

# Frisch auf den Müll

## Ziele

Die Schüler/-innen kennen das Ausmaß, die Ursachen und die globalen Zusammenhänge der Lebensmittelverschwendung. Sie positionieren sich zum Umgang mit Lebensmittel und reflektieren ihr eigenes Verhalten sowie ihre Möglichkeiten, alternativ zu handeln.

Lehrplananbindung	Oberschule 5. Klasse Ethik Lernbereich 4: Mensch und Natur 10. Klasse Vertiefungskurs Gesundheit und Soziales, Lernbereich 2: Ernährung – Gesundheit - Umwelt
	Gymnasium 5. Klasse Ethik Lernbereich 4: Von und mit der Natur leben 8. Klasse Ethik, Wahlpflicht 3: Die Macht des Konsums
Zeitbedarf	1 UE/ 45 Min.

## Material und praktische Vorbereitung

- Laptop, Beamer, Lautsprecherboxen
- Film „Frisch auf den Müll“ von Valentin Thurn (2010):  
<https://www.youtube.com/watch?v=rwmGT2nThLA>

Öffnen Sie den Film auf dem Laptop.

## Inhaltliche Vorbereitung

Jede/-r von uns in Deutschland wirft pro Jahr durchschnittlich 82 kg Lebensmittel weg. Doch was in den Haushalten weggeworfen wird, ist nur ein kleiner Teil des gesamten „Lebensmittel-Mülls“. Das meiste landet nämlich schon bei der Ernte, im Großhandel und in den Supermärkten im Müll. Der Film zeigt eindrücklich unseren Überfluss und die Logik unseres Wegwerfens.

## Durchführung

### 1. Schritt: Film

Zeigen Sie den Schüler/-innen den ersten Teil des Films oder die beiden Filmausschnitte Minute 1:20-09:08 und Minute 11:31-13:10.

### 2. Schritt: Auswertung

Mögliche Fragen:

- Was empfindet ihr bei dem, was ihr gesehen habt?
- Weshalb hat ein Supermarkt so viel Auswahl – immer und zu jeder Tageszeit, auch noch bis Ladenschluss?

*Verbraucher/innen wollen immer nur „das Beste“; Leben im Überfluss Normalität; für jede Stimmung soll etwas da sein; „Hamstern“ von Lebensmitteln; starke Konkurrenz der Supermärkte untereinander, alle wollen mit großer Auswahl die Kunden zu sich locken...*

- Welche Rolle spielt die Werbung dabei?

*„macht satte Menschen hungrig“*

- Weshalb wirft ein Supermarkt am Ende des Tages so viel weg?

*Angebot übersteigt Nachfrage/Bedürfnisse; Verbraucher/innen möchten „perfekt*

*aussehende“ Lebensmittel: Produkte mit braunen Stellen oder zermatschte Produkte werden nicht gekauft; „Haltbarkeitsdatum“ abgelaufen*

- Was wurde über das „Haltbarkeitsdatum“ gesagt?

*von Industrie festgelegt, kein Hinweis auf gesundheitliche Risiken; Das Datum garantiert nur*

*spezielle Eigenschaften, z.B. das ein Joghurt cremig bleibt; Ausnahme: Fleisch, Fisch und Eiprodukten; Haltbarkeitsdatum wird von Industrie immer weiter verkürzt*

- Inwiefern profitieren Supermarkt und Lebensmittelindustrie davon, wenn Verbraucher Lebensmittel wegwerfen?

*steigern Umsatz, da immer mehr produziert und verkauft wird*

- Weshalb ruinieren dicke Kartoffeln Bauern?

*entsprechen nicht der Norm, nur „standardisierte“ Lebensmittel – richtige Größe, Form, Farbe, „Mackenfrei“ etc. – werden von Händlern/Supermärkten angenommen; 40-50% der Kartoffeln bleiben auf Feld liegen; weitere Folgen: Vielfalt an Farben, Formen etc. in Supermärkten geht verloren sowie persönlicher „Bezug“ zu Lebensmitteln: Verbraucher/innen wissen nicht mehr, wie Lebensmittel auf den Feldern eigentlich aussehen*

- Was denkt ihr wie viel wirft ein Haushalt in Deutschland weg?

*Pro Jahr ca. 100 Kg pro Person*

- Welche Erfahrungen habt ihr gemacht mit dem Wegwerfen von Lebensmittel?

- Wie beurteilt ihr das Wegwerfen von Lebensmitteln auf dem Hintergrund dessen, was ihr alles über Lebensmittel und deren Herstellung wisst?

*Sehr lange Transportwege von Produkten aus aller Welt hierher, nur um sie dann wegzuworfen; Menschen haben hart geschuftet um Lebensmittel herzustellen/Rohstoffe zu ernten - und wir werfen sie einfach weg; viele Menschen haben kein Geld, um sich die Lebensmittel zu kaufen, die von ihrem Land zu uns transportiert wurden und die wir dann wegwerfen*

- Was erklärt ihr folgende Aussage des Films: Die „Nachfrage“ bei uns wird weggeworfen und trägt dadurch indirekt zum Hunger in der Welt bei?

*Wenn z.B. unsere Nachfrage nach Brot steigt, also nach Weizen, dann steigt der Preis von Weizen an der Börse, denn je größer die Nachfrage und knapper das Gut, desto höher der Preis. Dadurch wird aber der Weizen auch in armen Ländern teurer, wo viele Menschen sich dieses Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten können und hungern. Wir „fragen“ Weizen „nach“ und kaufen Brot, doch wenn das Brot trocken ist, dann werfen wir es weg und kaufen ein neues – und „fragen“ damit wieder mehr Weizen „nach“.*

### 3. Schritt: Handlungsoptionen

Fragen Sie die Schüler/-innen nach persönlichen Handlungsalternativen. Im Film werden einige genannt. Geben Sie eventuell noch Ideen mit hinein in die Diskussion.

Was können wir selbst tun, um ein Wegwerfen zu vermeiden/verhindern – im eigenen Haushalt, aber auch in Supermärkten?

- Selbst einschätzen, wie viel man zum Essen braucht → eigene Bedürfnisse hinterfragen
- „Containern“
- Lücken im Supermarktregal in Kauf nehmen
- Uns selbst beim Einkaufen beobachten
- ...

Und wie können wir Bauern/Bäuerinnen mit „dicken Kartoffeln und „krummen“ Gurken helfen und dadurch verhindern, dass frische geerntete Nahrungsmittel nicht weggeworfen werden, nur weil sie HändlerInnen/Supermärkte nicht annehmen?

- In Supermärkten nachfragen und „krumme“ Gurken fordern
- Direktabholung von Obst und Gemüse beim Bauernhof in der Region
- ...

## Kompetenzerwerb

**Erkennen** Die Schüler/-innen können auf der Grundlage von Informationen die Mechanismen und Interessen der Lebensmittelverschwendung eigenständig bearbeiten.

**Bewerten** Die Schüler/-innen können das Wegwerfen von Lebensmittel auf dem Hintergrund der (zum Teil ausbeuterischen) Produktionsbedingungen, der Umweltverschmutzung und des Hungers auf der Welt beurteilen. Sie können ihren eigenen Konsum hinsichtlich Lebensmittelverschwendung prüfen.

**Handeln** Die Schüler/-innen können Ansätze darstellen, die Lebensmittel und ihre Hersteller/-innen, sowie Natur respektiert und wertschätzt.

## Weiterbearbeitung

Wenn nicht bereits im Vorfeld behandelt, lässt sich im Anschluss an den Film zum Thema Hunger weltweit weiterarbeiten. Oder aber zu Herstellungsbedingungen von Produkten: Arbeitsbedingungen, unter denen Lebensmittel angebaut und geerntet werden, dabei entstehende Umweltverschmutzungen durch Düngemittel, lange Transportwege, sowie die Verwendung/Landnahme dringend benötigter Ackerflächen in Ländern des Globalen Südens für den Anbau von Exportprodukten.

## Hintergrundinformationen für Lehrkräfte

Informationskampagne des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft für mehr Wertschätzung unserer Lebensmittel:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/warum-werfen-wir-lebensmittel-weg/wie-viel-werfen-wir-weg/>

Frankreichs Supermärkte dürfen Lebensmittel nicht mehr wegwerfen:

<http://www.zeit.de/politik/ausland/2015-05/lebensmittel-verschwendung-frankreich>