



Bildungskoffer Konsum & Verschwendung

Modul 6) Zu gut für die Tonne

**Freunde der
Erziehungskunst
Rudolf Steiners**



**Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung**

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL mit Mitteln des

6) Zu gut für die Tonne

Dimensionen von Lebensmittelverschwendung

Informationen zur Einleitung

Die Infos können der Gruppe vorgetragen werden oder als Schätzfragen gestellt werden, wobei dies nicht zu viel Zeit in Anspruch nehmen sollte.

- Weltweit werden jedes Jahr mehr als **1 Milliarde Tonnen** Lebensmittel nicht genutzt.
Diese unvorstellbar große Zahl entspricht knapp einem **Drittel der Nahrungsmittel**, die global produziert werden.
- Allein mit der in Europa und Nordamerika weggeworfenen Menge an Lebensmitteln könnten (rein rechnerisch) alle Menschen, die hungern, 2-3 mal ernährt werden.
- Es gibt **unterschiedliche Stationen**, bei denen Lebensmittel verloren gehen oder verschwendet werden:
 - Einiges bleibt schon auf den Feldern (zu groß/klein/dick/dünn/krumm)
 - Beim Transport
 - Im Großhandel
 - Im Supermarkt
 - In der Gastronomie
 - Im Privathaushalt
- In Deutschland werden im **Privathaushalt** mit durchschnittlich 82 kg pro Person pro Jahr ungefähr 10 mal so viel Lebensmittel weggeworfen wie in Ländern in Südostasien und Subsahara-Afrika.

Das **Begriffscluster**, das beim Spielen entsteht, könnte am Ende in etwa so aussehen:

Lebensmittelverschwendung

Verschwendung

Ursachen:

- Niedrige Preise
- Sonderangebote
- Überzogene Qualitätsansprüche/ Handelsnormen
- (Fehlende) Kühlschranksordnung
- Fehlende Wertschätzung
- Vielfältiges Sortiment
- (Missverstandenes) Mindesthaltbarkeitsdatum
- Große Packungen/Portionen

Folgen:

- Ressourcenverschwendung
- Preissteigerungen
- Zunehmender Welthunger
- Klimawandel

Verluste

Ursachen:

- Fehlende Kühlmöglichkeiten
- Schädlingsbefall
- Fehlende Transportmöglichkeiten/ Fehlender Marktzugang

6) Zu gut für die Tonne - Begriffe

Ansichtsexemplar für die Moderation. Begriffe für die Durchführung im Material.

Oberbegriffe:

Verschwendung (food waste):

Bezeichnet das Wegwerfen vor allem am Ende der Wertschöpfungskette. Also im Handel und bei Endverbraucher*innen. In Ländern des Globalen Nordens ist der Verlust an diesen Stellen deutlich ausgeprägter als im Globalen Süden.

Verluste (food loss):

Bezeichnet die Nahrungsmittelverluste vor allem am Anfang der Wertschöpfungskette. Also direkt nach der Ernte oder Verarbeitung. Im Globalen Süden sind Verluste an dieser Stelle am größten. Dies ist vor allem auf fehlende finanzielle und technische Möglichkeiten sowie Infrastruktur zurückzuführen.

Unterbegriffe:

Fehlende Kühlmöglichkeiten

Fehlende Kühlmöglichkeiten führen vor allem in Ländern des Globalen Südens dazu, dass Lebensmittel verderben und damit verloren gehen, schon bevor sie die Märkte erreichen.

Niedrige Preise

Sie verleiten dazu, Dinge zu kaufen, die wir nicht brauchen und machen es für manche Menschen weniger schmerzhaft, Lebensmittel zu entsorgen.

Fehlende Transportmöglichkeiten

Vor allem in Ländern des Globalen Südens kommt es vor, dass Nahrungsmittel nach der Ernte verderben, weil sie nicht rechtzeitig transportiert und so auf den Markt gebracht werden können. Viele Bäuer*innen haben keinen direkten Marktzugang, sondern sind von Zwischenhändler*innen abhängig.

Überzogene Qualitätsansprüche/Handelsnormen

Es bestehen viele Agrarnormen und Vorschriften, die nichts mit Qualität oder Gesundheit zu tun haben. Sie führen dazu, dass Lebensmittel aus ästhetischen Gründen aussortiert werden. So bleiben etwa zu kleine oder zu große Kartoffeln auf dem Feld.

Die Normen bestehen auch deshalb, weil genormte Produkte für den Handel einfacher sind (z.B. beim Transport) und die meisten Konsument*innen beim Einkauf ungewöhnlich geformtes Gemüse & Obst liegen lassen.

Preissteigerungen

Durch eine Nachfrage, die den eigentlichen Bedarf an Lebensmitteln deutlich übersteigt, steigen die Preise am Weltmarkt. Die Preise für Grundnahrungsmittel sind in den letzten Jahren teils stark gestiegen.

Viele Menschen im Globalen Süden müssen einen großen Teil ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben. Preissteigerungen treffen sie daher besonders hart und können zu Hunger führen. Eine Ursache ist die erhöhte Nachfrage durch Verschwendung. Weitere Ursachen für Preissteigerungen sind z.B. Nahrungsmittelspekulation, Agrarkraftstoffe und Futtermittelproduktion.

6) Zu gut für die Tonne - Begriffe

Ansichtsexemplar für die Moderation. Begriffe für die Durchführung im Material.

(Fehlende) Kühlschranksordnung

Chaos im Kühlschrank sorgt dafür, dass leichter etwas vergessen wird und verdirbt. Oder dass Lebensmittel nachgekauft werden, die noch vorhanden sind und nicht gebraucht werden. Ein geordneter Kühlschrank hilft, die Übersicht zu bewahren und Lebensmittel rechtzeitig zu verwerten.

Fehlende Wertschätzung

Menschen, die im Überfluss aufwachsen und außerdem nie selbst Nahrungsmittel angebaut haben, tendieren dazu, weniger Wertschätzung für Lebensmittel zu haben. Es fällt dann leichter, Lebensmittel wegzwerfen.

Zunehmender Welthunger

Natürlich kommt es nicht in Frage, Lebensmittel, die weggeworfen würden, in Hungerregionen zu schicken. Dennoch wäre mit einer Eindämmung der Verschwendung auch ein Schritt gegen den Hunger in der Welt getan. Um alle Menschen zu ernähren, wäre es effektiver, weniger Lebensmittel zu verschwenden, als mehr zu produzieren. Ressourcen könnten sinnvoller eingesetzt werden bzw. dieselben Ressourcen mehr Menschen ernähren.

Vielfältiges Sortiment

Viele Menschen erwarten die permanente Verfügbarkeit einer breiten Auswahl im Supermarkt und in der Bäckerei. Gleichzeitig macht die immer breitere Produktpalette es schwerer für die Unternehmen zu kalkulieren. Sie halten daher tendenziell zu viel von allem bereit und werfen in der Folge mehr weg.

Klimawandel

Lebensmittelverschwendung ist auch ein ökologisches Problem. Anbau, Verarbeitung und Transport verbrauchen viele Ressourcen und produzieren klimaschädliche Emissionen. Das trägt zum Klimawandel bei. Z.B. wird CO₂ frei, wenn Regenwald für den Futtermittelanbau abgeholzt wird. Würde weniger verschwendet, so bräuchte es weniger Anbaufläche.

(Missverstandenes) Mindesthaltbarkeitsdatum

Viele Menschen werfen Lebensmittel weg, wenn diese das MHD erreicht haben. Dabei sind diese Lebensmittel sehr oft noch genießbar. Die Regel „Schauen, Riechen, Schmecken“ hilft, um zu prüfen, ob das Nahrungsmittel noch gegessen werden kann.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist zu unterscheiden vom Verbrauchsdatum, das z.B. auf rohem Fleisch und Fisch zu finden ist und ernst genommen werden muss.

Ressourcenverschwendung

Für Anbau und Produktion von Lebensmitteln werden z.B. Wasser, Landfläche, Energie, Dünger und Arbeitskraft eingesetzt. Für den Transport werden ebenfalls (oft endliche) Ressourcen verbraucht. Diese Ressourcen werden alle mit verschwendet, wenn Lebensmittel im Müll landen. Besonders viele Ressourcen stecken in Tierprodukten und in Lebensmitteln, die von weit weg kommen oder die außerhalb der eigentlichen Saison angebaut werden. Z.B. Paprika im Winter oder Süd- und Tropenfrüchte.

6) Zu gut für die Tonne - Begriffe

Ansichtsexemplar für die
Moderation. Begriffe für die
Durchführung im Material.

Schädlingsbefall

Auch durch Schädlingsbefall gehen viele Nahrungsmittel verloren. Schädlinge treten unter anderem bei unzureichenden Lagerbedingungen und -techniken auf.

(Zu) Große Packungen/Portionen

Einige Produkte sind im Handel nur in Großpackungen erhältlich. Oder große Packungen sind im Verhältnis zur Menge deutlich günstiger. So wird oft mehr gekauft als benötigt und nicht alles wird am Ende gegessen. Auch in Mensen oder Restaurants sind Portionen oft für viele Menschen zu groß und ein Rest wandert in die Tonne.

Sonderangebote

Sie verleiten dazu, Dinge zu kaufen, die wir nicht brauchen und am Ende gar nicht essen.

Fehlende Kühlmöglichkeiten

Fehlende Kühlmöglichkeiten führen vor allem in Ländern des Globalen Südens dazu, dass Lebensmittel verderben und damit verloren gehen, schon bevor sie die Märkte erreichen.

Niedrige Preise

Sie verleiten dazu, Dinge zu kaufen, die wir nicht brauchen und machen es für manche Menschen weniger schmerzhaft, Lebensmittel zu entsorgen.

Vielfältiges Sortiment

Viele Menschen erwarten die permanente Verfügbarkeit einer breiten Auswahl im Supermarkt und in der Bäckerei. Gleichzeitig macht die immer breitere Produktpalette es schwerer für die Unternehmen zu kalkulieren. Sie halten daher tendenziell zu viel von allem bereit und werfen in der Folge mehr weg.

Fehlende Transportmöglichkeiten

Vor allem in Ländern des Globalen Südens kommt es vor, dass Nahrungsmittel nach der Ernte verderben, weil sie nicht rechtzeitig transportiert und so auf den Markt gebracht werden können. Viele Bäuer*innen haben keinen direkten Marktzugang, sondern sind von Zwischenhändler*innen abhängig.

Überzogene Qualitätsansprüche/Handelsnormen

Es bestehen viele Agrarnormen und Vorschriften, die nichts mit Qualität oder Gesundheit zu tun haben. Sie führen dazu, dass Lebensmittel aus ästhetischen Gründen aussortiert werden. So bleiben etwa zu kleine oder zu große Kartoffeln auf dem Feld. Die Normen bestehen auch deshalb, weil genormte Produkte für den Handel einfacher sind (z.B. beim Transport) und die meisten Konsument*innen beim Einkauf ungewöhnlich geformtes Gemüse & Obst liegen lassen.

Preissteigerungen

Durch eine Nachfrage, die den eigentlichen Bedarf an Lebensmitteln deutlich übersteigt, steigen die Preise am Weltmarkt. Die Preise für Grundnahrungsmittel sind in den letzten Jahren teils stark gestiegen. Viele Menschen im Globalen Süden müssen einen großen Teil ihres Einkommens für Lebensmittel ausgeben. Preissteigerungen treffen sie daher besonders hart und können zu Hunger führen. Eine Ursache ist die erhöhte Nachfrage durch Verschwendung. Weitere Ursachen für Preissteigerungen sind z.B. Nahrungsmittelspekulation, Agrarkraftstoffe und Futtermittelproduktion.

(Fehlende) Kühlschranksordnung

Chaos im Kühlschrank sorgt dafür, dass leichter etwas vergessen wird und verdirbt. Oder dass Lebensmittel nachgekauft werden, die noch vorhanden sind und nicht gebraucht werden. Ein geordneter Kühlschrank hilft, die Übersicht zu bewahren und Lebensmittel rechtzeitig zu verwerten.

Fehlende Wertschätzung

Menschen, die im Überfluss aufwachsen und außerdem nie selbst Nahrungsmittel angebaut haben, tendieren dazu, weniger Wertschätzung für Lebensmittel zu haben. Es fällt dann leichter, Lebensmittel wegzuworfen.

Zunehmender Welthunger

Natürlich kommt es nicht in Frage, Lebensmittel, die weggeworfen würden, in Hungerregionen zu schicken. Dennoch wäre mit einer Eindämmung der Verschwendung auch ein Schritt gegen den Hunger in der Welt getan. Um alle Menschen zu ernähren, wäre es effektiver, weniger Lebensmittel zu verschwenden, als mehr zu produzieren. Ressourcen könnten sinnvoller eingesetzt werden bzw. dieselben Ressourcen mehr Menschen ernähren.

Klimawandel

Lebensmittelverschwendung ist auch ein ökologisches Problem. Anbau, Verarbeitung und Transport verbrauchen viele Ressourcen und produzieren klimaschädliche Emissionen. Das trägt zum Klimawandel bei.

Z.B. wird CO₂ frei, wenn Regenwald für den Futtermittelanbau abgeholzt wird. Würde weniger verschwendet, so bräuchte es weniger Anbaufläche.

(Missverstandenes) Mindesthaltbarkeitsdatum

Viele Menschen werfen Lebensmittel weg, wenn diese das MHD erreicht haben. Dabei sind diese Lebensmittel sehr oft noch genießbar. Die Regel „Schauen, Riechen, Schmecken“ hilft, um zu prüfen, ob das Nahrungsmittel noch gegessen werden kann. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist zu unterscheiden vom Verbrauchsdatum, das z.B. auf rohem Fleisch und Fisch zu finden ist und ernst genommen werden muss.

Ressourcenverschwendung

Für Anbau und Produktion von Lebensmitteln werden z.B. Wasser, Landfläche, Energie, Dünger und Arbeitskraft eingesetzt. Für den Transport werden ebenfalls (oft endliche) Ressourcen verbraucht. Diese Ressourcen werden alle mit verschwendet, wenn Lebensmittel im Müll landen. Besonders viele Ressourcen stecken in Tierprodukten und in Lebensmitteln, die von weit weg kommen oder die außerhalb der eigentlichen Saison angebaut werden. Z.B. Paprika im Winter oder Süd- und Tropenfrüchte.

Schädlingsbefall

Auch durch Schädlingsbefall gehen viele Nahrungsmittel verloren. Schädlinge treten unter anderem bei unzureichenden Lagerbedingungen und -techniken auf.

(Zu) Große Packungen/Portionen

Einige Produkte sind im Handel nur in Großpackungen erhältlich. Oder große Packungen sind im Verhältnis zur Menge deutlich günstiger. So wird oft mehr gekauft als benötigt und nicht alles wird am Ende gegessen.

Auch in Mensen oder Restaurants sind Portionen oft für viele Menschen zu groß und ein Rest wandert in die Tonne.

Sonderangebote

Sie verleiten dazu, Dinge zu kaufen, die wir nicht brauchen und am Ende gar nicht essen.

Impressum

Herausgebende:

Ehemaligenarbeit Kochinitiative

Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V.

Büro Karlsruhe (Freiwilligendienste und Notfallpädagogik)

Parzivalstraße 2b | 76139 Karlsruhe

Tel +49 (0)721 20111-175

Fax +49 (0)721 20111-180

wirkochen[at]freunde-waldorf.de

www.freunde-waldorf.de

www.zukunft-im-koffer.info

Verfasser*innen:

Daniel Hüttel, Denise Ladebeck, Eva Schettler & Rebecca Link de Farach

Stand der Bearbeitung: Dezember 2020

**Freunde der
Erziehungskunst
Rudolf Steiners**

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL mit Mitteln des



Für den Inhalt dieser Publikation ist allein „Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V.“ verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

**Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung**