

Unterrichtsmaterial zum Thema „Wertschätzung von Lebensmitteln“

Lernziel

Ziel der Gruppenarbeit ist es, eine Übersicht über die Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung zu geben.

Aufgaben:

1. Lesen Sie die Texte. Markieren Sie Wichtiges oder Textstellen, die Ihnen unklar sind.
2. Überlegen Sie, wie viel Eimer (10 L) ein 4 Personen Haushalt/Jahr mit Lebensmittel Müll füllt.
3. Setzen Sie sich mit den Ursachen und Folgen der Lebensmittelverschwendung auseinander.
4. Was können Sie selber tun, damit weniger Lebensmittel im Müll landen?

Für die Bearbeitung stehen Ihnen 30 Minuten zur Verfügung. Anschließend sollen die Ergebnisse in einer kurzen Präsentation von fünf Minuten der Klasse vorgestellt werden. Zur Veranschaulichung sollen Plakate erstellt werden.

Lebensmittelverschwendung

Um die rasant wachsende Weltbevölkerung ernähren zu können, muss die Landwirtschaft effizienter werden, lautet eine oft geäußerte Meinung. Viel wäre jedoch bereits gewonnen, wenn vorhandene Lebensmittel effizienter genutzt würden, statt sie vergammeln zu lassen.

Über 30% der weltweit für den menschlichen Bedarf produzierten Lebensmittel landen im Müll. Betrachtet man die gesamte Nahrungskette, also den Bereich vom Feld bzw. Meer bis auf unseren Teller, so ist davon auszugehen, dass mehr als die Hälfte der Lebensmittel weggeworfen wird.

Quelle:

<http://www.n-tv.de/wissen/Verschwendung-ist-schockierend-article4210226.html>

Gründe für die Lebensmittelverschwendung

1. Landwirtschaft - wenn die Ernte auf dem Feld bleibt

Landwirtinnen und Landwirte müssen heute, um ein angemessenes Einkommen zu erzielen, mehr und kostengünstiger produzieren, damit Verbraucherinnen und Verbraucher billige Lebensmittel bekommen. Immer weniger Bäuerinnen und Bauern bewirtschaften mit ihren großen Maschinen heute immer größere Flächen, auch um international konkurrenzfähig zu sein. **Erntemethoden** mit Maschinen können es mit sich bringen, dass ein Teil der Ernte auf dem Feld verbleibt.

Als Zulieferer für die Industrie und den Handel haben Normen, Größen- und Qualitätsklassen (z.B. Form, Farbe) für die Verarbeitung und Vermarktung für die Landwirtschaft heute gravierendere Konsequenzen als schlechte Ernten. Stimmen die Lebensmittel nicht mit den vertraglich vereinbarten **Qualitätsnormen** überein, können die Produkte nicht verkauft werden. Bei Obst, Gemüse, Kartoffeln etc. entspricht etwa die Hälfte der Ernte nicht den Handelsnormen, weil sie zu groß oder zu klein sind oder unschöne Stellen haben.



Eine gute Ernte ist für den Landwirt nicht immer ein Grund zur Freude. Ist sein Produkt in großer Menge am Markt vorhanden, sinken die Preise und das Produkt wird nicht mehr gekauft. **Absatzprobleme** sind eine wichtige Ursache für Lebensmittelabfälle in der Landwirtschaft. Bevor der Landwirt seine während der Produktion aufgewendeten Kosten nicht durch den Erlös der Produkte abdecken kann, pflügt er die Ernte lieber unter.

2. Handel – wenn die Lebensmittel nicht gekauft werden

In den Supermärkten werden viele Lebensmittel noch bevor sie eigentlich schlecht sind, aus den Regalen genommen und weggeworfen. Milchprodukte werden oft bereits einige Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aussortiert, Gemüse und Salate nach einem Verkaufstag aus dem Regal genommen, ebenso wie das Brot beim Bäcker. Nahrungsmittelabfälle in Supermärkten hängen auch damit zusammen, dass die Fleisch und Brottheken und Gemüseregale selbst kurz vor Ladenschluss noch mit frischen Produkten vollgefüllt und die Angebote vielfältig sein sollen.

3. VerbraucherInnen – wenn die Lebensmittel im Mülleimer landen

Unmittelbare und praktische Gründe, warum Lebensmittel weggeworfen werden, sind falsche Planung und unsachgemäße Aufbewahrung von Lebensmitteln. Häufig kommt es zu Spontaneinkäufen, ohne darauf zu achten, was noch zu Hause vorrätig ist. Aufgrund des großen Angebots, billiger Preise und ausgeklügelter Marketingtricks in Supermärkten werden regelmäßig mehr Lebensmittel gekauft als tatsächlich konsumiert werden können. Viele VerbraucherInnen kochen außerdem zu viel, weshalb Essensreste die zweitgrößte Kategorie bei Lebensmittelabfällen ausmachen.

Diese Wegwerfmentalität hat jedoch auch gesellschaftliche (und wirtschaftliche) Hintergründe: die Hemmschwelle Lebensmittel wegzuerwerfen ist im Vergleich zu früheren Generationen gesunken. Mit steigendem Wohlstand und einer Entwertung von Lebensmitteln, die auch dadurch verstärkt wird, dass Nahrungsmittel im Vergleich zum Einkommen in den letzten Jahrzehnten immer billiger geworden sind, erhöht sich die Wahrscheinlichkeit Lebensmittel wegzuerwerfen. Lebensmittelpreise sind in Deutschland niedriger als in den meisten anderen Ländern. Während Haushalte in Entwicklungsländern oft 60-70% ihres Einkommens für Grundnahrungsmittel ausgeben müssen, sind es in Deutschland durchschnittlich nur etwa 12% des Budgets, das für Lebensmittel verwendet wird.

Quellen:

http://www.evb-online.de/schule/Hintergrundpapier_-_Wertschoepfungskette.pdf

[http://www.going-](http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_)

[green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_](http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_)
[verschwendung.pdf](http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_)



Folgen der Lebensmittelverschwendung

Unser Verhalten wirkt sich weitreichend auf die **Umwelt** aus: Wertvoller Ackerboden, Wasser und Dünger, Energie für Ernte, Verarbeitung und Transport – jedes Lebensmittel braucht für seine Herstellung kostbare Ressourcen. Ressourcen, die wir mit jedem weggeworfenen Apfel oder Brot sinnlos verschwenden. So fließen allein 700 Liter Wasser, bis ein Kilo Äpfel geerntet ist. 1.300 Liter Wasser sind es, bis ein Kilogramm Brot entstanden ist. Für ein Kilogramm Käse sind es 5.000 Liter. Für die gleiche Menge Rindfleisch sogar über 15.000 Liter. Die Herstellung der Produkte führen auch zu einer Entstehung unnötiger Treibhausgase.

Unsere Verschwendung hat auch **ethische und wirtschaftliche Folgen**: Während wir Lebensmittel sogar noch in Originalverpackung wegwerfen, hungert weltweit etwa eine Milliarde Menschen. Natürlich wird auch keiner von ihnen unmittelbar satt, wenn wir zu Hause mehr Achtsamkeit beim Umgang mit Lebensmitteln verwenden und den gekochten Reis weiterverwerten, statt ihn wegzuworfen. Dennoch: In Anbetracht des Hungers in der Welt und aus Respekt vor unseren Mitmenschen und der Schöpfung sind wir geradezu verpflichtet, sorgsam mit unseren Lebensmitteln umzugehen. Außerdem trägt unser Verhalten tendenziell zur Verknappung und damit zur Steigerung der Preise für Lebensmittel bei.

Quellen:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/welche-folgen-hat-das/>

