

Lebensmittelverschwendung



verschwenden?



Plakat von Brot für die Welt: Verschwenden beenden!

Hintergrund

Rund ein Drittel der weltweit produzierten Lebensmittel werden weggeworfen, aussortiert oder aus anderen Gründen nicht für die menschliche Ernährung genutzt. Nach einer aktuellen Studie landen allein in Deutschland rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr im Müll.

Vieles wird schon bei der Verarbeitung und im Handel aussortiert, aber auch in den Mülltonnen unserer Küchen findet sich viel Essbares. Jeder und jede Deutsche wirft pro Jahr durchschnittlich mehr als 80 Kilogramm Lebensmittel im Wert von rund 235 Euro in die Tonne – weil das Mindesthaltbarkeits-

datum abgelaufen ist, weil das Essen nicht schmeckt oder weil zu große Mengen eingekauft oder zubereitet wurden.

Die Verschwendung von Lebensmitteln ist nicht nur eine enorme Ressourcenverschwendung mit erheblichen Schäden für die Umwelt – indirekt führt sie auch dazu, dass in anderen Teilen der Welt Menschen hungern. Unter anderem, weil für uns mehr Lebensmittel produziert werden als benötigt, steigen weltweit die Preise für Nahrungsmittel – und arme Menschen in den Ländern des Südens können sich ihre Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten. Außerdem kommen ungefähr 20 Prozent



Lernziel

Die Kinder werden angeleitet, über das Wegwerfen von Essen zu sprechen, die eigene Praxis in der Gruppe zu beobachten und Alternativen zu entwickeln.



Vietnam – Mittagessen der Familie Mai Nguyen Thi.

unserer Lebensmittel aus den Ländern des Südens. Ihre Produktion benötigt viel Land und Wasser, das die einheimische Bevölkerung dann nicht mehr für den Anbau eigener Nahrungsmittel nutzen kann. Hinzu kommt der erhöhte Fleischkonsum weltweit. Das hat zur Folge, dass mehr Flächen für den Anbau von Futtermittelpflanzen benötigt werden.

Ausreichende Ernährung ist ein Menschenrecht, festgeschrieben im Sozialpakt der Vereinten Nationen. Darum setzt sich Brot für die Welt dafür ein, dass das System der Verschwendung und der ungerechten Verteilung überwunden wird.

Ein ganz besonderes Verhältnis zu Lebensmitteln haben Menschen, die Hunger in Notzeiten gelitten haben. Für sie hat einfaches Brot einen hohen Wert, der Geschmack einer Scheibe Brot nach langem Hunger bleibt ihnen unvergessen.

Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

- Frisch, regional, saisonal und fair einkaufen und kochen. Vor dem Einkaufen erst einmal nachsehen, was vorrätig und was wie lange haltbar ist und dann überlegen, was damit zubereitet werden könnte.

- Appetit und Hunger von Kindern lassen sich schlecht planen – an einem Tag essen sie sehr viel, am nächsten Tag nur wenig. Bleibt etwas übrig, lassen sich aus den Resten neue Rezepte kreieren: ein Bratgericht, ein Auflauf oder eine Suppe.
- Lebensmittel halten sich länger, wenn sie richtig gelagert werden. Nehmen Sie Gemüse aus der Plastikverpackung, bevor es in den Kühlschrank kommt. Wickeln Sie Salat, Spargel oder Möhren in ein feuchtes Tuch ein. Kartoffeln oder Orangen halten sich bis zu vier Monate lang, wenn sie kühl und trocken gelagert werden.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht mit dem Verbrauchsdatum gleichzusetzen. Reis, Nudeln, Getreide und Hülsenfrüchte sind noch Monate nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum genießbar. Auch Joghurt oder Quark kann meist noch Wochen nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ohne Bedenken verzehrt werden. Vertrauen Sie im Zweifelsfall dem Aussehen der Produkte und Ihrem Geruchssinn. Besonders vorsichtig sollten Sie allerdings bei frischem Fisch und rohem Hackfleisch sein. Hier ist ein Verbrauchsdatum auf den Verpackungen angegeben.



Anisha Bisunke aus Nepal isst Reis.

Lebensmittelverschwendung

Praxis / Idee

„Da sind die Augen mal wieder größer gewesen als der Magen.“ Kleine Kinder können ihren Appetit und Hunger schwer abschätzen und wollen oft mehr, als sie eigentlich essen können. Die Vorlesegeschichte regt an, mit Kinder über das Wegwerfen von Essen zu sprechen.

Die Kinder aus der Kindergartengruppe machen heute einen Ausflug. Alle zusammen wollen im Park picknicken. In einen großen Korb haben die Erzieherinnen und Erzieher Decken, Teller und Getränke eingepackt. Und jedes Kind hat etwas zum Essen mitgebracht: Brötchen, Miniwürstchen, geschnittene Möhren, Käsewürfel, hart gekochte Eier, Frikadellen, Kekse, Bananen, Gurken und noch mehr. „Ich glaube, heute muss keiner hungrig nach Hause gehen“, sagt die Erzieherin.

Tim hat Äpfel mitgebracht: „Die habe ich gestern mit meinem Papa selbst vom Baum gepflückt. Das war ganz schön anstrengend, weil ich den Baum hochklettern musste.“ Stolz zeigt Tim die Dose mit den geschnittenen Apfelstücken den anderen Kindern. „Die sind ja ganz braun“, rümpft sein Freund Linus die Nase, „die esse ich nicht!“ Tim ist das egal, er stellt die Äpfel zu den anderen Sachen auf die Picknick-Decke.

Die Kinder wollen sich auf das Essen stürzen, aber die Erzieherin hält sie zurück: „Ihr habt so viele leckere Sachen mitgebracht. Das ist toll. Dankeschön dafür. Wir wollen uns aber auch bei Gott bedanken. Gott schenkt uns das Leben und alles das, was wir zum Leben brauchen.“ Alle Kinder nehmen sich gegenseitig an die Hand und sprechen zusammen ein Dankgebet: „Alle guten Gaben, alles was wir haben, kommt oh Gott von dir, wir danken dir dafür. Amen“.

Kaum ist das Amen verklungen, stürzen sich alle auf das Essen. Den Kindern schmeckt es und sie haben viel Spaß, denn heute müssen sie nicht am Tisch sitzen und mit Besteck essen. Beim Picknick dürfen die Kinder alles mit den Händen essen.

Aber auch das schönste Picknick geht einmal zu Ende. „Los Kinder, alle helfen mit beim Aufräumen“, sagt der Erzieher. Er hat blaue Müllsäcke mitgebracht. „Die Reste kommen hier rein, damit kein Müll liegen bleibt.“ Weil die Kinder so viel Essen mitgebracht hatten, ist viel übrig geblieben. „Halt, aber nicht meine Äpfel“ ruft Tim, als Linus die Apfelstücke in den Müllsack werfen will. „Die habe ich doch selbst gepflückt und geschnitten. Die kann man noch essen.“

„Und warum wirfst du dann die restlichen Frikadellen weg“, kontert Linus. „Die hat meine Mama gestern gebraten und ich habe geholfen.“ „Weil die Frikadellen voller Senf sind, die will doch keiner mehr essen“, sagt Tim.



Nolvía Valladares kocht mit anderen Frauen eine Mahlzeit während des Treffens der Frauengruppe im Ort La Cuesta.



Kinder holen in einem Camp für Flutopfer in Pakistan die Reiseration für ihre Familie ab.

„Und deine Äpfel sehen ganz braun aus, die kann man gar nicht essen.“ Fenja hört, wie sich Tim und Linus streiten und sagt zu beiden: „Hört auf, das ist doch egal. Schmeißt das Zeug weg, im Supermarkt könnt ihr morgen neue Äpfel und Frikadellen kaufen.“

Linus und Tim schauen sich an. Wütend antwortet Linus: „Spinnst du? Solche Frikadellen kann man nicht kaufen, die macht nur meine Mama. Und so leckere, braune Äpfel wachsen nur bei Tim im Garten.“

Ideen zur Weiterarbeit

- Fragen Sie die Kinder, ob Tim und Linus die Äpfel und Frikadellen wegwerfen sollen. Was könnten sie sonst damit machen?
- Wie fühlen sich die Kinder, wenn sie etwas selber machen (kochen, malen, basteln) und es weggeworfen wird?

- Was machen die Familien der Kinder zu Hause mit Speiseresten?
- Experiment: Schneiden Sie einen Apfel klein und beträufeln Sie einen Teil der Apfelschnitze mit Zitronensaft, die andere nicht. Zitronensaft schützt geschnittene Äpfel vor dem Braunwerden.
- Beobachten Sie, was in der Einrichtung wo sich die Gruppe befindet an Lebensmitteln im Müll landet. Sprechen Sie mit den Kindern darüber und suchen Sie Lösungsmöglichkeiten.