

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 Lebensmitteln und reflektieren ihr eigenes Verhalten sowie ihre Möglichkeiten, alternativ zu handeln.

LEHRPLANANBINDUNG

GS, Klassenstufen 1/2, Sachunterricht, Lernbereich 1 „Mein Körper und meine Gesundheit“

GS, Klassenstufen 1/2, Sachunterricht, Wahlbereich 2: „Umweltproblem Abfall“

GS, Klassenstufe 3, Sachunterricht, Lernbereich 3: „Begegnungen mit Pflanzen und Tieren“

OS, Klassenstufe 5, Ethik, Lernbereich 4: „Mensch und Natur“

GY, Klassenstufe 5, Ethik, Lernbereich 4: „Von und mit der Natur leben“

GY, Klassenstufe 8, Ethik, Wahlbereich 3: „Die Macht des Konsums“

GY, Klassenstufe 8, Gemeinschaftskunde/Rechtserziehung/Wirtschaft, Lernbereich 1: „Jugendliche als Marktteilnehmer“

ZEITBEDARF

1 UE (45 min.)

MATERIAL UND PRAKTISCHE VORBEREITUNG

- Laptop, Beamer, Lautsprecherboxen
- Film „Frisch auf den Müll“ von Valentin Thurn (2010):
<https://www.schulfilme-online.de/de/Wirtschaftskunde/c/1231/Frisch-auf-den-Mull/p/53753>

INHALTLICHE VORBEREITUNG

Jede*r Einwohner*in 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“. Der größte Anteil landet bereits nach 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 Minuten 01:20-09:08 und Minuten 11:31-13:10.

2. Schritt: Auswertung unter folgenden Aspekten:

- Beschreibe deine Empfindungen bei dem, was du gesehen hast.
- Begründe die große Auswahl an Lebensmitteln zu jeder Tageszeit in einem Supermarkt. (Verbraucher*innen wollen immer nur „das Beste“; Leben im Überfluss gilt als Normalität; für jede Stimmung soll etwas da sein; „Hamstern“ von Lebensmitteln; starke Konkurrenz der Supermärkte untereinander, alle wollen mit großer Auswahl die Kund*innen zu sich locken...)
- Beurteile den Einfluss der Werbung. („macht satte Menschen hungrig“) Erkläre, warum ein Supermarkt am Ende des Tages so viel weg wirft.
- (Angebot übersteigt Nachfrage/Bedürfnisse; Verbraucher*innen möchten „perfekt aussehende“ Lebensmittel; Produkte mit braunen Stellen oder zermatschte Produkte werden nicht gekauft; „Mindesthaltbarkeitsdatum“ abgelaufen)
- Nenne Fakten zum „Mindesthaltbarkeitsdatum“. (von Industrie festgelegt, kein Hinweis auf gesundheitliche Risiken; Datum garantiert nur spezielle Eigenschaften, z.B. dass ein Joghurt cremig bleibt; Ausnahme bei Fleisch, Fisch und Eiprodukten; Mindesthaltbarkeitsdatum wird von Industrie immer weiter verkürzt)
- Erläutere die Vorteile für Supermärkte und Lebensmittelindustrie, wenn Verbraucher*innen Lebensmittel wegwerfen. (steigert Umsatz, da immer mehr produziert und verkauft wird)
- Erkläre, weshalb „dicke“ Kartoffeln den*die Landwirt*in ruinieren. (entsprechen nicht der Norm, nur „standardisierte“ Lebensmittel – richtige Größe, Form, Farbe, „mackenfrei“ etc. – werden von Händler*innen/Supermärkten angenommen; 40-50% der Kartoffeln bleiben auf dem 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)

- Schätze, wie viel Kilogramm Lebensmittel jährlich pro Person in Deutschland durchschnittlich weggeworfen werden.
pro Jahr 75-82 kg pro Person; vgl.:
<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/auswaehlen-zubereiten-aufbewahren/lebensmittel-zwischen-wertschaetzung-und-verschwendung-6462#:~:text=Jahr%20f%C3%BCr%20Jahr%20landen%20in,Kilogramm%20Lebensmittel%20im%20Jahr%20weg.>
<https://www.umweltbundesamt.de/themen/wider-die-verschwendung>
- Erläutere deine Erfahrungen mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln.
- Nimm Stellung zum Wegwerfen von Lebensmitteln vor dem Hintergrund dessen, was du über Lebensmittel und deren Herstellung weißt.
(sehr lange Transportwege von Produkten aus aller Welt hierher, nur um sie dann wegzuwerfen; Menschen haben hart gearbeitet, 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)
- Erläutere 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 je 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 weitere Denkanstöße in die Diskussion.

Möglichkeiten jeder*s Einzelnen, um das Wegwerfen von Lebensmitteln zu vermeiden/verhindern, sowohl im eigenen Haushalt, als 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
- ...

Hilfe für Landwirt*innen mit „dicken Kartoffeln und „krummen“ Gurken, damit frisch geerntete Nahrungsmittel nicht weggeworfen werden, nur weil sie Händler*innen/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 Lebensmitteln vor 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, um Lebensmittel und ihre Hersteller*innen sowie die Natur zu respektieren und wertzuschätzen.

WEITERBEARBEITUNG

Im Anschluss an den Film kann zu folgenden Themen weiter gearbeitet werden:

- Hunger weltweit

- 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.zugut fuer dietonne.de/hintergrund/>

Frankreichs Supermärkte dürfen Lebensmittel nicht mehr wegwerfen:

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

Dieses Unterrichtsbeispiel kann kopiert und frei verwendet oder weitergegeben werden.

