



Es ist genug für alle da Der regionale und globale Blick über den Tellerrand

Mit Einkaufen und Essen die Welt verbessern? In dieser Veranstaltung setzen wir uns mit den globalen Folgen unserer Ernährung und unserem Konsumverhalten auseinander: Wo, wie viel und nach welchen Kriterien kaufen wir ein? Wie viel davon verschwenden wir? Wir erschließen uns spielerisch den globalen Handel mit Lebensmitteln, erfahren mehr über die versteckten sozialen und ökologischen Kosten unserer Ernährung und verfolgen, in welchen Taschen der Profit landet. Wir überlegen gemeinsam, was wir tun können, um die Umwelt und das Klima zu schützen und für mehr Gerechtigkeit in der Welt und in unserer Region einzutreten: Welche Auswirkungen hat es auf mich und auf andere, regional und global, wenn ich bio, regional, saisonal oder fair einkaufe? Geht das auch mit schmalem Geldbeutel?



Im Rahmen des Projekts Globales Lernen hat AWO International Boxen mit Methoden und Materialien zum Thema „Saubere Kleidung?“ sowie Ernährung aus globaler Perspektive erstellt. Die Materialboxen können ab sofort zur Durchführung eigener Seminare ausgeliehen werden. Zum Thema Textilherstellung und zur Anwendung der Box bietet AWO International auch Multiplikatorenschulungen an. Mit diesem Bildungsangebot möchte AWO International erreichen, dass Menschen (ab 14) mehr über die ausbeuterischen und menschenrechtsverletzenden Arbeitsbedingungen im Baumwollanbau und der Textilindustrie und die Umweltbelastungen durch die Textilproduktion erfahren, kritisch über ihren eigenen Kleiderkonsum nachdenken und Aktionsmöglichkeiten wie die Kampagne für Saubere Kleidung kennen lernen.

Die Materialbox kann gegen eine Gebühr von 20.- Euro (inklusive Versandkosten) jeweils für drei Wochen bei uns ausgeliehen werden. Die Rücksendung erfolgt auf eigene Kosten. Weitere Informationen, Buchung von Schulungen und Ausleihe der Materialbox:

AWO International e.V.
Globales Lernen
Heinrich-Albertz-Haus
Blücherstr. 62/63
10961 Berlin

Tel.: 030 25292-364
mail@awointernational.de

Stand: August 2016

Gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

1 Methoden zum Einstieg

	Thema (Farbe entspricht dem Umschlag in der Box)	Zeit	Ziel/Inhalt	Methode Nummer auf der Methoden-CD
1	Verschwendung	20-30 min.	Die TN denken erstmals über das Thema nach. Der Wissensstand der TN zum Thema wird transparent.	1.1 Mind Map: Lebensmittelverschwendung
2	Flächenkonkurrenz und Flächenverbrauch Essen und Klima	20-30 min	Die TN überlegen, wie viel Ackerfläche ihr persönlicher Lebensmittelkonsum in Anspruch nimmt und lernen mehr über Flächenkonkurrenz	2.1 Unser Acker - 2000 m ²
		20-30 min.	Statistiken zum weltweiten Fleischkonsum und dessen Auswirkungen werden spielerisch verdeutlicht.	2.2 Schwein gehabt
3	Weltmarkt	20-30 min	Die TN werden über einen spielerischen Einstieg mit verschiedensten Begriffen aus dem Themenkomplex Ernährung, Welthandel und Fairer Handel konfrontiert und denken über deren Bedeutung nach.	3.1 Welthandel-Activity
		15-20 min	Bei dieser Übung werden Positionen zu teilw. widersprüchlichen Aussagen bezogen und von den TN hinterfragt. Das Interesse der TN am Thema Globaler Handel wird geweckt, und sie reflektieren über ihre Positionen zu globalen Fragen und Fairness.	3.2 Welthandel-Positionsbarometer
4	Themenübergreifend	20 min	Die kurze Info-Animation verdeutlicht, warum reflektierter Konsum so wichtig ist.	4.1 Teure Schnäppchen

2 Methoden zur Wissensvermittlung und –festigung

	Thema	Zeit	Ziel/Inhalt	Methode Nummer auf der Methoden-CD
1	Verschwendung	30 min	Die Teilnehmenden erhalten einen ersten Eindruck über das erschreckende Ausmaß der Lebensmittelverschwendung.	1.2 Gruppenquiz Lebensmittelverschwendung
		30 min	Die TN erkennen, dass Lebensmittel mit abgelaufenem Datum nicht zwingend entsorgt werden müssen.	1.3 Abgelaufen?! Mindesthaltbarkeits- vs. Verbrauchsdatum
		20 min	Die Teilnehmenden lernen, wie Lebensmittelverschwendung vermieden werden kann.	1.4 Lebensmittel richtig lagern
2	Flächenkonkurrenz und Flächenverbrauch Essen und Klima	60 min	Die TN erfahren, wie sich die Spielregeln des Weltmarkts und der Klimawandel auf indische LandwirtInnen auswirkt und lernen Partnerorganisationen von AWO International kennen.	2.3 Zoom auf Indien
		90-120 min	Die TN erfahren den Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und globaler Erwärmung: Soja als Futtermittel.	2.4 Zoom auf Brasilien
3	Weltmarkt	30 min	Die TN lernen wie der Welthandel funktioniert, welche Ungleichgewichte dabei bestehen und wo der Faire Handel ansetzt.	3.3 WissensWerte Welthandel
		30 min	Die TN lernen am Weg der Banane von der Plantage bis zu den KonsumentInnen exemplarisch eine Wertschöpfungskette kennen und setzen sich mit der Frage „Wer bekommt wie viel vom Verkaufspreis einer Banane?“ auseinander.	3.4 Banana Split

Methodenbox **Es ist genug für alle da- Der regionale und globale Blick über den Tellerrand**

3 Methoden zur Reflexion und Sensibilisierung

	Thema	Zeit	Ziel/Inhalt	Methode Nummer auf der Methoden-CD
1	Verschwendung	30 min	Die TN denken über ihre eigenen Assoziationen bezüglich Obst und Gemüse nach und überlegen, ob auch sie – ganz automatisch – zu „hübschen“ Obst und Gemüse greifen.	1.5 Germany's Next Top-Gurke
		70 min	Woran liegt es, dass einwandfreie Nahrungsmittel – mehr als die Hälfte - einfach weggeworfen werden?	1.6 Dokumentarfilm: Frisch auf den Müll
2	Flächenkonkurrenz und Flächenverbrauch Essen und Klima	60 min und ggf. mehrere Tage	Durch gemeinsames Kochen lernen die TN, dass Ernährungsweisen unterschiedlich große Klimafußabdrücke hinterlassen.	2.5 Das perfekte Klima-Dinner
3	Weltmarkt	30 min	Die TN werden für Ausbeutung und bestehende Probleme beim Welthandel sensibilisiert	3.5 Kampagnenclip Agroprofit
		30 min	Die TN lernen Kriterien für den Fairen Handel kennen und reflektieren über eine Diskussion deren Bedeutung und Wichtigkeit.	3.6 Kriterien-Diskussion
4	Themenübergreifend	45 min	Die TN erfahren mehr über die Ursachen von Hunger und wie diese mit unserem Lebensstil verkettet sind.	4.2 Die Hunger-Kette

Methodenbox **Es ist genug für alle da- Der regionale und globale Blick über den Tellerrand**

4 Methoden zur Aktivierung

	Thema	Zeit	Ziel/Inhalt	Methode Nummer auf der Methoden-CD
1	Verschwendung	30 min	Die TN erfahren, wie sie ihr Smartphone nützen können, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, mehr über Lebensmittel zu erfahren oder sich zu engagieren.	1.7 Lebensmittelretter Smartphone
		30 min	Die TN machen sich aktiv darüber Gedanken, welche Möglichkeiten und Alternativen bestehen, um die eigene Lebensmittelverschwendung zu verringern	1.8 Wege aus der Verschwendung
3	Weltmarkt	45 min	Die TN machen sich Gedanken über Handlungsmöglichkeiten in ihrem Alltag, persönliche wie auch Gruppenbezogene. Optional können die TN am Ende eine Idee entwickeln die sie gemeinsam als Gruppe umsetzen werden.	3.7 Ideen entwickeln
4	Themenübergreifend	40 min	Die TN erkennen, dass es Alternativen zu den konventionell angebauten und vertriebenen Nahrungsmitteln gibt.	4.3 Alternativenlotto

Die Materialien in der Box und auf der CD wurden – wenn nicht anders angegeben – von Roman Fleißner und Annika Brümmer für AWO International zusammengestellt bzw. entwickelt bzw. produziert.

AWO International wünscht viel Erfolg und Spaß bei der Durchführung des Seminars „Es ist genug für alle da“!

Methodenbox **Es ist genug für alle da- Der regionale und globale Blick über den Tellerrand**

„Mindmap: Lebensmittelverschwendung“

Methode zum Einstieg

Zeit: ca. 20 Minuten

Material: Arbeitsblatt und Stift (Kopievorlage oder selbst gestaltete Mindmap)

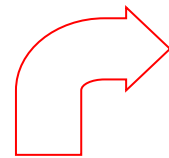
Ziel:

- 🏠 Die Teilnehmenden denken erstmals über die Thematik nach und versuchen Verbindungen zwischen Ursache und Auswirkung herzustellen.
- 🏠 Je nach Vorgehensweise kann die Seminarleitung gut einschätzen, über welches Vorwissen die TN verfügen.

Vorgehensweise:

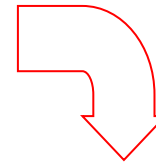
- 🏠 Die Teilnehmenden (TN) erhalten je ein Arbeitsblatt (siehe nächste Seite) und füllen dies in Einzelarbeit aus. Anschließend gibt es zwei Varianten:
 - 1) Die TN stellen nacheinander ihre Ergebnisse vor und ergänzen sich gegenseitig
 - 2) Die TN legen das Arbeitsblatt zur Seite. Am Ende des Seminars können die TN sich erneut ihre Antworten anschauen. Sie werden überrascht sein, wie viel sie in dem Seminar über Lebensmittelverschwendung gelernt haben und werden feststellen, dass – mit all dem Wissen, das sie jetzt haben – ihre Antworten anders ausgefallen wären.
- 🏠 Die SL bereitet ein großes Papier mit der Mindmap vor (zB vier zusammen geklebte Flipcharts oder ein großes Stück Packpapier) und die TN füllen die Mindmap gemeinsam in der Raummitte aus.

Quelle: www.lehrer-online.de/lebensmittelverschwendung.php; Autorin: Dr. Anja Joes

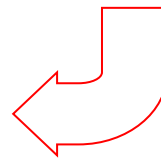


Ursachen

Lebensmittelverschwendung



Folgen



Lösungen

„Gruppenquiz: Lebensmittelverschwendung“

Methode zur Wissensvermittlung

Zeit: ca. 20 Minuten

Ziel:

- 🏠 Die Teilnehmenden erhalten einen ersten Eindruck über das erschreckende Ausmaß der Lebensmittelverschwendung und was dies insbesondere für ärmere Länder und die dort lebende Bevölkerung bedeutet. Es wird deutlich, dass sich das Hungerleid theoretisch vermeiden ließe, da genug Lebensmittel produziert werden, um weltweit alle Menschen zu ernähren

Vorgehensweise: Die Teilnehmenden (TN) werden in zwei gleich große Gruppen aufgeteilt, die gegeneinander antreten. Jede Gruppe erhält vier Antwortschilder (lamierte Karten zum Hochhalten: A, B, C & D). Die Seminarleitung liest eine Frage und die verschiedenen Antwortmöglichkeiten vor. Für eine anschaulichere Darstellung sollten die Antwortmöglichkeiten an einer Pinnwand befestigt werden.

Die beiden Gruppen erhalten 2-3 Minuten Zeit zum Diskutieren, um sich gemeinsam für eine Antwort zu entscheiden und halten dann – nach Ablauf der Zeit und Aufforderung der Seminarleitung – die entsprechende Antwortkarte hoch. Anschließend stellt die Seminarleitung die richtige Antwort vor. Für die richtige Antwort gibt es einen Punkt. Für eine falsche Antwort gibt es keine Punkte, aber auch keinen Abzug. Punkte können an einem Flipchart notiert werden. Das Team mit den meisten Punkten gewinnt.

Der Ablauf wiederholt sich für alle Fragen. Am Ende erfolgt die Punktauswertung.

Fragen, Antworten & Erklärungen für das Quiz

1. Wie viele Lebensmittel werden in Deutschland pro Jahr in Tonnen weggeworfen?

- a) 58.000 Tonnen
- b) 108.000 Tonnen
- c) 18 Millionen Tonnen**
- d) 78 Millionen Tonnen

Richtig ist c). Laut FAO werden pro Jahr 18 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland entsorgt. Das ist ungefähr **ein Drittel des gesamten Nahrungsmittelbedarfs** (54,4 Mio. t) in Deutschland.

Diese Menge entspricht in Etwa **450.000 vollgeladenen großen LKW's/Sattelschleppern**. Wären die LKW's aneinander gereiht (bei einer Länge von 16,5 m), würde sich eine LKW Schlange von **10.200.000 Metern/10.200 km** ergeben. Das entspricht einer längeren Strecke als dem **Umfang des Äquators**.

(Wichtig: hier wird die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet)

Quelle: WWF, online verfügbar unter: <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/verschwendung/?gclid=Cj0KEQjw8-GtBRCMI7m54PzgjNQBEiQAIzckv3GJ6KeFFMhgpOrzu4B8NW7Gd7DEkqdyNe7bb5a6Wc0aAgoT8P8HAQ>

2. Wie viele Nahrungsmittel werden weltweit pro Jahr verschwendet – entweder durch Nachernteverluste oder weil sie weggeschmissen werden?

- a) 103 Mio. Tonnen
- b) 543 Mio. Tonnen
- c) 0,3 Mrd. Tonnen
- d) 1,3 Mrd. Tonnen**

Richtig ist d). Weltweit werden pro Jahr **1,3 Milliarden Tonnen** Lebensmittel verschwendet. Die Verschwendung von Lebensmitteln kostet **750 Milliarden Dollar** pro Jahr – das ist das Sechsfache der weltweiten Entwicklungshilfe. **Der Kalorienbedarf aller Hungernden könnten damit drei Mal gedeckt werden.**

Quelle: WWF, online verfügbar unter: <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/umwelhtag-2013/>

Informationen basieren auf dem Film „taste the waste“ von valentin von Thurn

Wie hoch ist der Anteil an Lebensmitteln, der weltweit auf dem Müll landet?

- a) $\frac{1}{4}$
- b) $\frac{1}{3}$**
- c) $\frac{1}{2}$

Richtig ist b). Ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel landet im Müll. Damit wird weltweit umgerechnet umsonst eine Fläche bewirtschaftet, die anderthalb Mal so groß ist, wie der europäische Kontinent. Allein die Verschwendung von Lebensmitteln verursacht doppelt so viele Emissionen wie der gesamte Luftverkehr. In Industrieländern geht sogar etwa die Hälfte aller Produkte verloren.

Quelle: WWF, online verfügbar unter: <http://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/umweltag-2013/>

Basierend auf dem Film „taste the waste“ von valentin von Thurn

3. Spitzenreiter bei der Verschwendung von Nahrungsmitteln sind....

- a) Nordamerika und Ozeanien**
- b) Westeuropa und Skandinavien
- c) China und Japan
- d) Südeuropa und Ozeanien

Richtig ist a). In Nordamerika und Ozeanien kommen 42 % der produzierten Kalorien nie im Magen eines Menschen an.

Quelle: Trend der Zukunft, online verfügbar unter: <http://www.trendsderzukunft.de/weltweiter-kampf-gegen-nahrungsmittelverschwendung-benoetigt-regionale-ansaetze/2014/10/17/>

4. In welcher Region gehen ca. 70 Prozent der produzierten Kalorien verloren?

- a) Nord- und Südamerika
- b) Europa
- c) Subsahara Afrika und Südostasien**
- d) Australien und Neuseeland

Richtig ist c). In Subsahara und in Süd- und Südostasien gehen rund 70 Prozent der produzierten Kalorien bereits verloren, bevor sie den Händler oder gar den Endverbraucher erreichen. In armen Ländern entstehen **40 Prozent der Verluste nach der Ernte** bereits auf dem Weg zum Verbraucher – etwa durch **mangelhafte Lagerung oder Transport**, aber auch bei der Verarbeitung und Verpackung. So gehen laut einer Studie des Worldwatch Instituts jährlich allein **150 Millionen Tonnen Getreide** in den Entwicklungsländern verloren – **das Sechsfache** dessen, was nötig wäre, um alle hungernden Menschen in den armen Ländern zu versorgen.

Quellen: N-TV & Trends der Zukunft, online verfügbar unter:

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

Und: <http://www.trendsderzukunft.de/weltweiter-kampf-gegen-nahrungsmittelverschwendung-benoetigt-regionale-ansaeetze/2014/10/17/>

5. Einer Studie zufolge haben 58 % der Befragten in Deutschland angegeben,...

- a) ... regelmäßig Lebensmittel wegzuwerfen.**
- b) ... überschüssige Lebensmittel an Bedürftige abzugeben.
- c) ... jeden Tag Lebensmittel einzukaufen.
- d) ...Lebensmittel auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zu essen.

Richtig ist a). 58 % der Menschen in Deutschland gibt an, regelmäßig Lebensmittel wegzuwerfen. Dabei haben lediglich **69 % ein schlechtes Gewissen**.

Die Zahlen beruhen auf Angaben der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), der Save Food-Studie des Folienherstellers Cofresco und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV).

Quelle: Öko Fair, online verfügbar unter: <http://www.oeko-fair.de/verantwortlich-handeln/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-in-zahlen>

6. Durch eine bessere Planung beim Einkaufen und eine angemessene Lagerung von Lebensmitteln....
- a) ... würde sich wahrscheinlich auch nichts Großes ändern.
 - b) ... ließen sich 50 % der weggeworfenen Lebensmittel retten.**
 - c) ... würden Stromkosten ins Unermessliche steigen.
 - d) ... würde man viel zu viel Zeit im Supermarkt verbringen.

Richtig ist b). Die verheerende Lebensmittelverschwendung ist nicht nur **ethisch bedenklich**. Es ließe sich durch eine bessere Planung und Lagerung auch einiges an Geld sparen: Durchschnittlich wirft jede/r Mensch in Deutschland pro Jahr und Kopf **Lebensmittel im Wert von 300 € weg**.

Die Zahlen beruhen auf Angaben der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), der Save Food-Studie des Folienherstellers Cofresco und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV).

Quelle: Öko Fair, online verfügbar unter: <http://www.oeko-fair.de/verantwortlich-handeln/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-in-zahlen>

7. Wie viele Lebensmittel in kg wirft jede/r Einwohner/in der Europäischen Union im Durchschnitt pro Jahr in die Tonne?
- a) 59 kg
 - b) 109 kg
 - c) 149 kg
 - d) 179 kg**

Richtig ist d). Jede/r EU-Einwohner/in wirft pro Jahr durchschnittlich **179 Kilogramm Obst, Gemüse, Fleisch und andere Nahrungsmittel** in die Tonne.

Quelle: Proplanta, online verfügbar unter: http://www.proplanta.de/Agrar-Lexikon/Lebensmittelverschwendung++Zahlen+udn+Fakten_11331734059.html

8. Würde die in 2013 produzierte Ernte vollständig und so effektiv wie möglich als Lebensmittel eingesetzt werden,...

- a) ... **könnte diese Ernte 12-14 Milliarden Menschen ernähren.**
- b) ... könnten trotzdem höchstens zwei Drittel der Menschen ernährt werden.
- c) ... würde es gerade so ausreichen, alle Menschen dieser Erde zu ernähren.

Richtig ist a). Die produzierten Lebensmittel würden theoretisch weitaus reichen, alle Menschen auf der Erde – und sogar noch mehr – zu ernähren. Allerdings wird ein Großteil der Ernte **verschwendet, für Futtermittel oder zur Energieproduktion** verwendet.

Quelle: Broschüre zum Weltagrarbericht, online verfügbar unter:

http://www.weltagrarbericht.de/fileadmin/files/weltagrarbericht/Neuaufgabe/WegeausderHungerkrise_klein.pdf

9. Würde die gesamte Getreideernte zu Nahrungsmitteln verarbeitet und gar nichts mehr zu Futtermitteln für Rinder, Schweine oder Geflügel, dann...

- a) ... hätten alle Menschen genug zu essen.
- b) ... **könnten vier Milliarden Menschen mehr ernährt werden.**
- c) ... würde die Ernte immer noch nicht für alle reichen.

Richtig ist b). Dieses Ergebnis brachte eine neue Studie von Emily Cassidy von der University of Minnesota in Saint Paul und ihre Kollegen hervor. Außerdem: Würde die Welt aufs Rindfleisch verzichten und stattdessen Huhn oder Schwein essen, könnten die heutigen Ackerflächen immerhin **357 Millionen Menschen zusätzlich ernähren**, da Geflügel und Schweine eine bessere Bilanz der Nahrungsmittel Verwertung haben. Das bedeutet, dass für die Geflügel- und Schweinefleischproduktion weniger Kalorien benötigt werden, um ein Kilogramm Fleisch zu produzieren als für Rindfleisch. **Würden Menschen kein Fleisch, aber noch Milchprodukte und Eier essen, könnten 815 Millionen Menschen mehr satt werden.**

Quelle: Spiegel, online verfügbar unter: <http://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/heutiges-ackerland-koennte-vier-milliarden-menschen-mehr-ernaehren-a-914457.html>

„Abgelaufen?! Mindesthaltbarkeits- vs. Verbrauchsdatum“

Methode zur Wissensvermittlung: Ernährung und Verschwendung

Zeit: ca. 60 Minuten

Vorbereitung: Die TN-Karten bereitlegen: „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und „Verbrauchsdatum“ jeweils für die Hälfte der TN; Quiz-Fragebogen: für jede/n TN einen; Interviewbogen: genug, um Paare bilden zu können

Ziele:

- ⊞ den eigenen Umgang mit Lebensmitteln mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum reflektieren, die Gründe für dieses Handeln identifizieren und benennen,
- ⊞ die Bedeutung des Mindesthaltbarkeits- und des Verbrauchsdatums benennen
- ⊞ exemplarisch benennen und begründen, dass von verdorbenen Lebensmitteln gesundheitliche Gefahren ausgehen können, jedoch gesundheitliche Bedenken bei Lebensmitteln mit nur knapp überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum häufig nicht berechtigt sind

Vorgehensweise: Die SL stimmt die Gruppe auf das nun folgende Thema ein. Das Mindesthaltbarkeitsdatum trägt viel zur Verschwendung von noch genießbaren Lebensmitteln bei. Warum ist das so? Wie kann ich das vermeiden?

Jede/r TN erhält je eine TN-Karte mit „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und „Verbrauchsdatum“. Die SL liest dann die Aussagen aus der Tabelle in unterschiedlicher Reihenfolge vor – so, dass sich Fragen zum Mindesthaltbarkeitsdatum und zum Verbrauchsdatum abwechseln. Die TN zeigen nach Aufforderung durch die SL jenes Datum, dem sie persönlich die Aussage zuordnen. Die SL erklärt nach jeder Aussage, welchem Datum diese zugeordnet wird. Zwei Aussagen können beiden Daten zugeordnet werden.

Im Anschluss daran teilt die SL jedem und jeder TN einen Quiz-Fragebogen aus. Dieser kann alleine, zu zweit oder in einer Gruppe bearbeitet werden. Die TN können sich auch gegenseitig Punkte für jede richtige Antwort geben und so herausfinden, wer besonders viel über Vermeidung von Lebensmittelverschwendung weiß.

Die Methode endet damit, dass die SL aus den TN Paare bildet. Pro Paar wird ein Fragebogen zum persönlichen Umgang mit Lebensmittelverschwendung ausgeteilt. Die TN haben die Gelegenheit, sich gegenseitig zu interviewen und zentrale Aussagen festzuhalten. Eine weitere Möglichkeit ist, die Fragen auf Flipcharts zu notieren und zu einer stillen Diskussion oder zu einem World-Café auf mehreren Tischen zu verteilen. Es können auch Kleingruppen gebildet werden, die sich je einer Frage annehmen.

In jedem Fall sollte eine abschließende Auswertung im Plenum die Antworten zusammenfassen und gemeinsam Handlungsempfehlungen erarbeiten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Unter anderem aus: **Zu gut für die Tonne! (BLE) und**

http://www.sn.schule.de/~sud/methodenkompodium/module/2/4_5.htm

Aussagen und Auflösung:

Mindesthaltbarkeitsdatum	Verbrauchsdatum
„Das Datum gilt nur für die original verschlossene Packung. Das Öffnen führt dazu, dass Sauerstoff, Feuchtigkeit oder Mikroorganismen Zugang haben und sich der Verderb beschleunigen kann.“	
„Das Datum gilt nur, wenn das Produkt sachgemäß transportiert und gelagert wurde, vor allem, was die Kühlung betrifft.“	
„Produkte mit abgelaufenem Datum dürfen weiter verkauft werden, sofern der Verkäufer sich davon überzeugt hat, dass die Ware einwandfrei ist.“	
„Das Datum gibt es erst seit 1981.“	
„Oft schmecken die Produkte bei richtiger Lagerung auch nach Ablauf des Datums noch gut. Sollte es Anzeichen dafür geben, dass ein Produkt nicht mehr einwandfrei sein könnte, sollte es auch nicht mehr verzehrt werden.“	
„Ungeöffnete und richtig gelagerte Lebensmittel behalten bis zu diesem Datum ihre Eigenschaften, z.B. Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz und Nährwert.“	
	„Bei Lebensmitteln mit diesem Datum sollten unbedingt die angegebenen Lagerungsbedingungen eingehalten werden.“
	„Lebensmittel dürfen nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verkauft werden.“
	„Nach Ablauf des Datums sollte das Produkt nicht mehr verzehrt werden.“
	„Das Datum muss nur bei Lebensmitteln angegeben werden, die durch Keime sehr leicht verderben und die dann gesundheitsschädlich sein können (z.B. Hackfleisch, Räucherlachs).“

Wo sollten Tomaten gelagert werden?

- Im Kühlschrank
- Im Obst- und Gemüsekorb
- Getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks

Tomaten sollten getrennt von anderem Obst und Gemüse außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Denn: Sie vertragen keine Kälte und reifen während der Lagerung weiter, wobei sie das Gas Ethylen ausstoßen. Es sorgt dafür, dass Früchte und Gemüse direkt neben den Tomaten schneller reifen und dann auch schneller verderben.

Sollte man Brot im Kühlschrank lagern?

- Ja, denn hier hält es sich am längsten.
- Nur bei besonders feucht-warmer Witterung.
- Das kommt aufs Brot an.

Normalerweise gehört Brot in einen Brotkasten, nicht in den Kühlschrank. Dort wird es schneller altbacken. Bei feucht-warmer Witterung im Sommer kann allerdings eine kurzfristige Lagerung im Kühlschrank sinnvoll sein. So kann es kurzzeitig vor Schimmel bewahrt werden. Man nimmt dann aber eine schnellere Brotalterung in Kauf.

Welche Lebensmittel werfen wir am häufigsten weg?

Obst und Gemüse
Milchprodukte
Speisereste

Obst und Gemüse landen am häufigsten in der Tonne, sie machen rund 44 Prozent unseres jährlichen Lebensmittelabfalls aus. Danach folgen Backwaren (15 Prozent) und dann Speisereste (12 Prozent). Milchprodukte kommen „nur“ auf acht Prozent.

Stichwort Schädlinge: Was mögen Lebensmittelmotten und Co. besonders?

- Lebensmittelmotten kommen in Deutschland so gut wie nicht mehr vor. Vorsichtsmaßnahmen sind deshalb nicht notwendig.
- Motte und Co. mögen nur Getreide und Getreideprodukte.
- Schädlinge mögen praktisch alle Lebensmittel – außer Salz und reine Fette.

Schädlinge mögen praktisch alle Lebensmittel – außer Salz und reine Fette, nicht nur Getreide und Getreideprodukte. Diese sind aber besonders anfällig für Lebensmittelmotten. Kontrolliere deshalb regelmäßig selten benötigte Vorräte wie Gewürze und so genannte Trockenware. Reinige regelmäßig Vorratsräume von Essensresten, Krümeln und Staub. Wirf befallene Lebensmittel – dicht verpackt – sofort weg.

Wie sollte man Hartkäse lagern, damit er möglichst lange hält?

- Bei Zimmertemperatur unter der Käseglocke.
- In einer Plastikbox in der kältesten Kühlschrankzone.
- In Papier gewickelt im mittleren Kühlschrankfach.

Am besten lagert man Hartkäse im mittleren Kühlschrankfach, eingewickelt in Butterbrotpapier oder durchlöcherter Alufolie. Die „luftige“ Verpackung sorgt dafür, dass der Käse atmen kann und nicht schwitzt. Eine Käseglocke ist zwar ein hübsches Tisch-Accessoire, jedoch zur längeren Aufbewahrung ungeeignet. Genau wie in verschlossenen Plastikbehältern bildet sich hier schnell Feuchtigkeit und Schimmel setzt an.

Von einer Dose Mais ist die Hälfte übrig geblieben, was kannst du damit tun?

- Dosengemüse muss leider sofort verbraucht werden oder ist ein Fall für die Tonne.
- Frischhaltefolie auf der Dose macht den Mais noch einige Tage genießbar.
- Den Mais in einem anderen Behälter umfüllen und aufbewahren.

Konserven können Zinn abgeben, das in größeren Mengen die Nieren belastet. Viele Konserven sind zwar heute beschichtet, durch das Öffnen der Dose kann diese Beschichtung aber beschädigt werden. Füllst du Dosengemüse oder Dosenfrüchte jedoch in einen anderen Behälter um, sind sie im Kühlschrank noch einige Zeit haltbar.

Sind Eier noch verzehrfähig, wenn ihr MHD abgelaufen ist?

- Ob sie erhitzt noch gegessen werden können, entscheidet der Wassertest.
- Die Eier müssen leider weg. Das nächste Mal besser planen!
- Ein Ei aufschlagen und über den Geruchstest prüfen, ob das Ei noch gut ist, dann kann es auch roh verwendet werden.

Mach einen Wassertest: Leg das Ei in ein Glas mit Wasser. Ein frisches Ei liegt auf dem Boden. Richtet sich das Ei nur auf und schwimmt noch nicht an der Oberfläche, ist es vielleicht noch genießbar. Jetzt solltest Du das Ei aufschlagen und den Geruch prüfen. Gekocht oder richtig durchgebraten können kühl gelagerte Eier noch bis zu zwei Wochen nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit gegessen werden. Roh oder nur erwärmt können eventuelle Keime nicht abgetötet werden. Schwimmt das Ei beim Wassertest jedoch oben, sollte es entsorgt werden.

Wo ist es im Kühlschrank am kältesten?

- Im Gemüsefach
- Über dem Gemüsefach
- Im obersten Fach Im Türbereich

Das Fach über dem Gemüsefach ist üblicherweise der kälteste Bereich eines Kühlschranks mit etwa zwei Grad Celsius. Hier ist der richtige Platz für schnell Verderbliches wie Fleisch und Fisch. Von dort aus wird es nach oben hin zunehmend wärmer. Das Gemüsefach und die Fächer in der Kühlschranktür sind mit neun bis zehn Grad Celsius am wärmsten.

Können Sonderangebote die Menge der Lebensmittelabfälle vergrößern?

- Nein, Sonderangebote spielen für die Menge der Lebensmittelabfälle keine Rolle.
- Oft ja, weil wir dann mehr kaufen oder Produkte kaufen, die wir eigentlich nicht brauchen
- Oft ja, da Sonderangebote meist Produkte beinhalten, die fast abgelaufen sind und man diese zuhause nicht schnell genug aufbrauchen kann.

Bei Sonderangeboten, sogenannten Aktionswaren, kaufen wir gern mehrere Packungen oder größere Mengen an Lebensmitteln als wir eigentlich brauchen und verbrauchen können. Das kann zu mehr Lebensmittelabfall führen. Hin und wieder reduzieren Supermärkte Lebensmittel aber auch, weil diese nicht mehr lange haltbar sind. Dies ist aber in der Regel gesondert gekennzeichnet. Im Gegensatz zu Sonderangeboten kann der Kauf solcher Ware tatsächlich Lebensmittel retten, weil der Supermarkt sie sonst wegschmeißen müsste. Ein Zusammenhang mit Aktionswaren besteht nicht.

Wo entstehen die meisten Lebensmittelabfälle?

- Im Handel
- In privaten Haushalten
- In der Industrie

**Jede/r wirft
durchschnittlich
235 EUR pro Jahr
in den Müll.**

61 Prozent der Lebensmittelabfälle entstehen in privaten Haushalten. Auf die Industrie entfallen 17 und den Handel fünf Prozent der Lebensmittelabfälle. Statistisch werden in deutschen Privathaushalten pro Kopf und Jahr rund 82 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen: Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen, landet somit im Müll. Umgerechnet bedeutet es, dass jeder von uns etwa 235 Euro im Jahr für Lebensmittel ausgibt, die später in der Tonne landen.

Wie sollte gefrorenes Geflügelfleisch aufgetaut werden?

- Im heißen Wasserbad
- Bei Zimmertemperatur
- Im Kühlschrank

Geflügelfleisch sollte immer langsam im Kühlschrank aufgetaut werden. Das Auftauen bei Zimmertemperatur oder im heißen Wasserbad ist tabu: Zu groß ist die Gefahr einer Salmonellenvergiftung. Wichtig ist auch, regelmäßig das Auftauwasser abzuschütten. Denn darin vermehren sich die Krankheitserreger besonders gut. Generell sollten rohe Geflügelprodukte immer getrennt von anderen Lebensmitteln gelagert werden. Küchengeräte oder Oberflächen, die mit rohem Geflügelfleisch in Kontakt gekommen sind, immer gründlich reinigen, bevor andere Lebensmittel darauf zubereitet werden.

Welches Obst reift nach?

- Äpfel, Mangos und Pflaumen
- Erdbeeren, Brombeeren und Kirschen
- Orangen, Ananas und Tafeltrauben

Äpfel, Mangos und Pflaumen gehören zu den Obstarten, die zu Hause nachreifen können. Sie sondern das Reifegas Ethylen ab. Damit beeinflussen sie ihren eigenen Reifeprozess und den anderer Früchte in ihrer Umgebung. Besonders viel Ethylen geben neben Äpfeln auch Bananen und Tomaten ab. Es sollte vermieden werden, nachreifendes Obst und Gemüse in unmittelbarer Nähe anderer Obst- und Gemüsearten zu lagern, damit Reifeprozesse nicht ungewollt beschleunigt werden oder Lebensmittel schneller verderben. Zitrusfrüchte, Trauben, Kirschen und die meisten Beerenarten können nach der Ernte übrigens nicht mehr weiter reifen.

Wie lässt sich Pizza vom Vortag noch einmal lecker aufwärmen?

- In einer Mikrowelle.
- Gar nicht. Entweder sie wird trocken oder weich. Pizza muss immer gleich aufgegessen werden.
- Abgedeckt in einer Pfanne.

Pizzareste wärmt man am besten in einer Pfanne auf. Anders als beim Erhitzen in der Mikrowelle bleibt dort der Boden knusprig und der Belag wird wieder saftig. Und so geht's: Pizzastück in eine ungefettete, beschichtete Pfanne legen und mit etwas Alufolie abdecken. Nach ein paar Minuten ist die Pizza wieder so lecker wie am Vortag.

Welche Obst- und Gemüsesorten gehören in den Kühlschrank?

- Pflaumen, Kirschen und Karotten.
- Mangos, Bananen und Tomaten.
- Orangen, Paprika und Gurken.

Für Obst gilt die Faustregel: Heimisches liebt es kühl, Exoten mögen es warm. Apfel, Kirsche und Co. fühlen sich bei unter acht Grad Celsius besonders wohl. Von den Exoten mögen nur Feige und Kiwi den Kühlschrank. Beim Gemüse sind besonders die stark wasserhaltigen Sorten wie Paprika, Gurke und Tomate sehr kälteempfindlich. Sie gehören nicht in den Kühlschrank. Auch vertragen sich nicht alle Obst- und Gemüsesorten untereinander. Tomaten und Äpfel sondern das Reifegas Ethylen ab und lassen damit Früchte in ihrer Umgebung schneller altern. Sie sollten einzeln gelagert werden.

Bei welchen Temperaturen sterben krankheitserregende Bakterien in Lebensmitteln ab?

- Bereits bei 50 bis 60 Grad Celsius.
- Zwischen 60 und 70 Grad Celsius.
- Erst ab 70 bis 80 Grad Celsius.

Mikroorganismen in Lebensmitteln können nur dann abgetötet werden, wenn die Speisen auf Temperaturen von mindestens 70 bis 80 Grad Celsius erhitzt werden. Besonders anfällig für krankheitserregende Keime sind Gerichte mit rohen Eiern, rohem Fleisch, rohem Fisch und anderen Meerestieren.

Was sollte man im Umgang mit Käse beachten?

- Er sollte nicht zusammen mit Äpfeln lagern.
- Er sollte nicht mit Brotkrumen in Berührung kommen.
- Man sollte ihn nicht einfrieren.

Käse sollte nicht auf Unterlagen geschnitten werden, auf denen zuvor Brot lag. Die Heferückstände des Brotes lassen den Käse schneller verderben. Es droht Schimmelgefahr. Einfrieren kann man Käse durchaus: Frischkäse mit hohem Fettgehalt ganz ohne Probleme. Weichkäse sollte voll ausgereift sein. Im Tiefkühler sterben die Käsebakterien ab und der Reifeprozess wird beendet. Hartkäse sollte beim Einfrieren möglichst luftdicht verpackt sein, damit er keine Feuchtigkeit verliert.

Wie viel Gramm Speisen pro Person sollte man für ein Buffet rechnen?

- 500 Gramm
- 800 Gramm
- 650 Gramm

800 Gramm fertig zubereitete Speisen sollten für einen Durchschnittsesser am Buffet eingeplant werden. Das sind Erfahrungswerte für ein Buffet mit Vorspeisen, Hauptgerichten, Beilagen und Nachspeisen. Auch wenn einer mehr und ein anderer weniger isst: 800 Gramm sind genau die richtige Menge, damit jede/r satt wird.

Wo liegt der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum?

- Das MHD gilt für pflanzliche, das Verbrauchsdatum für tierische Produkte.
- Das Verbrauchsdatum ist als Wegwerfdatum zu verstehen. Nach Ablauf muss das Produkt entsorgt werden. Das MHD dient dagegen nur als Frischegarant.
- Es gibt keinen. Nach Ablauf beider Daten ist das Produkt nicht mehr genießbar und muss entsorgt werden.

Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) garantiert der Hersteller, dass die Eigenschaften des Produktes wie Farbe, Geruch und Geschmack bei richtiger Lagerung bis zu diesem Datum erhalten bleiben. Nach Ablauf des MHDs muss das Produkt also keinesfalls weggeworfen werden. Dann empfiehlt es sich, seinen Sinnen zu vertrauen und zu prüfen, ob das Lebensmittel noch gut ist. Das Verbrauchsdatum dient dagegen als klare Richtlinie, bis zu welchem Zeitpunkt das Produkt verzehrt werden sollte. Verbrauchsdaten werden auf leicht verderbliche Lebensmittel aufgedruckt. Nach Ablauf dieses Datums sollte die Ware entsorgt werden.

Wie lagert man ungeöffnete Säfte richtig?

- Das hängt von der Art des Saftes an.
- Säfte gehören in den Kühlschrank.
- Alle ungeöffneten Säfte lassen sich mehrere Tage bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Frischer Direktsaft sollte auf jeden Fall im Kühlschrank gelagert werden und ist auch dort nur wenige Tage haltbar. Nektar und Fruchtsäfte im Tetrapak können ungeöffnet bei Zimmertemperatur gelagert werden. Nach dem Öffnen gehören aber auch sie in die Kühlung. Säfte in Glas- oder Plastikflaschen sollten vor Wärme und starkem Lichteinfall geschützt werden, da sie sonst unter Umständen zu gären beginnen. Am besten lagert man auch sie kühl und trocken im Keller oder Kühlschrank

Interview – Fragen

- ➔ Schreibst du vor dem Einkauf einen Einkaufszettel? Erstellst du einen Plan, was du die Woche über essen möchtest?

- ➔ Welche Lagerplätze nutzt du zu Hause für Lebensmittel?

- ➔ Was machst du, wenn du im Kühlschrank ein Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum entdeckst?

- ➔ Isst du Obst und Gemüse mit kleinen braunen Stellen?

- ➔ Welche Reste-Rezepte kennst du? Hast du schon mal ein Reste-Kochen veranstaltet, zu dem alle Freundinnen und Freunde ihre Kühlschrankreste mitbringen?

- ➔ Wirfst du eher viele oder eher wenige Lebensmittel weg? Warum?

„Lebensmittel richtig lagern“

Methode zur Wissens- und Informationsvermittlung

Zeit: ca. 20 Minuten

Material: Arbeitsblatt und Stift

Ziel:

- Die Teilnehmenden lernen, wie verschiedenes Obst und Gemüse am besten gelagert und aufbewahrt wird. Mit Hilfe des Lösungsblattes erhalten die TN eine Art Ratgeber für zu Hause, an dem sie sich orientieren können.

Vorgehensweise: Die Teilnehmenden (TN) erhalten je ein Arbeitsblatt (siehe nächste Seite). Die TN schauen sich die Liste der Obst- und Gemüsesorten an und überlegen, wie sich die einzelnen Produkte am besten lagern lassen. Hierbei soll bedacht werden, dass sich die Lagerung sowohl auf den Geschmack als auch auf die Lebensdauer der Produkte auswirkt. Die TN tragen dann die Produkte entsprechend in die Tabelle ein.

Anschließend können die Ergebnisse im Plenum diskutiert werden. Im Anhang befindet sich noch ein Lösungsblatt, das an die TN im Anschluss verteilt werden kann.



„Für Ihre Ausstellungen und Mitmach-Aktionen zum Thema Lebensmittelwertschätzung verleihen wir gerne unseren magnetischen Kühlschrank, der spielerisch die ideale Aufbewahrung verschiedener Speisen vermittelt. Da der Versand der Tafel recht aufwendig ist, verleihen wir das Modul nur für Publikumsveranstaltungen, bei denen mit vielen Besucherinnen und Besuchern gerechnet wird.“
Bestellung: <https://www.zugutfuerdietonne.de/kontakt/>

Diese Methode beschränkt sich auf die richtige Lagerung von Obst und Gemüse, da diese Produktgruppen mehr als 60% der weggeworfenen Lebensmittel ausmachen. Bei entsprechender Ausstattung (Laptop, Beamer, Internet) kann auch folgendes Online-Spiel genutzt werden: entweder über den Beamer im Plenum oder in Kleingruppen mithilfe der Smartphones der TN:

Clever lagern. Länger genießen: Das PENNY-Kühlschrankspiel

<http://www.penny.de/unternehmen/nachhaltigkeit/mit-penny-restlos-genießen/kuehlschrankspiel/>

Quelle: aid Infodienst. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V. (2013). Lebensmittelhygiene. Praxishandbuch zur Lebensmittellagerung im Haushalt. Reinheim: Druckerei Lokay.

Lagerform	Gemüse	Obst
Lagern im Gemüsefach des Kühlschranks		
Reifen im Zimmer und Lagern im Kühlschrank		
Lagern vorzugsweise bei Raumtemperaturen		

Gemüse: Artischocke, Aubergine, Basilikum (Bundware in Wasser gestellt), Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Gurke, grüne Bohnen, Ingwer, Kartoffeln, Kohl, Lagerzwiebeln, Lauchzwiebeln, Lauch, Möhre, Paprika, Pilze, Radieschen, Rote Beete, Salat, Spargel, Spinat, Tomate, Zucchini **Obst:** Ananas, Äpfel (weniger als sieben Tage), Äpfel (länger als sieben Tage), Aprikosen, Bananen, Brombeeren, Erdbeeren, Feigen, Grapefruit, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschen, Mandarinen, Mangos, Melonen, Orangen, Papayas, Trauben, Wassermelone, Zitrusfrüchte

Lösung:

Lagerform	Gemüse	Obst
Lagern im Gemüsefach des Kühlschranks		
	Artischocke	Apfel (länger als sieben Tage)
	Blumenkohl	Aprikose
	Brokkoli	Brombeeren
	Erbsen	Erdbeeren
	Grüne Bohnen	Feige
	Lauchzwiebeln	Heidelbeeren
	Kohl	Himbeeren
	Lauch	Kirschen
	Möhre	Trauben
	Pilze	
	Radieschen	
	Rote Beete	
	Salat	
	Spargel	
	Spinat	
Reifen im Zimmer und Lagern im Kühlschrank		
		Avocado
		Birne
		Kiwi
		Nektarine
		Pfirsich
		Pflaume
		Zwetsche
Lagern vorzugsweise bei Raumtemperaturen		
	Aubergine	Ananas
	Basilikum (Bundware in Wasser gestellt)	Apfel (weniger als sieben Tage)
	Gurke	Banane
	Ingwer	Grapefruit
	Kartoffel	Mandarine
	Knoblauch	Mango
	Lagerzwiebel	Orange
	Paprika	Papaya
	Tomate	Melone
	Zucchini	Wassermelone
		Zitrusfrüchte

„Germany’s next Top-Gurke – Schönheitswahn im Supermarkt“

Methode zur Reflexion und Sensibilisierung

Zeit: ca. 30 Minuten

Material: Arbeitsblatt und farbige Stifte

Ziel:

- 🏠 Die TN denken über ihre eigenen Assoziationen bezüglich Obst und Gemüse nach und werden wahrscheinlich feststellen, dass auch sie – ganz automatisch – zu „hübschen“ Obst und Gemüse greifen, wenn sie die Wahl haben. Dabei ließe sich einiges an Lebensmittelverlusten vermeiden, wenn mehr Konsumenten bereit wären, makelbehaftete Lebensmittel zu kaufen.

Vorgehensweise: Die Teilnehmenden (TN) werden in zwei Gruppeneingeteilt: in die Obst- und die Gemüsegruppe. Bei einer großen TN Anzahl können auch jeweils zwei Gruppen (also insgesamt vier) gebildet werden. Die TN sollen sich mit den anderen Mitgliedern ihrer Gruppe darüber unterhalten, wie verschiedene Obst- bzw. Gemüsesorten im Supermarkt eigentlich aussehen und diese anschließend zeichnen. Dabei sollen insbesondere markante – und für die jeweilige Frucht typische - Merkmale deutlich werden, wie z. B. die Krümmung einer Banane. Die Seminarleitung kann die TN zum Nachdenken anregen, indem sie während der Anleitung verschiedene Fragen stellt, die die TN in die richtige Richtung lenken, wie z. B.: „Wenn ihr an einen Apfel denkt, ist der dann eher rot oder grün?“ oder: „Wie groß sind eigentlich Kartoffeln?“ oder: „Karotten wachsen ja bekanntlich in der Erde. Trotzdem sind sie nicht schwarz sondern orange wenn wir sie im Laden sehen, oder?“.

Jede Gruppe soll mindesten fünf Obst- bzw. Gemüsesorten malen. Dabei können die Gruppen frei entscheiden, für welche Sorten sie sich entscheiden. Anschließend werden die Ergebnisse an ein Flipchart gepinnt. Jede Gruppe stellt die von ihnen gezeichneten Sorten vor und versucht so detailliert wie möglich zu beschreiben und dabei auf typische Merkmale einzugehen.

Anschließend folgt eine Diskussion: Warum sind wir uns eigentlich so sicher, dass eine Gurke von Natur in ein bestimmtes Aussehen hat? Warum finden wir es unappetitlich, wenn ein Apfel eine Beule hat? Warum greifen wir automatisch zu „hübscheren“ Lebensmitteln, die unserer Norm entsprechen? Was passiert eigentlich mit Lebensmitteln, die nicht dieser Norm entsprechen? Und was bedeutet es eigentlich für die Bauern, dass wir nur gerade Gurken mit ebener Schale essen möchten?

Grundlagen für die Diskussion

Betrachtet man die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion (vom Bauern bis zum Endverbraucher) lassen sich alleine für Deutschland 18 Millionen Tonnen Lebensmittel verbuchen, die jährlich in die Tonne wandern. Ein großer Teil davon geht bereits „verloren“, bevor er das Feld verlässt.

Eine Studie vom WWF gibt an, dass beispielsweise 30 % an Möhren und ca. 10 % an Äpfeln nie den Nachernteprozess erreichen, sondern einfach wieder untergepflügt werden. Grund dafür ist höchstwahrscheinlich, dass diese Produkte die geforderten Schönheitsstandards nicht erfüllen. Obwohl diese Früchte theoretisch knackig, frisch und qualitativ einwandfrei sind, reicht das nicht. Verbraucher haben eine bestimmte Vorstellung davon, wie Obst und Gemüse auszusehen hat: Der Apfel muss rund und glänzend sein – Möhren und Gurken kerzengerade. Obst und Gemüse, das „unförmig“ gewachsen ist, wird im Regelfall nicht gekauft. Neben wählerischen Konsumenten tragen auch die Supermärkte Schuld an diesen – theoretisch vermeidbaren – Verlusten. Denn obwohl die EU die Vermarktungsnormen für 26 Obst- und Gemüsesorten, die u. A. Form und Farbe geregelt hat, im Jahr 2009 wieder abgeschafft hat, findet man (abgesehen von Biomärkten) nur perfekt aussehendes Gemüse, da dieses Profit bringt und einfacher zu handhaben ist. Die Regel, dass eine Gurke auf einer Länge von 10 cm nur eine Krümmung von maximal 10 Grad haben darf, gibt es nicht mehr, aber wer hat schon einmal eine Gurke gesehen, die gekrümmter ist als ein Bumerang? Sind die Gurken jedoch alle gleich lang und minimal gebogen, passen immer genau gleich viele in eine Kiste.

Quellen:

<http://detektor.fm/wirtschaft/lebensmittelverschwendung-schoenheitswahn-im-supermarktregal>

<http://www.stern.de/wirtschaft/news/eu-richtlinien-das-comeback-der-krummen-gurke-3738466.html>

WWF (2015). Das große Wegschmeißen. Vom Acker bis zum Verbraucher: Ausmaß und Umwelteffekte der Lebensmittelverschwendung in Deutschland. WWF Deutschland.

„Dokumentarfilm: Frisch auf den Müll“

Methode zur Sensibilisierung: Lebensmittelverschwendung Global

Zeit: Film: 43 Minuten, Methoden: zwischen 15 und 60 Minuten

Vorbereitung: Beamer, Laptop, DVD, Lautsprecher; ggf. Materialien des pädagogischen Begleitmaterials

Ziel:

- 🏠 Die TN lernen Protagonist/innen in der Erzeugung von und im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung kennen. Sie erfahren die globale Dimension des Problems und haben eine Grundlage dazu, ihre eigene Rolle kritisch zu reflektieren.

Vorgehensweise: Im ROM-Teil der DVD (im Ordner „BEGLEITMATERIAL“) sind Anregungen und Methoden um den Film mit einer Gruppe gemeinsam zu analysieren.

„Lebensmittelretter: Smartphone“

Methode zur Aktivierung

Zeit: ca. 40 Minuten

Vorbereitung: WLAN-Zugang für Handys ermöglichen; Laptop oder PCs bereitstellen; Lose oder Kleingruppeneinteilung vorbereiten

Ziele:

- 🏠 Die TN machen sich aktiv darüber Gedanken, welche Möglichkeiten und Alternativen bestehen, um die eigene Lebensmittelverschwendung zu minimieren und in Zukunft verantwortungsvoller mit Essen umgehen, da dies im engen Zusammenhang mit sozialen und ökologischen Aspekten steht.
- 🏠 Dazu können Apps und Webseiten genutzt werden, die die TN durch diese Methode kennen lernen.

Vorgehensweise: Die SL bittet die TN, ein Los zu ziehen oder ordnet den Kleingruppen eine App bzw. eine Website zu. Die TN rufen die Website auf bzw. laden zunächst die App herunter. Dann sind sie dazu aufgerufen, die App zu erforschen und zu nutzen. Sie bereiten eine Zusammenfassung für das Plenum vor. Leitfragen sind:

- 🏠 Was ist das Ziel der App?
- 🏠 Was leistet die App?
- 🏠 Klappt die Anwendung?
- 🏠 Würdest du die empfehlen? Warum bzw. warum nicht?

Die Fragen werden zur Erkundung der Webseiten ähnlich formuliert. Die KG bereiten eine kurze Information „ihrer“ App bzw. Webseite vor und stellen diese im Plenum vor.

Auswertungsmethode:

Die SL befestigt zwei Schilder an gegenüberliegenden Wänden im Seminarraum. Auf einem Schild steht „Auf jeden Fall“, auf einem anderen „Auf keinen Fall“. Nach der Präsentation der Apps/Webseiten werden die TN gebeten, sich auf einer Linie zwischen den Schildern zu positionieren. Würden sie die Apps/Webseiten nutzen? Die SL befragt spontan einige TN zu den Beweggründen.

Webseiten

www.mundraub.org: „Mundraub.org ist eine kostenlose Online-Plattform, auf der eine webbasierte Karte die Standorte von Obst und Kräutern im öffentlichen Raum abbildet. Über 25.000 Menschen nutzen die Plattform um Fundorte miteinander zu teilen, Erfahrungen und Rezepte auszutauschen. Mundraub.org will heimische Obstallmenden fördern und erhalten. Die Kartierung leistet wertvolle Dienste, denn neben der Wiederentdeckung reichhaltiger, aber vergessener Obstschätze kommt es auch zur Vernetzung von Naturliebhabern untereinander.“

www.teildeinessen.de: „Du hast zuviel gekocht oder gerade gar keine Lust den Kochlöffel zu schwingen? Bei Teildeinessen treffen begeisterte Heimköche auf hungrige Foodies. Einfach kostenlos anmelden, übrige gebliebene Portionen anbieten oder einen Blick in die Kochtöpfe deiner Nachbarn werfen und im Nu haben alle etwas Leckeres auf dem Teller. Hier teilt ihr eure Mahlzeiten, lernt eure Nachbarn kennen und vermeidet das Wegwerfen von Lebensmitteln.“

www.foodsharing.de: „Teile Lebensmittel anstatt sie wegzuerwerfen!“

www.resterechner.de: „Jedes Jahr werfen wir in Deutschland fast ein Drittel aller eingekauften Lebensmittel in den Müll. Der Resterechner zeigt, was in unserem Essen steckt: Jede Menge Energie und nicht selten eine hübsche Summe Geld. Wie viel das ist, zeigt der Resterechner. Einfach ein Nahrungsmittel auswählen, in die Tonne werfen – und überraschen lassen!“

Apps

www.ratatouille-app.com: „Are you leaving for holiday but you still have plenty of fresh food in your fridge? Do you have a vegetable garden and you produce more than what you eat? Did you buy too much food and you fear you'll not be able to eat it all before it expires? In other words, do you have extra food, and you want to give it away? Ratatouille helps you find someone who'll be happy to take your extra food. Share your fridge with others, find what you need or give away what you don't need. No waste, no stress.“

www.lebensmittelklarheit.de: „Dies ist ein Verbraucherportal, das Informationen rund um Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln bietet. Meinungen und Positionen der Verbraucherzentrale sind in den Informationstexten farblich unterlegt. Das Internetportal hat zum Ziel, Verbraucherinnen und Verbrauchern, die sich durch die Aufmachung von Produkten oder die Werbung dafür getäuscht fühlen, allgemeine Informationen zur Kennzeichnung zu geben, Fragen zu konkreten Produkten zu beantworten und Raum für Diskussionen zu bieten.“

www.sharethemeal.org: „Hunger beenden mit einer App und der UNO: mit nur 40 Cent!“

www.label-online.de: „Diese App gibt Verbrauchern den Überblick über Labels und Siegel zurück. Anhand von Bewertungen und Hintergrundinformationen lässt sich schnell erfassen, welches Zeichen was bedeutet und welche Qualität dahinter steckt. Für die schnelle Orientierung unterwegs gibt es www.label-online.de ab Ende April 2014 auch als App.“

www.zugutfuertonne.de: „Aus übriggebliebenen Lebensmitteln leckere Restegerichte zubereiten: Dafür gibt es die Zu gut für die Tonne-App für Smartphones und Tablets. Sie enthält mittlerweile 340 Rezepte von Sterneköchen und prominenten Kochpaten. Die App gibt außerdem Tipps zum Einkauf, zur richtigen Aufbewahrung und Verwertung von Lebensmitteln. Ein umfangreiches Lebensmittellexikon informiert über Lagerung und Haltbarkeit. Und der Einkaufsplaner bringt Übersicht in den Supermarktbesuch und hilft dabei, Mengen richtig einzuschätzen und Zeit im Geschäft zu sparen.“

www.das-ist-drin.de: „Diese App hat es sich zur Aufgabe gemacht, Orientierung und Transparenz im Kühlschrank, der Vorratskammer, am Supermarktregal oder Frühstücksbuffet... zu schaffen. Wir sagen Ihnen, was drin ist. Neutral, kompetent und zuverlässig informieren wir Sie über die Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Nährwerte Ihrer Lebensmittel und ermöglichen Ihnen so, den Überblick über das zu behalten, was Sie zu sich nehmen - und das zentral - an einer Stelle.“

www.siegelklarheit.de: Die Zahl der Umwelt- und Sozialsiegel wächst rasant. Wissen Sie, welches Siegel wofür steht und ob es hält, was es verspricht? – Unser Portal sorgt für mehr Klarheit und Wahrheit. Wir bieten Bewertungen und Vergleiche von Siegeln, damit Sie nachhaltig einkaufen können.

www.codecheck.info: Codecheck.info ist das Online-Produktlexikon, das dir kostenlose Informationen zu Millionen Produkten zur Verfügung stellt. Das Prinzip ist ganz einfach: Scanne den Barcode eines beliebigen Produkts über Webcam oder Smartphone oder suche manuell nach dem Produkt deiner Wahl, um Sekunden später Produktinformationen zu Inhaltsstoffen bzw. Nährstoffen, Hersteller, Labels und mehr zu erhalten.

„Wege aus der Verschwendung“

Methode zur Aktivierung

Zeit: ca. 20 Minuten

Material: Arbeitsblatt und Stift

Ausgangssituation: Laut BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) schmeißt pro Jahr jede/r Einwohner/in Deutschlands durchschnittlich 82 kg Lebensmittel in den Müll. Häufig gehen wir in den Supermarkt, und schlendern umher, ohne eigentlich genau zu wissen, was wir brauchen. Spontan entscheiden wir dann, meist anhand optischer Reize oder beeinflusst durch aktuelle Werbung, was wir kaufen. Zuhause wandert erstmal alles in den Kühlschrank und gerät dort nicht selten in Vergessenheit. Nicht selten wandern mit einem Rutsch alle Lebensmittel, die das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben, in den Müll und die Prozedur fängt von vorne an.

Ziel:

- 🏠 Die TN machen sich aktiv darüber Gedanken, welche Möglichkeiten und Alternativen bestehen, um die eigene Lebensmittelverschwendung zu verringern und in Zukunft verantwortungsvoller mit Essen umgehen, da dies im engen Zusammenhang mit sozialen und ökologischen Aspekten steht.

Vorgehensweise: Die Teilnehmenden (TN) werden in zwei Gruppen eingeteilt und erhalten pro Gruppe einen Arbeitsauftrag (siehe nächste Seiten). Bei einer großen Gruppengröße können auch jeweils zwei Gruppen pro Arbeitsauftrag (also insgesamt vier Gruppen) gebildet werden.

Die TN setzen sich in ihren Kleingruppen (KG) zusammen und diskutieren den Arbeitsauftrag und notieren ihre Antworten und Ergebnisse. Anschließend stellen die KG ihre Ergebnisse den anderen Gruppen vor. Die SL (Seminarleitung) kann dabei die einzelnen Punkte an einem Flipchart festhalten.

Hinweis:

Bei der Auswertung der Ergebnisse sollte unbedingt das Mindesthaltbarkeitsdatum (MDH)* thematisiert werden (Info siehe letzte Seite sowie Methode zum Mindesthaltbarkeitsdatum).

Arbeitsgruppe 1

Elf Millionen Tonnen Lebensmittelmüll fallen in Deutschland Jahr für Jahr an. Der größte Teil davon - nämlich 6,7 Millionen Tonnen - in den privaten Haushalten. Jede/r Deutsche wirft im Durchschnitt jährlich 82 kg Lebensmittel weg, zwei Drittel davon wären vermeidbar. Dies entspricht einem Geldwert von 235 Euro (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

Oftmals liegt das daran, dass wir – ohne genau zu wissen, was wir brauchen – in den Supermarkt gehen und uns von dem herrlichen Angebot inspirieren lassen. Wir neigen zu Spontankäufen und lassen uns gerne durch optische Reize beeinflussen.

Nachdem alles erst einmal in den Kühlschrank wandert, stellen wir nach einigen Tagen oder Wochen fest, dass einige Lebensmittel bereits komisch aussehen oder ihr Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben und schmeißen alles gebündelt in den Müll.

Überlegt gemeinsam, welche Möglichkeiten es gibt, im Vorhinein weniger einzukaufen, sodass am Ende weniger weggeworfen wird! Denkt in diesem Zusammenhang auch daran, wie es bei euch zu Hause im Alltag aussieht: Gibt es eine Person bei euch zu Hause, die den Einkauf für alle Personen erledigt?

Arbeitsgruppe 2

Elf Millionen Tonnen Lebensmittelmüll fallen in Deutschland Jahr für Jahr an. Der größte Teil davon - nämlich 6,7 Millionen Tonnen - in den privaten Haushalten. Jede/r Deutsche wirft im Durchschnitt jährlich 82 kg Lebensmittel weg, zwei Drittel davon wären vermeidbar. Dies entspricht einem Geldwert von 235 Euro (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

Oftmals liegt das daran, dass wir – ohne genau zu wissen, was wir brauchen – in den Supermarkt gehen und uns von dem herrlichen Angebot inspirieren lassen. Wir neigen zu Spontankäufen und lassen uns gerne durch optische Reize beeinflussen.

Nachdem alles erst einmal in den Kühlschrank wandert, stellen wir nach einigen Tagen oder Wochen fest, dass einige Lebensmittel bereits komisch aussehen oder ihr Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht haben und schmeißen alles gebündelt in den Müll.

Überlegt gemeinsam, welche Möglichkeiten es gibt, das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden, auch wenn man zu viel eingekauft hat. Denkt in diesem Zusammenhang auch über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums nach, z. B. was sagt dieses eigentlich aus? Was gibt es für Alternativen zum Wegwerfen von Lebensmitteln?

Mögliche Punkte für die Auswertung oder zur Ergänzung der Auswertung

Gruppe 1:

- Häufiger einkaufen und kleinere Mengen besorgen
- Großeinkäufe vermeiden, da man sonst den Überblick verliert
- Spontaneinkäufe vermeiden, sondern Einkauf im Vorfeld planen
- Einkaufszettel vorbereiten
- Essensplan erstellen und danach einkaufen gehen
- Absprachen unter Familienmitgliedern/Mitbewohnern treffen (wer möchte was essen?)
- Nicht hungrig einkaufen gehen (dann lässt man sich weniger verleiten, unnötige Dinge zu kaufen, auf die man in hungrigen Momenten Lust hat)
- Großpackungen vermeiden und lieber einzelne Früchte und Gemüsesorten kaufen. So kauft man nur genau die Menge ein, die man benötigt und vermeidet sogar unnötigen Plastikmüll
- Nicht von Sonderangeboten verleiten lassen
- Außerdem: wenn man noch an die großen Mengen denkt, die von Supermärkten nach Ladenschluss weggeworfen werden, könnte man, um diesem Prozess ein wenig entgegen zu wirken, weniger schönes Obst & Gemüse kaufen oder zu Produkten greifen, die kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen.

Mögliche Punkte für die Auswertung oder zur Ergänzung der Auswertung

Gruppe 2:

- Reste vom Vortag beim Kochen verwenden
- Rezeptideen für Reste gibt es überall im Internet – Inspirationen suchen
- Lieber kleinere, dafür mehrere Portionen servieren, dann bleiben weniger Reste auf dem Teller liegen
- Man kann containern gehen, das heißt Lebensmittel aus den Mülleimern von Supermärkten “retten”. Das ist allerdings in der Regel nicht legal.
- Lebensmittel teilen, z. B. über die Internetplattform *Foodsharing**
- Freunde einladen und gemeinsam größere Mengen kochen
- Lebensmittel (ver-)teilen: In Deutschland gibt es beispielsweise fast 900 Tafeln mit über 3.000 Ausgabestellen, die sich über Lebensmittelspenden sehr freuen und diese dann an Bedürftige weiterverteilen.
- Lebensmittel einfrieren: hat man z. B. zu viel Brot gekauft, kann man einen Teil davon problemlos einfrieren, sodass sich das Brot noch einige Wochen länger hält
- Lebensmittel richtig lagern, dazu gehört z. B. auch Fisch, Fleischerzeugnisse oder Käse nach dem Einkauf aus Tüten oder Einwickelpapier zu nehmen und in verschließbaren Behältern zu lagern (hier gerne Verweis auf die Methode zur richtigen Lagerung)
- Gemüse und Obst, das schrumpelig wird, kann trotzdem problemlos verkocht werden ohne an Geschmack zu leiden, wenn man es bspw. nicht mehr für einen Salat verwenden möchte
- Das MHD ist nicht per se ein Datum, an dem Lebensmittel entsorgt werden müssen. Es gibt lediglich an bis zu welchem Tag das Produkt über bestimmte Eigenschaften, wie Farbe, Konsistenz und Aroma verfügt. Joghurts können noch lange nach Ablauf des MHD verzehrt werden. Man sollte sich also auf die eigenen Sinne verlassen und prüfen, ob das Lebensmittel noch genießbar ist, bevor man es entsorgt

Mindesthaltbarkeitsdatum*:

Viele Verbraucher halten Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum für verdorben. Das ist häufig eine Fehleinschätzung. Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem dieses Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält (§ 7, Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung). Der Verbraucher muss nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit damit rechnen, dass das Lebensmittel nicht mehr voll seiner Erwartung entspricht. Denkbar sind Veränderungen des Aromas oder der Konsistenz. Nach Ablauf des MHD können Produkte immer noch genusstauglich sein. Joghurt oder Quark z.B. können nach dem MHD meist ohne Bedenken verzehrt werden. Vertrauen Sie im Zweifelsfall dem Aussehen der Produkte und Ihrem Geruchssinn. Das Verbrauchsdatum ist das Datum, ab dem leicht verderbliche Lebensmittel (z. B. Hackfleisch, rohes Geflügelfleisch) bereits nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen können. Sie sollten nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden (Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz)

Foodsharing*:

Das Prinzip ist einfach: fährt man zum Beispiel für längere Zeit in Urlaub und hat noch einen vollen Kühlschrank, kann man seine Lebensmittel auf Foodsharing anbieten. Jeder kann sogenannte Essenskörbe packen und diese in seiner Umgebung kostenlos zur Verfügung stellen. Andere Nutzer der Plattform sehen die Essenskörbe in ihrer Nähe und können bei Interesse einen Korb anfragen und einen Abholtermin vereinbaren. Nicht nur Privatpersonen können so überschüssige Lebensmittel weitergeben, sondern auch Händler und Produzenten.

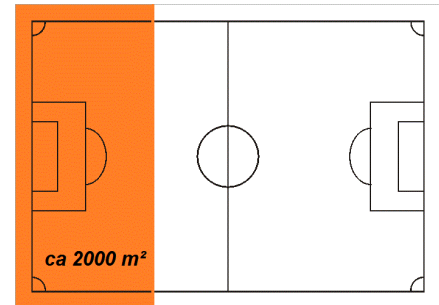
Einige Regeln gibt es bei Foodsharing auch. Natürlich sollten keine verdorbenen Produkte weitergegeben werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann aber durchaus überschritten sein. Die Anbieter sowie die Abnehmer von Essenskörben sollten aber in jedem Fall überprüfen, ob die Nahrung noch genießbar ist. Die einfache Regel lautet: *„Lege keine Lebensmittel in Essenskörbe, die du selbst nicht mehr verzehren würdest.“* Aufgrund des bestehenden Gesundheitsrisikos dürfen manche Lebensmittel nicht weitergegeben werden, zum Beispiel wenn das Verbrauchsdatum abgelaufen ist oder Speisen, die rohe Eier enthalten.

Finanziert wurde Foodsharing durch Crowdfunding, das heißt viele einzelne Unterstützer haben das Portal mit ihren Spenden finanziert. So kamen sogar mehr als die Foodsharing funktioniert derzeit aber eher in größeren Städten wie Köln oder Berlin, wo es viele aktive Foodsharer gibt. In Berlin gibt es sogar einen Umsonst-Laden in der Markthalle in Kreuzberg. Hier kann man nicht benötigte Lebensmittel ablegen. Andere können sich dann einfach mitnehmen, was sie gebrauchen können. In kleineren Städten wie z.B. hier im sonst so grünen Tübingen findet man selbst in der Umgebung selten mal einen Essenskorb. Da die Internet Plattform aber erst seit Dezember 2012 online ist, gilt es wohl abzuwarten, selbst Lebensmittelkörbe einzustellen und zu hoffen, dass andere dem eigenen Beispiel folgen. Immerhin, innerhalb der ersten zwei Wochen konnte Foodsharing schon 2.800 Foodsharer verbuchen und 250 Kilogramm Lebensmittel vor der Mülltonne retten. veranschlagten 10.000 Euro zusammen (<http://www.welovefood-derfilm.de/2013/02/lebensmittel-teilen-statt-wegwerfen/>).

„Unser Acker: 2000 m²“

Methode zum Einstieg: Ernährung und Globale Erwärmung.

Wenn wir die globale Ackerfläche von 1,4 Milliarden Hektar durch die Zahl der Erdenbürger teilen, ergibt das 2000 m² pro Nase. Darauf muss alles wachsen, was uns und unsere Nutztiere nährt und versorgt. Die Methode beleuchtet die Hintergründe dieser Ausgangslage.



Zeit: ca. 60 Minuten

Vorbereitung: Laptop, Beamer, Präsentation „Hungry Planet“; ggf. Flipchart mit den Fragen und Beispielen; pro Kleingruppe in leeres Flipchart

Ziele:

- 🏠 Die TN sind inhaltlich auf das Planspiel zum Sojaanbau (EPIZ) eingestimmt
- 🏠 Die TN wissen, inwiefern Lebensmittel mit Ackerfläche und Landverbrauch, direkt oder indirekt, in Verbindung stehen.
- 🏠 Die TN erfahren, warum weltweit hauptsächlich Weizen, Mais, Reis und Soja angebaut werden und warum Anbauflächen im Spannungsfeld zwischen Nahrungs- und Futtermittelproduktion stehen
- 🏠 Die TN erkennen Zusammenhänge zwischen Landverbrauch und Fleischkonsum und wissen um die ökologischen und sozialen Kosten

Vorgehensweise: Die SL stimmt die TN auf das Thema ein. Die Methode erkundet zunächst, was die TN in einer Woche an Lebensmitteln für gewöhnlich konsumieren und überlegen dann gemeinsam, wie ein Acker aussehen würde, auf dem die konsumierten Lebensmittel produziert werden. Die SL zeigt zunächst die Präsentation „Hungry Planet“. In dieser werden 35 Familien weltweit und ihr Lebensmittelbedarf in einer Woche portraitiert. Die Präsentation ist so voreingestellt, dass ein Bild ca. 5 Sekunden zu sehen ist. Im Anschluss daran kann kurz ausgewertet werden, was bei der Betrachtung der Bilder aufgefallen ist. Im Anschluss daran stellt die SL den TN folgende Frage:

„Was isst du für gewöhnlich innerhalb einer Woche? Notiere alle Produkte vom Frühstück bis zum Mitternachtssnack.“

Die TN notieren zunächst persönlich die für gewöhnlich konsumierten Lebensmittel.

Bevor die TN im Anschluss in Kleingruppen aufgeteilt werden, erläutert die SL die Aufgabe:

„Überlegt gemeinsam, inwiefern die genannten Lebensmittel oder Hauptbestandteile davon direkt oder indirekt vom Acker, von der Weide oder der Plantage kommen. Es geht also um den Flächenverbrauch eurer Nahrungsmittel.“

Um die Aufgabe zu verdeutlichen, erklärt die SL zwei Beispiele:

- 🏠 **Müsli** - Bestandteile: Nüsse und Körner, Milch, Joghurt oder Sojamilch, Obst.
 - Nüsse: von Nussbäumen → Landfläche
 - Körner: von Getreidefeldern → Acker
 - Milch oder Joghurt: von Kühen, diese benötigen Futtermittel vom Acker
 - Sojamilch: Soja → Acker
 - Obst → Landfläche
- 🏠 **Burger mit Pommes** – Bestandteile: Fleischburger, Pommes mit Majo
 - Brötchen → Weizen → Getreidefeld → Acker
 - Tomaten, Gurken und Salat: Gewächshaus / Zwiebeln → Landfläche
 - Fleisch → Rinder: 100-420 Tage Weidezucht → Weide statt Acker, im Anschluss 120 Tage Nährmast: Futtermittel → Acker
 - Majo: Eier → Futtermittel für Hühner vom Acker / Öl → Ölfrüchte vom Acker
 - Pommes: Kartoffeln → Acker / Frittieröl → Ölfrüchte → Acker

Nachdem die KG gemeinsam ausgearbeitet haben, welche Lebensmittel vom Acker kommen, schätzen sie, inwiefern zur Produktion ihrer für gewöhnlich konsumierten Lebensmittel Ackerfläche zur Verfügung stehen muss: Jede KG enthält ein leeres Flipchart, dieses ist ihr „Gruppenacker“. Der Gruppenacker umfasst 2000 m² mal der Anzahl der TN in der Kleingruppe (bei 5 TN z.B. 10.000 m²). Die Leitfrage lautet:

„Stellt euch vor, das Flipchart ist eine landwirtschaftliche Fläche, auf der eure Nahrungsmittel produziert werden müssen. Wie viel davon ist Acker, Weide oder Plantage für euren Lebensmittelkonsum?“

Der Acker funktioniert klima-unabhängig, das heißt es können dort auch tropische Obstsorten angebaut werden- eben all dem, was die KG konsumiert. Jede Kleingruppe überschlägt gemeinsam, wie hoch der Flächenverbrauch ihrer Ernährung ist und wie viel von ihrem „Gruppenacker“ zum Anbau der von ihnen konsumierten Lebensmittel verwendet werden muss. Jede KG unterteilt nun ihren Acker in Anbauflächen und zeichnet diese anteilig ein. Die KG präsentieren ihre Äcker im Plenum. Die Ergebnisse werden verglichen:

„Was fällt auf? Was haben alle Gruppen gemeinsam, gibt es Unterschiede?“

Die SL teilt die Broschüre 2000 m² - Mein kleiner Weltacker an die KG aus und stellt das Konzept des Ackers (Weltweite Ackerfläche geteilt durch Weltbevölkerung = 2000m²/Kopf) vor:

„Bild 1 zeigt die momentane Anbausituation weltweit. Vergleicht diesen Acker mit eurem Acker und findet Gemeinsamkeiten und Unterschiede.“

„Bild 3 zeigt, dass der Acker den Futtermittelbedarf von zwei Schweinen deckt. Die Rückseite zeigt andere Ernteerträge des Ackers. Wie viel Fleischkonsum pro Kopf kann sich die Menschheit leisten, wenn theoretisch jedem Menschen 2000 m² Ackerfläche zustehen? Wie ist die Situation im Jahr 2050 bei steigender Weltbevölkerung?“

Auswertung: Diskussion im Plenum, gemeinsames Sammeln von Ergebnissen:

„Reichen die Ackerflächen in Europa, um unseren Bedarf zu decken?“

„Inwiefern gibt es eine Flächenkonkurrenz zwischen Lebensmittel- und Futtermittelanbau?“

„Wie viel Fleischkonsum kann sich die Weltbevölkerung global erlauben?“

„Was bedeutet ‚verstecktes Land‘?“

Wichtige Punkte für die Auswertung:

- So wie es „verstecktes Wasser“ in Lebensmitteln gibt, gibt es auch „verstecktes Land“, das zu der Erstellung des Produktes benötigt wird. So hat zum Beispiel auch Bier einen Landverbrauch, da Hopfen und Getreide angebaut werden müssen.
- Für den europäischen Konsum reicht die Ackerfläche, die in Europa zur Verfügung steht, nicht aus. Unser Kapital ermöglicht es uns, auch auf andere Ackerflächen weltweit zuzugreifen. Dieses Land steht dann der örtlichen Bevölkerung nicht zur Selbstversorgung zur Verfügung. Beispiele sind Soja (Kraftfutter) oder Bananen.
- *Fleischkonsum ist eine „teure“ Sache, da viel Ackerfläche für Kraftfutteranbau in Anspruch genommen wird. Dazu kommen Wasser- und Energieverbrauch für Transport und Herstellung von Fleischprodukten.* Würde die gesamte Getreideernte zu Nahrungsmitteln verarbeitet und gar nichts mehr zu Futtermitteln für Rinder, Schweine oder Geflügel, dann **könnten vier Milliarden Menschen mehr ernährt werden.** Dieses Ergebnis brachte eine neue Studie von Emily Cassidy von der University of Minnesota in Saint Paul und ihre Kollegen hervor. Außerdem: Würde die Welt aufs Rindfleisch verzichten und stattdessen Huhn oder Schwein essen, könnten die heutigen Ackerflächen immerhin **357 Millionen Menschen zusätzlich ernähren**, da Geflügel und Schweine eine bessere Bilanz der Nahrungsmittel Verwertung haben. Das bedeutet, dass für die Geflügel- und Schweinefleischproduktion weniger Kalorien benötigt werden, um ein Kilogramm Fleisch zu produzieren als für Rindfleisch. **Würden Menschen kein Fleisch, aber noch Milchprodukte und Eier essen, könnten 815 Millionen Menschen mehr satt werden.**

Quelle: Die Methode bezieht sich auf das Projekt „Mein kleiner Weltacker“ und nutzt dessen Veröffentlichungen.

Agricultural and Rural Convention ARC2020, www.2000m2.eu

„Schwein gehabt“

Methode zum Einstieg: Ernährung und Globale Erwärmung

Zeit: ca. 60 Minuten

Vorbereitung: Länder- und Zahlenkarten bereitlegen, pro TN ein Stuhl und Teller bereitlegen, die Tische zur Seite stellen.

Ziele:

- ⊠ „Schwein gehabt“ ist ein Spiel, bei dem Verteilungsfragen rund um das Thema Fleischkonsum diskutiert und zugleich trockene Statistiken zu Bevölkerungs-, BIP-Verteilung und Fleischkonsum spielerisch verdeutlicht werden.
- ⊠ Durch die Veranschaulichung der Verteilungsverhältnisse zwischen Industrie-, Schwellen- und Entwicklungsländern werden Fragen der globalen Gerechtigkeit aufgeworfen und mit den TN diskutiert

Vorgehensweise: Die TN bilden einen Sitzkreis. Wichtig ist, dass im Sitzkreis nur so viele Stühle wie TN stehen. Die SL legt nun zunächst in der Mitte die sechs Länderkarten und die sechs Karten mit den Bevölkerungszahlen aus.

Die TN ordnen gemeinsam die Bevölkerungszahlen den Ländern zu und pinnen das Ergebnis gut sichtbar an. Die SL wiederholt die Zuordnungen mit den Daten zum Bruttoinlandsprodukt und zum Fleischkonsum. Alle Daten werden als Tabelle für alle sichtbar angepinnt.

Um die Zahlen begreifbar zu machen, werden die TN gebeten, sich den einzelnen Ländern proportional zuzuordnen. *Die folgende Methodenbeschreibung ist aus dem Methodenheft „Ein Teller voller Klima“ entnommen und wurde geringfügig verändert.*

Hinweis: Die Proportionen in den Tabellen sind stark gerundet, um die Methode anwendbar zu machen. Die TN können ggf. darauf hingewiesen werden.

	Bevölkerung im Jahr 2012:	Bruttoinlandsprodukt pro Person in US-Dollar 2012:	Fleischkonsum in kg pro Person 2012:
Deutschland	ca. 82 Millionen	43.742 \$	89 kg
USA	ca. 314 Millionen	48.387 \$	114 kg
Brasilien	ca. 192 Millionen	12.789 \$	92 kg
Indien	ca. 1,2 Milliarden	1.389 \$	3,7 kg
China	ca. 1,3 Milliarden	6.094 \$	57,8 kg
Malawi	ca. 14 Millionen	328 \$	5,9 kg

1. Verteilung der Bevölkerung auf die einzelnen Länder

Die gesamte Gruppe repräsentiert im Spiel die Bevölkerung der Länder Deutschland, Brasilien, Malawi, China, Indien und USA zu 100 %. Aufgabe der TN ist es, einzuschätzen, wie sich die Bevölkerung prozentual auf die ausgewählten Länder verteilt und sich entsprechend ihrer Schätzungen zu den Ländern zu gruppieren. Die SL korrigiert anschließend mithilfe der Tabelle die Zuordnungen.

TN:	16	17	18	19	20	21	23	24	25	26	27	28	29	30	32	33
D	½	½	½	½	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
USA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4
BR	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
IND	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9	10	10	10	11	11	12
CN	6	7	7	8	8	9	9	10	10	11	11	11	12	12	13	13
MW	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼	¼

Beispiel: Die Gruppe besteht aus 21 TN. Somit gruppieren sich 1 Person als Deutschland, 2 Personen als die USA, 1 Person als Brasilien, 7 Personen als Indien und 9 Personen als China. Eine Person erhält ein Schild mit „1/4“ für Malawi.

2. Verteilung des Bruttoinlandsprodukts

Das BIP zeigt das Einkommen einer Volkswirtschaft an, da es die wirtschaftliche Leistung an den Erwerbs- und Vermögenseinkommen misst. Das Bruttoinlandsprodukt wird mit Stühlen symbolisiert. Die Gesamtanzahl der Stühle entspricht der Gesamtzahl der TN. Die Aufgabe der TN ist es, die Gesamtanzahl der Stühle so den einzelnen Ländergruppen zuzuteilen, dass das BIP der Länder im Verhältnis zueinander sichtbar wird. Wie viele Stühle wandern zu Deutschland, Brasilien, Malawi, China und USA? Die SL berichtigt die Aufteilung anhand der Tabelle. Dann werden die einzelnen Ländergruppen aufgefordert, auf „ihren“ Stühlen Platz zu nehmen.

Hinweis zum Bruttoinlandsprodukt: Das BIP steht als Wohlstandsmaß in der Kritik, da es nur den Gesamtwert aller Güter, d.h. Waren und Dienstleistungen in einem Jahr und einem Land hergestellt wurden. Es wird von der Politik als Grundlage für strategische Entscheidungen herangezogen. Auch in der zwischenstaatlichen sogenannten Entwicklungshilfe steht ein Wachstum des BIP als Ziel oft im Vordergrund. Es vernachlässigt aber soziale und ökologische Kosten der Produktion genauso wie wohlstandssteigernde Aktivitäten, die nicht auf Geld oder Zahlungen basieren. Für diese Methode bietet sich das BIP aber an, um ungerecht verteiltes Kapital zu veranschaulichen.

<https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/bruttoinlandsprodukt-und-die-kritik-daran-1819.htm>

Stühle	16	17	18	19	20	21	23	24	25	26	27	28	29	30	32	33
D	6	7	7	8	8	9	9	9	9	10	10	11	11	12	12	12
USA	7	7	8	8	9	9	10	10	11	11	12	12	13	13	13	14
BR	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	4	4
IND	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
CN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2
MW	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Beispiel: Die Gruppe besteht aus 21 TN. Deutschland (1 Person) bekommt 9 Stühle. USA (2 Personen) bekommen ebenfalls 9 Stühle. Brasilien (1 Person) bekommt 2 Stühle. China (9 Personen) bekommen einen Stuhl. Indien (7 Personen) und Malawi (1 Person mit ¼-Schild) nehmen auf dem Boden Platz.

3. Fleischkonsum und Hunger

Nun schätzen die TN ein, wie viel Kilogramm Fleisch pro Person im Jahr in den Ländern verbraucht werden und ordnen den Ländern die entsprechende Anzahl an Tellern und die geschätzte Menge in kg zu. Die Angaben beziehen sich auf den gesamten Verbrauch, einschließlich dessen, was in Schlachthöfen, im Handel oder zu Hause weggeworfen wird.

Teller:	16	17	18	19	20	21	23	24	25	26	27	28	29	30	32	33
D	4	4	4	5	5	5	6	6	6	6	7	7	7	7	8	8
USA	5	6	6	6	7	7	7	8	8	9	9	9	9	10	10	10
BR	4	4	5	5	5	6	6	6	7	7	7	7	8	8	8	8
IND	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
CN	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5	5	6	6
MW	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Beispiel: Die Gruppe besteht aus 21 TN. Deutschland (1 Person) sitzt/liegt auf 9 Stühlen und bekommt 5 Teller. USA (2 Personen) sitzen/liegen auf 9 Stühlen und bekommen 7 Teller. Brasilien (1 Person) sitzt auf 2 Stühlen und bekommt 6 Teller. China (9 Personen) sitzen auf/bei einem Stuhl und bekommen 3 Teller. Indien (7 Personen) und Malawi (1 Person mit ¼-Schild) sitzen auf dem Boden und bekommen keinen Teller.

Anschließend zählen die TN immer 7 Personen ab, die 8. Person hungert. Von 7 Milliarden Menschen hungern 870 Millionen. Mehr als die Hälfte aller hungernden Menschen weltweit leben in Asien und der Pazifikregion. In Afrika leben mehr als ein Viertel aller hungernden Menschen auf der Welt.

Auswertung:

Diese Methode verdeutlicht als Aufstellung den weltweit ungerecht verteilten Wohlstand sowie den unterschiedlichen Fleischkonsum. Folgende Fragen können die Auswertung strukturieren:

Allgemein:

- Was fällt bei der Verteilung des BIPs auf? Warum ist es so unterschiedlich verteilt?

Das BIP umfasst den Wert aller produzierten Waren und Dienstleistungen. Wo viel produziert wird, ist es höher. Dies bedeutet aber auch, dass es in (Post-)Industrieländern einen größeren Bedarf nach qualifizierten Arbeitskräften gibt, um die Produkte und deren Herstellung zu steuern. Die Preise und die Löhne sind höher. Diese Länder profitieren im Übrigen seit mehreren Jahrhunderten von der Industrialisierung und der damit verbundenen Wertschöpfung aus Rohstoffen.

- Woran liegt es, dass in Indien so wenig Fleisch gegessen wird, in Brasilien so viel? Welche Gründe sind es bei Malawi? Gibt es einen Zusammenhang zwischen BIP (den Stühlen) und Fleischkonsum (den Tellern)?

Fleisch ist sehr aufwendig zu produzieren, hat einen großen Flächenverbrauch und ist daher teuer. In Brasilien sind die Kosten geringer, weil Landflächen in dem sehr großen Land sehr günstig zur Verfügung stehen, der Staat in Biotechnologie investiert und Monokulturen fördert. Fleisch ist daher vergleichsweise günstig und wird als Grundnahrungsmittel wahrgenommen. In den Industriestaaten ist Fleisch auch relativ günstig, da die industrialisierte Viehzucht Kraftfutter z. B. auf Mais- oder Sojabasis zu günstigen Preisen, z. B. aus Brasilien, aufkaufen kann. Daher kann eine große Menge Fleisch relativ günstig produziert werden. In Indien und China hingegen sind Landflächen aufgrund der großen Bevölkerungszahlen knapp, es werden traditionell eher Getreide und Gemüse angebaut, da diese Produkte mehr Menschen ernähren können. China profitiert jedoch in den letzten Jahrzehnten von der Ausweitung einer intensiven Schweinezucht, die wenig Platz benötigt. Mit steigendem Wohlstand gleichen sich auch die Essgewohnheiten an die der Industrieländer an. Der Hinduismus, eine der verbreitetsten Religionen Indiens, sieht eine vegetarische Lebensweise als die ethisch höhere an. Viehhaltung spielt in eher in der Subsistenzlandwirtschaft in Malawi eine Rolle, deswegen ist der Fleischkonsum dort etwas höher als in Indien.

Deutschland und USA:

- Wie nehmt ihr euren Reichtum wahr?
- Habt ihr ein schlechtes Gewissen?
- Denkt ihr, ihr könntet Stühle und Teller abgeben? (Verteilungsungerechtigkeit)
- Wie viele Stühle habt ihr in den letzten 30 Jahren erwirtschaftet? Wie viele waren schon da? (Industrialisierung, Kolonialismus)

Brasilien und China:

- Wie nehmt ihr eure Situation im Raum wahr?
- Wie viele Stühle habt ihr in den letzten 30 Jahren erwirtschaftet?
- Wie ist der Reichtum in eurem Land verteilt? Wer darf auf dem Stuhl sitzen?

Indien:

- Möchtet ihr auch einen Stuhl haben? Warum?
- Inwiefern kann ungleich verteilter Wohlstand eine Flucht- und Migrationsursache sein?

Abschluss:

- Wie kann das Problem gelöst werden? (Theoretisch gibt es für jede Person einen Teller und einen Stuhl)

Weitere Methoden zum Thema Klima und Ernährung finden Sie in diesem Methodenheft, das der Box beigelegt ist:

Aus „Ein Teller voller Klima“ mit geringen Anpassungen übernommen. Ein Teller voller Klima. Klimaschutz und Ernährung, Dr. Bianca Schemel, UfU-Unabhängiges Institut für Umweltfragen e.V.

Stationenlernen „Zoom auf Indien“

Methoden zur Wissensvertiefung: Ernährung und Globale Erwärmung

Zeit: ca. 30 Minuten, im Anschluss an die Präsentation „Zoom auf Indien“

Inhalt: Der Klimawandel wird große Auswirkungen auf die Ernährungssicherheit von Millionen Menschen weltweit haben. Zeigen sich erste Anzeichen in Indien? Verändert der Klimawandel den Monsun und bedroht Regenfeldbau, die Lebensgrundlage vieler in Indien? Zunächst beschäftigen sich die Teilnehmenden mit Auswirkungen von Dürre und Starkregen auf die Landwirtschaft und davon abhängiger Menschen in benachteiligten indischen Regionen. Dann folgen Portraits zweier NGOs, die Auswege aus der sozialen und ökologischen Dürrekrise finden und Menschen vor Hunger bewahren. Beide werden durch die Entwicklungszusammenarbeit von AWO International in ihrer Arbeit unterstützt.

Vorbereitung: Im Seminarraum werden vier Inseln gebildet. Die SL teilt die laminierten Fotos und Informationskarten den einzelnen Inseln zu. Die SL überlegt sich eine Methode, um drei Gruppen zu formen und legt Papier und Stifte bereit. Leise Musik schafft eine angenehme Atmosphäre. Die SL legt auf der vierten Insel ein großes Packpapier oder aneinander geklebte Flipcharts auf und befestigt dort die Fragekarten.

Ziele:

- 📍 Die TN erkennen einen Zusammenhang zwischen Klimawandel und Dürre- bzw. Hungerkrisen und erlangen Hintergrundwissen zu Monsun und Regenfeldbau in Indien.
- 📍 Die Teilnehmenden erfahren mehr über die Lebensumstände von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in Indien. Sie erhalten einen Einblick in die alltäglichen Herausforderungen und erkennen Risikofaktoren für Hunger und Armut.
- 📍 Die Teilnehmenden erfahren, warum öko-soziale Landwirtschaft ein Ausweg aus der Krise bedeuten kann und stellen eine Verbindung zu ökologischer Landwirtschaft in Deutschland her.
- 📍 Die TN erfahren, dass öko-soziale Landwirtschaft eine Perspektive für Menschen in den durch Klimawandel bedrohten Gebieten schafft und erfahren mehr über Grundsätze der Entwicklungszusammenarbeit
- 📍 Die TN erlangen eine Wissensgrundlage, um die Auswirkungen ihres eigenen Konsums und ihren Beitrag zum Klimawandel zu erkennen und erfahren, wer die globalen Kosten trägt

Vorgehensweise:

Die TN werden in drei Gruppen unterteilt, jede Kleingruppe erhält Stifte und Papier. Die TN werden gebeten, sich ihre Antworten zu den an den Stationen gestellten Fragen zu notieren.

Die Fragen sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Die Kleingruppen starten zeitversetzt in den Parcours und beginnen stets an Station 1.

Bei der Station 4 visualisiert jede KG ihre Antworten neben den befestigten Fragekarten. Die TN treffen sich im Plenum, betrachten die Antworten (Station 4) gemeinsam und tauschen sich über das Ergebnis aus. Ggf. kann die SL mithilfe folgender Fragen den Parcours auswerten:

- 🏠 Haben alle KG antworten auf die Fragen gefunden?
- 🏠 Welche Antworten haben euch überrascht?
- 🏠 Wo könnte man weitere Informationen zum Thema finden?

Kurzfilm „WissensWerte: Welternährung“

Methode zur Wissensvermittlung: Ernährung und Globale Erwärmung – Zoom auf Indien

Alter: ab 14

Zeit: ca. 20 Minuten

Vorbereitung: Beobachtungsbögen drucken/kopieren, ggf. Flipchart zur Auswertung erstellen, Film laden/einlegen: <https://www.youtube.com/watch?v=BbBJs7jKsYw> bzw. www.youtube.com und Suche: „WissensWerte Welternährung“. Bitte den VLC Media Player zum abspielen nutzen oder ggf. herunterladen (kostenlos).

Ziele:

Die Teilnehmenden erhalten einen ersten Eindruck über zentrale Probleme der Welternährung:

- 🏠 Vernichtung der Lebensgrundlage von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern durch finanzkräftige Agrarkonzerne
- 🏠 Hohe Input-Kosten für Landwirt/innen durch z.T. gentechnisch verändertes Saatgut, Pestizide, Herbizide und Düngungsmitteln
- 🏠 Flächen- und Preiskonkurrenz durch Anbau von Lebensmitteln, Futtermitteln und Biotreibstoffen; Preisschwankungen aufgrund von Börsenspekulationen mit Getreide
- 🏠 Abschottung des europäischen Marktes für landwirtschaftliche Produkte bei gleichzeitiger Subvention der innereuropäischen Produktion

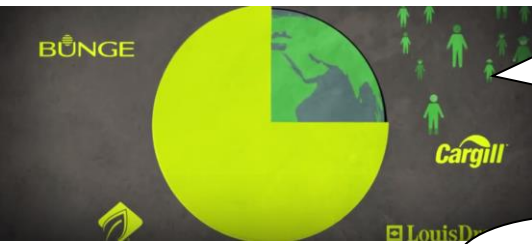
Vorgehensweise:

Die Seminarleitung (SL) stimmt die Teilnehmenden (TN) auf das Thema ein: Im Folgenden werden mögliche Auswirkungen des Klimawandels auf eine Gruppe von Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in Indien erkundet. Der folgende Kurzfilm gibt einen kurzen Überblick über die Gegenwart und Zukunft der Welternährung.

Die Teilnehmenden erhalten den Beobachtungsbogen und werden gebeten, sich die Fragen einzuprägen und während des Films Notizen zu machen. Die SL zeigt den Kurzfilm „WissensWerte: Welternährung“.

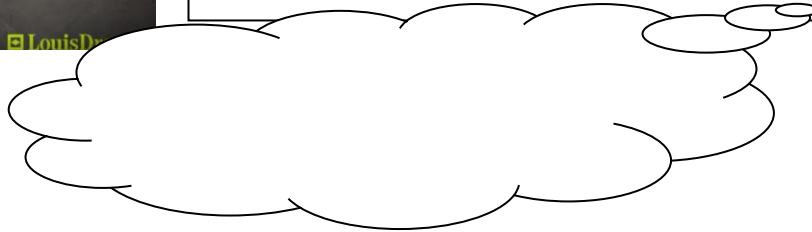
Zur Auswertung vergleichen die TN ihre Notizen im Plenum. Die SL hält zentrale Aussagen fest. Ggf. kann die SL ein Flipchart mit zentralen Aussagen vorbereiten und gemeinsam mit den TN besprechen.

Es folgt eine Überleitung zur Präsentation, die das problematische Zusammenspiel von Spielregeln des Weltmarktes und Auswirkungen des Klimawandels in Indien verdeutlicht.



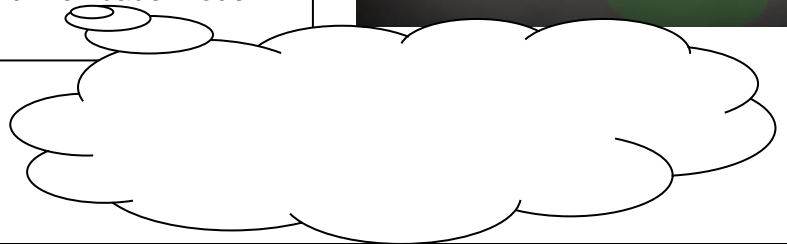
Wer produziert weltweit Lebensmittel? Wer steht in Konkurrenz zueinander?

Welche Auswirkungen hat die Umstellung von klein- zu großflächiger Landwirtschaft auf Menschen in Entwicklungsländern?



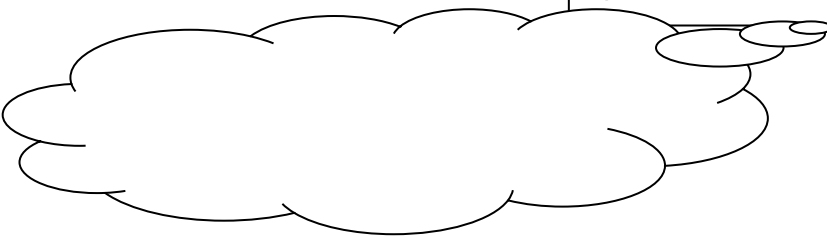
Vor welchen Herausforderungen stehen großflächige Anbaumethoden und Monokulturen? Können diese langfristig Ernährungssicherheit bieten?

Nützt Gentechnik eher den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern oder größeren Agrarunternehmen? Warum?



Warum haben Kleinbäuerinnen und Kleinbauern und kleinere Händler Schwierigkeiten, ihre Produkte auf dem europäischen Markt zu verkaufen?

Auf Ackerflächen werden nicht nur Lebensmittel angebaut. Was noch? Womit können höhere Preise erzielt werden? Welche Rolle spielen Händler/innen an den Börsen?



Inwiefern können Menschen in ländlichen Räume weltweit gestärkt werden?



Wie alt bist du im Jahr 2050? Vor welchen Problemen werden du und deine Mitmenschen dann stehen?

Welternährung: Herausforderungen

- *Börsen legen weltweit gültige Preise für Getreide fest, Spekulationen finden statt*
- *Die vier größten Getreide- und Sojahändler kontrollieren 75 % des Weltmarktes*
- *Agrarkonzerne verdrängen zunehmend Kleinbäuerinnen und Kleinbauern*
- *Monokulturen senken langfristig Bodenqualität und Erträge, der Klimawandel verringert Anbauflächen*
- *Zölle und Produktnormen schützen den europäischen Markt vor Importen*
- *Europäische Subventionen begünstigen europäische Agrarproduzent/innen*
- *Konkurrenz um Anbauflächen für Lebens- und Futtermittel sowie Biokraftstoffe*
- *1/3 der Lebensmittel verderben oder landen im Müll*
- *2050 müssen sich 9 Milliarden Menschen ernähren*

Dokumentarfilm „Raising Resistance“

Methode zur Wissensvermittlung: Ernährung und Globale Erwärmung – Zoom auf Brasilien und Paraguay

Zeit: 100 Minuten (84 min. Film und Auswertung)

Vorbereitung: Fernseher bzw. Laptop/Beamer/Lautsprecher bereitstellen, DVD einlegen oder den Film auf youtube laden (youtube → Suche → „Raising Resistance HD“)

Ziele:

- 🏠 Die Teilnehmenden erfahren positive und negative Auswirkungen des Sojaanbaus aus einer persönlichen Perspektive
- 🏠 Die Teilnehmenden können Vor- und Nachteile des Sojaanbaus abwägen und bewerten
- 🏠 Die Teilnehmenden erfahren, dass mit unserem Fleischkonsum und dem damit verbundenen Anbau von Soja erhebliche Interessenskonflikte in den Soja-Anbaugebieten einhergehen

Vorgehensweise: Die Seminarleitung (SL) stimmt die Teilnehmenden (TN) auf das Thema ein: die Dokumentation zeigt die positiven und negativen Auswirkungen des Sojaanbaus in Lateinamerika aus unterschiedlichen Sichtweisen. Die SL verteilt die Beobachtungsbögen an die Teilnehmenden. Diese können entweder alle ProtagonistInnen beobachten oder sich auf eine/n konzentrieren.

Im Anschluss daran können Kleingruppen gebildet werden, in denen die TN die notierten Sichtweisen der ProtagonistInnen sowie die Antworten auf die Fragen zusammenfassen und anschließend im Plenum teilen. Die Sichtweisen können mit wenigen zentralen Stichpunkten auch auf einem großen Plakat zusammengetragen werden.

Diese Methode bietet sich vor allem vor oder nach dem Planspiel zum Sojaanbau an. Die SL kann im Anschluss auch mit dem Fleischatlas (in der Methodenbox) arbeiten und in Kleingruppen den Zusammenhang zwischen Fleischkonsum in Industrie- und Schwellenländern mit dem Interessenkonflikt sowie den sozialen und ökologischen Kosten vor Ort thematisieren. Alternativen wie regionale und öko-soziale Landwirtschaft sollten im Anschluss thematisiert werden.

Beobachtungsbogen:

Film „Raising Resistance“

Der Dokumentarfilm erzählt vom Kampf der ‚Campesinos‘, der Kleinbauern und Kleinbäuerinnen Paraguays, gegen die sich immer aggressiver im Land ausbreitende Gen-Soja-Produktion. Er beschreibt anhand dieses Konfliktes die globalen Auswirkungen, die der Einsatz modernster Gentechnik im 21. Jahrhundert auf Mensch und Natur hat.

In diesem Film kommen viele Menschen mit unterschiedlichen Perspektiven zu Wort. Finde während des Films Antworten auf folgende Fragen:

Geronimo Arevalos (Landwirt/Campesino)



- Warum ist das Land für ihn und seine Familie so wichtig?
- Was sind seine Ziele?
- Welche Pläne hat die Gemeinschaft der ‚Campesinos‘ für das besetzte Land?
- Warum ist Soja für ihn „wie eine Bombe“?
- Was meint er damit, dass „durch soziale Verantwortung neues Leben in Gemeinschaft entstehen kann?“
- Warum fährt er mit Juana zum Ministerium?

Dr. Roger N. Beachy (Biotechnologe)



- Warum brauchen wir seiner Meinung nach Soja?
- Warum wurde „viel Zeit für Soja“ in der Wissenschaft aufgewendet?
- Warum braucht die Sojapflanze „Hilfe“?
- Was spornt die Biotechnologen in der Gentechnik an?

Clemente Busanello (Sojalandwirt, Großgrundbesitzer)



- Warum ist Soja für ihn ein „Geschenk des Himmels“?
- Was hat seine Geschäftsgründung in Paraguay begünstigt? Mit welchen Problemen sah er sich zu Beginn konfrontiert?
- Warum ist es einfach für ihn, sein Besitz stets zu vergrößern?
- Was hält er von den ‚Campesinos‘?

Juana Gonzales (Kleinbäuerin/Campesina)



- Was hat sich für sie in den letzten Jahren verändert?
- Ist sie eine stolze ‚Campesina‘?
- Warum sterben die Pflanzen auf ihrem Land ab?
- Warum fährt sie mit Geronimo zum Ministerium?

Silvio Peralta (Dorfbewohner)



- Warum ist er blind?
- Wie findet er sich in seiner Situation zurecht?

Nelson Arevalos (Dorfbewohner, Landbesetzer)

- Wie ist die Besetzung des Landes abgelaufen?
- Warum wandern Leute nach Spanien aus?

Dr. Alain Saillard (Biotechnologe)

- Was ist Glyphosat und wie wirkt es?
- Warum ist Glyphosat ein großes Problem für die ‚Campesinos‘?
- Was passiert, wenn Unkraut sogenannte Resistenzen entwickelt?

Marcos A. Gracietti (Händler)

- Welche Produkte und Unkrautvernichtungsmittel/Herbizide gibt es? Was passiert bei deren Einsatz?

Antonio Cabrera (Campesino und Anführer)



- Wie wollen die ‚Campesinos‘ gegen die Aussaat vorgehen?
- Welcher ‚Krieg‘ herrscht praktisch seiner Meinung nach zwischen ‚Campesinos‘ und den Sojaproduzenten? Wie steht er zu Gewalt?
- Vor welchen Problemen stehen ‚Campesinos‘, wenn sie ihr Land verlassen und in die Städte ziehen?
- Welche sozialen und ökologischen Kosten des Sojaanbaus erkennt er?

Valirio Eichelberger (Sojalandwirt, Kleingrundbesitzer)



- Warum ist es so wichtig für ihn und seine Familie, sein Land tatsächlich mit Soja zu bestellen?
- Was sind die Wünsche und Ziele von Valirio und seiner Familie?
- Welchen Konflikt sieht er ausbrechen? Wie steht er zu Gewalt?

Christoph Eibl (Fondsmanager)



- Welche Verbindung gibt es zwischen Aktienhandel und Sojaanbau?
- Wie wird der Preis für Soja bestimmt?
- Was benötigen Investoren, damit sie gerne Kapital investieren?

Fernando Lugo Mendez (Staatspräsident 2008-2012)



- Wie beschreibt er die Situation?
- Welchen Konflikt sieht er zwischen geltendem Recht und Gerechtigkeit?
- Warum ist der Sojaanbau wichtig für Paraguay?
- Welchen Standpunkt vertritt die Regierung in dem Konflikt?

Kurzfilme „WissensWerte: Klimawandel“ und „Fleisch“

Methode zur Wissensvermittlung: Ernährung und Globale Erwärmung – Zoom auf Brasilien

Zeit: ca. 20 Minuten

Vorbereitung: Mind Map drucken/kopieren, ggf. Flipchart zur Auswertung erstellen, Filme laden/einlegen: www.youtube.com und Suche: „WissensWerte Klimawandel“ sowie „WissensWerte Fleisch“. Bitte den VLC Media Player zum abspielen nutzen oder ggf. herunterladen (kostenlos).

Ziel:

- 📍 Die Teilnehmenden erhalten einen ersten Eindruck über zentrale Probleme der Globalen Erwärmung und inwiefern diese in Zusammenhang mit der Ernährung steht.
- 📍 Kompetenzvermittlung: Die TN erproben eine kreative Methode, um Themenfelder zu erschließen und in ihrer Vielschichtigkeit zu begreifen. Die Argumentation und Darstellung des Kurzfilms dient sowohl als Gesprächsanlass als auch als Ausgangspunkt für eine kritische Auseinandersetzung.

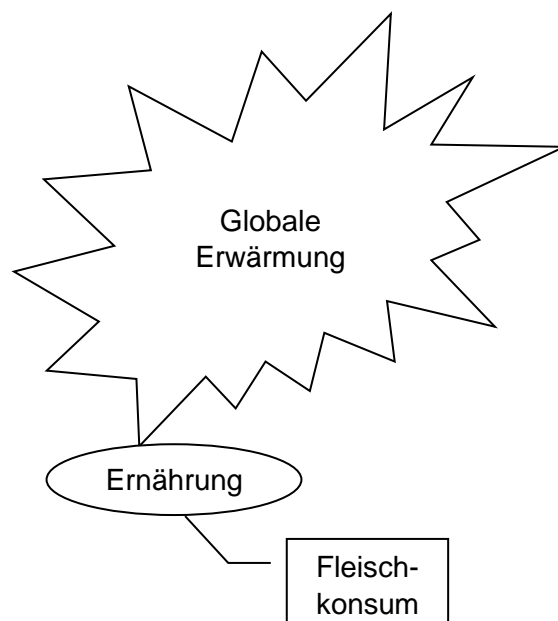
Vorgehensweise: Die Seminarleitung (SL) stimmt die Teilnehmenden (TN) auf das Thema ein: Im Folgenden werden mögliche Zusammenhänge des Klimawandels mit unserem Ernährungsstil erkundet. Der folgende Kurzfilm gibt einen kurzen Überblick über den aktuellen Stand der Wissenschaft zu den Themen Globale Erwärmung und Klimawandel. Die Teilnehmenden werden gebeten, während der Kurzfilme „WissensWerte: Klimawandel“ und „Wissenswerte: Fleisch“ eine Mind Map zu erstellen. „Mind Maps sind Baumdiagramme und unterstützen die visuelle Darstellung eines Themenfelds. Insbesondere Assoziationen kommt dabei eine große Bedeutung zu. Sie eignen sich daher als nicht-lineare Methode zur Sammlung von Ideen und wirken durch ihre offene Struktur anregend“¹. Zur Auswertung vergleichen die TN ihre Notizen im Plenum. „Schreiben Sie den jeweiligen Begriff in die Mitte eines Flipcharts. Von diesem ausgehend, werden nun weitere Begriffe aus den Filmen zu diesem Themenfeld gesammelt und auf Ästen eingetragen. Die einzelnen Äste wiederum können weiter verzweigt werden. Durch die Assoziationen entsteht schnell ein vielschichtiges Schaubild, das unterschiedliche Aspekte eines Themas aufzeigt und diese bereits grob (durch die Äste) strukturiert. Im Anschluss können nun einzelne Unterbegriffe der Mind Map ausgewählt werden und in Hinblick auf die Filme in Kleingruppen oder im Plenum diskutiert werden. Hier bietet es sich auch an, verschiedene Begriffe an Kleingruppen zu verteilen und schließlich die Ergebnisse im Plenum zu präsentieren“².

¹ Quelle: *Methoden der Filmarbeit, bpb und Vision Kino (2012)*

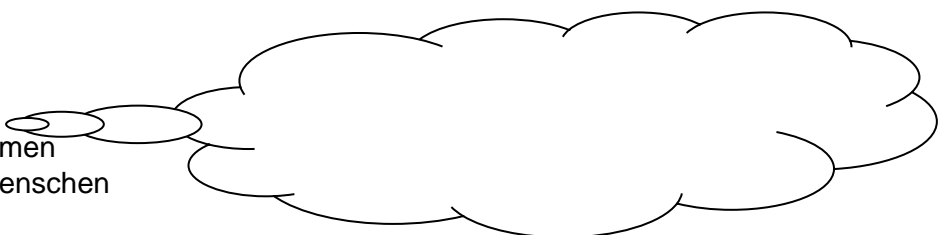
² S.o.

Welche Ursachen und Auswirkungen hat die vermutlich vom Menschen ausgelöste globale Erwärmung?

Welche Rolle spielt unsere Ernährung?



Wie alt bist du im Jahr 2050? Vor welchen Problemen werden du und deine Mitmenschen dann stehen?



„Das perfekte Klima-Dinner“

Methode zur Reflexion und Sensibilisierung

Zeit: ca. 4 Stunden zzgl. Kochzeit (z.B. an unterschiedlichen Seminartagen). Die Methode kann zur Vorbereitung der Selbstverpflegung genutzt werden. Dann bereiten die TN alle zusammen in einem Workshop die Rezepte vor, die dann an unterschiedlichen Seminartagen gekocht werden.

Vorbereitung: Budgets zum Einkauf festlegen, die SL teilt eine Pinnwand in drei Flächen auf. Die SL verteilt die laminierten Obst- und Gemüsefotos der „Global Pictures“ sowie die Saisonkalender in der Raummitte. Es sollten gleich viele Obst- und Gemüsesorten vertreten sein.

Vorgehensweise: Die SL stimmt die TN auf das folgende Thema ein. Woher kommt unser Obst und Gemüse? Welchen ökologischen Fußabdruck hinterlassen unsere Kaufentscheidungen?

🏠 *Erster Bereich: Hier heimisch – Region Deutschland*

Die TN finden nun zunächst heraus, welche Gemüse- und Obstsorten in Deutschland das Jahr über wachsen und stellen fest, ob die Gemüse- und Obstsorten zum Zeitpunkt der Veranstaltung Saison haben. Dazu nutzen sie den Saisonkalender der Verbraucherzentrale. Dazu können zwei oder mehrere KG gebildet werden oder die Gruppe arbeitet gemeinsam. Die TN wählen aus allen Fotos in der Raummitte das heimische Obst bzw. Gemüse aus und bringen die Fotos im ersten Pinnwand-Bereich an. Fotos von Obst/Gemüse, das zum Zeitpunkt der Veranstaltung Saison hat, wird im ersten Bereich gemeinsam von den anderen Sorten abgesetzt gruppiert.

🏠 *Zweiter Bereich: Heimisch in Europa – Region Europäische Union*

Die TN suchen das Obst und Gemüse aus den Fotos aus, das zwar gerade keine Saison in Deutschland hat, aber das Jahr über in der Europäischen Union wächst. Dazu nutzen die TN den Saisonkalender von aid. Hinweis: Die gestrichelte Markierung sagt aus, dass Obst/Gemüse in Deutschland wächst. Die TN achten also auf die gelblichige Markierung, die Importware kennzeichnet (alles außer Tropenobst, siehe ‚Dritter Bereich‘). Diejenigen Fotos werden im zweiten Pinnwand-Bereich angebracht.

🏠 *Dritter Bereich: Heimisch weltweit – Globale Importware*

Die TN suchen das Obst und Gemüse aus, das entweder nur in den Tropen wächst (Ananas, Bananen, Mangos, Papayas) oder von der Südhalbkugel saisonal im Sommer- bzw. Winterhalbjahr importiert wird (Äpfel und Birnen im Nord-Sommer; Avocados, Melonen, Pfirsiche, Tafeltrauben im Nord-Winter) Dann werden die verbleibenden Fotos mit exotischem und saisonal importierten Obst und Gemüse im dritten Bereich angebracht. Die Fotos von Äpfel, Birnen, Avocados, Melonen, Pfirsichen und Tafeltrauben sind deshalb doppelt vorhanden.

Im Anschluss daran ordnet die Gruppe die Transport-Symbole den einzelnen Bereichen zu:

- 🏠 Erster Bereich: LKW
- 🏠 Zweiter Bereich: LKW, Zug
- 🏠 Dritter Bereich: Schiff, Flugzeug

Die Gruppe wertet nun das Gesamtbild aus und findet Antworten auf folgende Leitfragen:

- 🏠 Wie hoch schätzt die Gruppe die Klimabilanz der einzelnen Obst- und Gemüsesorten ein?
- 🏠 Warum können wir nicht drei Monate ohne Äpfel auskommen, in denen viele andere heimische Obstsorten verkauft werden?
- 🏠 Welche der exotischen Früchte betrachten wir als Grundnahrungsmittel, obwohl sie nur in den Tropen wachsen? Warum?

Die Gruppe wird nun aufgefordert, ein **Saison-Menü** zusammenzustellen. Die Gruppe wird in drei KG geteilt: eine Gruppe plant ein Menü mit Fleisch, eine Gruppe plant ein vegetarisches Menü und eine Gruppe plant ein veganes Menü. Das Menü soll aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einem Dessert bestehen. Die SL gibt das Finanz-Budget für jede KG bekannt.

Zunächst suchen die TN die Obst- und Gemüsesorten aus, die sie verwenden möchten. Sie werden darauf hingewiesen, dass sie noch „*Klimajoker*“ erhalten und zunächst nur heimische Obst- und Gemüsesorten aussuchen, die zum Zeitpunkt des Seminars Saison haben (siehe Saisonkalender der Verbraucherzentrale) und die Grundlage für das Menü bilden. Tomaten sind aufgrund der hohen Klimabelastung im Anbau automatisch ein Joker. Sie erstellen eine Einkaufsliste.

Jede Gruppe erhält nun zusätzlich ein Klima-Budget von 18.000 „Klimas“, die eigentlich CO_2e pro g und kg^1 entsprechen. Mit diesem Budget müssen sie ebenso haushalten wie mit den Finanzen.

🏠 Joker Nummer 1: Tomaten

Jede KG erhält eine Karte „Fallbeispiel Tomaten“. Diese Karte verdeutlicht, dass unterschiedliche Anbauformen – auch in der Region – mit unterschiedlichen Klimabilanzen gibt. Falls die KG Tomaten in ihrem Menü verwenden möchten, suchen sie sich die Anbauform aus, die zur momentanen Jahreszeit am wenigsten klimaschädlich ist. Die KG nehmen die Karte zum Einkauf mit, um vor Ort dem Angebot entsprechend entscheiden zu können.

¹ CO_2 -Äquivalent in Gramm pro Kilogramm: Das (relative) Treibhauspotential (auch Treibhauspotenzial) oder CO_2 -Äquivalent einer chemischen Verbindung ist eine Maßzahl für den relativen Effekt des Beitrags zum Treibhauseffekt. Sie gibt also an, wie viel eine festgelegte Masse eines Treibhausgases zur globalen Erwärmung beiträgt. Als Vergleichswert dient Kohlenstoffdioxid; die Abkürzung lautet CO_2e (für equivalent). Der Wert beschreibt die mittlere Erwärmungswirkung über einen bestimmten Zeitraum; oft werden 100 Jahre betrachtet.

Lösung:	CO ₂ e pro g und kg Konventioneller Anbau
Konventioneller Anbau im heimischen beheizten Gewächshaus außerhalb der Saison	9.300
Ökologischer Anbau im heimischen beheizten Gewächshaus außerhalb der Saison	9.200
Flugware von den Kanaren	7.200
Konventioneller Anbau im nicht beheizten Gewächshaus	2.300
Freilandtomaten aus Spanien	600
Konventioneller Anbau in der Region während der Saison	85
Ökologischer Anbau in der Region während der Saison	35
Quelle: Universität Gießen, Ökologie und Landbau: Zahlen nach Pendos CO ₂ -Zähler (2007)	

Beispiel: Die KG entscheidet sich zum Kauf von 2 kg Tomaten aus konventionellem unbeheizten Anbau in Spanien. Sie ziehen 4.600 Klimas von ihrem Klimabudget ab.

🏠 Joker Nummer 2: Tiefgefrorenes Obst und Gemüse, Konserven, Teigwaren (Nudeln)

Jede KG erhält das Aufgabenblatt „Fallbeispiel Obst und Gemüse, Konserven, Teigwaren (Nudeln)“. Sie ordnen die Produkte dem entsprechenden klimatischen Fußabdruck pro kg zu. Die KG nehmen die Karte zum Einkauf mit, um vor Ort dem Angebot entsprechend entscheiden zu können.

Lösung:	CO ₂ e pro g und kg Konventioneller Anbau	CO ₂ e pro g und kg Biologischer Anbau
Pommes-frites (Tiefkühlprodukt)	5.728	5.568
Teigwaren	919	770
Gemüse-Konserven	511	479
Gemüse (Tiefkühlprodukt)	415	378
Quelle: GEMIS 4.4 http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/		

Beispiel: Die Gruppe kauft 1 kg tiefgekühlten Spinat (konventionell). Sie zieht 415 Klimas von ihrem Klimabudget ab.

🏠 Joker Nummer 3: Milch- und tierische Produkte

Jede KG erhält das Aufgabenblatt „Fallbeispiel Milch- und tierische Produkte“. Sie ordnen die Produkte dem entsprechenden klimatischen Fußabdruck pro kg zu. Die KG nimmt die Karte zum Einkauf mit. Die KG nehmen die Karte zum Einkauf mit, um vor Ort dem Angebot entsprechend entscheiden zu können.

Lösung:	CO ₂ e pro g und kg	CO ₂ e pro g und kg
	Konventioneller Anbau	Biologischer Anbau
Butter	23.794	22.089
Käse	8.512	7.951
Sahne	7.631	7.106
Eier	1.931	1.542
Joghurt	1.231	1.159
Milch	940	883

Quelle: GEMIS 4.4
<http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/>

Beispiel: Die Gruppe benötigt 250 g Butter (konventionell) und zieht 5.948 Klimas vom Klimabudget ab. Die Gruppe benötigt 500 ml Sahne (konventionell) und zieht (der Einfachheit halber 1 ml = 1 g) 3.815 Klimas von ihrem Klimabudget ab.

🏠 Joker Nummer 4: Fleisch

Jede KG erhält das Aufgabenblatt „Fallbeispiel Fleisch“. Sie ordnen die Produkte dem entsprechenden klimatischen Fußabdruck pro kg zu.

Lösung:	CO ₂ e pro g und kg	CO ₂ e pro g und kg
	Konventioneller Anbau	Biologischer Anbau
Rind (Tiefkühlprodukt)	14.341	12.402
Rind	13.311	11.374
Geflügel (Tiefkühlprodukt)	4.538	4.069
Schwein (Tiefkühlprodukt)	4.282	4.069
Geflügel	3.508	3.039
Schwein	3.252	3.039

Quelle: GEMIS 4.4
<http://www.bmub.bund.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen/produkte-und-umwelt/produktbereiche/lebensmittel/>

Beispiel: Die Gruppe benötigt 1 kg Rinderhack (konventionell). Deshalb zieht sie 13.311 Klimas von ihrem Klimabudget ab.

Die KG ergänzen ihre Einkaufszettel, gehen einkaufen und kochen gemeinsam ihr Menü. Sie melden der SL, wie viel sie für den Einkauf ausgegeben haben und wie viel Klimas noch übrig sind. Die TN werden nach jedem ‚Dinner‘ gebeten, wie in der TV-Sendung „Das perfekte Dinner“ Punkte zu vergeben. Dazu verteilt jede/r TN geheim nach dem Essen eine Punktzahl zwischen 1 und 10 – zum Beispiel auf einem Zettel an die SL. Als Abschluss wird, nachdem jede Gruppe gekocht hat, eine Bilanz gezogen. Es folgt eine Auswertung nach drei Kriterien:

- ⊞ Die Punktezahl der TN: Geschmack (Gesamtsumme aller geheimen Punktzahlen der TN)
- ⊞ Punktezahl der SL: bestes Preis-Leistungs-Verhältnis (die Ausgaben der Gruppe in das Verhältnis zum Ergebnis setzen und dann 6, 8 und 10 Punkte vergeben)
- ⊞ Punktezahl des Klimas: die meisten Punkte erhalten diejenigen, die am meisten Klimas übrig haben (erneut 6, 8 und 10 Punkte vergeben)

Somit gewinnt eine Gruppe und erhält einen Preis, den sich die SL oder die Gruppe im Vorfeld gemeinsam überlegt.

Auswertung:

Die Übung wird nach der „Preisverleihung“ ausgewertet. Wichtige Punkte sind:

- ⊞ Unsere Lebensmittel haben eine unterschiedliche Klimabilanz
- ⊞ Obst und Gemüse ist in der Saison günstiger und hat geringere Auswirkungen auf unser Klima
- ⊞ Exotisches Obst sollte nicht als selbstverständlich wahrgenommen werden. Hier können die Methoden zum Thema „Fair Trade“ anschließen
- ⊞ Wir sollten bei einer Kaufentscheidung nicht nur die direkten Kosten, die Preise, als Maßstab heranziehen, sondern auch an unser „Klimabudget“ denken.
- ⊞ Welche Vor- und Nachteile hat eine vegetarische oder vegane Ernährung? Was sollte man beim Konsum von Fleisch beachten?

Die TN können im Anschluss daran einen „Brief an sich selbst“ verfassen, in dem sie ihre Eindrücke notieren und sich selbst Einkaufstipps für die Zukunft geben.

Ziel: Die TN werden sich der Klimabilanz unserer Ernährung bewusst und reflektieren ihren eigenen Lebensmittelkonsum kritisch.

Idee: Annika Brümmer, Roman Fleißner

Quellen: Universität Gießen, Ökologie und Landbau: Zahlen nach Pendos CO₂-Zähler (2007) sowie Globales Emissions- Modell Integrierter Systeme (GEMIS) 4.4 (<http://www.iinas.org/gemis-de.html>)

„Activity mit Begriffen zum Themenkomplex Ernährung, Welthandel und Fairer Handel“

Methode zum Einstieg: Ernährung, Welthandel und Fairer Handel

Zeit: ca. 20-30 Minuten

Ziele:

- die TN werden über einen spielerischen Einstieg mit verschiedensten Begriffen aus dem Themenkomplex Ernährung, Welthandel und Fairer Handel konfrontiert und denken über deren Bedeutung nach
- Neugier und Interesse am Thema wecken
- TN aktivieren

Benötigtes Material: Begriffskarten, Aktivitätskärtchen oder ein Würfel, Papier und Stifte

Vorbereitung: Auf einem Stapel die Aktivitätskärtchen, auf einem zweiten die Begriffskarten bereitlegen (jeweils gemischt); die Begriffskarten können auch auf dem Boden oder Tisch gemischt werden und dort verteilt liegen bleiben. Außerdem werden Papier und Bleistifte zum Zeichnen benötigt.

Vorgehensweise: Die SL stimmt die Gruppe auf den nun folgenden Themenbereich Welthandel – Fairer Handel ein. Die Bedingungen und Strukturen des Welthandels beeinflussen welche Lebens- und Arbeitsbedingungen in Produktionsländern des globalen Südens vorherrschen. Eine entscheidende Frage dreht sich immer darum welchen Preis Produzent*innen für ihre Produkte erhalten und welche Löhne Arbeiter*innen bekommen. Aber auch der Umgang mit der Umwelt und natürlichen Ressourcen ist ein wichtiger Aspekt im Anbau und Handel von verschiedenen Produkten, wie Kakao, Kaffee, Früchten, Reis oder Zucker. Was wissen die TN bereits über Handel und Fairen Handel? Welche Begriffe sind in diesem Zusammenhang bekannt, welche eher unklar?

Der Reihe nach zieht jede/r TN zuerst eine Begriffskarte, und dann dazu ein Aktivitätskärtchen. Den jeweiligen Begriff muss der/die TN nun dem Rest der Gruppe erklären, entweder durch Zeichnen, pantomimische Darstellung oder durch Umschreibung mit Worten ohne den Begriff selbst zu verwenden. Alle anderen TN raten nun, welcher Begriff dargestellt wird. Wer dies zuerst errät, erhält die Begriffskarte und legt sie auf einen Stapel vor sich ab.

Kann sich ein/e TN gar nichts unter einem Begriff vorstellen darf die SL eine Hilfestellung leisten, wenn auch das nicht weiter hilft, darf die Karte zurückgelegt und eine neue gezogen werden.

Varianten:

- Je zwei TN bilden ein Erklär-Team, und umschreiben den Begriff gemeinsam, bzw. zeichnen gleichzeitig oder stellen beide pantomimisch dar. Diese Variante eignet sich besonders, wenn es für Einzelpersonen zu schwer erscheint, Begriffe darzustellen.

- Die Gruppe wird in zwei oder mehr Rateteams aufgeteilt, die gemeinsam die Rate-Punkte sammeln. Immer abwechselnd stellen dann die Individuen der jeweiligen Gruppen nacheinander die Begriffe dar.
- Anstelle der Aktivitätskärtchen kann auch ein Würfel verwendet werden: die Ziffern 1 + 4 stehen dann für Erklären, die Ziffern 2 + 5 für Zeichnen, die Ziffern 3 + 6 für pantomimische Darstellung.

Jedes erratene Begriffskärtchen zählt am Ende einen Punkt, und es kann ermittelt werden wer oder welche Gruppe der beste Ratende bzw. das beste Rateteam war. Anschließend können die liegengebliebenen Begriffskarten sowie Begriffe die zwar dargestellt und erraten wurden, deren Bedeutung aber den TN unklar blieb, durchgegangen und kurz erklärt werden. Eine weitere Möglichkeit ist, die Begriffe nun gemeinsam auf dem Boden/ Tisch jeweils Themenbereichen zuzuordnen – siehe Systematik unten. Die SL kann nun mit den TN über einzelne Themenbereiche ins Gespräch kommen und herausfinden was die TN bereits darüber wissen, wo vertiefte Vermittlung notwendig wird und wo besonders Diskussionsinteresse besteht.

Begriffe - SYSTEMATIK

MARKT/HANDEL	LEBENS- & ARB.BEDINGUNGEN	PRODUKTE	ANBAU	AKTEURE
Weltmarkt	Preis	Nahrungsmittel	Ökologische Folgen	Bäuerinnen und Bauern
Handel	Lohn	Rohstoffe	Nachhaltigkeit	Händler
Gerecht/Fair	Existenzminimum	Kakao	Wasserverschmutzung	Importeure
Lieferkette	Arbeitsbedingungen	Kaffee	Wassermangel	Spekulant*in
Welthandelsorganisation	Lebensbedingungen	Früchte	Pestizide	Schokoladenunternehmen
Import	Arbeitszeiten	Schokolade	Düngemittel	Saftproduzenten
Export	Schufften	Orangensaft	Klima	Kaffeerösterei
Waren	Hitze	Reis	Anbauggebiete	Supermarkt
Zölle	Kinderarbeit	Zucker	Ernte	Discounter
Handelsabkommen	Gesundheit	Herstellung	Verarbeitung	Weltladen
Börse	Armut	Massenprodukt	Bio-Anbau	Konsument*in

Begriffskarten ACTIVITY

Ernährung, Welthandel und Fairer Handel

Begriffs-Bogen 1 - SYSTEMATIK

MARKT/HANDEL	LEBENS- & ARB.BEDINGUNGEN	PRODUKTE	ANBAU	AKTEURE
Weltmarkt	Preis	Nahrungsmittel	Ökologische Folgen	Bäuerinnen und Bauern
Handel	Lohn	Rohstoffe	Nachhaltigkeit	Händler
Gerecht/Fair	Existenzminimum	Kakao	Wasserverschmutzung	Importeure
Lieferkette	Arbeitsbedingungen	Kaffee	Wassermangel	Spekulant*in
Welthandelsorganisation	Lebensbedingungen	Früchte	Pestizide	Schokoladenunternehmen
Import	Arbeitszeiten	Schokolade	Düngemittel	Saftproduzenten
Export	Schuften	Orangensaft	Klima	Kaffeerösterei
Waren	Hitze	Reis	Anbaugebiete	Supermarkt
Zölle	Kinderarbeit	Zucker	Ernte	Discounter
Handelsabkommen	Gesundheit	Herstellung	Verarbeitung	Weltladen
Börse	Armut	Massenprodukt	Bio-Anbau	Konsument*in

Begriffs-Bogen 2 – DRUCKVORLAGE

Weltmarkt	Preis	Nahrungsmittel	Ökologische Folgen	Bäuerinnen und Bauern
Handel	Lohn	Rohstoffe	Nachhaltigkeit	Händler
Gerecht / Fair	Existenzminimum	Kakao	Wasserverschmutzung	Importeure
Lieferkette	Arbeitsbedingungen	Kaffee	Wassermangel	Spekulant*in
Welthandelsorganisation	Lebensbedingungen	Früchte	Pestizide	Schokoladenunternehmen

Import	Arbeitszeiten	Schokolade	Düngemittel	Saftproduzenten
Export	Schuffen	Orangensaft	Klima	Kaffeerösterei
Waren	Hitze	Reis	Anbauggebiete	Supermarkt
Zölle	Kinderarbeit	Zucker	Ernte	Discounter
Handelsabkommen	Gesundheit	Herstellung	Verarbeitung	Weltladen

Börse	Armut	Massenprodukt	Bio-Anbau	Konsument*in
-------	-------	---------------	-----------	--------------

Aktivitäten-Kärtchen

Erklären	Zeichnen	Pantomime
Erklären	Zeichnen	Pantomime
Erklären	Zeichnen	Pantomime
JOKER	JOKER	

„Positionsbarometer Globalisierung, Handel und Gerechtigkeit“

Methode zum Einstieg: Ernährung, Welthandel und Fairer Handel

Zeit: ca. 15-30 Minuten

Ziele:

- Die TN beziehen Positionen zu vorgegebenen Aussagen aus dem Themenbereich
- Das Interesse der TN am Thema Globaler Handel wird geweckt
- Die TN reflektieren über ihre Positionen zu globalen Fragen und Fairness

Benötigtes Material: Schnur oder Klebeband

Vorbereitung: Durch die Länge des Raumes auf dem Boden eine Schnur auslegen oder ein Klebeband befestigen, rechts am Ende der Linie ein Blatt oder Moderationskärtchen hinlegen mit der Aussage „Ich stimme zu“ und am linken Ende „Ich stimme nicht zu“.

Vorgehensweise: Die SL liest eine Aussage vor, zu der sich die TN im Raum positionieren müssen, von „Ich stimme zu“ über irgendwo in der Mitte bis „Ich stimme nicht zu“. Einzelne TN können zu ihrem Stand-Punkt befragt werden: „warum stimmst du dieser Aussage zu/ nicht zu?“. Nach diesem Schema werden die weiteren Aussagen vorgelesen. Gegebenenfalls kann darauf hingewiesen dass sich die Gruppe mit diesem oder jenem Thema im Verlauf des Seminars noch näher beschäftigen wird.

Spielvariante: Die Übung kann auch gut zur Auflockerung während eines Inputs eingesetzt werden. Hier kann die Aussage evtl. in eine Powerpoint-Präsentation eingebaut oder auf ein Flipchart geschrieben werden.

Mögliche Aussagen:

- Sepp isst in seinem bayerischen Dorf eine Wurstsemmel. Das ist ein globales Ereignis.
- Globalisierung betrifft uns alle und nahezu jeden Bereich des Lebens und des Alltags.
- Durch bessere Anbaumethoden kann der Ertrag gesteigert werden und das Welthungerproblem gelöst werden.
- Durch die zunehmende Globalisierung werden Herstellungsprozesse immer mehr in Billiglohnländer verlagert und Arbeitsplätze hier gehen verloren
- Durch gerechte Verteilung der Ressourcen des Planeten wären die großen Probleme der Menschheit gelöst.
- Mehr Handel nutzt den Entwicklungsländern und trägt zu ihrer Entwicklung bei
- Mehr Handel bringt automatisch mehr Arbeitsplätze, höhere Löhne und Wohlstand
- Mehr Handel führt zu einer größeren Auswahl an Produkten zu niedrigeren Preisen
- Von mehr Handel profitieren alle Bewohner eines Landes
- Mehr Wettbewerb ist gut für die Wirtschaft
- Handel ist ein wichtiges Instrument zur Armutsbekämpfung und für mehr nachhaltige Entwicklung
- Im Welthandel geht es nicht nur um wirtschaftliches Wachstum, sondern es werden immer auch soziale und ökologische Aspekte berücksichtigt
- Es ist mehr Handel notwendig, damit die Wirtschaft immer weiter wächst und Wohlstand in allen Ländern ansteigt

- Es ist weniger Handel notwendig, damit der Klimawandel gestoppt werden kann und nicht noch die letzten Ressourcen unserer Erde verbraucht werden
- Damit wir Milch oder Fleisch billig in andere Länder exportieren können, müssen unsere Landwirte unbedingt Subventionen vom Staat bekommen
- Wir brauchen nicht lokal oder regional einkaufen, da es im Supermarkt ja globale Produkte zu jeder Jahreszeit gibt
- Als positive Auswirkung des internationalen Handels ist der Bezug von exotischen Früchten, Kaffee oder Tee aus der ganzen Welt möglich
- Wenn ich hier Schokolade esse oder Kaffee trinke trage ich zum Lebensunterhalt armer Familien in Afrika oder Südamerika bei
- Im Welthandel können reiche Länder den armen Ländern Bedingungen vorgeben
- Entwicklungsländer sollten höhere Einfuhrzölle erheben dürfen, um ihre heimische Produktion zu schützen und Einnahmen zu erzielen
- Alle Handelsbarrieren sollten abgebaut werden
- Fair ist, wenn ich versuche mich anderen Menschen gegenüber gerecht zu verhalten
- Fairness im Welthandel bedeutet dass sich alle an die gemeinsamen Regeln des Welthandels halten
- Regeln für den Welthandel sind fair, wenn sie für alle gleich sind
- Regeln für den Welthandel sind fair, wenn sie auf die unterschiedlichen Entwicklungsstände und Bedürfnisse in einzelnen Ländern eingehen
- „Wer gerecht sein will, hat die Pflicht gegenüber sich selbst, aber auch in der Erwartung der Anderen, entsprechend zu handeln“
- „Gerechtigkeit ist das Ideal des menschlichen Verhaltens. Wenn sich alle Menschen gerecht verhalten, regelt sich die Gesellschaft zur Zufriedenheit aller von selbst.“
- „Das Leben ist hart und ungerecht.“
- Der Manager einer großen Firma trägt viel Verantwortung und hat kaum Freizeit. Es ist daher nur gerecht, dass er in einem Monat so viel verdient wie ein einfacher Arbeiter im ganzen Jahr.
- Mir ist es wichtig zu wissen wo die Produkte die ich kaufe herkommen und unter welchen Bedingungen sie produziert worden sind
- Jede/r Arbeiter/-in soll angemessen für seine/ihre Arbeit entlohnt werden, auch wenn das Produkte am Ende teurer macht
- Ausbeutung und Kinderarbeit in Afrika gehen mich hier nichts an
- Durch seine Arbeit sollte jeder Mensch einen würdigen Lebensstandard erreichen können
- Mit meinem Lebensstil kann ich Einfluss auf die Arbeits- und Lebensbedingungen andere Menschen und auf die Umwelt nehmen

TIPPS

Wichtig ist, die verschiedenen Perspektiven auf eine Aussage zuzulassen. Es gibt kein Richtig und kein Falsch. Es geht vor allem darum möglichst viele verschiedene Aspekte einer Situation darzustellen und erfahrbar zu machen. Bei jüngeren TN können die Aussagen vereinfacht werden.

Anregung für einzelne Aussagen von: Welthaus Graz – schools.welthaus.at
<http://graz.welthaus.at/download/Globalisierungsbarometer.pdf>

„Teure Schnäppchen“

Methode zum Einstieg

Zeit: ca. 20 Minuten

Material: Laptop, Beamer, Boxen, Film WissensWerte „Teure Schnäppchen“ (als Datei auf der Methoden-CD oder auf youtube)

Ziel:

- 🏠 Die Teilnehmenden denken erstmals über die Thematik nach und erkennen, dass alle Produkte versteckte soziale und ökologische Kosten verursachen, die nicht durch den Kaufpreis bezahlt werden

Vorgehensweise:

- 🏠 Die SL zeigt den TN den Film und bittet die TN, kurze Notizen zu machen.
- 🏠 Die TN bilden 2er- oder 3er-Grüppchen (KG) und tauschen sich über den Film aus. Sie notieren, was sie besonders interessant fanden.
- 🏠 Die Erkenntnisse werden auf einem großen Papier, z.B. an einer Stellwand befestigt, notiert und mit der gesamten Gruppe ausgewertet.

„Film: Welthandel (WissensWerte) und Diskussion anhand von Leitfragen“

Methode zur Wissensvermittlung: Ernährung, Welthandel und Fairer Handel

Zeit: Film 8 Minuten, Diskussion ca. 30 Minuten

Ziele:

- Die TN lernen wie der Welthandel funktioniert, welche Ungleichgewichte dabei bestehen und wo der Faire Handel ansetzt
- In der Diskussion hinterfragen die TN das Welthandelssystem und reflektieren warum es zwei parallele Handelssysteme gibt, das „normale“ und das des Fairen Handels
- Die TN denken über die Rolle von Entwicklungsländern und die Rolle der EU im Welthandel nach

Benötigtes Material: Film WissensWerte: Welthandel

<http://e-politik.de/wissenswerte-animationsclips-zur-politischen-bildung/>

<http://e-politik.de/artikel/2010/wissenswerte-welthandel/>

<http://edeos.org/portfolio/wissenswerte-welthandel/>

oder gebrannt auf DVD

Vorgehensweise: Gemeinsam wird der Film über Welthandel von WissensWerte angeschaut. Die SL stimmt die Gruppe vorab kurz darauf ein, dass nun der Bereich Welthandel – Fairer Handel ein wenig mit Fakten unterfüttert wird, und anhand von konkreten Beispielen einige Abläufe und Mechanismen des Welthandels erläutert werden. Zusätzlich bittet sie die TN sich aufkommende Fragen zu merken, und diese am Ende zu stellen. Die TN werden aufgefordert, besonders darauf zu achten, wie Preise zustande kommen, und wo Ungleichheiten im Handels-System bestehen.

Anhand der folgenden Leitfragen wird anschließend in der Gruppe über das Welthandelssystem diskutiert, in dem zum einen einige im Film thematisierte Mechanismen nochmal deutlich gemacht werden. Zum anderen wird in der Diskussion reflektiert, warum es zu Gewinnern und Verlierern kommt, welche Rolle Entwicklungsländer und Länder der EU im Welthandel und bei der Gestaltung des Welthandelssystems haben, und welche Rolle die Menschen der jeweiligen Länder haben – als Arbeiter/-innen, Anbauende oder Konsumierende.

Leitfragen:

Wie ist das Welthandelssystem ausgestaltet?

Können Industrie- und Entwicklungsländer gleichermaßen profitieren?

Welche Folgen haben Hühnchenexporte nach Afrika?

Warum erheben afrikanische Länder nicht einfach höhere Zölle auf die Einfuhren von Lebensmitteln, wie z.B. Hühnchen? Wenn dadurch deutsche Hühnchen auf dem afrikanischen Markt teurer wären...

Was wird vor allem aus Entwicklungsländern in die EU importiert?

Was genau ist das Problem mit den Preisen an den Weltmärkten für Rohstoffe wie z.B. Kaffee oder Kakao?

Wer sind Gewinner, wer Verlierer im Welthandel?

Warum wird das Welthandelssystem nicht gerechter gestaltet?

Was macht der Faire Handel anders?

Warum ist nicht der gesamte Handel fair?

Welche Produkte, außer denen im Film genannten, gibt es noch fair gehandelt?

Warum möchte die EU nicht ihren Markt für bspw. Schokolade aus Afrika öffnen? Warum lässt sie lieber nur den rohen Kakao herein?

Bananen Split Spiel



Methode:	Rollenspiel
Inhalt:	Darstellung des Weges einer Banane von der Plantage bis zum Einkaufswagen. Die MitspielerInnen übernehmen die Rollen von PlantagenarbeiterInnen, PlantagenbesitzerInnen, SpediteurInnen, ImporteurInnen bzw. SupermarktleiterInnen und diskutieren, wieviel ihnen jeweils vom Verkaufspreis einer Banane zusteht.
Ziel:	Die MitspielerInnen kennen den Weg der Banane von der Plantage bis zu den KonsumentInnen und setzen sich mit der Frage „Wer bekommt wie viel vom Verkaufspreis einer Banane?“ auseinander.
Spieldauer:	30 min
Alter:	12+
MitspielerInnen:	mind. 10 und SpielleiterInnen
Copyright:	CAFOD (www.cafod.org.uk; ausgearbeitet 2005 auf Basis eines von Christian Aid und Bananalink veröffentlichten Spieles)
Übersetzung und Bearbeitung:	Welthaus Diözese Graz-Seckau 2008
Benötigte Materialien:	5 Rollenkarten 5 Bananen, 5 Messer, 5 Teller 30 (Spiel)Münzen Plakat (Banane in 5 Teile zerschnitten)

SPIELANLEITUNG:

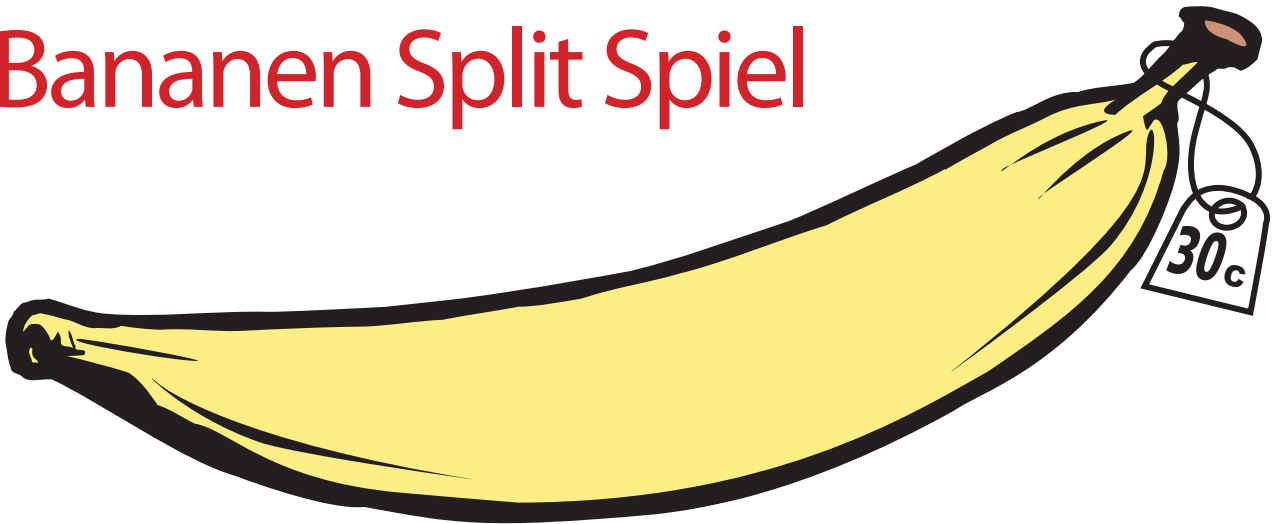
Sie als SpielleiterInnen teilen die MitspielerInnen in 5 Gruppen. Jede Gruppe repräsentiert eine der Berufsgruppen, die in Bananenproduktion und -handel involviert sind. Einleitend erklären Sie, dass es sich um ein Rollenspiel über den Weg der Banane von der Plantage in Lateinamerika (bzw. Karibik) bis zum Einkaufswagen in Österreich handelt.

SPIELABLAUF

Erste Runde

1. Verteilung der Rollen:
PlantagenarbeiterInnen
PlantagenbesitzerInnen
SpediteurInnen
ImporteurInnen
SupermarktleiterInnen
2. Die Gruppen verteilen sich im Raum. Sie teilen die Rollenbeschreibungen aus. Nun erhält jede Gruppe 3 min Zeit, um die Karten durchzulesen und sich in die Rolle hinein zu versetzen.
3. Sie informieren die MitspielerInnen, dass jede Banane 30 Cent kostet.
4. Sie fordern nun jede Gruppe auf zu entscheiden, wieviel ihr von den 30 Cent als Entlohnung für ihre Arbeit zusteht.

Bananen Split Spiel



- Die Gruppenmitglieder sammeln Argumente für die ihnen ihrer Meinung nach zustehende Entlohnung. Jede Gruppe erhält eine Banane, einen Teller und ein Messer und den Auftrag, den von ihr beanspruchten Teil von der Banane (1 Banane = 30 Cent) abzuschneiden. Dabei ist wichtig, dass die Gruppe PlantagenarbeiterIn das Stück mit dem Stängel und die Gruppe SupermarktleiterIn das Endstück nimmt. (5 min Zeit)
- Jede Gruppe nennt den von ihr beanspruchten Anteil an den 30 Cent und begründet diese Forderung. Es ist unvermeidlich, dass mit den Forderungen aller 5 Gruppen der 30Cent -Rahmen gesprengt wird. Dies wird sichtbar gemacht indem sie die Gruppen auffordern, die Banane aus den Einzelstücken zusammensetzen: es entsteht eine überlange Banane!
Es ist klar: Die Gruppen müssen neu verhandeln!

Zweite Runde

Spielvariante 1

- Sie geben der Gruppe Supermarkt die 30 (Spiel)Münzen und fordern sie auf, den ihnen zustehenden Anteil zu behalten und den Rest an die Gruppe Importeur weiterzugeben. Die zweite Gruppe nimmt sich wiederum ihren Anteil und gibt den Rest weiter an die Gruppe Spediteur. Dies setzt sich fort, bis die Gruppe Plantagenarbeiter den Rest erhält.

- Sie geben die Auflösung (siehe nächste Seite) bekannt und schreiben die Zahlen auf ein vorbereitetes Plakat, auf dem eine zerteilte Banane dargestellt ist.

Spielvariante 2

- Jede Gruppe wählt eine/n SprecherIn, der/die mit den anderen GruppensprecherInnen verhandelt, bis der Gesamtbetrag von 30 Cent erreicht ist. Das Ergebnis wird vorgestellt. Der/Die SpielleiterIn sollte in diesem Gespräch als DiskussionsleiterIn auftreten.
- Sie geben die Auflösung bekannt (s. nächste Seite).

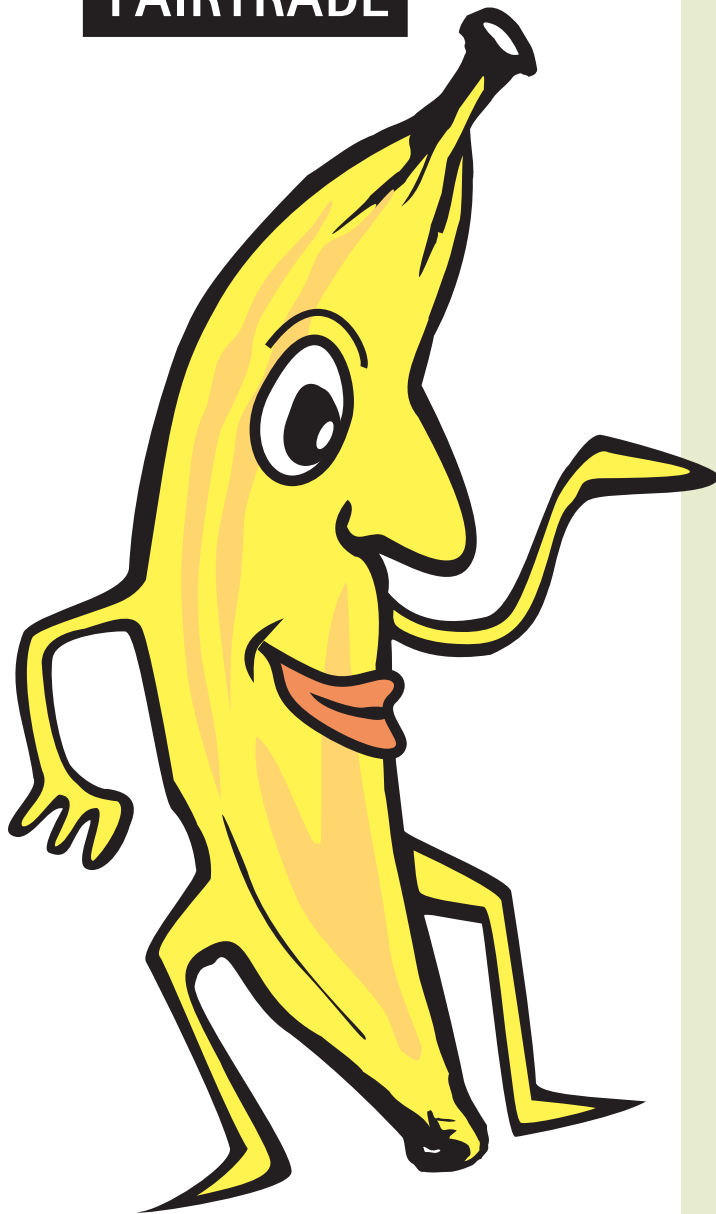
Diskussionsimpulse

- Glaubt ihr, dass diese Situation fair ist?
- Warum sind die 30 Cent so verteilt?
- Wer ist in der Produktionskette der mächtigste Teil und weshalb?
- Was können wir tun, um die Situation zu verbessern?
- Was können wir als KonsumentInnen verändern?
- Seid ihr bereit, mehr für eine Banane zu bezahlen wenn die PlantagenarbeiterInnen dadurch genug Geld zum Überleben haben?
- Sind euch andere Probleme in den Herkunftsländern der Banane bekannt?

Dieses Spiel gibt es auch in Englisch, Slowenisch Ungarisch und Lettisch.

Auflösung*:

PlantagenarbeiterIn 1 Cent, PlantagenbesitzerIn 5 Cent, SpediteurIn 4 Cent,
ImporteurIn 7 Cent, Supermarkt 13 Cent. Gesamt: 30 Cent



Grundideen dieses Spieles

Lebensmittel und Produkte die wir konsumieren, verbinden uns mit den Menschen, die sie herstellen - weltweit!

Viele Produkte in unseren Geschäften sind aus Rohstoffen hergestellt, die aus Entwicklungsländern stammen.

Das Einkommen vieler KleinbäuerInnen und ArbeiterInnen liegt unter dem Existenzminimum. Ihr Lohn reicht nicht für Essen, Unterkunft, Kleidung, medizinische Versorgung und Schulbildung. Das ist unfair!

Das FairTrade-Siegel garantiert uns KonsumentInnen, dass der/die ArbeiterIn vom Lohn leben kann.

*Anmerkungen zur Auflösung

„**Wer bekommt wieviel?**“: Die Aufteilung ist grundsätzlich korrekt, stellt aber natürlich eine Vereinfachung dar. Abgesehen von Abweichungen in den einzelnen Ländern bestehen auch Unterschiede, ob Bananen von kleinbäuerlichen Betrieben oder großen Plantagen kommen.

Dieses Spiel handelt von konventionell gehandelten Bananen, welche den überwiegenden Teil im Handel ausmachen.

Bei einer **fair gehandelten Banane** ist die Aufgliederung etwas komplizierter: Der Betrag, den ArbeiterInnen/BäuerInnen erhalten, ist in jedem Land an den jeweiligen Lebensstandard angepasst. Er soll garantieren, dass die ProduzentInnen genug Geld für Unterkunft, Nahrung und Bildung für ihre Familien haben. FairTrade-ProduzentInnen verpflichten sich außerdem, einen Teil der Einnahmen aus dem FairTrade-Aufschlag für Projekte einzusetzen, die dem Gemeinwohl dienen (z.B. Ökologie, Förderung der Gemeinschaft).

Links: www.welthaus.at, www.weltlaeden.at, www.fairtrade.at
www.bananalink.org.uk, www.cafod.org.uk



Plantagen- arbeiterIn



12-14 Stunden körperlich **anstrengende Arbeit** bei extrem heißer Witterung: Sortieren der Bananen, Bananen waschen - du hast deine Hände den ganzen Tag im Wasser! Bananenernte - du musst schwere Bananenbündel **auf deinem Rücken** schleppen. **Düngemittel** und **Spritzmittel** ausbringen - dadurch bist du einem hohen gesundheitlichen Risiko (Krebs und andere Erkrankungen) ausgesetzt! Manchmal versprühen Flugzeuge die Pestizide und auch dein Dorf wird in Mitleidenschaft gezogen.

Deine Sorgen: Habe ich genug Geld, um für meine Familie Lebensmittel und Medikamente zu kaufen? Kann ich meine Kinder zur Schule schicken? Dir ist es nicht erlaubt, dich mit anderen ArbeiterInnen zu treffen, um dich über Entlohnung, Arbeitsbedingungen und Wohnsituation auszutauschen. Du darfst **keiner Gewerkschaft** beitreten.



Plantagen- besitzerIn



Betriebskosten: Du musst teure Dünge- und Spritzmittel kaufen sowie für den Treibstoff der Sprühflugzeuge, für Maschinen und Werkzeuge aufkommen.

Anwaltskosten: Falls deine Arbeiter auf Grund von Arbeitsunfällen Schadenersatz fordern.

Qualitätskontrolle: Deine Kunden verlangen perfekte Bananen. Sind sie fleckig, nicht richtig gekrümmt und entsprechen nicht den Qualitätsstandards, gehen sie nicht in den Export und verfaulen. Dadurch verlierst du viel Geld!

Risikofaktor: Du hast Fixkosten – auch bei schlechter Ernte, Naturkatastrophen oder Schädlingsbefall.

Modernisierung: du brauchst Geld, um immer am neuesten Stand der Technik zu sein - nur so kannst du im Geschäft bleiben.

Bodenfruchtbarkeit: Je länger du Bananen pflanzt, desto ausgelaugter wird der Boden. Entweder du kaufst bessere (teurere) Düngemittel oder du kaufst neues Land.



SpediteurIn



Hier fallen folgende Kosten an:

Schiffe: Große Frachtschiffe sind in der Anschaffung und der Erhaltung sehr teuer.

Treibstoff: Du musst den Treibstoff der Schiffe bezahlen. Eine Schiffsladung von Lateinamerika nach Europa braucht ca. 5 Wochen.

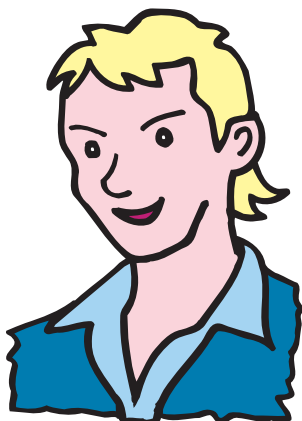
Versicherung: Wenn eine Fracht beschädigt oder unbrauchbar wird, ist es vielleicht deine Schuld und du musst für den Schaden aufkommen.

Kühlung: Die Bananen müssen auf den Frachtschiffen gekühlt werden, da sie sonst zu früh reifen. Bei unzureichender Kühlung verfault die Ware, bevor sie im Supermarkt ankommt.

Hafengebühr: Du musst für jedes deiner Schiffe am Beginn und am Ende seiner Reise Hafengebühren bezahlen.



ImporteurIn



Transport: Mit dem LKW von den großen europäischen Häfen zu den Reifungsanlagen und von dort zu den Supermärkten.

Verträge: Du verpflichtest dich gegenüber den PlantagenbesitzerInnen, dass du wöchentlich eine gewisse Menge an Bananen abnimmst. Du versprichst den Supermärkten, ihnen wöchentlich eine gewisse Menge an Bananen zu liefern.

Was auch passiert - du musst deine Versprechen einhalten!

Lizenzen: Du brauchst Genehmigungen und musst Gebühren bezahlen, damit du Bananen in die Länder der EU importieren darfst.

Repräsentativer Firmensitz: ImporteurInnen „brauchen“ große, moderne Bürogebäude, um ihre Wichtigkeit zu demonstrieren

Reifungsgas: Ethylen ist ein Gas, das für die Reifung der Bananen verwendet wird. Du musst es bezahlen.

Neue Verpackung: Nachdem die Bananen mit dem Gas behandelt und gereift sind, müssen sie neu verpackt werden. Du musst das dafür nötige Material und die ArbeiterInnen bezahlen.



Supermarkt-leiterIn



MitarbeiterInnen: Du musst dein Personal bezahlen.

Laufende Kosten: Beleuchtung, Transport, Arbeitskleidung des Personals, EinkaufssackerIn etc.

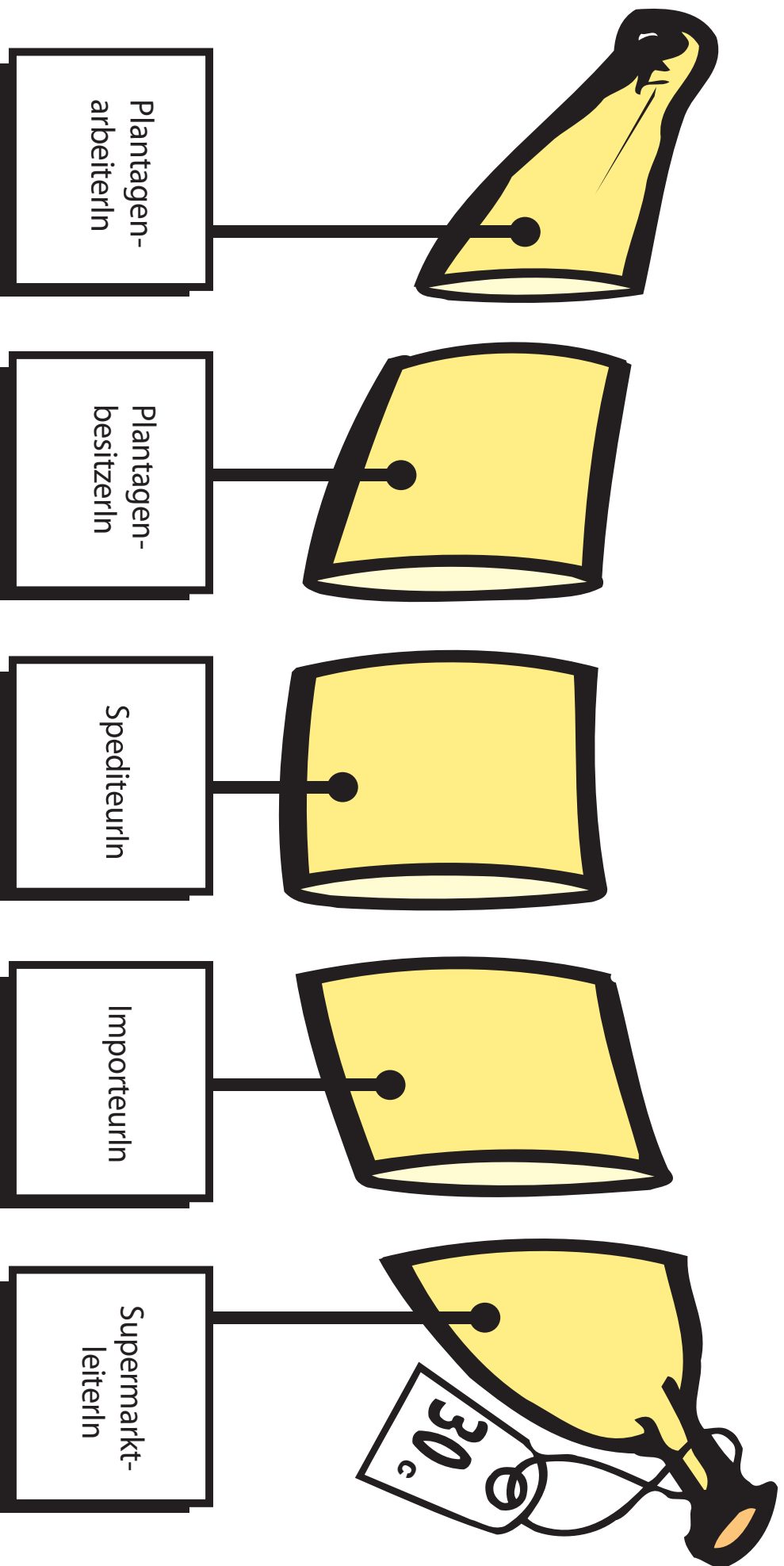
Konkurrenz: Du musst immer neue Ideen haben, die dich von anderen Supermärkten abheben, z.B einen größeren Supermarkt bauen, neue Ausstattung anschaffen...

Risiken: Bananen kommen schon überreif an - dadurch verärgerst du die Kundschaft und sie kauft nie wieder in deinem Supermarkt ein.

Werbung: Du musst deine Artikel bewerben, um zu erreichen, dass alle bei dir einkaufen und nicht etwa einen anderen Supermarkt wählen!



Banana Split



Weitere Angebote zum Thema Bananen:

Die Reise der Banane

Auf 6 Foto- und 6 dazugehörigen Textkarten wird die Reise der Banane von der Plantage zum Supermarkt dargestellt.

Vielseitig einsetzbar ab 8 J. – als Einstieg oder zur Vertiefung.

Hg. Oxfam, Übersetzung und Bearbeitung:
Welthaus Diözese Graz-Seckau 2008

Zum Downloaden: schools.welthaus.at

Bananenquiz

Einstiegsspiel: Durch die Beantwortung von Quizfragen zum Thema Bananen (Anbau, Handel) wird auf das Thema neugierig gemacht.

Ziel: Interesse am Thema „Bananen: Globaler Agrarhandel – unfaires Spiel“ bei den SchülerInnen wecken

Dauer: ca. 10-15 min

Alter: in 2 Varianten für 6-10 J. und 10-14 J.

TeilnehmerInnenanzahl: 15+, 1 SpielleiterIn

Ausarbeitung:

Welthaus Diözese Graz-Seckau 2008

Zum Downloaden: schools.welthaus.at

Beratung, Workshops, Medienverleih

Welthaus Graz

Grabenstraße 39, 8010 Graz, 0316 324556

Steirische entwicklungspolitische Mediathek

graz.welthaus.at/mediathek, mediathek@welthaus.at,
0316 324556-23

Welthaus Klagenfurt

Tarviser Str. 30, 9020 Klagenfurt, 0463 5877-2620

Welthaus Linz

Kapuzinerstr. 84, 4021 Linz, 0732 7610-3271

epolmedia, www.epolmedia.at,

epolmedia@dioezese-linz.at, 0732 7610-3271

Welthaus Wien

Stephansplatz 6/5/19, 1010 Wien, 01 51552-3353

BAOBAB - Entwicklungspolitische Bildungs- und Schulstelle

Bergg.7, 1090 Wien, T: 01 319 30 73, service@baobab.at



Bananen – süße Früchte oder bittere Lebensrealität

Workshop: Wer weiß schon, woher unsere Banane kommt und was alles passiert, bis wir sie im Supermarkt kaufen können? Einblicke in das Leben und die Arbeit auf Bananenplantagen und Informationen über Fairen Handel werden mit gemeinsamen Spielen und Aktionen erarbeitet.

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Alter: ab 8 J.

Infos und Buchungen:

cornelia.schweiner@welthaus.at
0316 32 45 56-22

Buchtipp:

Gemeinsam entdecken wir die Welt. Globales Lernen in der Volksschule.

Hg. BMfUKK

in Koop. mit BAOBAB Entwicklungspolitische
Bildungs- und Schulstelle 2007

Darin enthalten: Baustein „Die wunderbare Welt der Fairen Früchte - Banane“

Infos und Entlehnung: graz.welthaus.at/mediathek

Impressum:

Welthaus Diözese Graz-Seckau, 8010 Graz, Grabenstr. 39

Redaktion: C. Köpf, C. Reiter-Haas

Layout: D. Staudinger

Fotos: aboutpixel.de, wodicka, bilderbox.at

Auf unserer Homepage...

Welthaus
ÖSTERREICH



SCHOOLS

SCHOOLS ACT GLOBALLY

Hintergrund-Texte

Mehrsprachig

Presse-Info

Material für den Unterricht

Fotogalerie

„Best practices“

Interessante Links

Kontakte

Welcome!



Üdvözlünk!

Willkommen!

Dobrodošli!

Laipni lūdzam!

Welthaus
DIOZESE GRAZ-SECKAU

Welthaus / Hiša sveta
DIOZESE GURK-KLAGENFURT



Welthaus
DIOZESE LINZ

Welthaus
KATHOLISCHE AKTION WIEN

Österreichische
Entwicklungszusammenarbeit



Produced with the financial assistance of the European Union. The contents of this document are the sole responsibility of Welthaus, Humanitas, MITI and Artemisszió and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the EU.

... finden Sie viele Infos und Methoden zum Thema
„Globaler Agrarhandel und Entwicklung“:

- Die Reise der Banane – Foto- und Textkarten
- Bananenquiz – Einstiegsspiel
- Bananen-Workshop...



Mit finanzieller Unterstützung der EU. Der Inhalt liegt in der alleinigen Verantwortung von Welthaus und gibt nicht den Standpunkt der EU wieder.

Österreichische
Entwicklungszusammenarbeit

schools.welthaus.at

„Kampagnenclip Agraprofit & Auflisten von Geschäftspraktiken“

Methode zur Reflexion & Sensibilisierung: Ernährung, Welthandel und Fairer Handel

Zeit: Kampagnenclip 5 Minuten, KG-Arbeit und Diskussion ca. 30 Minuten

Ziele:

- Die TN werden sensibilisiert für Ausbeutung und bestehende Probleme beim Welthandel
- Die TN vergleichen herkömmliche Geschäftspraktiken großer Lebensmittelkonzerne mit denen des Fairen Handels
- Anhand der Frage „Schnäppchen oder Moral?“ reflektieren sie über das Dilemma jedes Einkaufenden
- Zusätzlich kann die Rolle von Werbeslogans und Produktpräsentation diskutiert werden

Benötigtes Material: Kampagnenclip Agraprofit auf der DVD „TWENTYFAIR – 20 Kurzfilme für den Fairen Handel“ oder online:

<http://agraprofit.de/der-film-3>

<https://www.youtube.com/watch?v=pgCD-4Q-4Wo>

Vorgehensweise:

Gemeinsam den Kampagnenclip „Agraprofit“ ansehen. Im ersten Schritt können anschließend die Geschäftspraktiken von Unternehmen gesammelt und diskutiert werden. Die SL schreibt an einer Stellwand die Frage an: **Mit welchen Geschäftspraktiken arbeitet das fiktive Unternehmen Agraprofit?** Zur Beantwortung der Frage werden die TN in Kleingruppen aufgeteilt, jede KG trägt zusammen an welche Geschäftspraktiken von Agraprofit sie sich erinnert. Die SL entscheidet ob sie jede KG frei zusammentragen lässt, oder ob sie zwei Ebenen vorgibt (Geschäftspraktiken im Allgemeinen, und Geschäftspraktiken im Einzelnen/ Produktionsbedingungen – siehe unten) und die KG jeweils zu einer der Ebenen Antworten zusammen tragen lässt (bspw. zwei Gruppen zu Ebene 1, zwei Gruppen zu Ebene 2). Die gesammelten Antworten werden in der Gesamtgruppe zusammengetragen und können auf Kärtchen notiert und an der Stellwand angepinnt werden.

Im zweiten Schritt wird in der Gruppe die Frage diskutiert: **wie hättet ihr reagiert?** und ob **„Schnäppchengeist“ oder „ethisches Bewusstsein“ und Moral** beim Einkaufen im Vordergrund stehen, und warum dies so ist. Eine weitere interessante zu diskutierende Frage, die sich daraus ergibt, ist: warum ethisches Bewusstsein und Moral bzw. die Einhaltung von Menschen- und Arbeitsrechten nicht schon in der Phase der Produktion und des Handels von Produkten umgesetzt werden, wodurch in der Folge zwangsläufig ein höherer Preis für Produkte entstehen würde, sondern diese „Last“ auf Konsument/-innen abgewälzt wird.

Stichworte: Fairer Konsum, Unternehmensverantwortung (freiwillige Unternehmensverantwortung vs. Pflichten für Unternehmen), Menschenrechte, Arbeitsrechte

In einer 2. Phase können aus der Debatte zum Film Grundsätze des Fairen Handels auch gemeinsam erarbeitet und gesammelt werden. Dazu werden den Geschäftspraktiken von Agraprofit jeweils

Praktiken des Fairen Handels gegenüber gestellt, also z. Bsp. Kinderarbeit und –sklaverei – Vermeidung von ausbeuterischer Kinderarbeit, bessere Bezahlung von erwachsenen Arbeiter/-innen um die Familie ernähren zu können. So können sowohl auf Ebene 1 als auch auf Ebene 2 Prinzipien des Fairen Handels sichtbar gemacht werden.

Mit welchen Geschäftspraktiken arbeitet das fiktive Unternehmen Agraprofit?

Mögliche Antworten:

Ebene 1 – im Allgemeinen:

- Produkte werden gnadenlos günstig verkauft
- Produktionsbedingungen werden offen gelegt (Transparenz)
- zielt auf Billigmentalität der Verbraucher ab
- nutzt schönfärberische Produktbeschreibungen („fair“, „regional“) und ansprechende Produktpräsentation durch sympathische Verkäufer
- es bedient die Hoffnung, dass faire und regionale Produktion auch zum Sparpreis zu bekommen ist

Ebene 2 – Geschäftspraktiken im Einzelnen:

- Kinderarbeit, -sklaverei
- Ausbeutung
- Pestizideinsatz ohne Gesundheitsschutzmaßnahmen
- Massentierhaltung
- Niedrige Löhne
-

Hintergrund:

Der Kampagnenfilm „Agraprofit“ über Schnäppchen oder Moral gehört zu den erfolgreichsten viralen Spots der letzten Jahre. **Naturland und der Weltladen-Dachverband** haben ihn für ihre **Kampagne „Öko + Fair ernährt mehr!“** entwickeln lassen.

Der Kampagnenfilm dokumentiert eine Guerilla Aktion, die im September 2012 auf dem Wochenmarkt einer deutschen Großstadt durchgeführt wurde. Das fiktive Unternehmen „Agraprofit“ ist neu auf dem Markt und hat ein innovatives Verkaufskonzept: **Billige Produkte und gleichzeitig volle Transparenz der Produktionskette**. Es konfrontiert die Kundschaft mit den **Produktions- und Handelsbedingungen der angebotenen Billiglebensmittel**. Schilder zeigen, was hinter den Produkten steckt: Zum Beispiel “Kinderarbeit? – Dann sind sie wenigstens weg von der Straße!”.

Wie aufgewühlt, beunruhigt oder auch unbeeindruckt reagieren die Menschen, wenn sie direkt hören, welche Zustände andernorts mit ihrem Einkauf verbunden sind? Der Film dokumentiert die verschiedenen Reaktionen und stellt damit die **Frage, wie man selbst reagiert hätte**. Zugleich führt der Film auf erschreckende Weise vor, welchen **Einfluss Kommunikation auf das Kaufverhalten haben kann** und wie psychologische Mechanismen, die beim Einkauf nicht rational ablaufen, gnadenlos ausgenutzt werden können.

Was die Käufer nicht wussten: Alle Erzeugnisse kamen aus Öko-Landbau und Fairem Handel. Sie waren nur umetikettiert oder wurden in neuem Gewand verpackt.

“Schnäppchengeist” oder “ethisches Bewusstsein”?

Verbraucher in Deutschland zählen zu den größten Schnäppchenjägern Europas. Noch immer ist der **günstige Preis eines der wichtigsten Kaufkriterien**, insbesondere bei Lebensmitteln. Gleichzeitig erhoffen sich Viele, **Qualität und ökologische Produktion auch zum Sparpreis** zu bekommen. Sie lassen sich nur allzu leicht davon überzeugen, das beides gleichzeitig möglich sei und werden zum Opfer fadenscheiniger Unternehmenskommunikation, die mit **nichtssagenden oder schöngefärbten Produktbeschreibungen** wie „regional“, „kontrollierter Anbau“, „traditionelle Rezeptur“, „Gourmet“, oder **mit grünen Verpackungen und nachhaltiger Produktaufmachung** darüber hinwegtäuschen, dass **für Billigpreise auch nur billige Massenproduktion möglich ist**, oft unter Ausbeutung von Menschen und Raubbau an der Natur. Gleichzeitig gibt es einen **allgemeinen Wunsch hin zu mehr Transparenz** hinsichtlich der Herstellungsprozesse. Man will wissen, woher das Essen kommt, das man Zuhause auf den Tisch stellt. Daraus ergibt sich eine paradoxe Situation: Wer volle Transparenz will, muss bei Kauf von Billigwaren mit den Bildern von Legebatterien, Kinderarbeitern und Pestizideinsatz leben. Wer gesunde, faire und nachhaltig produzierte Waren möchte, wird feststellen, dass dies zum Discountpreis nicht zu haben ist.

Quelle: <http://agraprofit.de/die-aktion> und <http://agraprofit.de/der-film-3>

Ergänzende Videos zum Thema Fairer Handel:

Planet Wissen – Fairtrade (58 min.)

<https://www.youtube.com/watch?v=obCcN8ZrVMM>

40 Jahre Fairer Handel sind nicht genug (17 min.): 40 Jahre ist GEPA 2010 geworden. Aus diesem Anlass hat der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ) einen Film über die Geschichte des Fairen Handels erstellt:

<http://jugendhandeltfair.de/mediathek/videos/>

„Kriterien-Diskussion Fairer Handel in Kleingruppen“

Methode zur Reflexion & Sensibilisierung: Ernährung, Welthandel und Fairer Handel

Zeit: ca. 30 Minuten

Ziele:

- Die TN lernen Kriterien für den Fairen Handel kennen und setzen sich mit deren Inhalten auseinander
- Sie reflektieren über eine Diskussion deren Bedeutung und Wichtigkeit

Benötigtes Material: Kriterien-Kärtchen

Vorbereitung: Kopiervorlage am Ende entsprechend der Anzahl der geplanten Kleingruppen (ca. 5 TN) kopieren und einzelne Kriterien ausschneiden. Für jede KG jeweils die 10 verschiedenen Kriterien-Kärtchen bereithalten.

Vorgehensweise:

Die Kriterien werden an jede KG à circa 5 TN ausgeteilt. Die Aufgabe der KG ist es diese Kriterien in eine Reihenfolge zu bringen um die Frage „Was erscheint besonders wichtig?“

Um die Kriterien der Wichtigkeit nach zu ordnen werden die TN die Bedeutung der Kriterien intensiv diskutieren. Die verschiedenen KG werden zu unterschiedlichen Lösungen kommen. Da alle zehn Kriterien den Grundsätzen des Fairen Handels (analog der Grundsatzcharta) entsprechen, gibt es keine Reihenfolge der Wichtigkeit – alle sind wichtiger Bestandteil des Fairen Handels. Möglicherweise ordnen die TN die Kärtchen im Kreis an, wenn ihre Diskussion ergibt dass alle gleich wichtig sind.

Die SL sollte anschließend auf aufgekommene Fragen eingehen, und am Ende das Bild des Fairen Handels abrunden, indem sie auf internationale Standards und Zertifizierung eingeht.

Variante: Experten-Runde

- Die TN werden in fünf KG aufgeteilt, die Kleingruppen erhalten je zwei Kriterien-Kärtchen. Die TN dieser KG nähern sich anhand der Kurzbeschreibungen und einer kurzen Diskussion der Bedeutung jeweils den zwei Kriterien. Nach einigen Minuten werden die Gruppen neu gemischt, so dass in jeder neuen Gruppe (Expertengruppe) je ein Mitglied aus den alten KG sitzt. In den Expertengruppen werden die Erkenntnisse zusammen getragen, indem jede/r TN seine Kenntnisse den anderen vorträgt, und optional gestalterisch auf einem Plakat umgesetzt, zum Beispiel durch Zeichnen oder eine Collage.

Wichtigste Prinzipien nach Grundsatzcharta für den Fairen Handel:

Stichwort	Beschreibung
Marktzugang	Marktzugang für benachteiligte Produzent/-innen schaffen Fairer Handel ist eine Strategie zur Linderung von Armut und zur

	<p>Förderung einer nachhaltigen Entwicklung. Er soll daher Chancen für Hersteller/-innen schaffen, die wirtschaftlich benachteiligt oder vom bestehenden Handelssystem an den Rand gedrängt worden sind (z.B. Kleinbauern und -bäuerinnen). Die Produzent/-innen ihrerseits nutzen die Gewinne aus dem Fairen Handel zur Verbesserung ihrer sozialen und wirtschaftlichen Bedingungen, vor allem für die am meisten benachteiligten Mitglieder ihrer Organisation.</p>
Langfristige, direkte Handelsbeziehungen	<p>Langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen unterhalten und unfairen Zwischenhandel ausschließen</p> <p>Fairer Handel steht für Handelsbeziehungen, die zeigen, dass die Handelspartner fair und respektvoll miteinander umgehen. Er setzt auf eine langfristige Handelspartnerschaft mit den Produzent/-innen, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht. Er hilft auch, die Handelskette zu verkürzen, so dass die Produzent/-innen mehr vom Endverkaufspreis ihrer Waren erhalten, als dies normalerweise im konventionellen Handel mit seinen vielen Zwischenhändlern der Fall ist.</p>
Faire Preise	<p>Zahlung von fairen Preisen an die Produzent/-innen, die ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten decken, und auf Wunsch Leistung von Vorfinanzierung</p> <p>Der Preis soll im Dialog zwischen den Handelspartnern festgelegt werden und unabhängig von den Schwankungen der Weltmarktpreise stets die Produktionskosten decken, sowie die Existenz der Produzent/-innen sichern und auch eine sozial gerechte und umweltverträgliche Produktion ermöglichen. Darüber hinaus wird oftmals eine Prämie bezahlt, mit der die Produzent/-innen gemeinschaftliche Projekte zur langfristigen Verbesserung ihrer Situation umsetzen können. Bei Bedarf werden Vorfinanzierungen gewährt.</p>
Position und Rechte stärken	<p>Stärkung der Position und Sicherung der Rechte von Arbeiter/-innen und Kleinbäuer/-innen sowie ihrer Organisationen im Süden</p> <p>Die Organisation der Produzent/-innen und Arbeiter/-innen ist wichtiger Bestandteil der Ziele des Fairen Handels und wird positiv und aktiv ermutigt. Es werden daher umfassende Schulungen innerhalb der Produzent/-innen-Organisationen gefördert.</p>
Qualifizierung	<p>Beitrag zur Qualifizierung von Produzent/-innen und Handelspartnern im Süden</p> <p>Faire Handelsbeziehungen verhelfen Produzenten-Organisationen zu einem weitergehenden Verständnis der Marktbedingungen und Trends sowie zur Entwicklung von Wissen und Fähigkeiten, um ihr Leben besser zu kontrollieren und zu beeinflussen. Fairer Handel macht die Produzent/-innen damit unabhängiger und befähigt sie, sich auf dem Markt zu behaupten.</p>
Einhaltung von Arbeitsnormen	<p>Gewährleistung der Einhaltung der acht ILO-Kernarbeitsnormen bei der Produktion</p>

	<p>Es werden angemessene Arbeitsbedingungen gewährt und das Arbeitsumfeld muss sicher und gesundheitsverträglich sein. Sklavenarbeit und Ausbeutung von Kindern sind verboten. Die Gewerkschaftsfreiheit sowie das Recht auf Vereinigungsfreiheit werden geachtet.</p>
Kinderrechte, Frauenrechte	<p>Sicherung der Rechte von Kindern und Förderung der Gleichberechtigung von Frauen</p> <p>Die Arbeit von Kindern darf ihr Wohlergehen, ihre Sicherheit, ihre Bildungschancen und ihr Spielbedürfnis nicht beeinträchtigen. Frauen erhalten für gleichwertige Arbeit die gleiche Bezahlung wie Männer und nehmen gleichberechtigt an Entscheidungen über die Verwendung der Gewinne aus der Produktion teil, außerdem werden sie innerhalb ihrer jeweiligen Organisationen gestärkt. Die Verbesserung der jeweiligen Positionen für Frauen und andere benachteiligte Gruppen ist ein entscheidendes Element der Entwicklung.</p>
Umweltschutz	<p>Förderung des Umweltschutzes, z.B. durch die Umstellung auf biologische Landwirtschaft</p> <p>Ökologische Landwirtschaft wird gefördert, ist jedoch nicht zwingend vorgeschrieben. Bestimmte (v.a. umweltschädigende) Pestizide sind im Anbau untersagt. Alle an fairen Handelsbeziehungen Beteiligten arbeiten daran, die Auswirkungen von Produktion und Handel auf die Umwelt zu verbessern, indem sie Rohstoffe aus nachhaltigen Quellen effizient nutzen, den Einsatz von Energie aus nicht erneuerbaren Quellen reduzieren und die Abfallentsorgung verbessern.</p>
Bildungs- und Kampagnenarbeit	<p>Bildungs- und politische Kampagnenarbeit, um die Regeln des Welthandels gerechter zu gestalten</p> <p>Verbraucher/-innen werden über die Notwendigkeit sozialer Gerechtigkeit und die Chancen für Veränderungen informiert. Produzent/-innen und Konsument/-innen können sich vernetzen und mit der Unterstützung von Konsument/-innen können Fair-Handels-Organisationen als Vorkämpfer für umfassendere Reformen der internationalen Handelsregeln auftreten, um das Ziel eines gerechten Welthandelssystems zu erreichen.</p>
Überprüfungsmechanismen	<p>Durch Überprüfungsmechanismen sicherstellen, dass diese Kriterien eingehalten werden.</p> <p>Einhaltung und Auswirkungen werden durch Monitoring und Evaluierung überprüft. Die Monitoring- und Evaluierungs-Prozesse sollen allen Beteiligten helfen, ihren Fortschritt zu messen und Verbesserungsmöglichkeiten zu erkennen.</p>

Kriterien als Kopiervorlage zum Ausschneiden

<p>Marktzugang für benachteiligte Produzent/-innen schaffen</p> <p>Fairer Handel ist eine Strategie zur Linderung von Armut und zur Förderung einer nachhaltigen Entwicklung. Er soll daher Chancen für Hersteller/-innen schaffen, die wirtschaftlich benachteiligt oder vom bestehenden Handelssystem an den Rand gedrängt worden sind (z.B. Kleinbauern und -bäuerinnen). Die Produzent/-innen ihrerseits nutzen die Gewinne aus dem Fairen Handel zur Verbesserung ihrer sozialen und wirtschaftlichen Bedingungen, vor allem für die am meisten benachteiligten Mitglieder ihrer Organisation.</p>
<p>Langfristige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen unterhalten und unfairen Zwischenhandel ausschließen</p> <p>Fairer Handel steht für Handelsbeziehungen, die zeigen, dass die Handelspartner fair und respektvoll miteinander umgehen. Er setzt auf eine langfristige Handelspartnerschaft mit den Produzent/-innen, die auf Dialog, Transparenz und Respekt beruht. Er hilft auch, die Handelskette zu verkürzen, so dass die Produzent/-innen mehr vom Endverkaufspreis ihrer Waren erhalten, als dies normalerweise im konventionellen Handel mit seinen vielen Zwischenhändlern der Fall ist.</p>
<p>Zahlung von fairen Preisen an die Produzent/-innen, die ihre Produktions- und Lebenshaltungskosten decken, und auf Wunsch Leistung von Vorfinanzierung</p> <p>Der Preis soll im Dialog zwischen den Handelspartnern festgelegt werden und unabhängig von den Schwankungen der Weltmarktpreise stets die Produktionskosten decken, sowie die Existenz der Produzent/-innen sichern und auch eine sozial gerechte und umweltverträgliche Produktion ermöglichen. Darüber hinaus wird oftmals eine Prämie bezahlt, mit der die Produzent/-innen gemeinschaftliche Projekte zur langfristigen Verbesserung ihrer Situation umsetzen können. Bei Bedarf werden Vorfinanzierungen gewährt.</p>
<p>Stärkung der Position und Sicherung der Rechte von Arbeiter/innen und Kleinbäuer/-innen sowie ihrer Organisationen im Süden</p> <p>Die Organisation der Produzent/-innen und Arbeiter/-innen ist wichtiger Bestandteil der Ziele des Fairen Handels und wird positiv und aktiv ermutigt. Es werden daher umfassende Schulungen innerhalb der Produzent/-innen-Organisationen gefördert.</p>
<p>Beitrag zur Qualifizierung von Produzent/-innen und Handelspartnern im Süden</p> <p>Faire Handelsbeziehungen verhelfen Produzenten-Organisationen zu einem weitergehenden Verständnis der Marktbedingungen und Trends sowie zur Entwicklung von Wissen und Fähigkeiten, um ihr Leben besser zu kontrollieren und zu beeinflussen. Fairer Handel macht die Produzent/-innen damit unabhängiger und befähigt sie, sich auf dem Markt zu behaupten.</p>
<p>Gewährleistung der Einhaltung der acht ILO-Kernarbeitsnormen bei der Produktion</p> <p>Es werden angemessene Arbeitsbedingungen gewährt und das Arbeitsumfeld muss sicher und gesundheitsverträglich sein. Sklavenarbeit und Ausbeutung von Kindern sind verboten. Die Gewerkschaftsfreiheit sowie das Recht auf Vereinigungsfreiheit werden geachtet.</p>

Sicherung der Rechte von Kindern und Förderung der Gleichberechtigung von Frauen

Die Arbeit von Kindern darf ihr Wohlergehen, ihre Sicherheit, ihre Bildungschancen und ihr Spielbedürfnis nicht beeinträchtigen.

Frauen erhalten für gleichwertige Arbeit die gleiche Bezahlung wie Männer und nehmen gleichberechtigt an Entscheidungen über die Verwendung der Gewinne aus der Produktion teil, außerdem werden sie innerhalb ihrer jeweiligen Organisationen gestärkt.

Die Verbesserung der jeweiligen Positionen für Frauen und andere benachteiligte Gruppen ist ein entscheidendes Element der Entwicklung.

Förderung des Umweltschutzes, z.B. durch die Umstellung auf biologische Landwirtschaft

Ökologische Landwirtschaft wird gefördert, ist jedoch nicht zwingend vorgeschrieben. Bestimmte (v.a. umweltschädigende) Pestizide sind im Anbau untersagt.

Alle an fairen Handelsbeziehungen Beteiligten

arbeiten daran, die Auswirkungen von Produktion und Handel auf die Umwelt zu verbessern, indem sie Rohstoffe aus nachhaltigen Quellen effizient nutzen, den Einsatz von Energie aus nicht erneuerbaren Quellen reduzieren und die Abfallentsorgung verbessern.

Bildungs- und politische Kampagnenarbeit, um die Regeln des Welthandels gerechter zu gestalten

Verbraucher/-innen werden über die Notwendigkeit sozialer Gerechtigkeit und die Chancen für Veränderungen informiert. Produzent/-innen und Konsument/-innen können sich vernetzen und mit der Unterstützung von Konsument/-innen können Fair-Handels-Organisationen als Vorkämpfer für umfassendere Reformen der internationalen Handelsregeln auftreten, um das Ziel eines gerechten Welthandelssystems zu erreichen.

Durch Überprüfungsmechanismen sicherstellen, dass diese Kriterien eingehalten werden.

Einhaltung und Auswirkungen werden durch Monitoring und Evaluierung überprüft. Die Monitoring- und Evaluierungs-Prozesse sollen allen Beteiligten helfen, ihren Fortschritt zu messen und Verbesserungsmöglichkeiten zu erkennen.

„Viele Ideen entwickeln – eine Idee umsetzen“

Methode zum Aktivieren: Ernährung, Welthandel und Fairer Handel

Zeit: ca. 45 Minuten

Ziele:

- Die TN machen sich Gedanken über Handlungsmöglichkeiten in ihrem Alltag, persönliche wie auch Gruppen-bezogene.
- Optional können die TN am Ende eine Idee entwickeln die sie gemeinsam als Gruppe umsetzen werden.

Benötigtes Material: DIN A4-Blätter, Wandplakat, Stifte

Vorbereitung: Materialien bereit legen

Überblick: Die TN sammeln, aufgeteilt in KG, in einem ersten Brainstorming Ideen zu der Frage „wie können wir aktiv werden für einen gerechten und fairen Welthandel?“. In der zweiten Phase werden in den KG die Ideen diskutiert und eine Auswahl getroffen. In der dritten Phase werden in der großen Gruppe die besten Ideen vorgestellt und auf ein Wandplakat geschrieben.

Optional: Weiterentwicklung einer Aktionsidee bis zur Umsetzung

Vorgehensweise:

1. Phase: Ideenbrainstorming 6-3-5

„Wie können wir aktiv werden für einen gerechten und fairen Welthandel?“

Ablauf: Die Gruppe wird in Kleingruppen zu 6 Personen aufgeteilt; wenn es nicht aufgeht, können die Gruppen auch aus 5-8 Personen bestehen.

Alle TN erhalten ein Blatt. Ganz oben schreiben sie die Fragestellung darauf, darunter wird das Blatt in 6 Zeilen mit je 3 Spalten eingeteilt. Jede/r TN überlegt sich nun 3 Ideen und trägt diese in die Felder der ersten Zeile ein. Nach 3-5 Minuten – die SL gibt ein Signal wenn die Zeit um ist – werden die Blätter im Uhrzeigersinn an den/die Nachbar/-in weitergegeben.

Jede/r TN versucht nun, die genannten Ideen aufzugreifen und zu ergänzen oder weiterzuentwickeln oder daraus eine neue Idee abzuleiten. Die drei „neuen“ Ideen werden nun in die nächste Zeile eingetragen. Der Weitergabezyklus wird wiederholt bis zur sechsten Zeile des Blattes.

Bei 6 TN ergeben sich daraus bis zu 108 Ideen (6 TN mal 3 Ideen mal 6 Reihen).

2. Phase: Ideen-Diskussion

In der zweiten Phase werden in den KG die Ideen diskutiert und eine Auswahl der besten Ideen getroffen. Dies kann anhand der Kriterien: Originalität, Wirksamkeit, Öffentlichkeitswirkung, Umsetzbarkeit und Spaßfaktor geschehen. Am Ende sollten bei jeder KG circa fünf bis sechs gute Ideen stehen.

3. Phase: Wandplakat

In der dritten Phase werden in der großen Gruppe von jeder KG die besten Ideen vorgestellt und auf einem Wandplakat gesammelt. Dort können sie sortiert werden nach Art der Ideen (z.B. Öffentliche Aktion, Aktion am Arbeitsplatz, Aktion im Freundeskreis; Individuelles Handeln – Gruppenaktion).

Optional: Weiterentwicklung einer Aktionsidee bis zur Umsetzung

Wenn es in Aussicht steht dass sich die Gruppe wieder trifft und es bei ihrem nächsten Treffen Zeit gibt eine Aktion durchzuführen, bspw. im öffentlichen Raum oder im Haus, kann sie nun eine der Ideen heraus greifen, die sie beim nächsten Mal umsetzen möchte. Wichtig ist, alle Dinge zu klären die für die Vorbereitung einer gelungenen Aktion nötig sind, und gegebenenfalls Aufgaben für die Zwischenzeit zu verteilen, bzw. beim nächsten Treffen noch ausreichend Zeit für die letzten gemeinsamen Vorbereitungen einzuplanen.

Anregungen: Aktionsideen für junge Leute

Mitmachideen für junge Leute: Aktionsideen von A-Z, Wettbewerbe, Kampagnen

<http://jugendhandeltfair.de/mach-mit/wie-kann-ich-aktiv-werden/>

Unite, Act, Change - Aktionshandbuch zur Kampagne Make Chocolate Fair! von INKOTA:

http://www.inkota.de/fileadmin/user_upload/Themen_Kampagnen/Make_Chocolate_Fair/INKOTA_aktionshandbuch_make_chocolate_fair.pdf

Informationen und Aktionsideen von WELTbewusst (Projekt von BUNDjugend und Weltladen-Dachverband dreht sich um die Themen der Globalisierung und des nachhaltigen Konsums, konsumkritische Stadtrundgänge und Projekttag an Schulen):

<http://www.weltbewusst.org/konsum/>

Website der gemeinsamen Jugendprojekte der Weltladen Dachverbände in Deutschland und Österreich: www.fairjobbing.de;

Aktionstipps und Leitfäden: <http://fairjobbing.net/index.php/Aktionstipps+und+Leitfaden;339>

Kreative Aktionsformen: <http://fairjobbing.net/index.php/Fair+Trade-Kolumne;436/1>

Fairparty-Paket der Katholischen Landjugend Bayern, ein Paket mit Materialien für eine Art

„Tupper“-Party mit fair gehandelten Produkten, Spielen u.a.: <http://fairbrechen.de/index.php?id=39>

Ideenpool der Kampagne Fairtrade Schools mit Aktionsvorschlägen, Einkaufstipps etc.:

<https://www.fairtrade-schools.de/ideenpool/>

Informations- und Aktionsplattform <http://reset.to/>

„Alternativenlotto“

Methode zur Aktivierung

Zeit: ca. 60 Minuten

Material: Infoblätter und Stifte

Vorbereitung: Lose 1-4 nach Anzahl der TN anteilig vorbereiten; Flipchart mit Fragen

Ziele:

- 🏠 Die TN erkennen, dass es Alternativen zu den konventionell angebauten und vertriebenen Nahrungsmitteln gibt
- 🏠 Die TN erkennen, dass es auch in Städten Möglichkeiten gibt, Nahrungsmittel kostengünstig und umweltschonend anzubauen

Vorgehensweise: Die TN nehmen sich ein Los und ordnen sich einer Gruppe zu. Die SL verteilt das Informationsmaterial an die Kleingruppen, die daraufhin jeweils ca. 30 Minuten Zeit haben, sich über die vorgestellten Alternativen auszutauschen. Die SL weist auf die Leitfragen hin, die für alle gut einsehbar sind. Folgende Lose gibt es:

- 🏠 Los 1: Landwirtschaft in der Stadt – Aquaponing in Berlin
- 🏠 Los 2: Urbanes Gärtnern – Essbare Stadt Andernach
- 🏠 Los 3: Das Reste-Restaurant – Restlos Glücklich
- 🏠 Los 4: Solidarische Landwirtschaft – Landwirt Stefan Hagen

Die KG haben die Aufgabe, die Leitfragen zu diskutieren und eine kreative, kurze Präsentation „ihrer“ Alternative vorzubereiten, z.B.:

- 🏠 Eine Wandzeitung
- 🏠 Ein „Live-Interview“ mit Protagonisten der Alternative
- 🏠 Ein kurzes Theaterstück
- 🏠 Eine interaktive Präsentation o.ä.

Leitfragen:

- 🏠 Wie lautet die zentrale Idee der Alternative?
- 🏠 Was sind Vor- und Nachteile der Alternative?
- 🏠 Warum ist diese Alternative umweltfreundlich?
- 🏠 Würdest du diese Alternative weiterempfehlen? Warum bzw. warum nicht?

Alle KG stellen ihr Ergebnis im Plenum vor. Die Eindrücke der TN werden in einer kurzen Auswertungsrunde gesammelt.