

65. Schülerwettbewerb des
Landes Baden-Württemberg 2022

Essen für Tonne –
Wie kann der Umgang mit Nahrungsmitteln überdacht
werden?

Erörterung
im Fach Deutsch

Maximilian Philipp Hamm
Johannes-Philipp-Palm-Schule Schorndorf

WGIE

10.11.2022

Essen für Tonne –

Wie kann der Umgang mit Nahrungsmitteln überdacht werden?

Inhaltsverzeichnis:

I.Vorspeisen:

I.1. Einleitung mit Definition und Ursachen	3
I.2. Zwischengang: Zahlen und Fakten über „Essen für die Tonne“	4
I.3. Gruß aus der Küche: Welche Folgen hat die Lebensmittelverschwendung?	5

II.Hauptgang:

II.1.Nachhaltiger Umgang mit Nahrungsmitteln: Was kann ich konkret tun?	6
II.1.1.Nachhaltige Initiativen von Privatpersonen	6
II.1.2.Nachhaltiges Handeln beim Einkauf	6
II.1.3.Nachhaltiger Umgang mit Resten	7
II.2. Überschüsse als nachhaltiges Geschäftsmodell	8
II.2.1. SirPlus- ein Lebensmittelladen in Berlin	8
II.2.2. Heldenbrot aus Konstanz	9
II.2.3. ReFood – ein nachhaltiges Dienstleistungsunternehmen	9
II.3.Der Kampf gegen Nahrungsmittelverschwendung als politisches Anliegen	9
II.3.1.Zu gut für die Tonne! – Bundespreis 2022	10

<u>III. Dessert: Schlussbemerkung</u>	11
--	-----------

<u>IV. Verwendete Quellen</u>	12
--------------------------------------	-----------

I.1. Einleitung mit Definition und Ursachen

Auch wenn niemand auf die Idee käme, einen Teil seines Wocheneinkaufs direkt in den Müll zu verfrachten – statistisch landen weltweit rund 17 Prozent aller Lebensmittel ungenutzt in der Tonne. Laut "Food Index Report 2021" der Vereinten Nationen (UN) sind das schätzungsweise 931 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr. Im Schnitt wirft jeder Bundesbürger ca. 78 kg Nahrungsmittel im Jahr weg¹.

Dabei unterscheidet man zwischen vermeidbaren Lebensmittelabfällen, die ohne Mängel weggeworfen werden, fakultativ vermeidbaren Lebensmittelabfällen, die genießbar wären, jedoch nicht verzehrt werden, wie zum Beispiel Tellerreste in Restaurants oder Apfelschalen und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen, die zum Beispiel während der Erzeugung oder Lagerung entstehen, wie zum Beispiel Knochen oder Ananasschalen.

Ursachen für das Wegwerfen von Nahrungsmitteln sind optische bzw. qualitative Ansprüche, die die Waren nicht (mehr) erfüllen, weil sie zum Beispiel falsch transportiert, gelagert oder vergessen wurden².

Vor allem in Privathaushalten erfolgt die Verschwendung aufgrund fehlgeleiteter Verführungseinkäufe (zu große Portionen, Ausprobieren), wegen Vorgaben (Mindesthaltbarkeitsdatum) und fehlender Kenntnisse im Umgang mit Lebensmitteln sowie übertriebenen Ansprüchen an visuelle Perfektion und Qualität. Hinzu kommt, dass viele Kunden heute im Bewusstsein leben, über eine unbegrenzte Auswahl von Waren zu verfügen, die schnell ersetzt und nachgekauft werden können. Gleichzeitig hungern bis zu 828 Millionen Menschen auf der Erde.

So erschreckend die Zahlen zunächst scheinen mögen, sind sie doch nicht in Stein gemeißelt, sondern es gibt viele kleine und große Ideen und Möglichkeiten, sich der Nahrungsmittelverschwendung entgegen zu stellen, sei es als Privatperson und Konsument oder als Unternehmen oder mit Unterstützung politischer Akteure. So kann jeder Bundesbürger durch nachhaltiges Handeln von den erwähnten 78 kg Nahrungsmittelabfall rund 40%, als ca. 31kg vermeiden³.

Ziel dieser Arbeit ist es somit, die Problematik und deren Folgen aufzuzeigen, der Schwerpunkt soll aber die Handlungsorientierung und der Blick nach vorne sein: Jeder kann etwas tun!

¹ <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>

² <https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/wissen/lebensmittel/unterrichtsmaterial-zum-thema-lebensmittelverschwendung-vermeiden-36606>

³ <https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/wissen/lebensmittel/unterrichtsmaterial-zum-thema-lebensmittelverschwendung-vermeiden-36606>

I.2. Zahlen und Fakten über „Essen für die Tonne“

Seit vielen Jahren wächst das Interesse in der Politik und Wissenschaft am Thema Lebensmittelentsorgung. Es gibt bis heute keine abschließenden Untersuchungen bzgl. des Ausmaßes von Lebensmittelverschwendung auf den unterschiedlichen Raum- und Akteursebenen, die einfach miteinander zu vergleichen wären. Dennoch gibt es einige Erhebungen, die in kleinräumigeren Ausmaßen Untersuchungsergebnisse liefern.

Laut Statistischem Bundesamt (2022) werden 2% der Nahrungsmittelabfälle bei der Primärproduktion „erzeugt“ (0,2 Mio Tonnen) und 15% bei der Verarbeitung (1,6 Mio Tonnen). Im Handel entstehen 7 % der Lebensmittelabfälle mit 0,8 Mio Tonnen und 17% mit knapp 2 Millionen Tonnen als Außer-Haus-Verpflegung.

Der größte Teil der Lebensmittelentsorgung in Deutschland stammt aus den Privathaushalten mit 59% und 6,5 Millionen Tonnen. Umgerechnet bedeutet das laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), dass jeder Verbraucher und jede Verbraucherin ca. 78 kg Lebensmittel im Jahr wegwirft. In privaten Haushalten werden vor allem Obst, Gemüse, Brot und Backwaren, aber auch Fertigprodukte und Speisereste am häufigsten entsorgt.

Anhand der Zahlen wird deutlich, dass Lebensmittelabfälle und somit Lebensmittelverschwendung innerhalb der gesamten Lebensmittelversorgungskette entstehen.

Die globale Perspektive verschärft die Problematik noch zusätzlich: Aufgrund des Bevölkerungswachstums (9 Milliarden Menschen bis 2050) und expandierender middle-class-Ansprüche in Ländern des Globalen Südens wird die Lebensmittelverschwendung noch deutlich zunehmen⁴.

Knapp die Hälfte der Millionen von Tonnen an Lebensmitteln, die allein in Deutschland weggeworfen werden, gelten als vermeidbar, da es sich um (fakultativ) vermeidbare Abfälle handelt. Aufgabe sollte es somit von jedem sein, Verantwortung zu übernehmen und Maßnahmen zu entwickeln, die zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beitragen. Jede positive Veränderung entfaltet auch ihre positive Wirkung.

Welche Folgen haben somit „Nahrungsmittel für die Tonne“ und welche Veränderungen, Ideen und Maßnahmen helfen die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und einen Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln zu erreichen?

⁴ Ulrich Jürgens: Lebensmittelverschwendung, in: Praxis Geographie 1-2022, S.24-28

I.3. Welche Folgen hat die Nahrungsmittelverschwendung?

Um Lebensmittel zu produzieren werden verschiedene Ressourcen benötigt: Boden, Wasser, Arbeitskraft, Energie (zum Beispiel Erdöl oder Erdgas). Teile davon werden unwiederbringlich aufgebraucht, zum Beispiel Erdöl oder verschmutzt, zum Beispiel Wasser.

Für die Herstellung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln wird sehr viel Wasser benötigt. So benötigt die Produktion von einem Kilo Käse allein über 5000 Liter Wasser und die Produktion von einem Kilo Rindfleisch sogar über 15000 Liter Wasser. Hinzu kommen klimaschädliche Gase wie CO₂ und Methan, die bei der Produktion oder Haltung freigesetzt werden⁵. Die Verarbeitung von tierischen Nahrungsmitteln hat eine noch schlechtere Klimabilanz als pflanzliche, so dass tierische Lebensmittelverschwendungen noch stärker wiegen als die pflanzlichen. „Wenn alle Lebensmittelabfälle der Erde ein Land wären, dann wäre es mit 4,4 Gigatonnen der drittgrößte Verursacher von Treibhausgasen – weltweit“ (FAO, 2015).

Zusätzlich wird Energie für die Verarbeitungsprozesse benötigt und auch die Transportwege mit dem Lkw, Schiff oder Flugzeug setzen Emissionen frei und dabei auch klimaschädliche Treibhausgase⁶.

Letztlich entsteht somit ein Teufelskreis: Je mehr Lebensmittel der Mensch verschwendet, desto höher ist die Nachfrage nach „neuen“ und somit wird immer mehr auf dem Weltmarkt produziert und immer mehr Ressourcen werden aufgebraucht und immer mehr Treibhausgase freigesetzt⁷.

Die höhere Nachfrage am Weltmarkt kann auch zu einer Erhöhung der Lebensmittelpreise führen (Angebot und Nachfrage). Besonders Menschen aus ärmeren Regionen der Welt, zum Beispiel in Afrika, müssten somit noch mehr Geld für Nahrungsmittel ausgeben, das dann für die Schulbildung der Kinder fehlt oder um medizinische Produkte zu kaufen.

Mit einem nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln und Nahrungsmittelresten kann somit jeder zu einem schonenderen Umgang mit Ressourcen beitragen und gleichzeitig einen Beitrag zur Reduzierung von Treibhausgasen leisten und aktiven Klimaschutz betreiben.

⁵ Vgl.: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: „Schreib mich nicht ab“ – Arbeitsheft + Material für Lehrkräfte, S.6

⁶ Ebenda, S.4

⁷ ebenda

II.1.Nachhaltiger Umgang mit Nahrungsmitteln: Was kann ich konkret tun?

Die größte Nahrungsmittelverschwendung findet in den Haushalten statt, somit müssen hier auch klare Handlungsoptionen entwickelt werden, um die Verschwendung zu reduzieren. Wichtig ist, dass diese Handlungsmöglichkeiten leicht umsetzbar sind, damit jeder Konsument diese anwenden kann.

II.1.1.Nachhaltige Initiativen von Privatpersonen

Influencer wie Laura Mitulla können vor allem ein junges Konsumentenpublikum ansprechen und dieses auf Nahrungsmittelverschwendung aufmerksam machen bzw. Anregungen für „Lebensmittelrettung“ geben.

Das Blogmagazin „The OGNC“ wurde von Laura Mitulla gegründet. Sie nutzt Instagram, um ihren über 20000 Followern viele „kurze, knackige Infos“ zum Thema Nachhaltigkeit zu liefern. Sie testet auf ihrer Seite Initiativen wie Rübenretter oder Etepetete und stellt ihren Followern Möglichkeiten zur Essenspende vor bzw. gibt ihnen Tipps, wie man schon Zuhause nachhaltiger mit Lebensmitteln umgehen kann und somit gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen kann.⁸

II.1.2. Nachhaltiges Handeln beim Einkauf

Nahrungsmittel, die nicht mehr ganz frisch oder schön aussehen, werden im Handel schnell entsorgt, da man dem Kunden immer volle Regale mit ansprechender Ware präsentieren möchte. So kommt es, dass jedes Jahr ca. 500000 Tonnen Nahrungsmittel im Handel weggeworfen werden. Als Kunde kann man darauf achten, bewusst Lebensmittel zu kaufen, die optisch nicht mehr ganz so ansprechend aussehen, aber ansonsten einwandfrei sind, denn eine kleine Delle am Apfel ändert ja nichts am Geschmack. Auch Backware vom Vortag ist noch tadellos und man spart sogar Geld dabei⁹.

Billige Angebote in Supermärkten versuchen den Konsumenten mit Großpackungen zu locken, so dass der Eindruck von „Schnäppchen“ entsteht. Wenn man aber die Großpackungen nicht rechtzeitig aufbraucht und davon wieder einen Teil dann wegwirft, ist niemandem geholfen und man macht im Nachhinein sogar „Verluste“. Somit sollte man sich im Vorfeld genau überlegen, was man wirklich benötigt, um Fehleinkäufe zu vermeiden,

⁸ <https://www.spiegel.de/wirtschaft/lebensmittelverschwendung-instagrammer-kaempfen-gegen-verschwendung-a-1261103.html>

⁹Vgl.: Bundesministerium für Ernährung und Wissenschaft: „10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung“, März 2022

bzw. man nicht zu viel einkauft, so dass Reste übrigbleiben, die dann weggeworfen werden müssen. Eine durchdachte Einkaufsliste kann einen davor schützen¹⁰.

Auch der Einkauf von regionalen Produkten ist nicht nur ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltig, da man damit im Heimatraum Arbeitsplätze bewahrt oder sogar schafft, Einnahmen erzeugt und kurze Transportwege mit weniger Emissionen garantiert, sondern die kurzen Transportwege haben auch den Vorteil, dass die Nahrungsmittel schnell und somit einwandfrei im Handel und beim Kunden ankommen. Damit reduziert man indirekt auch die Lebensmittelentsorgung im Supermarkt von zum Beispiel schimmeligen Nahrungsmitteln aufgrund von langen Transportwegen innerhalb Europas oder sogar aus zum Beispiel Südamerika.¹¹²

II.1.3. Nachhaltiger Umgang mit Resten

Jeder kennt die Situation: Man hat doch zu viel eingekauft und das Mindesthaltbarkeitsdatum läuft ab oder man hat sich zu viel auf den Teller getan, das man nicht mehr schafft – Reste bleiben übrig.

Wichtig ist, kleine Portionen zu nehmen und sich dann lieber nochmals eine Portion zu holen, als einen halbvollen Teller stehen zu lassen. Wenn das doch passiert, kann man seine Reste auch nochmals zu einem späteren Zeitpunkt warm machen und essen oder sich aus verschiedenen Resten ein neues Gericht zaubern, zum Beispiel ein Omlett. Hilfreich sind dabei Internetseiten, wie zum Beispiel „ResteReloaded-Tutorials“, die viele Ideen für eine kreative Resteküche vorstellen. Es gibt auch bei vielen Nahrungsmitteln die Möglichkeit, diese einzufrieren, um sie zu einem späteren Zeitpunkt zu essen. Wegwerfen sollte keine Option sein¹³.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann zu einer Fehlinterpretation führen. Viele Konsumenten glauben, dass dieses das Datum anzeigt, nach dem man das Produkt wegwerfen muss, da es danach nicht mehr gut ist. Das Datum zeigt aber die Haltbarkeit an, die mindestens, gegeben ist. Somit halten diese Produkte länger als das

¹⁰ Vgl.: Bundesministerium für Ernährung und Wissenschaft: „10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung“, März 2022

¹¹ Vgl.: https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung_node.html, inkl Anschlussseiten

¹² Vgl.: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: „Schreib mich nicht ab“ – Arbeitsheft + Material für Lehrkräfte

¹³ Vgl.: Bundesministerium für Ernährung und Wissenschaft: „10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung“, März 2022

Mindesthaltbarkeitsdatum und die Lebensmittel können noch gegessen werden. Zumindest so lange sie noch gut aussehen und gut riechen¹⁴!

Wenn man mehr eingekauft hat, als man verbrauchen kann, gibt es auch Alternativen zum Wegwerfen. So kann man Übriggebliebenes an Organisationen weitergeben. Die Plattform „foodsharing.de“ hilft überschüssige Nahrungsmittel an andere weiterzugeben. Auch die gemeinnützige Organisation „Die Tafel“, die es schon an ungefähr 1000 Standorten in Deutschland gibt, freut sich über Essensspenden. Die Weitergabe ist kostenlos oder gegen einen symbolischen Beitrag und hilft zum Beispiel bedürftigen Familien. Auf diese Weise hat man erneut etwas gegen die Lebensmittelverschwendung getan und noch anderen Menschen geholfen¹⁵.

II.2. Überschüsse als nachhaltiges Geschäftsmodell

Unternehmen können einen besonders großen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung leisten, da sie in der Regel große Reichweiten und Kapazitäten haben.

II.2.1. SirPlus- ein Lebensmittelladen in Berlin

Die Kartoffeln sind zu klein, die Salatgurken zu krumm und die Möhren zu verwachsen. Was in dem Lebensmittelladen Sir Plus im Berliner Stadtteil Charlottenburg in den Regalen liegt, nehmen Supermärkte den Landwirten normalerweise nicht ab. Obst und Gemüse landen somit auf dem Müll. Raphael Fellmer, der Betreiber von Sir Plus hat dazu eine eindeutige Meinung: „Das ist eine riesige Verschwendung.“ Herr Fellmer kauft somit für wenig Geld non-konformes Gemüse und Obst auf und verkauft es dann wieder für einen sehr geringen Preis weiter. Auch kauft er sehr preisgünstig Nudeln, Säfte, Tee, Kekse und mehr, die Supermärkte oder Großhändler nicht mehr haben wollen. So stehen diese Produkte sehr preiswert Menschen zur Verfügung, denen non-konformes Aussehen nichts ausmacht.¹⁶

¹⁴ Ebenda, S.10

¹⁵ Vgl. www.dietafel.de

¹⁶ Vgl. Julia Rieke: In Berlin hat ein Supermarkt für Reste eröffnet, aus Spiegel.de, 09.09.2017

II.2.2. Heldenbrot aus Konstanz:

Das „Heldenbrot“-Team kauft übriggebliebene Brotreste und Brote bei Bäckereien und verarbeitet dieses dann zu Brotgranulat. Das Brotgranulat kann Zutaten wie Mehl ersetzen. Somit haben diese Brotreste als Rohstoffe ein großes Zukunftspotential und können nachhaltig „wiederverwertet“ werden¹⁷. Diese „neuen“ Produkte kann man schon bei zum Beispiel Aldi, Rossmann und online kaufen.

II.2.3. ReFood – ein nachhaltiges Dienstleistungsunternehmen

Das Dienstleistungsunternehmen ReFood entsorgt seit Ende der 1980er Jahre Lebensmittel wie Alt- und Frittierfette, Speisen- und Küchenreste sowie überlagerte Nahrungsmittel aus Handel, Gastronomie und Industrie. Das Unternehmen hat über 70000 Kunden und sammelt jährlich in Deutschland ca. 600000 Tonnen Nahrungsmittelreste. Aus diesen Rohstoffen werden in eigenen Biogasanlagen Wärme und Strom erzeugt, also Energie. Auch das Gärprodukt DynAgro, das bei Vergärungsprozessen in Biogasanlagen entsteht, beinhaltet viele Mineralstoffe und findet in der Landwirtschaft als organischer Dünger einen neuen Absatzmarkt und eine neue Einsatzquelle. Sogar die Alt- und Frittierfette werden gereinigt und an Biodieselproduzenten in Europa weiterverkauft. Somit sind diese Nahrungsmittelreste nicht für die Tonne, sondern finde neue Einsatzbereiche in verschiedenen Branchen.¹⁸

II.3. Der Kampf gegen Nahrungsmittelverschwendung als politisches Anliegen

Im September 2015 wurde von den Vereinten Nationen die „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ verabschiedet. Kernstück der Agenda bilden 17 Ziele einer nachhaltigen Entwicklung, die SDGs (Sustainable Development Goals), die 2016 in Kraft getreten sind. Diese Agenda nimmt alle Länder der Welt in die „Pflicht“ ökologische, ökonomische und soziale Ziele voranzutreiben für eine gerechte Welt. Das 12. Entwicklungsziel verfolgt „Nachhaltigen Konsum und Produktion“ und die Bundesregierung hat somit das Nationale Programm für nachhaltigen Konsum verabschiedet, das auch der Lebensmittelverschwendung „den Kampf ansagt“¹⁹.

¹⁷ www.heldenbrot.de

¹⁸ Vgl.: <https://www.refood.de/rf/startseite>

¹⁹ Nach Dr. Hoffmann, Thomas: Globale Herausforderungen. Die Zukunft, die wir wollen, Stuttgart 2018, S.30-31

II.3.1. Zu gut für die Tonne! – Bundespreis 2022

Eine Aktion, um das 12. Entwicklungsziel voranzutreiben ist der Wettbewerb „Zu gut für die Tonne“. Dieser hat das Ziel, Lebensmittelverschwendung vom Feld bis zum Handel verbindlich zu reduzieren. Somit kann an diesem Wettbewerb die gesamte „Versorgungskette“ teilnehmen: zum Beispiel Gastronomie, landwirtschaftliche Betriebe, Unternehmen, wissenschaftliche Einrichtungen und Privatpersonen. Jedes Jahr ist man auf der Suche nach innovativen Projekten, die bei der Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung helfen. 100 Projekte haben sich 2022 beworben, 16 wurden nominiert. Allein die hohe Zahl zeigt schon, wie viele nachhaltige Ideen allein in diesem Jahr entstanden sind und das gibt Grund zur Hoffnung.

An dieser Stelle soll ein Sieger aus der Kategorie „Gesellschaft und Bildung“ vorgestellt werden, um weitere Möglichkeiten im Kampf gegen die Nahrungsmittelverschwendung im Bereich „Schule“ aufzuzeigen, da Aufklärung und Bewusstseinsmachung schon bei den „kleinsten Konsumenten“ anfangen sollte: Die Fürther Bildungsinitiative WERTvoll macht Schule stellt auf der Plattform „www.untermaterial.digital“ Unterrichtsmaterial kostenlos zur Verfügung. Dort findet sich auch zum Beispiel eine Unterrichtseinheit für GrundschülerInnen, die den Schwerpunkt auf Wissen und Umsetzungsmöglichkeiten bezüglich Lebensmittelwertschätzung legt. Wichtig ist, dass solchen Anregungen viele weitere folgen, so dass Nahrungsmittelverschwendung ein Thema wird, das jeden betrifft und angeht. Die Konsumenten bestimmen auch den Ressourcenverbrauch und die Abfallmenge. Über den Tellerrand hinausdenken und Zusammenhänge erkennen ist anspruchsvoll, aber auch interessant und je früher Menschen die Zusammenhänge verstehen, umso leichter wird es sein, nachhaltig zu handeln.²⁰

²⁰ Vgl.: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/zqfdt-bundespreis.html>

III. Schlussbetrachtung

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse jedes Menschen und niemand kann darauf verzichten. Gleichzeitig hat die Art und Weise, wie wir uns ernähren und wie wir mit unseren Lebensmitteln umgehen Auswirkungen auf Klima und Umwelt.

In der Arbeit wird deutlich, dass es noch „viel Luft nach oben“ gibt, was die Reduzierung von Lebensmittelabfällen angeht, da vermeidbare und fakultativ vermeidbare Lebensmittelabfälle noch zu hoch sind. Ein sorgloser und nachlässiger Umgang mit Nahrungsmitteln verstärkt somit den Ressourcenverbrauch und den Klimawandel.

Hoffnungsvoll ist dennoch die Tatsache, dass es viele einfache und innovative Maßnahmen in Privathaushalten und Unternehmen gibt, die den Kampf gegen die Nahrungsmittelverschwendung eröffnet haben und die Zahl derer, die für das Thema sensibilisiert werden, nimmt auch mit Hilfe von Bildungsoffensiven, gestützt durch die Politik zu.

Auch ich merke bei der Beschäftigung mit dem Thema immer mehr, wie ich bewusster auf meine Portionsgrößen achte, gezielt „Reste“ im Kühlschrank esse und darauf achte, Obst und Gemüse im Supermarkt, das kleine Dellen aufweist, zielgerichtet zu kaufen, damit es nicht am Abend im Supermarkt weggeworfen wird.

Dennoch sollte man sich nicht auf Erreichtem ausruhen, sondern weitere Ideen und Maßnahmen entwickeln und diese stetig der Bevölkerung nahebringen. So kann man auch den Blick ins Ausland werfen und schauen, welche Maßnahmen und Ideen dort ergriffen werden: In Frankreich zum Beispiel sind Supermärkte ab einer Verkaufsfläche von 400 Quadratmetern verpflichtet, nicht verkaufte Waren billiger abzugeben oder zu spenden²¹ – eine gute Idee, die man auch in Deutschland übernehmen sollte! Somit gilt: Kein Essen mehr für die Tonne!

²¹ Vgl.: www.muttererde.at

IV. Verwendete Quellen

Verwendete Internetquellen:

Welthungerhilfe - <https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung_node.html (mit „Anschlussseiten“)

https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/nachhaltiger-konsum/nachhaltiger-konsum_node.html

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/zgfdt-bundespreis.html>

„Schreib mich nicht ab“ – Arbeitsheft + Material für Lehrkräfte (als pdf-Dokumente)

Bundesministerium für Ernährung und Wissenschaft: „10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung“, März 2022 (als pdf-Dokument)

Spiegel

<https://www.spiegel.de/wirtschaft/lebensmittelverschwendung-instagrammer-kaempfen-gegen-verschwendung-a-1261103.html>

Julia Rieke: In Berlin hat ein Supermarkt für Reste eröffnet, aus Spiegel.de, 09.09.2017

<https://www.spiegel.de/panorama/berlin-sirplus-ist-ein-supermarkt-fuer-reste-gegen-lebensmittelverschwendung-a-00000000-0003-0001-0000-000001673169>

ReFood - <https://www.refood.de/rf/startseite/>

Die Tafel - <https://www.tafel.de/>

Verbraucherzentrale Bayern

<https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/wissen/lebensmittel/unterrichtsmaterial-zum-thema-lebensmittelverschwendung-vermeiden-36606>

www.muttererde.at

Zeitschriften/Artikel und Bücher

Ulrich Jürgens: Lebensmittelverschwendung, in: Praxis Geographie 1-2022, S.24-28 (als pdf-Datei)

Dr. Hoffmann, Thomas: Globale Herausforderungen. Die Zukunft, die wir wollen, Stuttgart 2018

Ich versichere, dass ich die vorgelegte Ausarbeitung ohne fremde Hilfe verfasst und keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt habe. Ich bestätige ausdrücklich, Zitate und Quellenangaben mit größter Sorgfalt und Redlichkeit in der vorgeschriebenen Art und Weise kenntlich gemacht zu haben.

_____ Ort, Datum Unterschrift