- Verschiedene Zutaten je nach gewähltem Rezept

### Vorbereitung:

Je nach gewählter Aktivität 10 – 20 Minuten

### Dauer:

Je nach gewählter Aktivität zwischen 30 – 60 Minuten

### Ablauf:

Mit den Kindern Ideen sammeln, was man mit altem Brot machen könnte. Welche Erfahrungen haben sie von zu Hause, von Großeltern oder Nachbarn? Was muss man tun, damit hartes Brot wieder essbar wird? Was kann man wirklich nicht mehr essen (schimmeliges Brot)? Ist es möglich, altes Brot Tieren zu geben? (beachten: zu salzig für Vögel, in der Landwirtschaft teilweise für Schweine verwendbar, in kleinen Mengen für Hühner) Hier sind einige Ideen zur Verwendung von altem Brot – je nach Alter des Brotes entsprechend die Rezepte auswählen:

- Brot-Pizza: Reste vom Vortag mit einer Mischung aus geriebenem Käse, Sauerrahm und klein geschnittenem Gemüse belegen. 10 bis 15 Minuten im Ofen überbacken.
- Brot-Croutons: Altes Brot in kleine Stücke schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen rösten, um knusprige Croutons für Salate oder Suppen herzustellen.
- Semmelbrösel aus altem Brot: Mit einer Reibe oder Küchenmaschine feine Semmelbrösel reiben. Z.B. Topfenknödel mit Obstfülle herstellen und Brösel dazu servieren.
- Brot-Suppe: Altes Brot in Gemüsebrühe geben, kurz aufkochen lassen und ggf. pürieren. Mit Kräutern wie Schnittlauch oder Petersilie servieren. Brot kann auch in Suppen (z.B. Zucchinicremesuppe) mitgekocht und dann püriert werden.
- Kirschen-Männle u.a.: Viele Rezepte für Süßspeisen mit altem Brot. Dazu wird das Brot in kleine Würfel geschnitten, in angewärmter Milch eingeweicht, mit einer Mischung aus Eiern, Zucker und Butter vermischt, mit Früchten in einer Auflaufform im Backofen gebacken.
- Brot Chips: Brot vom Vortag in dünne Scheiben schneiden, Olivenöl mit Kräutern und Salz vermengen, etwas Säure hinzufügen (Zitronensaft, Essig) und die Brotscheiben auf beiden Seiten einpinseln. Bei 160 Grad Umluft im Ofen trocknen, bis die Brotchips knusprig sind.

### Variation:

Geschmackstest durchführen: Wie schmeckt ganz frisch gebackenes Brot, wie älteres Brot, wie fühlen sich die Brot Croutons im Mund an? Unterschiedliche Sinneswahrnehmungen hervorheben.