



Essen im Eimer – die grosse Lebensmittelverschwendung

Buch und Regie: Valentin Thurn

Produktion: Schnittstelle Köln | Thurnfilm | WDR, Deutschland 2010

Kamera: Roland Breitschuh

Schnitt: Birgit Köster

Ton: Ralf Gromann

Musik: Pluramon

Dokumentarfilm, 30 Min. (Kurzfassung des Kinofilms «Taste the Waste»)

Empfohlen ab 14 Jahren

Sprachen: Deutsch, Französisch (teilw. Untertitelt)

Begleitmaterial: Michael Andres

Themenübersicht:

Lebensmittelproduktion in industrialisierten Staaten

Verschwendung von Lebensmitteln auf dem Weg vom Feld bis zu den Konsument/innen

Globale Zusammenhänge zwischen Überfluss und Hunger

Kreative Lösungsansätze für die Wegwerfproblematik

Inhalt

Jedes fünfte Brot wird weggeworfen und jede zweite Kartoffel schon bei der Ernte aussortiert. Lebensmittel landen im Abfall-Container hinter dem Supermarkt, sobald das Verfallsdatum abgelaufen ist. Mehr als die Hälfte der Lebensmittel gelangen so auf den Müll, bevor sie die Konsument/innen erreicht haben. Diese Verschwendung steht in einem krassen Gegensatz zur weltweiten Ernährungssituation: Wir werfen weg, was zum Beispiel in Afrika für den Export angebaut wird und dort den Anbau von Grundnahrungsmitteln verdrängt. Zudem trägt der übermässige Weizenbedarf zu Verknappung und Preissteigerung bei. Hunger ist hauptsächlich eine Frage der Verteilung. Der Film sucht nach Erklärungen und befragt Beschäftigte in Supermärkten, Verkaufsstrateg/innen, Bauern und Bäuerinnen. Er erkundigt sich in Ministerien nach den Ursachen und lässt Menschen zu Wort kommen, die die Verschwendung stoppen wollen. Und er konkretisiert die globale Dimension des Themas am Beispiel des Bananenimports aus Kamerun. Nüchtern und prägnant verdeutlicht der Film mit verschiedenen Beispielen das Ausmass der Lebensmittelverschwendung. Er benennt die skandalösen Zustände und appelliert an unser Bewusstsein als Konsument/innen.

Hintergrund

Was auf den Teller kommt...

Mmhh, das hat geschmeckt! Gut gekocht! Leider wieder mal zu viel, die letzte Portion war einfach zu gross, ein Stück Fleisch bleibt übrig, etwas Gemüse. Wegschmeissen? Im Kühlschrank aufbewahren? Gut, den Rest auch noch gegessen, auch wenn fast der Magen platzt... Was auf dem Teller übrigbleibt, ist nur ein Problem unserer Lebensmittelverschwendung.

Bevor etwas auf dem Teller liegt...

... wurde das Nahrungsmittel zuerst in einer langen Produktionskette angebaut oder aufgezogen, geerntet oder geschlachtet, verarbeitet, transportiert, verpackt, verkauft, wieder transportiert, im Kühlschrank gelagert, noch einmal verarbeitet, gekocht und endlich serviert und gegessen. Hoffentlich.

Überall auf dem Weg zwischen Produktion und Konsum werden Lebensmittel vernichtet, aussortiert, weggeworfen. Die Gründe für diese alltägliche Verschwendung sind vielfältig, und alle Beteiligten sind der Meinung, dass sie nicht anders handeln können: Der Bauer wirft weg, was der Handel nicht haben will, der Supermarkt wirft weg, was die Konsument/innen nicht kaufen wollen, diese schliesslich werfen weg, was sie zu viel oder falsch eingekauft haben. Eine Ernährungskette ohne Verlust ist nicht möglich. Aber mit neuen Ideen und dem Bewusstsein, dass diese Verschwendung nicht nur moralisch, sondern auch ökologisch und ökonomisch ein Unsinn ist, lässt sich noch einiges verbessern.

FAO: Ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet

Laut einer Studie der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) werden weltweit jährlich rund 1,3 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet, vernichtet oder gehen verloren. Die Ursachen für diese unglaubliche Verschwendung sind unterschiedlich. In den Industrieländern produziert jeder Mensch im Durchschnitt 115 kg Lebensmittelabfall pro Jahr. In Ländern Südostasiens und Afrikas sind es rund 10 kg pro Kopf und Jahr. In den westlichen Ländern führen ins Absurde überhöhte optische und qualitative Ansprüche an Lebensmittel, schlechte Einkaufsplanung und übertriebene Vorsicht zu dieser Verschwendung. In den Ländern des Südens erreichen die Nahrungsmittel oft gar nicht erst die Konsument/innen, da sie wegen schlechter Infrastruktur bereits auf dem Weg von der Ernte zum Verkauf verderben.

Zu gross oder zu klein, zu krumm oder falsche Farbe: weg mit dem Gemüse!

Die Kartoffel ist zu klein, zu gross, die Gurke zu krumm, die Tomate zu wenig rot... Was in den Supermarkt kommen soll, muss genauen Vorstellungen und Vorschriften entsprechen. Alles ist geregelt und vorgegeben. Allein die Vorgaben des Obstverbandes für Tafeläpfel in der Schweiz umfassen 19 Seiten, die entsprechenden EU-Verordnungen sind häufig noch ausführlicher.

Alles ist normiert in der Produktionskette: Die Verpackungsmaschinen sind auf bestimmte Grössen eingestellt, das Gemüse muss in die Kiste passen und die Kiste auf die Palette des Lastwagens – Konsument/innen haben genaue Vorstellungen, wie eine Tomate oder eine Kartoffel auszusehen hat. Das führt dazu, dass rund ein Drittel des Gemüses in Industrieländern den Weg zur Verkaufsstelle gar nicht erst schafft. Es wird entweder direkt auf dem Feld wieder umgepflügt oder später aussortiert und bestenfalls den Schweinen verfüttert.

Volle Regale bis Ladenschluss: viel Abfall am Abend

Die Regale im Supermarkt sind voll, die Auswahl ist immens, alles muss möglichst frisch vorhanden sein – und zwar bis Ladenschluss. Das hat seinen Preis. Nicht verkaufte Frischware ist am nächsten Tag zu alt, sie wird vielleicht mit einem Abschlag noch verkauft, sonst wandert sie in den Abfall. Zeit ist Geld, die Abläufe sind automatisiert, ist das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht, wird das Produkt aussortiert. Oft sind diese Lebensmittel noch einwandfrei, aber das spielt keine Rolle. Der Supermarkt will die Verantwortung nicht mehr übernehmen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, und die Konsument/innen wollen es nicht mehr kaufen.

Anschauen was man essen will!

Jedes verpackte Nahrungsmittel im Supermarkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt. Bis zu diesem Termin ist garantiert, dass das Lebensmittel bedenkenlos gegessen werden kann und so schmeckt und aussieht wie es schmecken und aussehen soll. Um nicht für eventuelle Gesundheitsprobleme haftbar gemacht zu werden, wird dieses Datum eher zu früh als zu spät angesetzt. Zudem fördert eine kurze Frist indirekt den Umsatz, da der Grossverteiler das Produkt schneller verkaufen oder eben wegwerfen muss.

Zu Hause führt das dazu, dass viele nach einem Blick auf das Mindesthaltbarkeitsdatum etwas wegwerfen, was nach einer kurzen Kontrolle noch problemlos hätte gegessen werden können. Mit etwas gesundem Menschenverstand würden so tausende von Tonnen Lebensmittel weniger auf dem Müll landen.

www.verbraucherportal-bw.de/servlet/PB/menu/1329374_l1/index.html

Die Supermärkte sind nicht sehr auskunftsfreudig, wenn sie angefragt werden, wie viele Lebensmittel sie wegwerfen. Verschiedene Studien schätzen, dass es zwischen 2 und 10 Prozent sind. Der grösste Teil dieser Lebensmittel könnte noch bedenkenlos konsumiert werden. Noch höher ist der Anteil beim Brot. Grosse Läden können es sich nicht leisten, gegen Abend nur noch halbvolle Brotregale zu haben. Aber nach Ladenschluss ist jedes übriggebliebene Brot alt und wird entsorgt, da am nächsten Morgen wieder frisch gebackenes im Regal liegt.

Mülltaucher: Essen aus dem Container

Sie kommen in der Nacht und suchen sich das Beste raus: Die Mülltaucher/innen, oder «dumpster», wie sie sich in Amerika nennen, wo die Bewegung ihren Ursprung hat. Die Mülltaucher/innen wollen einerseits mit ihren Aktionen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln protestieren und andererseits sparen sie so Hunderte von Euros. Die Abfalltonnen vor den Supermärkten sind voll mit Lebensmitteln, die, oft noch original verpackt, noch mehrere Tage problemlos gegessen werden können.

Rechtlich gesehen begehen die Mülltaucher/innen in Deutschland Diebstahl, auch der Abfall ist noch Eigentum der Supermärkte. Diese reagieren sehr unterschiedlich auf die nächtlichen Gäste: Während es Grossverteiler gibt, die bewusst die Container offen lassen und noch essbare Lebensmittel am Schluss in die Tonne legen, verunreinigen andere ihre Lebensmittel mit Desinfektionsmitteln oder gar Glasscherben, damit niemand sie mehr essen kann.

Wo die weggeworfenen Lebensmittel landen, ist sehr unterschiedlich. Fortschrittliche Grossverteiler geben sie an Organisationen weiter, die sie für arme Menschen einsammeln und weiterverteilen. So hat z.B. die «Schweizer Tafel» 2011 3500 Tonnen Lebensmittel bei Grossverteilern eingesammelt und an Bedürftige weitergegeben. Ähnliche Organisationen gibt es in vielen Ländern Europas. Und der grosse Rest?

Obst und Gemüse wird oft als Tierfutter weiterverwendet oder in Biogasanlagen kompostiert. Alles, was verpackt ist, wird wie Müll entsorgt. Wenn man sich den langen Weg vor Augen hält, den ein Lebensmittel dann bis zur Müllverbrennung zurückgelegt hat, wird einem bewusst, wie unsinnig dieses System ist.

Vom Kühlschrank in den Müllsack

Angenommen, die Aubergine hat es vom Feld in Italien über den Supermarkt in Deutschland bis zu uns in den Kühlschrank geschafft: Gegessen ist sie noch nicht. Lebensmittel sind zu billig geworden: Im Schnitt geben Menschen in Europa weniger als 10 Prozent ihres Einkommens für Lebensmittel aus, vor 100 Jahren waren es noch fast 50 Prozent. Lebensmittel haben «an Wert verloren», dementsprechend werden sie behandelt. Ein weiterer Grund ist unsere weit verbreitete, sehr individuelle Lebensführung: Während früher jemand (meistens die Frau oder Mutter) zu Hause den Haushalt managte und schon aus Spargründen dafür sorgte, dass möglichst alles sinnvoll verwertet wurde, sind wir heute viel individueller und spontaner geworden. Oft wird einfach mal eingekauft, lieber mehr als wenig, der Alltag bringt es mit sich, dass kaum Zeit bleibt um bewusst einzukaufen und zu kochen. Für viele Singlehaushalte ist Kochen Zeitverschwendung, und nicht selten fällt dann das vorgesehene Abendessen zu Hause einer Pizza im Restaurant zum Opfer.

Die Aubergine wird irgendwann weich und nach drei Tagen passt sie auch nicht mehr in den Menüplan. Und schon landet sie auf dem Kompost (was noch einigermaßen vertretbar wäre) oder im Abfall. Unglaubliche Mengen von Lebensmitteln werden in den Privathaushalten weggeworfen. In Deutschland wird geschätzt, dass pro Person etwa 50 kg Lebensmittel im Jahr weggeworfen werden. Das schadet nicht nur der Umwelt, sondern ist auch ein ökonomischer Unsinn. Hochgerechnet auf das ganze Land ergibt das die Summe von rund 20 Milliarden Euro, die jedes Jahr vernichtet werden.

Ein kurzer Überblick über die Entstehung von Lebensmittelabfällen:

Auszug aus einem Text des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: Zusammenfassung einer Studie der Universität Stuttgart, März 2012

Hauptursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen:

Die Studie zeigt: Lebensmittelabfälle fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette an. Die Ursachen sind so vielfältig wie die einzelnen Produkte und Produktions- und Vertriebsprozesse. Nachfolgend ein kurzer Überblick über die einzelnen Bereiche und die wichtigsten Ursachen:

Lebensmittelindustrie

- Abweichung von den geforderten Produkt- und Qualitätseigenschaften
- Aufbewahrung von Rückstellmustern, die später entsorgt werden
- Überproduktion und Fehlplanung
- Fehler im Herstellungsprozess (z.B. Fehlchargen, Produktionsausfälle, Verschütten, Fehletikettierungen)

Handel

- Volle Regale bis Ladenschluss – mit Backwaren, Obst und Gemüse und anderen leicht verderblichen Waren
- Beschädigung von verderblichen Lebensmitteln (z.B. eingedrücktes Obst)
- Ablauf von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
- Überbestände durch kaum kalkulierbares Einkaufsverhalten
- Falsche Lagerung, Schäden beim Transport

Grossverbraucher

- Fehlendes Wissen über Abfallmengen
- Mangelhafte Lagerung
- Kalkulation schwierig, wenn Nachfrage stark schwankt
- Hygiene- und Sicherheitsvorschriften
- Zu wenig differenzierte Portionsgrößen (etwa in Kantinen)

Private Haushalte

- Mangelnde Wertschätzung von Lebensmitteln, bedingt auch durch ständige Verfügbarkeit und das im EU-Vergleich äusserst niedrige Preisniveau
- Fehlplanung, Fehlkauf, fehlender Überblick über Vorräte
- Falsche Aufbewahrung
- Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums

Und was hat unsere Lebensmittelverschwendung mit dem Hunger in anderen Ländern zu tun?

Immer noch leiden mehr als eine Milliarde Menschen weltweit an Hunger. Natürlich können wir unsere überreife Tomate oder die zu viel eingekaufte Milch nahe am Verfalldatum nicht in eine Krisenregion schicken. Die Lebensmittel, die wir wegwerfen, sind aber Teil eines globalen Marktes. Der Preis für Nahrungsmittel ist einer der wichtigsten Gründe für den Hunger. Die weltweit produzierten Lebensmittel würden problemlos reichen, um alle Menschen zu ernähren. Das Problem ist die Verteilung und der Preis.

Die grosse Nachfrage in den Industrieländern, nicht zuletzt durch Agrotreibstoffe, sorgt dafür, dass die Preise für Grundnahrungsmittel wie Mais, Weizen und Reis weltweit seit einigen Jahren auf einem Höchststand sind. Viele arme Menschen können sich deshalb ihr Essen schlicht nicht kaufen. Während ihr Einkommen nicht für eine Schale Maisbrei reicht, verfüttern wir grosse Mengen davon an unsere Zuchttiere oder der Mais landet als Treibstoff im Tank.

Man kann deshalb durchaus sagen, dass unser Überfluss direkt etwas mit dem Hunger in andern Ländern zu tun hat. Wenn die Industrieländer 10 Prozent weniger Grundnahrungsmittel verbrauchen (oder eben wegwerfen) würden, hätte das einen positiven Einfluss auf die weltweiten Preise und damit die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln in armen Ländern der Welt.

Noch sehr viel direkter ist der Zusammenhang, wenn Konzerne in Ländern Afrikas Gemüse für den Export nach Europa anpflanzen lassen, während die lokale Versorgung mit Grundnahrungsmitteln nicht gegeben ist. Viele dieser Grossplantagen verdrängen die Kleinbauern, die für die lokale Bevölkerung produzieren.

Quellen

Lebensmittel: das Wegwerf-System

www.beobachter.ch/natur/natuerlich-leben/lebensmittel-ernaehrung/artikel/esswaren-im-muell_das-wegwerf-system/

Studie der UN: Ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet

www.zeit.de/wissen/2011-05/lebensmittel-fao-verschwendung

Die grosse Verschwendung

www.faz.net/aktuell/gesellschaft/umwelt/wegwerfgesellschaft-die-grosse-verschwendung-11130879.html

Welternährung: zu viel Nahrung verrottet nach der Ernte

www.zeit.de/wirtschaft/2011-03/hunger-ernte-verluste

«Ermittlung der Mengen weggeworfener Lebensmittel und Hauptursachen für die Entstehung von Lebensmittelabfällen in Deutschland»

Faktenblatt des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Essen aus dem Abfallcontainer

www.faz.net/aktuell/rhein-main/frankfurt/muelltaucher-essen-aus-dem-abfallcontainer-11370643.html

Just eat it: Lebensmittel aus der Mülltonne

www.format.at/articles/1135/525/305563/just-lebensmittel-muelltonne

Zielpublikum

Sek I und II, ab 14 Jahren

Lernziele

Die Lernenden

- reflektieren ihren eigenen Umgang mit Lebensmitteln.
- erwerben grundlegende Kenntnisse über Produktion, Vertrieb und Konsum von Lebensmitteln.
- entwickeln eine eigene Werthaltung zum Thema «Umgang mit Lebensmitteln» und können diese argumentativ vertreten.
- erkennen grundlegende Zusammenhänge zwischen der globalen Nahrungsmittelindustrie und dem Hungerproblem.

Didaktische Zugänge

| Teilziele | Methode | Zeit | Material |
|---|--|---------|---|
| Einstimmung auf das Thema | Bereiten Sie an der Wandtafel eine Blitzumfrage vor: Wie viele kg Lebensmittel werden in Westeuropa pro Kopf und Jahr weggeworfen: 10, 50 oder 100 kg? Lassen Sie ihre Klasse schätzen, welche Zahl der Wirklichkeit am nächsten ist. Sammeln Sie anschließend im Klassengespräch erste Rückmeldungen zum Thema Essen wegwerfen. | 15' | |
| Einstimmung auf das Thema | Nehmen Sie verschiedene Sorten frisches Gemüse mit in die Schule. Teilen Sie jede Sorte in zwei gleich grosse Mengen und lassen sie die Schüler/innen raten, was das darstellen könnte. Zeigen Sie anschliessend, dass bei frischem Gemüse rund die Hälfte der geernteten Menge auf dem Weg vom Feld zum Konsum im Müll landet. | 15' | verschiedene Früchte und Gemüse |
| Reflexion des Filmes | Kurze Zusammenfassung der Filmthemen im Klassengespräch: Welche Problemkreise werden angesprochen, welche Lösungsmöglichkeiten aufgezeigt? Wo gibt es globale Bezüge zwischen Süden und Norden, fühle ich mich betroffen/verantwortlich? Könnte ich, möchte ich mein Verhalten ändern? | 15' | |
| Mit Filmquiz Inhalte reflektieren | Einzelarbeit/schriftlicher Auftrag Machen Sie die Schüler/innen schon vor dem Film darauf aufmerksam, dass es ein Filmquiz geben wird. | 15' | Arbeitsblatt 1 |
| Mit Filmbildern Inhalte reflektieren | Einzelarbeit/schriftlicher Auftrag | 20' | Arbeitsblatt 2 |
| Die verschiedenen Ebenen des Verschwendens von Lebensmitteln in eigene Worte fassen | Eine Grafik interpretieren/Einzelarbeit Die Schüler/innen interpretieren die für sie wichtigsten Erkenntnisse aus der Grafik. | 30' | Arbeitsblatt 3 |
| Internetrecherche zum Thema Welthandel mit Grundnahrungsmitteln | Zweiergruppen Börsenkurse von Grundnahrungsmitteln recherchieren, Infos zum Thema aus dem Internet zusammenfassen und präsentieren | 90' | Arbeitsblatt 4 |
| Kreative Auseinandersetzung mit dem Thema in Form eines Kurzkrimis | Einzelarbeit Einen «Mülltaucherkrimi» mit vorgegebenem Anfang weiterschreiben | 45' | Arbeitsblatt 5 |
| Auseinandersetzung mit dem Wegwerfen von Nahrungsmitteln und Entwicklung von alternativen Handlungsansätzen | Kleingruppenarbeit | 45'–90' | Anleitung für Lehrperson und Arbeitsblatt 6 |
| Sich eine eigene Meinung zum Thema bilden und vertreten | Positionenspiel | 45' | Anleitung für Lehrperson |

Übersicht Arbeitsblätter

- Arbeitsblatt 1 Filmquiz
- Arbeitsblatt 2 Filmbilder
- Arbeitsblatt 3 Die Spur des Wegwerfens
- Arbeitsblatt 4 Börsenkurse und Hunger
- Arbeitsblatt 5 Mülltaucherkrimi
- Anleitungen für Lehrpersonen zum Arbeitsblatt 6
- Arbeitsblatt 6 Alternativen zum Wegwerfen von Lebensmitteln
- Lösungsblatt 6
- Anleitung für Lehrpersonen Positionenspiel

**Lösungen
zum Arbeitsblatt 1**

(1) 45 kg; (2) stimmt nicht, höchstens bei Fleisch und Fisch; (3) Verantwortung für Konsumenten, kürzere Mindesthaltbarkeitsdaten garantieren mehr Umsatz; (4) Welthunger, Klimawandel, Transportenergie; (5) 40–50%; (6) einfacheres Verpacken und Transportieren, die Kund/innen wollen immer gleich aussehende Produkte; (7) grosser Energieverbrauch für den Transport, teure Lebensmittel in Kamerun selber, fehlendes Land für Bauern in Kamerun wegen den Plantagen; (8) der grosse Bedarf bei uns führt zu steigenden Preisen auf den Weltmärkten, viele arme Menschen könne sich ihr Essen nicht mehr leisten.

Querverweise**Filme auf der DVD**

- Insel der Blumen: ein sarkastischer Film zum Problem der Lebensmittelentsorgung in Brasilien

Im Internet

- www.tastethewaste.com
Website zum Film «Taste the Waste» (91 Min.) von Valentin Thurn
- www.essensvernichter.de
«Das Buch zum Film «Taste the Waste» enthält viele Anregungen, wie jeder Einzelne umsteuern kann: durch regionale Einkaufsgemeinschaften etwa, die Bauern und Kunden direkt zusammenbringen, oder eine gesunde Küche, die sich auf das Verarbeiten von Resten versteht. Aber auch durch Verbraucherdruck auf Supermärkte, Waren kurz vor Ablauf billiger zu verkaufen oder zu verschenken.»

Filmquiz

Alles klar? Versuche die Fragen möglichst kurz und präzise schriftlich zu beantworten.

1. Die Lebensmittelwissenschaftlerin im Film hat festgestellt, dass im Schnitt pro Tag und Supermarkt diese Mengen noch essbarer Lebensmittel fortgeworfen werden:

10 kg 30 kg 45 kg 125 kg

2. Das Mindesthaltbarkeitsdatum sagt eindeutig, wann ein Lebensmittel nicht mehr gegessen werden darf.

stimmt stimmt nicht

3. Warum verkürzen die Hersteller die Fristen der Mindesthaltbarkeitsdaten?

4. Nenne zwei Gründe, die im Film von der Mülltaucherin genannt werden, warum sie das Wegwerfen von Lebensmitteln schlimm findet.

5. Wie viele Prozent der Kartoffeln bleiben laut Aussage des Bauern auf dem Feld liegen?

5–10% 10–20% 30–40% 40–50%

6. Warum will der Lebensmittelhandel standardisierte und möglichst immer gleich aussehende Lebensmittel?

7. Was erzählt der Film über Bananen aus Kamerun?

8. Was hat unser Verbrauch von Weizen in den Industrieländern zu tun mit dem Hunger in anderen Ländern?

Filmbilder

Schreibe zu jedem Bild einen kurzen Kommentar. Du kannst entweder beschreiben, an was dich das Bild erinnert, oder selber einen kurzen freien Text dazu schreiben, was dir beim Betrachten durch den Kopf geht. Vergleicht anschliessend eure Texte.



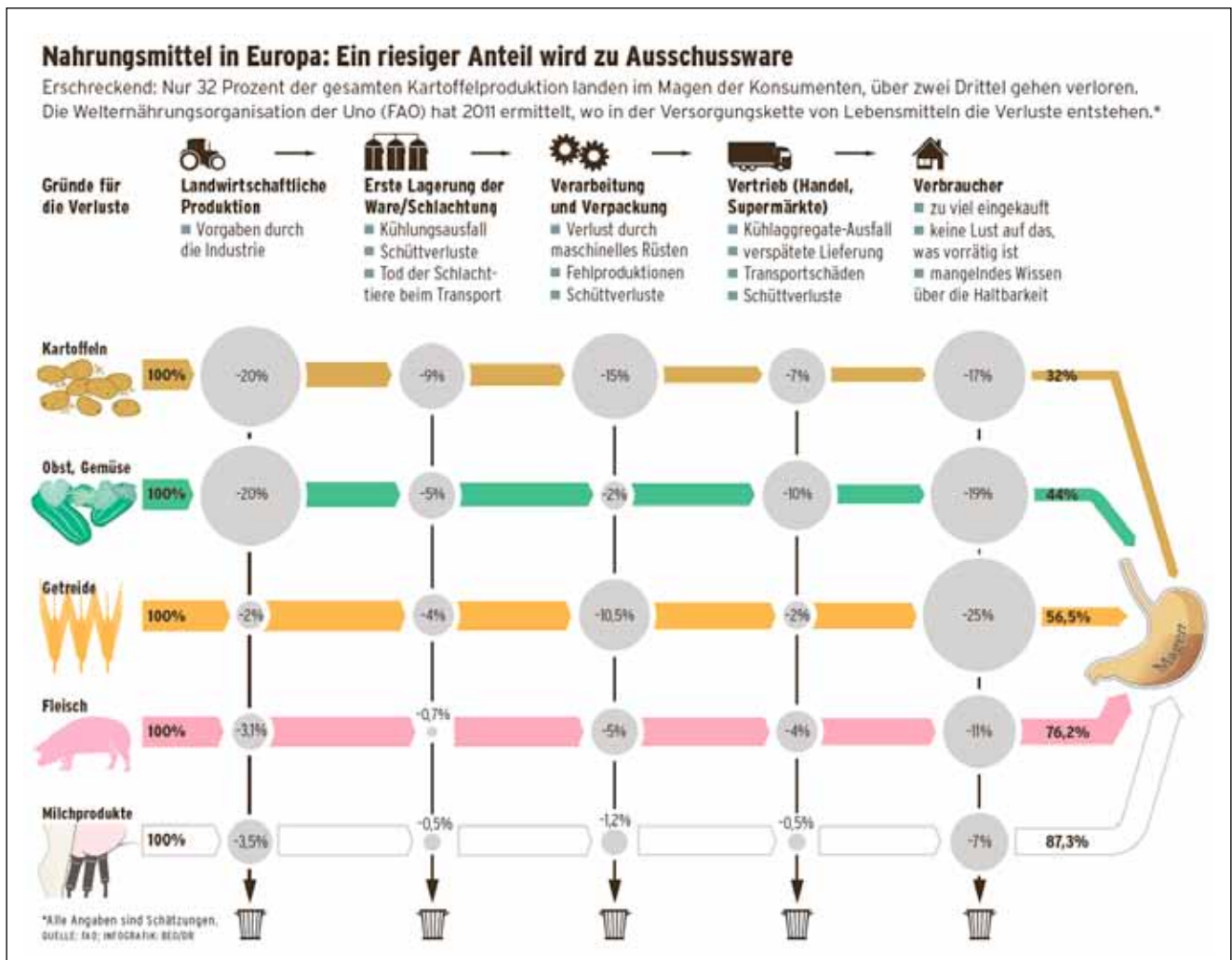






Die Spur des Wegwerfens

Aufgabe: Fasse in einem kurzen Text die wichtigsten Aussagen dieser Grafik zusammen.



Quelle: www.beobachter.ch/natur/natuerlich-leben/lebensmittel-ernaehrung/artikel/esswaren-im-muell

Alternativen zum Wegwerfen von Lebensmitteln

Anleitung für Lehrpersonen zum Arbeitsblatt 6

Methode: Kleingruppenarbeit

Material: Arbeitsblatt 6

Ablauf

Teil 1:

Zu Beginn werden nochmals die Fakten zum Wegwerfen von Lebensmitteln aus dem Film sichtbar aufgeschrieben:

- Mehr als die Hälfte der Lebensmittel landet weltweit im Müll.
- Beim untersuchten österreichischen Lebensmittelhändler landen 45 kg geniessbare Lebensmittel am Tag im Müll.
- 100 kg essbare Lebensmittel landen in einem österreichischen Durchschnittshaushalt pro Jahr im Müll – dies bedeutet alle 3–4 Tage 1 kg essbare Lebensmittel.
- Pro Haushalt und Jahr werden in Österreich durchschnittlich Lebensmittel im Wert von 400 Euro weggeworfen.
- 500'000 Tonnen Brot werden pro Jahr in Deutschland weggeworfen. Dies entspricht ca. 20 Prozent des produzierten Brotes.

In Kleingruppen (3–5 Personen) versuchen die Schüler/innen mit Hilfe der zum Film gemachten Notizen folgende Fragen zu beantworten. Dabei können sie die Liste auch noch um eigene Ideen und Erfahrungen ergänzen:

- Warum werden geniessbare Lebensmittel weggeworfen?
- Welche Auswirkungen hat das Wegwerfen von Nahrungsmitteln?

Die Antworten werden in der Klasse verglichen und die Aufzeichnungen der Gruppen gegebenfalls ergänzt.

Teil 2:

Die Schüler/innen sammeln in Kleingruppen die im Film genannten Möglichkeiten, die Lebensmittel im Müllcontainer zu reduzieren, und tragen sie in die vorbereitete Tabelle (Arbeitsblatt 6) ein. Hier sollten die Schüler/innen die genannten Möglichkeiten bezüglich ihrer Vor- und Nachteile bewerten und ihre Umsetzbarkeit beurteilen.

Anschliessend sollen sich die Schüler/innen weitere Handlungsmöglichkeiten ausdenken, wie Lebensmittelabfälle verringert werden könnten (Bestellungen und Verkauf besser aufeinander abstimmen, Sonderangebote für beschädigte Waren, Kund/innen besser informieren, Vermarktung von «hässlichem Obst», Hinweis zur Bedeutung des Ablaufdatums, Plakat zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln ...). Hier ist durchaus Kreativität gefragt. Die Alternativen werden in der Klasse präsentiert. Die besten Einfälle können auch prämiert werden.

Alternativen zum Wegwerfen von Lebensmitteln

Mögliche Lösungen

Warum werden geniessbare Lebensmittel weggeworfen?

- Mindesthaltbarkeitsdatum ist abgelaufen
- Angebot muss immer so gross sein (Supermärkte haben Angst Kund/innen zu verlieren)
- Lebensmittel müssen bestimmte optische Kriterien erfüllen
- Verpackung ist beschädigt
- Marken werden nicht mehr verkauft und Restbestände werden entsorgt
- Überkalkulationsvernichtung (Retourquote, schlechte Bestellpolitik)
- Das Aussortieren ungeniessbarer Lebensmittel lohnt sich nicht, deshalb wird alles weggeworfen
- Wertschätzung für Lebensmittel ist verloren gegangen
- Es wird zuviel eingekauft

Welche Auswirkungen hat das Wegwerfen von Nahrungsmitteln?

- Lebensmittel werden teurer
- Menschen können sich die Nahrungsmittel nicht leisten – v.a. in Ländern des Südens
- Es ist mehr Anbaufläche notwendig und das geht auf Kosten der lokalen Bevölkerung
- Kund/innen müssen mehr zahlen, da sie das Aussortierte mitzahlen

Welche Alternativen werden im Film gezeigt bzw. kennen die Schüler/innen?

- Verwertung durch Abgabe an Bedürftige (Gemeinschaftstafeln, spezielle Läden etc.)
- «Mülltauchen» bzw. Sammeln auf Feldern
- Verheizen (Biogasanlagen)
- Weniger in Regalen haben
- Besser planen
- CSA (Community supported agriculture)
- Tierfutter

Ich beziehe Stellung

Positionenspiel, Anleitung für Lehrpersonen

Ablauf

Schritt 1: Film ansehen

Gemeinsam wird der Film «Essen im Eimer» angesehen. Während des Films sollen sich die Schüler/innen Notizen zu folgenden Fragen machen:

- Warum werden Nahrungsmittel weggeworfen?
- Welche Auswirkungen hat das Wegwerfen der Nahrungsmittel?
- Welche Alternativen werden gezeigt?

Schritt 2: «Ich beziehe Stellung»

Die Lehrperson moderiert das Spiel. Zunächst werden am jeweils anderen Ende des Klassenraumes zwei Blätter gut sichtbar an die Wand gehängt. Auf dem einen Blatt steht die Aussage «Ich stimme zu», auf dem anderen «Ich stimme nicht zu».

Die Lehrperson liest nacheinander die untenstehenden Statements. Nach jedem Statement haben die Schüler/innen Zeit nachzudenken und sich im Raum zu positionieren. Je nach Grad der Zustimmung stellen sie sich zwischen Zustimmung und Ablehnen der Aussage auf. Fordern Sie einzelne Teilnehmende auf, ihre Position zu begründen. Werden andere durch diese Argumente überzeugt, dürfen diese ihre Position im Raum verändern. Wenn die Lehrperson das Gefühl hat, dass alles Wichtige gesagt wurde, liest sie die nächste Aussage vor.

Wichtig bei der Durchführung ist, dass die Lehrperson eine neutrale Haltung einnimmt und die vorgetragenen Meinungen nicht bewertet.

Statements:

- So wie wir leben, ist das regelmässige Wegwerfen von geniessbaren Nahrungsmitteln unvermeidlich.
- Ich versuche privat so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuworfen.
- Das Regal muss immer voll und die Auswahl möglichst gross sein, auch wenn das heisst, dass man Lebensmittel wegwerfen muss.
- Krumme Gurken oder zu grosse Kartoffeln gehören nicht in die Gemüseabteilung.
- Es ist die Aufgabe des Supermarktes etwas gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln zu unternehmen.