

Das Globale Lernen in den Kernlehrplänen von NRW

Anschlussmöglichkeiten – Unterrichtsideen – Materialien

www.Globales-Lernen-Schule-NRW.de



© shootingankauf/fotolia.com



Mit finanzieller Unterstützung der Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW

Schulform: Gesamtschule	Fach/Fächergruppe: GL-Erdkunde
Jahrgang: 7 - 10	Kernlehrplan: Gesellschaftslehre 3120
Im KLP beschriebene Kompetenzerwartungen (Auszug): Die SuS erörtern die ökonomischen, ökologischen und sozialen Folgen einer industrialisierten Landwirtschaft ... (UK 1).	
Im KLP vorgeschlagene Inhaltsfelder (Auszug): Inhaltsfeld 6: Leben und Wirtschaften in verschiedenen Landschaftszonen	
Themenvorschlag: Recht aufs Wegwerfen	
Anschlussfähige Kompetenzerwartungen des Globalen Lernens: Die SuS können die Vernichtung noch brauchbarer Lebensmittel in unserer Gesellschaft beschreiben, die Logik dieses Verhaltens benennen und kritisch dazu Stellung beziehen.	
Anschlussfähige Inhaltsfelder des Globalen Lernens: Hunger und Überfluss	
Erläuterung des Themenfeldes: Laut einer Studie der Uni Stuttgart (2012) landet fast die Hälfte der bei uns gekauften Lebensmittel im Müll. Jährlich werden in Deutschland rund 11 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen; fast zwei Drittel davon wären noch ganz oder zumindest teilweise genießbar. Jeder Bundesbürger vernichtet im Schnitt pro Jahr 81,6 kg Lebensmittel oder auch 235 Euro. Die Vernichtung von Lebensmittel in einem derart hohen Maße ist Kennzeichen einer Überflussesgesellschaft, die Verschwendung als ökonomischen Anreiz braucht. Deshalb sind Großpackungen und fragwürdige Mindesthaltbarkeitsdaten Teil einer gezielten Strategie der Lebensmittelindustrie, um einen hohen Absatz und einen schnellen Durchlauf der Waren zu erreichen. Deshalb sind Hersteller und Handel auch nicht an einer anderen Lebensmittelpolitik interessiert und gehen z.B. rigoros gegen junge Leute vor, die aus Wegwerfcontainern brauchbare Lebensmittel herausholen wollen („Mülltaucher“). Die Vernichtung von Lebensmitteln ist nicht zuletzt ethisch fragwürdig, weil sie einen hohen, völlig unnötigen Treibhausgasausstoß bedeutet. Angesichts von fast 800 Mio. unterernährter Menschen wäre auch zu fragen, ob wir unsere Ressourcen nicht verantwortungsvoller einsetzen könnten. Lebensmittelvernichtung ist ein globales Problem. Etwa 1/3 der produzierten Nahrungsmittel erreichen nicht die VerbraucherInnen. Während in den „Entwicklungsländern“ die Nachernteverluste durch Schädlingsbefall oder mangelhafte Transportmöglichkeiten die wichtigste Ursache sind, entscheiden in den „reichen Ländern“ die Verbraucher, ob sie noch Lebensmittel verzehren sollen, die nicht mehr frisch genug erscheinen (siehe Arbeitsblatt unten).	
Vorschläge für den Unterricht:	
<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Wegwerfen von Lebensmitteln okay, weil frisch eben besser schmeckt, weil es nicht viel kostet, sich mit neuen Lebensmitteln einzudecken und weil Produzenten und Handel davon leben, dass wir verschwenderisch sind? Oder wäre es besser (für wen), weniger verschwenderisch mit Lebensmitteln umzugehen? Diese Kontroverse zu erörtern und dabei Pro- und Kontra-Argumente einzubeziehen wäre hier ein wichtiges Element des Unterrichts. Siehe dazu das Arbeitsblatt in der Anlage. • Hilfreich ist hier die Kurzfassung „Essen im Eimer“ (29 Min.) des Films von Valentin Thum („taste the waste“), der auch in den deutschen Kinos viel Beachtung gefunden hat. Der Film kann den SuS zum Einstieg gezeigt werden. Eventuell ist auch nur ein Ausschnitt zu zeigen sinnvoll. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Es gilt, die Verschwendung in unserer Gesellschaft und ihre ökonomische Logik wahrzunehmen. Dazu können auch Recherchen im eigenen Haushalt der SuS beitragen. Kurzschlüssige Folgerungen (Wir schicken unsere Lebensmittel zu den Hungernden) sind absurd. Die empörende Kluft zwischen Verschwendung und Armut sollte aber zur Sprache kommen. • Viele Verbraucherzentralen sind bereit, in die Schulen zu kommen, und über eine andere, gesündere, weniger verschwenderische Ernährungsweise zu sprechen. Sie können auch über das Internet junge Leute aus der Food Sharing Movement in die Schule einladen. 	
Zeitbedarf in Unterrichtsstunden: 1 - 3	
Didaktische Materialien und Medien:	
<ul style="list-style-type: none"> • Film „Essen im Eimer“ mit Anregungen für den Unterricht (18,00 €). Filmbeschreibung hier. • Die Welthungerhilfe zum Thema Lebensmittelvernichtung. 	<ul style="list-style-type: none"> • UM der Verbraucherzentrale NRW. • Didaktisches Material aus RP. • Powerpoint zu „Verschwendung beenden“.
Hintergrundinformationen/Lehrerinformationen:	
<ul style="list-style-type: none"> • Zahlreiche Hinweise zum Thema gibt es im Portal Globales Lernen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kampagnenseite des BMELV „Zu gut für die Tonne“. • Neuere Studie des WWF „Das große Wegschmeissen“.
Sonstige Hinweise und Kontaktadressen:	
Verfasser: NRW-NROs	Datum der Erstellung: 2015

Das Recht auf's Wegwerfen

Fotos links Templermeister/pixelio



Ich finde es schlimm, dass so viele Lebensmittel bei uns weggeworfen werden. Während anderswo viele Menschen hungern, werfen wir jede Menge Gemüse oder Obst oder Brot in die Tonne. Jeder weiß, dass ein großer Teil davon noch zu essen wäre. Aber es sieht eben nicht mehr so appetitlich aus und frisch schmeckt ja sowieso besser. So kippen wir jede Menge Milch in den Ausguss, weil das Verfallsdatum überschritten ist, obwohl kein Mensch das schmecken würde.

Irgendwie will ich das nicht mehr. Ich gehe jetzt öfters für meine Familie einkaufen, auch während der Woche, obwohl das stressig ist. Ich kaufe lieber weniger ein, weil wir oft nicht wissen, wer wirklich zum Essen da ist und früher viel übrig geblieben ist. Außerdem gucke ich mir jeden Tag unseren Kühlschrank an und sehe nach, was schnell weg muss. Das wird dann als Nächstes gegessen. Ich habe da einfach ein besseres Gefühl, wenn wir weniger wegwerfen. Solange Menschen anderswo hungern, können wir nicht essbare Lebensmittel als Abfall entsorgen.

Es kommt gar nicht sooft vor, dass wir gemeinsam mit der Familie essen. In der Woche esse ich tagsüber in der Schule oder in der Stadt - und abends sind sowieso selten alle zu Hause. Dann freue ich mich richtig auf die gemeinsamen Mahlzeiten am Wochenende. Aber die sollen dann auch gut schmecken. Ich mag keine labbrigen Brötchen von gestern und auch keinen welken Salat oder Äpfel mit braunen Stellen oder altes Gemüse. Ich stehe dazu, dass ich dann auch frische und leckere Sachen essen möchte.

Warum soll das falsch sein? Wir bezahlen doch für die Lebensmittel, die wir einkaufen. Die Bauern haben etwas davon und auch die Geschäfte, wenn wir Frisches einkaufen und dann auch ältere Lebensmittel wegwerfen. Es gibt doch bei uns genug Lebensmittel - und kein Mensch in den Hungerländern lebt besser, wenn ich weniger einkaufe. Solange wir dafür bezahlen, haben wir auch das Recht, Lebensmittel wegzuwerfen.

Aufgabe

Gibt es ein „Recht auf's Wegwerfen?“ Wie ist Deine Meinung? Und: Wie ist Deine Praxis? Schreibe bitte eine kurze Stellungnahme – oder erläutere nachher, wie Deine Haltung zu der Frage ist.

(Un)vermeidbare Verluste?

Fotos: UN-Multimedia

Getreideverluste in Afrika



Bei Aussaat und Wachstum (-6%)
 Bei Transport und Lagerung (-8%)
 Wegwerfen durch Verbraucher (-1%)
 Sonstiges (-5,5%)

20,5% des Getreides gehen verloren

Getreideverluste in Europa



Bei Aussaat und Wachstum (-2%)
 Bei Transport und Lagerung (-4%)
 Wegwerfen durch Verbraucher (-25%)
 Sonstiges (-7%)

38% des Getreides gehen verloren

Aufgaben

1. Nahrungsmittelverluste – hier am Beispiel Getreide – gibt es überall. Vergleicht bitte die „Verluste“ in Afrika und in Europa. Welche Unterschiede fallen auf?
2. „Bisschen Schwund ist immer“. Welche Verluste würdet Ihr als problematischer bezeichnen, die in Afrika oder die in Europa? Warum?
3. Was könnte man tun, um die Verluste während des Wachstums des Getreides, bei Transport und Lagerung oder beim Konsum zu verringern? Schreibt bitte einige Stichworte auf sowohl zur Lage in Afrika als auch zur Lage in Europa.

Zahlenangaben aus FAO: Global Food Losses and Waste, Gotheburg/Rome 2011.