

..... Newsletter 05 , März 2013

Das schmeckt uns (nicht) - Mangel, Überfluss und Fehlernährung auf dem Speiseplan der Welt

Liebe Patinnen und Paten,

die Zeiten ändern sich. Manchmal kann man das daran erkennen, wer was sagt.

"Wir leben in einer Überfluss- und Wegwerfgesellschaft. In Deutschland und Europa wird viel zu viel weggeworfen, wertlos gemacht, vernichtet. Jeder von uns kann seinen Beitrag leisten, die Verschwendung wertvoller Ressourcen zu stoppen."

Wäre vor über 20 Jahren solch eine Botschaft aus dem Mund eines Bundesministers gekommen? Wohl kaum. Heute ist es soweit, Verbraucherministerin Ilse Aigner ließ sich letztes Jahr so vernehmen, als sie die erste große Studie über Lebensmittelvernichtung vorstellte.

Gut, dass diese Debatte und die damit verbundene Sensibilisierung in Gang kommt. Andererseits kann man den Eindruck gewinnen, wir diskutierten inzwischen mehr den Luxus der eigenen Verschwendung und noch mehr die Fragen einer gesunden Ernährung - und deutlich weniger den millionenfach lebensgefährlichen Mangel in anderen Teilen der Erde.

So oder so, nicht nur die Liebe geht durch den Magen, sondern auch alle menschengemachten Verhältnisse sind präsent, wenn wir etwas zu uns nehmen. Wer hat es angepflanzt, wer am Weiterverkauf wie verdient, welche langfristigen Folgen hat die Produktion und der Konsum? Wie, wo und was der Mensch isst, darin spiegeln sich mehr oder weniger immer die Zustände der Welt.

Das ist Grund genug, zusammen mit dem Patenkind immer mal darüber nachzudenken - und das Thema dabei so leicht wie möglich anzugehen und es sich trotz allem schmecken zu lassen.

Nachfolgend einige Ideen und Anregungen dafür - wobei wir Euch noch einen 'pädagogischen Hinweis' mitgeben wollen: Wir liefern wir zu vielen Fragen auch schon Antworten. Viele Kinder wollen es gerne wissen. Doch wichtig ist: a) Es kann immer noch andere Antworten geben. Und b) kann es spannender sein, wenn Ihr gemeinsam einer Frage nachgeht, bei der noch keiner die Antwort weiß und Ihr als forschend gemeinsam lernendes Tandem startet.

Einen schönen Frühling und gute Tage wünschen Euch - Florian und Bernd

Netzwerk Berliner Kinderpatenschaften e.V.

Kirchstraße 2 – 10557 Berlin, 03046730943 (TELEFON) 01725994348 (MOBIL) www.kipa-berlin.de info@kipa-berlin.de

Das Projekt Patenschaften für Nachhaltige Entwicklung wird im Rahmen des *Wettbewerbs zur Förderung von Lokalen Bildungs- und Kompetenznetzwerken für Nachhaltigkeit* von Oktober 2012 bis September 2013 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert.

Zum Staunen: Wie viel Essen werfen wir weg?

Die Zahlen sind so beeindruckend wie erschreckend:

Etwa 81,6 Kilogramm Lebensmittel schmeißt der durchschnittliche Bundesbürger jedes Jahr weg.

In etwa jedes achte Lebensmittel, am meisten Obst und Gemüse.

Etwa 235 Euro sind es, die jeder auf diese Weise dem Müll übergibt.

Bei allen privaten Haushalten zusammen sind das jährlich 6,7 Millionen Tonnen.

Zum Erörtern: Warum ist das ein Problem, Lebensmittel wegzwerfen?

Zwei mögliche Antworten:

a) Weil bei der Erzeugung, Verarbeitung, beim Transport, Handel und bei der natürliche Ressourcen genutzt werden (wie Flächen, Dünger, Öl), was negative Auswirkungen auf die Umwelt hat.

b) Weil es fragwürdig ist, Lebensmittel wegzwerfen, die anderswo dringend gebraucht würden.

Gibt es noch andere Gründe? Wisst Ihr, wie viele Ressourcen wie Wasser, Dünger etc gebraucht werden, um z.B. ein Kilo Äpfel herzustellen? Siehe www.lebensmittellexikon.de/v0001020.php und

Die Europäische Kommission hat das Ziel ausgegeben, die Menge der unnötig weggeworfenen Lebensmittel um 50% zu verringern.

Zum Überlegen: Warum landet so viel Essen im Müll?

Sammelt mögliche Antworten. Fragt dazu auch unterschiedliche Leute. Oder überlegt, was wären Antworten von anderen Leuten, die Ihr kennt.

Einige Online-Ressourcen zum Thema finden sich unter www.zugutfuerdietonne.de, dort u.a.

- "Teller oder Tonne?", ein interaktives Video zum Thema Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

- Ein (halbwegs kindgerechter) Wissenstest dazu, was man beachten sollte

Und noch der Hinweis auf den vielbeachteten Dokumentarfilm "Taste the Waste": www.youtube.com/watch?v=UY_Bk1XmKMc

Zum Ausprobieren: Was kann man aus Resten Leckerer machen?

Meist denkt man nicht nach, bevor man etwas wegwirft. Sieht alt, sieht schrurrelig aus. Was soll man schon mit einer übergebliebenen Kartoffel machen? Wahrscheinlich hilft hier Fantasie.

Kreative Kochideen für übriggebliebenes findet man unter www.zugutfuerdietonne.de.

Man kann dort auch selbst ausgedachte Rezepte eintragen.

Wer ein Rezept zu konkreten Resten sucht, die er herumliegen hat, kann diese hier eingeben und bekommt einen Vorschlag gemacht: www.chefkoch.de/rezept-reste.php

Und noch eine Idee für Fortgeschrittene: Man muss eigentlich die Sachen gar nichtkon-

Netzwerk Berliner Kinderpatenschaften e.V.

Kirchstraße 2 – 10557 Berlin, 03046730943 (TELEFON) 01725994348 (MOBIL) www.kipa-berlin.de info@kipa-berlin.de

Das Projekt Patenschaften für Nachhaltige Entwicklung wird im Rahmen des Wettbewerbs zur Förderung von Lokalen Bildungs- und Kompetenznetzwerken für Nachhaltigkeit von Oktober 2012 bis September 2013 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert.

kret in den Händen halten, man kann auch ein Spiel draus machen. "Angenommen, Du hättest noch altes Brot, zwei Tomaten und einen hart gewordenen Käse - was machst Du Leckeres daraus?"

Zum Diskutieren: Tafeln geben überflüssige Lebensmittel an arme Menschen weiter - richtig oder falsch?

Vor 20 Jahren wurde die erste Tafel in Berlin gegründet. Inzwischen gibt es bundesweit mehr als 900 Tafeln, die bis zu 1,5 Millionen Menschen versorgen, ein Drittel davon Kinder. Die Tafeln retten qualitativ einwandfreie Lebensmittel, die Einzel- oder Großhändler nicht mehr verkaufen wollen, vor dem Müll, sammeln sie und geben sie gegen einen symbolischen Einkaufspreis an Bedürftige weiter.

Wie findet Ihr das? Warum stören sich manche daran? Würdet Ihr auch dort hingehen wollen, wenn Ihr müsstet?

Zur Kritik siehe z.B. www.swr.de/swrinfo/armut-wohltatigkeit-sozialstaat/-/id=7612/nid=7612/did=9914648/m1565m/

Eine andere Bewegung ist die der Menschen, die 'containern', die sich also in den Abfallcontainern der Lebensmittelmärkte die entsorgten Waren herausholen, was für sie noch gut essbar ist. Könntet Ihr Euch auch vorstellen, so etwas zu tun? Und wenn ja oder nein, warum? Was sie so alles bei einem nächtlichen Streifzug finden, zeigt diese Webseite <http://container.blogspot.de/>

Zum Nachforschen: Wie viele Kilometer sind unsere Lebensmittel unterwegs?

Zugegeben, der Autor mag kleine Tomaten und hat schon ein schlechtes Gewissen, weil er sie in der Regel in einer Plastikbox kaufen muss. Und neulich, einmal nicht hingeschaut, hat er Tomaten aus - Senegal gekauft. Tatsächlich, Tomaten aus dem afrikanischen Land am Atlantischen Ozean, das etwa 4.900 Kilometer von Berlin entfernt liegt, berechnet über die praktische Webseite www.luftlinie.org.

Falls Ihr etwas einkauft und kocht, rechnet doch mal nach, wie viele Kilometer die dafür erworbenen Lebensmittel zurückgelegt haben. Oder schnappt Euch einen Werbeprospekt einer Lebensmittelkette und schaut nach.

Zum Nachdenken: Warum werden in den reichen Ländern viele Menschen immer dicker?

In den USA soll jeder dritte Mensch übergewichtig sein, in Deutschland ist es jeder Fünfte. Das bedeutet, die Menschen essen viel mehr als ihnen gut tut, denn starkes Übergewicht befördert viele Krankheiten.

Warum nehmen so viele Menschen so viel zu? Und wovon werden sie so dick?

Netzwerk Berliner Kinderpatenschaften e.V.

Kirchstraße 2 – 10557 Berlin, 03046730943 (TELEFON) 01725994348 (MOBIL) www.kipa-berlin.de info@kipa-berlin.de

Das Projekt Patenschaften für Nachhaltige Entwicklung wird im Rahmen des *Wettbewerbs zur Förderung von Lokalen Bildungs- und Kompetenznetzwerken für Nachhaltigkeit* von Oktober 2012 bis September 2013 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert.