

GUCK AUFS GEMÜSE!



Ich habe eine Tomatenpflanze, die ich sehr liebe. Immer wenn ich sie gieße, freue ich mich darüber, dass sie ein sparsames Pflänzchen ist. Es gibt nämlich andere Lebensmittel, für die unvorstellbar viel Wasser verbraucht wird. Besonders arg ist das bei Fleisch: Über 15.000 Liter werden verwendet, damit nur ein Kilogramm Rindfleisch entsteht! Vor allem in das Futter der Tiere fließt viel Wasser. Auch Kaffee- und Kakaobohnen, Avocados, Mais und Bananen schlucken viele Liter, bis sie reif sind. Sparsamere Pflanzen sind Tomaten, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln. Die wachsen zudem bei uns, wo es auch genug regnet und man nicht immerzu Trinkwasser für die Bewässerung benötigt. Deine Challenge: Mach ein Essen mit deiner Familie, für dessen Herstellung wenig Wasser verbraucht wurde. Nutze dafür vor allem die sparsamen heimischen Gemüsesorten.



PS: Willst du noch mehr tun, um die Welt ein bisschen besser zu machen? Vielleicht zusammen mit deinen Freundinnen und Freunden? Dann mach mit bei der großen ZEIT LEO-Weltretter-Mission: www.weltretter-mission.de

**Der TV-Moderator
Eric Mayer ist Pate der
ZEIT LEO-Weltretter-
Mission. Er sucht
ständig Ideen, die die
Welt besser machen.**

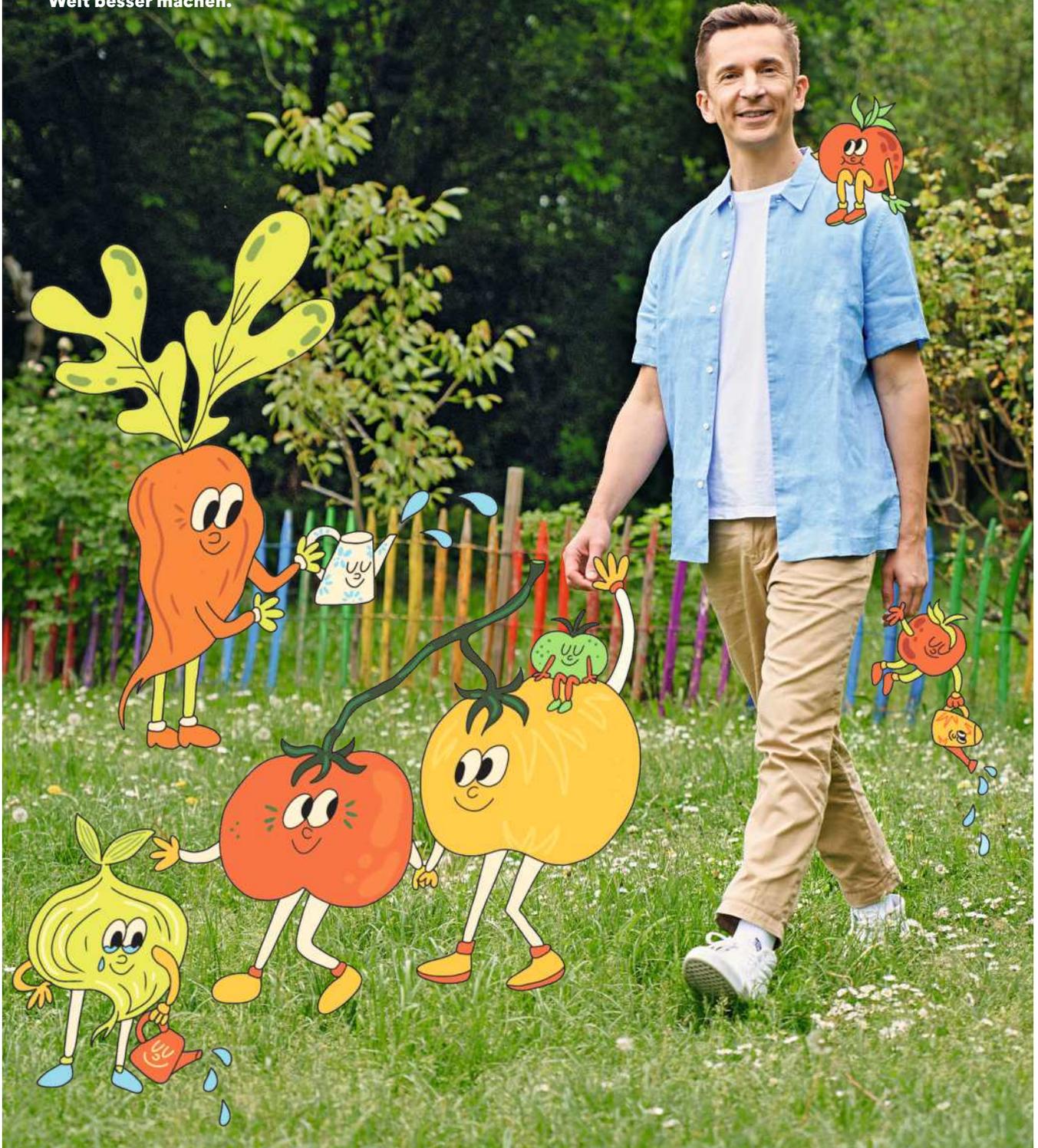


Foto: Marina Rosa Weigl; Styling: Mine Uludag; Illustration: Aga Giecko