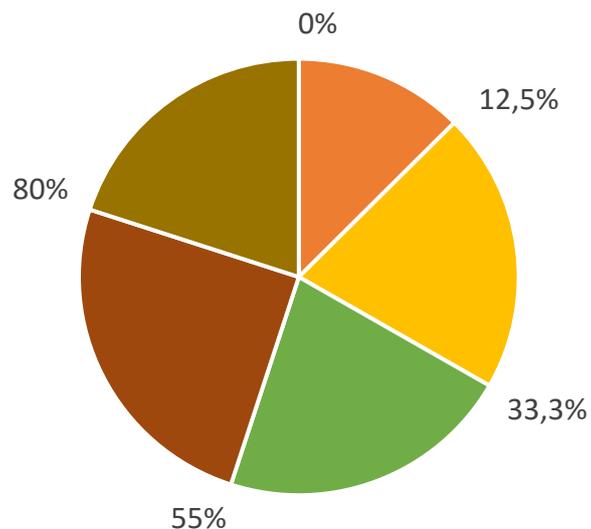


Quiz: Lebensmittelverschwendung – Was denkst du?

1) Weltweit werden jährlich fast 4 Milliarden Tonnen Lebensmittel produziert.

Wie viel davon wandert in die Tonne statt auf den Teller und wird somit verschwendet (beispielsweise, weil die Lebensmittel auf dem Weg zum Verbraucher verderben oder weggeworfen werden, obwohl sie noch genießbar wären)?

Markiere den Anteil:



2) Ideen, wie man harte Brötchen noch sinnvoll verwenden kann!

Stell dir vor, du bist über das Wochenende verreist. Als du wiederkommst, sind die Brötchen hart geworden. Du möchtest sie aber nicht wegschmeißen! Was könntest du tun?

3) Ist das noch gut?

Du schaust in den Kühlschrank und stellst fest, dass auch das Mindesthaltbarkeitsdatum von deiner Milch abgelaufen ist. Kannst du sie trotzdem noch für deine Milch nehmen?

- Ja, Lebensmittel werden bei den niedrigen Temperaturen im Kühlschrank nicht schlecht.
- Nein, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, kann ein Lebensmittel nicht ohne Gesundheitsrisiken verzehrt werden.

- Ja, solange sie durchgehend im Kühlschrank gelagert wurde und nicht anders aussieht, riecht und schmeckt als sonst.

4) Schätzfrage!

Welche Lebensmittel landen in Privathaushalten am häufigsten im Müll?

1. _____

2. _____

3. _____



Und wie ist es bei dir? Hast du darauf schonmal geachtet?

5) Erinnerst du dich an das letzte Mal, dass du ein Lebensmittel weggeworfen hast? Was war der Grund dafür?

- Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen
- Habe vergessen, dass es noch da war
- Schlecht geworden
- War ein Rest
- Packung/ Glas/ Dose zu groß
- Hab´ zu viel gekauft
- Anderer Grund: _____

Sei ehrlich: Hätte man das Essen auch retten können? Wie?

6) Schätzfrage! Welchen Wert haben die Lebensmittel, die in Deutschland pro Haushalt und Jahr weggeworfen werden – die aber noch genießbar gewesen wären?

- 87 Euro?
 150 Euro?
 321 Euro?

Auflösung für das Quiz:

- 1) Etwa ein Drittel der Gesamtproduktion, das sind 1,3 Milliarden Tonnen.
- 2) Semmelbrösel/Paniermehl, Croutons, arme Ritter, Semmelknödel, Brotsuppe, Mitbringsel für den Reiterhof, Bruschetta, englischer Brot-Pudding, Toskanischer Brotsalat etc.
- 3) Richtig ist die dritte Aussage
- 4) 34% Obst und Gemüse, 16% Zubereitetes, 14% Brot & Backwaren, 11% Getränke, 9% Milchprodukte, 7% Fertigprodukte, 5% Sonstiges, 4% Fleisch & Fisch
- 6) Mindestens 150 Euro in einem Durchschnittshaushalt, vermutlich mehr.

WAS ANDERE DENKEN



© Essen im Elmer

★ DAS TUT MIR WEH

„Diese Bohnen kommen aus Kenia. 10.000 Kilometer, um auf dem Müll zu landen. So ist die Welt. Das Gemüse und Obst hier kommt aus aller Welt. Auch aus meinem Heimatland Kamerun. Wenn ich sehe, wie das hier auf dem Müll landet, dann tut mir das weh. Weil ich weiß, wie teuer das Essen in Kamerun ist. Von dort werden so viele Früchte nach Europa geschickt, und dann verteilt man es hier nicht schnell genug und wirft es einfach auf den Müll. Kürzlich kam ein Berg von Bananen hier an. Meine Nachbarn in Kamerun, eine fünfköpfige Familie, können sich noch nicht einmal ein kleines Paket Bananen leisten, so teuer sind die.“

Veronique Abouna Ndong, Mitarbeiterin der Pariser Tafel

Durch die Aktivitäten dieser Tafel konnten bereits 120 Tonnen aussortiertes Obst und Gemüse, das nicht mehr in den Verkauf gekommen wäre, an Bedürftige verteilt werden.



© Essen im Elmer

★ UNSER WEGWERFEN FÜHRT ZU HUNGER

„Wenn Sie nun Brot backen und Weizen verarbeiten, [...] um Ihre Familie zu ernähren, und der Weizenpreis sich verdoppelt, wie vor ein paar Jahren, dann können Sie den Gürtel so eng schnallen, wie sie wollen, Sie können sich eine hinreichende Kalorienversorgung nicht mehr leisten. [...] Das ist vielen Millionen Menschen so gegangen, den ‚Ultra-Armen‘ auf dieser Welt. Diese Preissteigerungen werden bei uns mit ausgelöst. Nun werden Sie sagen: ‚Wenn wir die altbackenen Brötchen [...] am Abend dahaben, die können wir doch nicht nach Afrika oder Bangladesch schicken.‘ Natürlich nicht. Wir schicken sie aber schon dorthin, und zwar [...] durch das Preissignal. [...] Je mehr wir wegwerfen, desto höher ist der Preis. Unser Wegwerfen führt daher indirekt zu Hunger.“

Joachim von Braun, Zentrum für Entwicklungsforschung



© Nora Meides

★ RETTEN AUS RESPEKT

„Ich bin ein Kind der DDR, bei uns im Haushalt wurden keine Lebensmittel weggeworfen. Reste wurden bei uns eingekocht, eingefroren und weiterverwertet. Später als Studentin der Ernährungswissenschaften wurde mir das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung bewusst. In diesen Produkten stecken wertvolle Ressourcen und auch die Arbeitskraft von Menschen, die die Nahrung produzieren. Davor habe ich großen Respekt. Als arme Studentin und auch wertschätzende Reste-Kocherin habe ich Gleichgesinnte gefunden und letztendlich auch das „foodsharing“ Netzwerk kennengelernt, für welches ich mich inzwischen als Botschafterin ehrenamtlich engagiere. Gemeinsam mit meinen Mitstreitern hole ich, am liebsten mit dem Lastenrad, der Umwelt zur Liebe, aussortierte Lebensmittel bei Supermärkten, Bäckereien und Restaurants ab. Nahrungsmittel, die nicht mehr verkauft werden können, weil es noch die Weihnachtsedition ist, weil die Verpackung eine Macke hat, weil die Lebens-

mittel von Kunden nicht in die Kühlung zurückgelegt wurden oder schlicht weil die Backwaren am nächsten Tag nicht mehr gekauft werden. All diese geretteten Reste bringen wir zu Seniorenhelmen, zu Obdachlosenunterkünften und zu Privathaushalten. Ich versorge bereits viele meiner Nachbarn regelmäßig mit Obst, Gemüse und Brot. Meine Nachbarn kaufen dann ein kleines bisschen weniger ein, die Lebensmittel wurden nicht umsonst produziert und ich mache so auf die Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Gerade komme ich von einer Grundschule, wo ich Kinder über das Problem der Lebensmittelverschwendung aufgeklärt habe. Je mehr Bescheid wissen, desto mehr machen mit!“

Caroline Sönnichsen, Food Saverin aus Bonn