

Was tun gegen die Ressourcenverschwendung?

Pro Jahr werden auf der Erde 1,3 Milliarden Tonnen essbarer Lebensmittel weggeworfen. Schaffen wir es, dieser unglaublichen Verschwendung bald ein Ende zu setzen?

1 LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

a Werfen Sie regelmäßig Lebensmittel weg? Wenn ja, wie viel und welche? Überlegen Sie einen Moment, kreuzen Sie an und vergleichen Sie dann im Kurs.

A Wie oft werfen Sie ungefähr Lebensmittel weg?

- einmal pro Woche       alle zwei Wochen       einmal im Monat       nie

B Welche Lebensmittel werfen Sie vor allem weg?

- Obst und Gemüse       Milchprodukte       Fleisch oder Fisch       anderes

C Und warum werfen Sie diese Lebensmittel weg?

- weil sie verdorben sind       weil das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist  
 weil Sie zu viel davon gekauft haben       weil das Lebensmittel Ihnen doch nicht schmeckt

b Wie viele Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland wohl ungefähr jedes Jahr im Müll? Kreuzen Sie an.

- A  1 Million Tonnen      B  9 Millionen Tonnen      C  18 Millionen Tonnen

c Und wer sind wohl die größten „Nahrungsmittelvernichter“? Kreuzen Sie an.



A  Supermärkte



B  Privathaushalte



C  Gastronomie

2 LEBENSMITTELRETTUNG

a Ein Land auf der Welt hat Lebensmittelverschwendung per Gesetz unter Strafe gestellt. Dort dürfen Supermärkte keine Lebensmittel mehr wegwerfen. Können Sie sich vorstellen, um welches Land es sich handelt? Kreuzen Sie an.



A  Frankreich



B  Schweden



C  Russland

b Wie finden Sie diese Regelung? Diskutieren Sie im Kurs.

c Könnten Sie sich vorstellen, dass in Ihrem Heimatland ein solches Gesetz erlassen würde? Warum ja, warum nein? Erzählen Sie.

**3 RETTET DIE LEBENSMITTEL!**

**a Welche Möglichkeiten gibt es, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren? Lesen Sie den Text und notieren Sie Stichpunkte.**

---

---

---

---

---

Man kann es kaum fassen: Ein Drittel der weltweit hergestellten Lebensmittel geht verloren, informiert die „Deutsche Welthungerhilfe“. Ein Skandal, der ethisch umso schlimmer ist, als über 800 Millionen Menschen auf der Erde hungern. Die Ursachen für die Verschwendung sind vielfältig. Dazu zählt, dass während der Herstellung oder beim Transport Schaden an den Produkten entsteht, oder, dass diese vor ihrem Verbrauch schlecht werden, etwa in Lagern oder Geschäften. Tausende Tonnen kommen erst gar nicht in solche Statistiken, weil man sie zum Beispiel gleich auf den Äckern lässt. Die UNO hat sich zum Ziel gesetzt, diese Lebensmittelverschwendung bis 2030 um die Hälfte zu reduzieren.

In Deutschland landen im Jahr 11 bis 18 Millionen Tonnen Nahrungsmittel im Müll, davon sechs bis sieben Millionen Tonnen in Privathaushalten. Während der letzten Jahre ist die öffentliche Aufmerksamkeit für das Thema gestiegen und es hat sich einiges getan. Das „Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft“ engagiert sich mit der Initiative „Zu gut für die Tonne“ für einen Wandel. Dazu gehört, rund um das Thema zu informieren – zum Beispiel darüber, wie man Lebensmittel richtig lagert, wie lange sie halt- und genießbar sind usw. Eine „Beste-Reste-App“ liefert Rezepte für das Kochen mit Essensresten. Die „Nationale Strategie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung“ plant unter anderem hohe Investitionen für die Entwicklung von intelligenten Verpackungen ein.

Eine wichtige Basis für den Wandel ist, die aktuelle Situation ins öffentliche Interesse zu rücken und wieder mehr Wertschätzung für Lebensmittel zu schaffen. Jedem sollte bewusst sein, dass mit weggeworfenen Nahrungsmitteln auch alle Ressourcen verschwendet sind, die für deren Bereitstellung notwendig waren – was wiederum Konsequenzen für die Umwelt hatte. Beispielsweise gehen allein auf die Herstellung von Lebensmitteln, die weggeworfen werden, in Deutschland vier Prozent der Treibhausgase zurück, so das Umweltbundesamt.

Große Lebensmittelretter sind seit Jahrzehnten die „Tafeln“, von denen es in Deutschland inzwischen mehr als 900 gibt. Sie verteilen übrige Lebensmittel von Handel und Herstellern an bedürftige Menschen. Manche Supermärkte verkaufen Lebensmittel kurz vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit günstiger oder verschenken sie sogar. Auch Aktionen für nicht ganz „perfektes“ Obst und Gemüse gibt es dort zum Teil. Eine gute Vernetzung ist wesentlich für die Sache: „Foodsharing“ etwa bietet Privatpersonen eine Plattform, um Lebensmittel weiterzugeben, die sie nicht verbrauchen. Apps wie „MealSaver“ oder „Too Good To Go“ stellen den Kontakt zwischen Verbraucher und Gastronomie sowie Geschäften her.

Die Verbraucher selbst haben großen Einfluss über ihr Kaufverhalten: Einkäufe genauer planen, richtig lagern, auch mal Lebensmittel mit optischem Makel mitnehmen ... all das kann eine Menge Essen retten. Und nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist, heißt das in der Regel nicht, dass das betreffende Lebensmittel nicht mehr genießbar ist.

Viele fordern, dass die Politik entschiedener handeln müsse – überall dort, wo Lebensmittelabfälle entstünden – und das per Gesetz: in der Landwirtschaft, in der Industrie, im Handel ... Länder, die glaubhaft am Ziel der Vereinten Nationen mitarbeiten, müssen den Erfolg ihres Handelns erst einmal messbar machen, müssen zum Beispiel Abfallmengen in den Lebensmittelbranchen erfassen. Was es heißt, ein Zeichen zu setzen, zeigt zum Beispiel Frankreich: Es hat großen Supermärkten verboten, Essen wegzuworfen, hat Nahrungverschwendung offiziell unter Strafe gestellt.

**b Was ist richtig? Kreuzen Sie an. Mehrfachnennungen sind möglich.**

- 1 Ein \_\_\_\_\_ aller Lebensmittel geht verloren.
- a Achtel  
 b Drittel  
 c Viertel
- 2 Die „Beste-Reste-App“ bietet ...
- a ... eine Plattform für Second-Hand-Kleidung.  
 b ... Anleitungen zum Bauen mit Müll.  
 c ... Rezepte für das Kochen mit Essensresten.
- 3 Um Verschwendung zu reduzieren, muss man ...
- a ... ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln schaffen.  
 b ... Lebensmittel richtig lagern.  
 c ... hin und wieder krumme Karotten kaufen.
- 4 Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf einem Lebensmittel besagt, dass ...
- a ... das Produkt nach diesem Tag nicht mehr essbar ist.  
 b ... das Produkt bis zu diesem Tag garantiert dieselbe Qualität wie am Herstellungstag hat.  
 c ... das Produkt sehr wahrscheinlich noch länger haltbar ist.
- 5 Die UNO hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 ...
- a ... die Plastikmenge in den Meeren zu halbieren.  
 b ... den Hunger auf der Welt zu beenden.  
 c ... die Lebensmittelverschwendung um die Hälfte zu reduzieren.

**c Warum hat die Menschheit die Ressourcenverschwendung wohl noch nicht reduziert?  
Überlegen Sie gemeinsam.**

**4 NACHHALTIGES LEBEN**

**a Wie könnte ein ökologisch nachhaltiger Lebensstil aussehen, bei dem Spaß und Genuss nicht zu kurz kommen? Was müssten Sie in Ihrem eigenen Leben verändern? Welche Werte müssten sich in der Gesellschaft verändern? Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und notieren Sie Stichpunkte zu folgenden Fragen.**



- Was essen Sie?
- Wo kaufen Sie ein?
- Wohin fahren Sie in Urlaub?
- Welche Verkehrsmittel benutzen Sie?
- Was unternehmen Sie in Ihrer Freizeit?
- Wie kommunizieren Sie mit Freunden und Familie?
- Wie sieht Ihre Kleidung aus und wer hat sie gefertigt?
- Wofür geben Sie Ihr Geld sonst noch aus?
- Wie bewerten Sie den Begriff „Verbraucher“?
- Welche sind Ihre zentralen Werte?

**b Vergleichen Sie nun Ihre Stichpunkte und entwerfen Sie gemeinsam ein Bild davon, wie eine ökologisch nachhaltige Gesellschaft aussehen könnte.**

## LÖSUNGEN

1b C ist korrekt.

1c A ist korrekt.

2a A ist korrekt.

3a Große Lebensmittelretter sind seit Jahrzehnten die „Tafeln“, von denen es in Deutschland inzwischen mehr als 900 gibt. Sie verteilen übrige Lebensmittel von Handel und Herstellern an bedürftige Menschen. Manche Supermärkte verkaufen Lebensmittel kurz vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit günstiger oder verschenken sie sogar. Auch Aktionen für nicht ganz „perfektes“ Obst und Gemüse gibt es dort zum Teil. Eine gute Vernetzung ist wesentlich für die Sache: „Foodsharing“ etwa bietet Privatpersonen eine Plattform, um Lebensmittel weiterzugeben, die sie nicht verbrauchen. Apps wie „MealSaver“ oder „Too Good To Go“ stellen den Kontakt zwischen Verbraucher und Gastronomie sowie Geschäften her.

Die Verbraucher selbst haben großen Einfluss über ihr Kaufverhalten: Einkäufe genauer planen, richtig lagern, auch mal Lebensmittel mit optischem Makel mitnehmen ... all das kann eine Menge Essen retten. Und nur weil das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist, heißt das in der Regel nicht, dass das betreffende Lebensmittel nicht mehr genießbar ist.

Viele fordern, dass die Politik entschiedener handeln müsse – überall dort, wo Lebensmittelabfälle entstünden – und das per Gesetz: in der Landwirtschaft, in der Industrie, im Handel ...

3b 1b 2c 3a,b,c 4b,c 5c