



TASTE THE WASTE! - ESSEN IM EIMER ...

Die Dokumentation „Taste the Waste“ dreht sich rund um das Thema Lebensmittelverschwendung (LMV). Der folgende Fragebogen beleuchtet nochmal die verschiedenen Aspekte des Films. Versuche die Fragen zu beantworten und diskutiere danach mit Deiner Schulklasse über die Ursachen und Auswirkungen der weltweiten LMV sowie über die Lösungsansätze, die im Film präsentiert werden.

ZAHLEN UND FAKTEN!

1. Bis zu wie viel Prozent von seiner Ernte muss der Kartoffelbauer auf dem Feld liegen lassen ?

- 10 % 25 % 30% 50 %

2. Wie viel Brot wird jedes Jahr in Deutschland in Tonnen (t) weggeworfen?

- 50.000 t 100.000 t 500.000 t 1 Million t

3. Wie viele noch genießbare Lebensmittel werden laut des Filialleiters im französischen Supermarkt jährlich weggeworfen?

- 500 kg bis 50 t 50 bis 300 t 500 bis 600 t 700 bis 800 t

4. Die österreichische „Müllforscherin“ Felicitas Schneider hat ermittelt, das etwa 100 Kilogramm an Lebensmitteln pro Jahr von österreichischen Haushalten unnötig entsorgt werden. Wie viel Geld geht einem österreichischen Haushalt damit jährlich verloren?

- 50 Euro 100 Euro 400 Euro 900 Euro

5. Wie viel Prozent der Ware müssen Bäcker in Deutschland täglich wegwerfen?

- 0 - 5 Prozent 5 - 10 Prozent 10 - 20 Prozent 20 - 30 Prozent

6. Wie viel Bananen müssen auf der Plantage aussortiert werden, die nicht den Normen für den europäischen Markt entsprechen?

- 0 Prozent 4 Prozent 8 Prozent





URSACHEN FÜR VERSCHWENDUNG?

6. Wie hängt der Überfluss an Lebensmitteln mit LMV zusammen?

Der Kunde erwartet im Supermarkt zu jeder Zeit eine große Auswahl an frischer Ware. Dabei kauft er nur die makellos aussehende Ware zu möglichst niedrigen Preisen ein. Damit Supermarktketten konkurrenzfähig bleiben, versuchen sie deshalb, ein möglichst breites Angebot an Waren anzubieten, welches die Nachfrage jedoch deutlich übersteigt. Auch versuchen Supermarktketten, neue Absatzmärkte zu erschließen, indem durch neue Produkte neue Bedürfnisse erzeugt werden sollen. Das Credo lautet: „Wie mache ich den Verbraucher hungrig?“ Die Folge ist, dass ein deutliches Überangebot geschaffen wird, und große Mengen an genießbaren Lebensmitteln auf den Müll wandern.

7. Weshalb wird in Deutschland jährlich so viel Brot weggeworfen?

Brot ist ein Lebensmittel, das je nach Verarbeitungsart und Qualität der Zutaten relativ schnell an Qualität verliert. Der Kunde erwartet jedoch, ebenso wie der Supermarkt, den der Bäcker beliefert, dass der Bäcker zu jeder Zeit eine große Auswahl an frischem Brot vorrätig hat. Wenn nach Feierabend die Regale halb leer wären, würde das sowohl den Kunden als auch dem Supermarkt negativ auffallen. Die Folge wäre, dass der Kunde, der es in unserer Überflussgesellschaft gewohnt ist, zu jeder Tageszeit frische Ware zu erhalten, wegbliebe, und der Vertrag mit dem Supermarkt aufgelöst würde. Der Druck auf die Erzeuger und Lebensmittelhandwerker ist hoch und häufig ist es rentabler, zehn bis zwanzig Prozent von genießbaren Backwaren zu entsorgen, anstatt das Angebot zu verringern.

8. Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und wie wirkt es sich auf LMV aus?

Das MHD wird von der Lebensmittelindustrie selbst bestimmt und sagt nichts über gesundheitliche Risiken aus. Es legt lediglich bestimmte Eigenschaften fest, die bis zu dem Datum gegeben sein müssen, zum Beispiel das ein Joghurt bis zu dem angegebenen Datum cremig bleibt. Fälschlicherweise denken viele Verbraucher, das MHD würde besagen, dass das Lebensmittel nach Ablauf nicht mehr verzehrt werden kann. Das führt dazu, dass viele Lebensmittel in Haushalten unnötig entsorgt werden.

9. Wer legt die Agrarnormen fest und was haben sie mit LMV zu tun?

Die meisten Agrarnormen wurden durch die EU-Kommission festgelegt. Seit einigen Jahren hat die europäische Politik die Normen jedoch weitestgehend abgeschafft. So beispielsweise die Norm, dass eine krumme Gurke nicht in den Handel gelangen soll. Aber die Abschaffung der Norm hatte keinen großen Effekt: Der Handel möchte weiterhin nur möglichst perfekte Ware erhalten. Unter perfekt verstehen die Händler eine bestimmte Größe, Form und Farbe des jeweiligen Lebensmittels. Gerade Gurken lassen sich nämlich besser verpacken. Auch haben sich die Verbraucher an die genormten Formen gewöhnt, weshalb sich z.B. krumme Gurken schlechter verkaufen lassen. Es gibt auch einen Farbscanner, der festlegt wie rot eine Tomate sein soll. Stimmt die Farbe nicht genau mit den Wünschen überein, wird die Tomate entsorgt. Da es sich bei Lebensmitteln um Naturprodukte handelt, sind sie jedoch zu einem Großteil unterschiedlich in ihrer Größe, Form und Farbe. Deshalb wird ein großer Anteil von Obst und Gemüse von den Händlern aussortiert, obwohl sie noch genießbar wären.*

*Seit 2013 bieten jedoch bereits verschiedene deutsche und französische Supermarktketten auch „Knubbelgemüse“ an, das nicht den üblichen Handelsnormen entspricht.



LÖSUNGSANSÄTZE

14. In dem Film werden verschiedene Möglichkeiten gezeigt, um weniger Lebensmittel zu verschwenden. Welche fallen Dir spontan ein?

15. Wie vermeidet der im Film gezeigte Bauer, dass die Kartoffeln, die aufgrund ihrer Größe und Form für den Handel aussortiert wurden, nicht auf seinem Feld liegen bleiben?

Die durch die Maschine oder per Hand aussortierten Kartoffeln, die vom Handel nicht angenommen werden, können auf dem Feld des Kartoffelbauern von Verbrauchern nachgeerntet werden. Das Nachernten auf den Feldern wird im Volksmund als „Stoppeln“ bezeichnet.

16. Auch beim Pariser Großmarkt bleibt Einiges liegen. Wie steuert die Pariser Tafel ANDES dagegen?

Die Pariser Tafel ANDES sammelt das aussortierte Gemüse und kontrolliert, ob es noch genießbar ist. Danach wird es an bedürftige Menschen in Paris ausgegeben. So konnten bereits 120 Tonnen Gemüse und Obst vor der Tonne gerettet, und Menschen mit keinem oder geringem Einkommen mit frischem Obst und Gemüse versorgt werden.

17. In dem Film wird eine *Community Supported Agriculture (CSA)* aus Amerika vorgestellt. Wie funktioniert die CSA? Und wie kann sie einen Beitrag dazu leisten, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden?

Eine CSA* besteht aus einer Gruppe von Verbrauchern, die sich mit einem oder mehreren Landwirten zusammenschließen, um die landwirtschaftlichen Erzeugnisse direkt vom Hof zu beziehen. Dadurch wird verhindert, dass „Knubbelgemüse“, das zu klein, zu groß oder zu unförmig für den Handel ist, einfach entsorgt wird. Zudem bezieht eine CSA nur Gemüse, das gerade Saison hat und aus dem regionalen Umfeld stammt. Das heißt es gibt sehr kurze Lagerzeiten und Transportwege, wodurch weniger Gemüse während der Lagerung oder des Transports verdirbt.

*Im Deutschen benutzt man den Begriff „Solidarische Landwirtschaft“, der jedoch im Film nicht vorkommt.

18. Ist Dir das Wort „Mülltauchen“ schon mal begegnet?

ja

nein

Was hältst Du davon?



AUSWIRKUNGEN VON LMV AUF HUNGER UND ARMUT IM GLOBALEN SÜDEN

10. Auf den Bananenplantagen in Kamerun werden Bananen für den europäischen Handel angebaut. Laut der Welternährungsorganisation (FAO) wandern bis zu 40 Prozent des produzierten Obst für den europäischen Markt auf den Müll. Welche Auswirkungen hat das auf den im Film gezeigten Kleinbauern und seiner Familie?

„Für unsere Müllbananen wird den afrikanischen Kleinbauern das Land weggenommen.“ - so lautet ein Zitat aus dem Film. Denn die steigende Nachfrage nach Bananen in Europa führt zu einer Ausweitung der Bananenplantagen in Ländern wie Kamerun. Dadurch verringern sich jedoch die umliegenden Landflächen der afrikanischen Kleinbauern. Viele afrikanische Kleinbauern und ihre Familien sind aber auf ihr Land angewiesen, um sich mit Lebensmitteln versorgen zu können. Statt dessen wird das furchtbare Land für die Erzeugung von Bananen für den europäischen Markt genutzt, die dann zu einem großen Teil auf dem Müll landen. Für afrikanische Kleinbauern und ihren Familien bedeutet die Verringerung ihrer Landflächen eine große Ernährungsunsicherheit, das heißt die Gefahr an Hunger und Mangelernährung zu leiden steigt drastisch an. Denn in vielen afrikanischen Ländern gibt es keine staatliche Grundsicherung, die sie mit lebenswichtigen Gütern versorgt.

11. Wann und weshalb gab es auf dem afrikanischen Kontinent so genannte *Brotunruhen*?

In 2008 gab es so genannte *Brotunruhen* in vielen afrikanischen Ländern. Ursache hierfür waren stark steigende Börsenpreise für Weizen auf dem Weltmarkt, weil die Nachfrage nach Weizen kurzfristig exponentiell anstieg. Die steigende Nachfrage lässt sich auch auf unsere LMV zurückführen - denn ein Großteil des Weizens, das bspw. für Brot genutzt wird, geht entlang der Lebensmittelkette verloren. Damit jedoch zu jeder Zeit genügend Brot in unseren Regalen liegt, muss mehr Brot produziert werden. Dadurch wird eine erhöhte Nachfrage nach Weizen erzeugt, wodurch die Preise auf dem Weltmarkt steigen. Die Folge des drastischen Preisanstiegs für Weizen war, dass Menschen mit einem sehr niedrigen Einkommen sich keinen Weizen bzw. Weizenprodukte wie Brot leisten können, was in vielen afrikanischen Ländern eine Hungersnot auslöste.

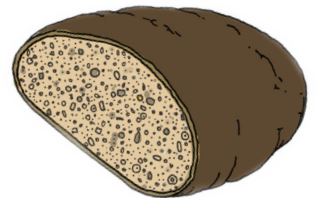
12. Wie viele Länder waren von diesen „Brotunruhen“ betroffen?

3

10

40

56



13. Wie hoch ist die jährliche Gesamtmenge an Lebensmitteln ein, die in Nordamerika und Europa weggeworfen wird?

- Man könnte damit eine Stadt wie Berlin ernähren.
 Man könnte damit ein Bundesland wie Niedersachsen ernähren.
 Man könnte damit alle Hungernden auf der Welt dreimal ernähren.