

Connections

Interkulturelles Bildungsprojekt für die Jahrgangsstufe 8 - 13





Inhaltsverzeichnis

Einfü	hrung	. 3
Quiz:	Unser Lebensmittelsystem	. 4
Spiel	: Wo kommt unser Essen her?	. 5
Essei	n g <mark>lobal</mark> – ein paar Beispiele	.9
	Rate- und Recherchespiel Mandeln, Kakao, Apfel Rezept	
Ausw	rirkungen des aktuellen Lebensmittelsystems	. 14
Alter	native Erzeugung und Handel	. 18
Quiz:	Lebensmittelerzeugung	. 20
Auflö	sungen (Quiz und Spiel)	. 21
World	d Café	. 23
	rsionen Markt-Check	
	Beobachtungen Obst- und Gemüsesuche Vor- und Nachteile des (Super-)Marktes Interview Marktbesuch Interview Supermarkt oder Bioladenbesuch Kund*innenumfrage	
Der L	ive Call	. 32
Anre	Vorbereitung Austausch mit anderer Schulklasse Austausch mit einer*einem Lebensmittelexpert*in gungen für die Zukunft	. 48
الميدا	lon und Rildnachweise	50





Einführung

In den kommenden Wochen werden wir über Essen sprechen. Das Besondere dabei: Du wirst dich mit Menschen unterhalten, die in einem anderen Land leben, eine andere Sprache sprechen und in einer anderen Kultur aufgewachsen sind. Ihr werdet euch darüber austauschen, was und wo ihr esst, wo ihr eure Lebensmittel einkauft und wie sie erzeugt werden. Vielleicht erzählt ihr euch auch, wie ihr euer Lieblingsgericht zubereitet?

Warum tun wir das? OK, es gibt Gründe

Du kannst einen Unterschied machen! Wir stehen vor großen ökologischen Herausforderungen. Der Klimawandel schreitet voran und die biologische Vielfalt nimmt ab. Die industrielle Landwirtschaft trägt maßgeblich dazu bei: Sie verursacht einen hohen Ausstoß klimarelevanter Gase wie Methan oder CO2. Außerdem führt sie zu einer weniger abwechslungsreichen Landschaft, in der die Vielfalt an Pflanzen- und Tierarten verloren geht.

Bei der Erzeugung vieler unserer Lebensmittel steht die Maximierung von Profit im Vordergrund. Dadurch entstehen nicht nur ökologische Probleme, sondern auch viele soziale: Unfaire Handelsverträge benachteiligen Kleinbäuer*innen, oft wird Kinderarbeit nicht unterbunden oder Maßnahmen zum Arbeitsschutz werden nicht eingehalten.

Diese Probleme betreffen auch dich und deine Zukunft. Sie wirken sich auf alle Menschen und das Leben auf unserem Planeten aus und können nur global gelöst werden. Und die Betonung liegt auf: Sie können gelöst werden, wenn wir global zusammenarbeiten. Du entscheidest mit: Wie erzeugen wir unser Essen zukunftsfähig? Wie sichern wir faire Bedingungen für die Menschen, die unser Essen herstellen? Wie stellen wir sicher, dass Umwelt und Klima in Zukunft stabilisiert werden können?

Ein globaler Austausch über die Zukunft unseres Essens

Um aus den Problemen Lösungen zu machen, müssen wir miteinander sprechen, diskutieren, verschiedene Standpunkte und Erfahrungen austauschen – und das auf globaler Ebene. In unserem Projekt wollen wir einen interkulturellen Dialog führen, indem wir uns per Videochat mit anderen Menschen verbinden.

Die Personen am anderen Ende der Leitung nehmen sich Zeit, sie hören dir zu, freuen sich auf deine Geschichten und erzählen dir ihre. Das erfordert beidseitige Wertschätzung und Respekt. Dazu gehört ein offener und respektvoller Umgang im Gespräch, aber auch eine gute Vorbereitung – und bei der soll diese Broschüre helfen.

Um was geht's in den nächsten Wochen?

"Edible Connections" bedeutet wörtlich übersetzt "Essbare Verbindungen" – unser Projekt trägt diesen Namen, weil Essen Verbindungen schafft. Essen ist der Beziehungsstifter schlechthin. Es ist verknüpft mit Erinnerungen, Geschichten, schönen Treffen mit Freund*innen. Zu Essen kann jede*r etwas erzählen – wir allerdings wollen noch ein wenig mehr ins Detail gehen.

Im Projekt werden wir:

- Uns mit Essen beschäftigen, von der Erzeugung über den Handel bis hin zum Verzehr.
- Ein Verständnis für unsere lokale Lebensmittelwelt und ihre weltweiten Verknüpfungen entwickeln.
- Über unsere Erkenntnisse diskutieren und uns über Zukunftsvisionen austauschen.
- Ein Verständnis für andere Lebenswelten und Perspektiven entwickeln.
- Gemeinsam über zukunftsfähige Erzeugung von Lebensmitteln nachdenken.
- Und gemeinsam den Mut entwickeln, diese in die Tat umzusetzen.

Dafür werden wir im **ersten Teil** des Projekts über unser Lebensmittelsystem sprechen. Dich erwarten verschiedene Aufgaben und Infos.

Im zweiten Teil werden wir unsere lokale Lebensmittelwelt etwas genauer unter die Lupe nehmen und dafür auf eine Exkursion gehen.

Im dritten Teil werden wir virtuell in einen Dialog treten und unsere Erfahrungen mit anderen Menschen teilen und diskutieren.

Dieses Leaflet wird dich über das gesamte Projekt begleiten. Es enthält Aufgaben, Spiele, Platz für Notizen und Tipps für den Austausch.

Viel Spaß!

Unser Lebensmittelsystem

Frage 1	Wo kommt die Paprika ursprünglich her?		
	A B C	Amerika Europa Afrika	
Frage 2	Welch	es Land baut weltweit am meisten Kaffee an?	
	A B C	Indien Uganda Brasilien	
Frage 3		sind Bio-Obst und Bio-Gemüse im konventionellen el oft in Plastik verpackt?	
	A B	Das Produkt soll ansprechender wirken. Die Verpackung dient der Unterscheidbarkeit von konventionellen zu Bio-Produkten.	
	С	Damit Informationen zur Herkunft des Produkts aufgedruckt und vermittelt werden können.	
	•••••		
Frage 4		iele Kilogramm Lebensmittel verbraucht eine Person utschland durchschnittlich pro Jahr?	
	A B C	400 kg 500 kg 600 kg	
Frage 5		iel Gewicht an Lebensmittelabfällen entsteht in schland pro Jahr?	
	A B C	120.000 t 1.200.000 t 12.000.000 t	



Wo kommt unser Essen her?

Spielablauf: Person A nennt ein Lebensmittel aus der unten stehenden Liste und Person B sucht auf einer Karte die Region(en) heraus, von der (denen) sie glaubt, dass ...

- A ... das Lebensmittel dort seinen Ursprung hat.
- B ... das Lebensmittel heute dort angebaut wird.
- C ... hier der Großteil der weltweiten Erzeugung des Lebensmittels heute geschieht.

Zur Auswahl stehen:

Avocado
Papaya
Banane
Knoblauch
Mango

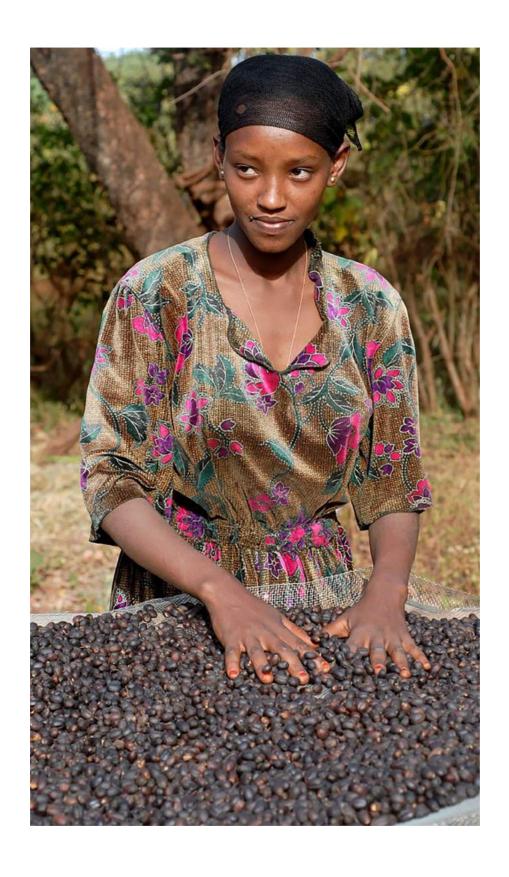
Ananas











Essen global – ein paar Beispiele

Ein großer Teil unserer Lebensmittelerzeugung ist **global**. Das bedeutet, dass viele Lebensmittel inzwischen weltweit verbreitet sind und oftmals weite Strecken zurücklegen, bevor sie zu uns Konsument*innen gelangen. Viele für uns alltägliche Produkte werden global gehandelt und erzeugt.





Rate- und Recherchespiel

Apfel, Kakao oder Mandeln sind den meisten bekannt – wo aber haben sie ihren Ursprung? Und in welchem Land werden sie heutzutage hauptsächlich angebaut? Notiere deine Vermutung in Spalte 1 und 2!

Lebensmittel	Deine Vermutung: Herkunft	Deine Vermutung: Anbau heute	Überprüfung: Herkunft	Überprüfung: Anbau heute	Importländer heute (Supermarkt)
Mandel					
Kakao					
Apfel					

Ob du richtig liegst, kannst du anhand der folgenden Texte überprüfen! Notiere die richtigen Antworten in Spalte 3 und 4. Schau bei einem deiner nächsten Supermarkt-Besuche auf die Verpackung bzw. das Schild der drei Produkte. Prüfe einmal nach, aus welchen Ländern sie importiert wurden und notiere dies in der letzten Spalte der Tabelle.



Mandeln

Mandeln werden ganz gegessen oder blanchiert, gehackt, gemahlen, geröstet und zum Beispiel zu Marzipan oder Mandelmilch weiter verarbeitet.

Der Mandelbaum ist ein Steinobstgewächs und mit dem Pfirsich und der Pflaume verwandt. Ursprünglich kommt er aus dem westlichen Mittelasien, aus Ländern wie Afghanistan, Iran, Irak und Syrien. Aufgrund der passenden Wetterbedingungen in Kalifornien, USA, werden Mandeln heute vor allem dort angebaut. Mandelbäume mögen keinen Regen, kommen mit Hitze und Trockenheit aber gut zurecht.

Die Produktion der USA macht insgesamt ca. 68 % des Weltmarktes aus, wovon ein Großteil in andere Länder exportiert wird, wie zum Beispiel nach Indien. Obwohl sie in Indien kaum angebaut werden, verbraucht das Land nach den USA weltweit die meisten Mandeln. Auch Deutschland importiert viele Mandeln, wo sie weiterverarbeitet und in andere Länder exportiert werden.



Bedeutende exportierende Länder:

1 USA, 2 Spanien, 4 Deutschland, 6 Arabische Emirate, 8 Hong Kong, 9 Australien



Bedeutende importierende Länder:

2 Spanien, 3 Frankreich, 4 Deutschland, 5 Italien, 7 Indien, 8 Hong Kong



Kakao

Der Kakaobaum benötigt ein tropisches Klima: Wärme und Feuchtigkeit. Daher kann er nur in bestimmten Regionen um den Äquator angebaut werden.

Die Hauptanbaugebiete sind heute Ecuador, Brasilien, die Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria, Kamerun, Indonesien und Papua Neuguinea. Ursprünglich stammt der Kakaobaum aus Mittel- und Südamerika, wo er bereits von indigenen Völkern genutzt wurde.

Diese stellten aus den Kakaobohnen des Baumes ein bitteres Getränk her. Im 16. Jahrhundert kamen Kakaobohnen nach Europa, aus denen bald ein süßes Getränk mithilfe von Zucker zubereitet wurde.

Notice Kolonialismus

Der Begriff beschreibt in der Neuzeit (ca. seit dem 15./16. Jhd.) die Herrschaft über auswärtige Territorien, in der Regel zu wirtschaftlichen Zwecken. Europäische Mächte verfolgten dabei überwiegend eine Politik rücksichtsloser Ausbeutung von Menschen und natürlichen Ressourcen. Der Kolonialismus wirkt in den ehemaligen Kolonien immer noch nach, etwa in Form willkürlicher Grenzziehungen. Auch die Kolonialmächte wurden durch Einflüsse der Kolonien grundlegend verändert.

Der Begriff "Indigene Völker" beschreibt ethnische Gruppen, die als ursprüngliche Bewohner eines Gebietes gelten – vor Eroberung oder Kolonialismus.

Im Zuge der Kolonialisierung brachten Europäer*innen die Kakaopflanze nach Afrika und ließen sie dort anbauen. Milchschokolade wurde erst viel später und zwar im 19. Jahrhundert in der Schweiz erfunden. Heute werden 70 % des Kakaos in Westafrika angebaut, vor allem an der Elfenbeinküste und in Ghana. Die Kakaobohne wird dort geerntet, aber meist nicht verarbeitet, sondern in den globalen Norden transportiert. Dort werden die Bohnen zerstoßen, geröstet und gemahlen und beispielsweise zu Kakaobutter, Kakaopulver oder Schokolade verarbeitet.



Bedeutende exportierende Länder:

2 Ecuador, 3 Elfenbeinküste, 4 Ghana, 6 Nigeria, 8 Kamerun



Bedeutende importierende Länder:

1 USA, 5 Niederlande, 7 Deutschland, 9 Malaysia, 10 Indonesien



Apfel

Die Verwendung von Äpfeln für unsere Ernährung ist vielfältig. Wir essen sie als Apfelmus oder -kompott, naschen sie auf Kuchen oder trinken sie als Apfelsaft und Apfelwein.

Ein Großteil der Äpfel wird in Deutschland allerdings direkt als Tafelobst gegessen. Der Ursprung des Apfelbaums liegt in Zentral- und Westasien. Die sogenannten asiatischen Holzäpfel waren sehr viel kleiner und saurer als die Äpfel, die wir heute für gewöhnlich kennen. Außerdem hatten sie wesentlich mehr Kerne.



Schon in der Antike gelangten die Apfelpflanzen nach Griechenland und ins alte Rom und wurden hier kultiviert. Hier liegen die Wurzeln unseres heutigen "modernen" Apfels. Es wird geschätzt, dass es weltweit mehr als 30.000 verschiedene Apfelsorten gibt. Die fünf größten Anbauländer für Äpfel sind China, die USA, Polen, die Türkei und Indien, wobei in Deutschland im Jahr 2018 1,2 Millionen Tonnen Äpfel geerntet wurden. 658.000 Tonnen frische Äpfel wurden jedoch nach Deutschland importiert. Davon stammen viele aus europäischen Staaten wie Italien. Auch Äpfel aus weiter entfernten Ländern wie Chile oder Neuseeland werden in Deutschland verkauft.



Bedeutende exportierende Länder:

1 USA, 2 Chile, 4 Frankreich, 7 Italien, 8 Polen, 9 Südafrika, 12 China, 16 Neuseeland



Bedeutende importierende Länder:

1 USA, **3** Großbritannien, **5** Niederlande, **6** Deutschland, **10** Russland, **11** Indien, **13** Vietnam, **14** Hong Kong, **15** Taiwan





Auswirkungen des aktuellen Lebensmittelsystems auf ...

Die moderne Art und Weise, Lebensmittel zu erzeugen und verfügbar zu machen, hat für viele Menschen auf den ersten Blick scheinbar Vorteile. Obst und Gemüse aus der ganzen Welt stehen das ganze Jahr über zur Verfügung.

Allerdings befördert genau dieses Lebensmittelsystem, welches der globale Norden maßgeblich vorangetrieben hat, eine hochintensive, profitorientierte Produktion, die sich in den letzten Jahrzehnten weltweit verbreitet hat. Sie verdrängt nicht nur traditionelle Esskulturen und Erzeugungsweisen, sondern sorgt auch für zahlreiche ökologische und soziale Probleme mit globalen Auswirkungen.

Wir möchten euch einen Überblick über einige dieser Auswirkungen geben, damit ihr lernt, unser Lebensmittelsystem aufmerksam und kritisch zu betrachten:



... die Menschen

- Transparenz: Globale Handelsbeziehungen sind für die Verbraucher*innen oftmals schwer nachvollziehbar. Dies erschwert die Kaufentscheidung, wenn man beispielsweise auf faire Bezahlung der Arbeiter*innen Wert legt.
- ➤ Landgrabbing: Ausländische Investor*innen und Unternehmen erwerben oder pachten Flächen im globalen Süden für die Erzeugung von Nahrungsmitteln oder anderer Agrargüter oder als Spekulationsobjekt. Kleinbäuer*innen werden so oftmals ihrer Existenzgrundlage beraubt.
- Unfaire Handelsbeziehungen: Eine Ausrichtung auf maximalen Profit sorgt häufig dafür, dass Unternehmen soziale Standards nicht berücksichtigen gerade, wenn Handelsketten nicht transparent nachvollziehbar sind. Darüber hinaus regeln Abkommen den Handel zwischen verschiedenen Ländern und Kontinenten, doch gibt es dabei große

- Ungleichgewichte: zwischen reicheren und ärmeren Ländern, kleinen und industriellen Landwirtschaftsbetrieben, lokalen Händler*innen und global agierenden Konzernen.
- PGeschmackliche Langeweile: Die Förderung einiger weniger Sorten, die besonders resistent gegenüber Schädlingen im Anbau sind oder besonders viel Ertrag generieren, führt zur Einfalt im Geschmack. Ein Groβteil essbarer Pflanzensorten und Tierrassen findet sich nicht im regulären Handel. Wusstest du zum Beispiel, dass es über 500 Bananensorten gibt, bei uns im deutschen Handel aber nur eine einzige Sorte verkauft wird?

Mit dem Verlust von – oder Verzicht auf – Artenvielfalt droht auch die kulturelle Komponente der Biodiversität, nämlich die vielfältige Erzeugungsweise und Verwendung von Nahrungsmitteln, und damit die Vielfalt auf unseren Tellern zu schwinden.





... die biologische Vielfalt

Biologische Vielfalt: Biodiversität oder biologische Vielfalt bezeichnet die Vielfalt von Arten, Ökosystemen und Genen. Diese Vielfalt ist in den letzten Jahren und Jahrzehnten weltweit dramatisch zurückgegangen.

- Industrielle Landwirtschaft: Ein wichtiger Grund für den Rückgang ist die Umwandlung von Landschaften in zu große und zu einseitige Ackerflächen. Beispielsweise werden um den Äquator große Teile des Regenwaldes abgeholzt, um Soja-Plantagen zu schaffen. Der Bedarf ist groß, denn in der industrialisierten Fleischproduktion wird Soja als Futter verwendet.
- Monolkulturen: Der Anbau in Monokulturen bedeutet, dass auf großen Flächen nur eine einzige Pflanzensorte angebaut wird. Wusstest du zum Beispiel, dass in Costa Rica auf 54.000 Hektar ein Hektar entspricht dabei ungefähr der Größe eines Fußballfeldes über Jahre oder Jahrzehnte nur Ananas angebaut werden? Das lohnt sich zwar finanziell für die Anbauer*innen, führt aber dazu, dass keine weiteren Tier- und Pflanzenarten auf dem Gebiet wachsen können. Außerdem müssen die Ananaspflanzen zwangsläufig mit Giften (s. Pestizide) bespritzt werden, um Schädlinge fernzuhalten.

Infos zu alten Tier- und Pflanzenarten findest du unter www.slowfood.de/was-wir-tun/arche_des_geschmacks/die_arche_passagiere

- Instabilität von Ökosystemen: Natürliche, intakte Ökosysteme sind stabil und können sich gut an Umweltveränderungen anpassen. Monokulturen sind dagegen sehr viel instabiler. Die Reduzierung natürlicher Flächen zugunsten von Monokulturen schädigt also das gesamte ökologische Gleichgewicht. Außerdem werden zugunsten von Plantagen häufig Ökosysteme zerstört, die essentiell wichtige Funktionen haben. Wälder verarbeiten und speichern beispielsweise große Mengen CO₂ und helfen dabei, die Folgen des Klimawandels abzupuffern.
- Pestizide: Pestizide sind Chemikalien, die Tiere, Pilze und andere Pflanzen von den Nutzpflanzen fernhalten sollen und das hat negative Auswirkungen auf die biologische Vielfalt. Viele dieser Stoffe gefährden Insekten und beeinträchtigen die Bodenfruchtbarkeit.
- Einheitliche Pflanzensorten und Tierrassen: Weltweit gibt es unglaublich viele Tier- und Pflanzenarten. Zahlreiche davon wurden über Jahrhunderte speziell für menschliche Zwecke gezüchtet. Viele dieser alten Pflanzensorten und Tierrassen werden nicht mehr angebaut oder gehalten, weil sie als unrentabel gelten oder ihre Herstellung aufwändiger ist.

... das Klima

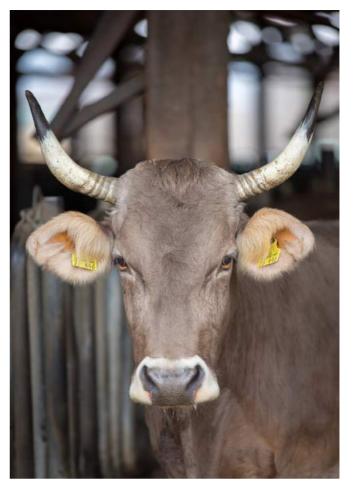
Die klimatischen Bedingungen verändern sich so rasant, dass Mensch und Natur sich nur schwer anpassen können. Hitzeperioden, Dürren, Wasserknappheit und Überschwemmungen sind nur einige der vielen Folgen des Klimawandels. Auch die industrielle Lebensmittelerzeugung trägt maßgeblich dazu bei, dass sich das Klima stetig erwärmt.

- > Industrielle Produktion: Die industrielle Produktion von Nahrungsmitteln verursacht erhebliche Mengen klimarelevanter Gase, etwa in der hochintensiven Fleischproduktion.
- ➤ Lange Transportwege: Lebensmittel werden aus verschiedensten Ländern importiert und exportiert. Das weit verzweigte Netz an Transportwegen, die teilweise mit Schiffen, manchmal auch mit Flugzeugen zurückgelegt werden, erfordert einen enormen Energieaufwand. Oftmals müssen die Produkte den ganzen Weg über gekühlt werden, was zu erhöhten Treibhausgasemissionen führt.
- > Verpackungsmüll: Neben der Herstellung von Lebensmitteln und ihrem Transport ist auch die Verpackung klimarelevant. Landet Plastikmüll in der Umwelt, zerfällt er langsam, wobei klimaschädliche Gase frei werden. Zudem landen Plastikreste und ihre gesundheitsgefährdenden Komponenten wie Weichmacher und Stabilisatoren oftmals wieder in Lebensmitteln, die wir konsumieren.
- Lebensmittelverschwendung: Die industrielle Lebensmittelproduktion ist darauf ausgelegt, Waren möglichst billig und in großen Mengen zu produzieren. Damit nimmt sie die Verschwendung von Lebensmitteln bereits bei der Produktion und entlang der gesamten Wertschöpfungskette in Kauf. Auch private Haushalte tragen wesentlich zur Verschwendung bei: Jede*r Deutsche verschwendet pro Jahr im Schnitt 75 kg Lebensmittel.
- > Ernteverluste: Schon jetzt spüren Kleinerzeuger*innen auf der ganzen Welt die Folgen des Klimawandels: Dürren, steigende Temperaturen und wechselhafte Regenfälle zerstören Teile ihrer Ernte. Am schlimmsten betroffen sind die Regionen Subsahara-Afrika und Südostasien, wo auch die meisten an Hunger leidenden Menschen leben.

Infos zu Klimawandel und Ernährung findest du unter www.slowfood.de/slow_themen/klimawandel_und_ernaehrung









Alternative Erzeugung und Handel

Produktionsbedingungen sind in unserem industrialisierten und globalisierten Lebensmittelsystem für die Verbraucher*innen oft schwer nachzuvollziehen, besonders wenn der Anbau nicht im eigenen Land stattfindet.

Für mehr Transparenz wurden Siegel entwickelt, die den Käufer*innen einen gewissen Standard garantieren und so die Kaufentscheidung erleichtern sollen.



"Fair Trade"

steht für menschenwürdige Arbeitsbedingungen für Beschäftigte und faire Preise.

Neben dem klassischen Fairtrade-Siegel gibt es etwa das Fairhandelsunternehmen GEPA, Abwandlungen für spezifische Produkte oder Produktgruppen wie Bana-Fair für Bananen oder Kombinationen von Bio und Fair Trade zum Beispiel mit dem Naturland Fair-Siegel.



Biologische Landwirtschaft

bezeichnet die Produktion von Lebensmitteln, bei der die Bewirtschaftung von Flächen so weit wie möglich an die natürlichen Gegebenheiten angepasst wird.

Ziel ist es, die negativen Auswirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten und die natürlichen Ressourcen Boden und Wasser zu schonen.

Der Einsatz synthetisch hergestellter Stickstoffdünger, chemisch-synthetischer Pestizide und Wachstumsregler ist verboten. Neben dem offiziellen EU-Bio-Siegel gibt es viele weitere Siegel, die unterschiedliche Standards und Richtlinien haben.

So haben Demeter und Bioland wesentlich strengere Kriterien als die EU.

Aber auch Supermärkte und Discounter haben mittlerweile eigene Bio-Siegel entwickelt.

Kaufentscheidungen haben einen großen Einfluss auf unser Lebensmittelsystem. Deswegen ist es gut, auf biologischen Anbau und fairen Handel zu achten. Idealerweise sollte man sich aber nicht nur auf Siegel und Kennzeichnungen verlassen, sondern sich selbst darüber informieren, wie die Lebensmittel auf den eigenen Teller gelangen. Das gelingt besonders gut beim Kauf von Lebensmitteln aus der eigenen Region, die kurze Transportwege haben.

Wir haben ein paar Ideen gesammelt, die dazu beitragen können, ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem zu sichern:



Regional einkaufen

Lebensmittel aus der Region zu beziehen ist grundsätzlich vorteilhaft. Verbraucher*innen profitieren vom direkten Kontakt zu Erzeuger*innen und können sich von deren Arbeit überzeugen. Bäuerliche Betriebe in der eigenen Region werden so unterstützt. Ganz nebenbei schont man auch noch das Klima dank der kurzen Transportwege.

Achtung: "Regional" oder "aus der Region" sind keine geschützten Begriffe. Supermärkte werben gerne mit dem Begriff, aber das Anbaugebiet alleine erlaubt keine Aussage über die Anbaubedingungen und die Qualität des Produkts. Dafür musst du weitere Infos einholen



Saisonal einkaufen

Saisonaler Genuss bedeutet, die Dinge zu kaufen, die Boden, Wasser, Sträucher und Tiere aktuell bereithalten

Wenn beispielsweise Obst und Gemüse keine Saison hat, kommt es oftmals aus großen Kühl- oder Gewächshäusern, was sehr viel Energie verbraucht und somit schlecht für das Klima ist. Außerdem schmeckt es frisch einfach am besten.

Lebensmittelhandwerk unterstützen



Lebensmittelhandwerk bietet eine richtig gute Alternative zur industrialisierten Produktion. Hier werden Lebensmittel individuell gefertigt, was Raum für Kreativität und regionale Besonderheiten lässt.

Für die Verbraucher*innen bedeutet dies eine größere geschmackliche Vielfalt und eine höhere Transparenz in Bezug auf Inhaltsstoffe und Produktionsbedingungen.

Lebensmittel ohne Strichcode



Viele Menschen verwenden aus Zeitgründen und Bequemlichkeit Fertigprodukte.

Der Nachteil solcher Produkte ist, dass zumeist unklar ist, was wirklich alles in ihnen enthalten ist. Aromen und Geschmacksverstärker imitieren "Originale", die Qualität bleibt auf der Strecke.

Auch wenn es auf den ersten Blick aufwändig erscheint, lohnt es sich, mit frischen und unverarbeiteten Lebensmitteln zu kochen – Lebensmittel, die ohne Strichcode verkauft werden.

Tolle Rezepte zum selbst Nachkochen findest du hier:

www.slowfood.de/slow_themen/genuss_und_ wertschaetzung/rezepte

Lebensmittelerzeugung

Frage 1	Wo kann Kakao angebaut werden?
Frage 2	Wie viele Apfelsorten gibt es weltweit?
Frage 3	Wieso sind niedrige Lebensmittelpreise ein Problem für Erzeuger*innen?
Frage 4	Wieso ist der Einsatz von Pestiziden bedenklich?
Frage 5	Nenne drei Aspekte der globalen Lebensmittelerzeugung, die sich negativ auf das Klima auswirken.
	1.
	2.
	3.
Frage 6	Wofür steht Regionalität?
Frage 7	Was bedeutet saisonaler Einkauf?

Auflösung

Hier findest du die Auflösungen der verschiedenen Quizfragen.

Auflösung zum Quiz: Globales Lebensmittelsystem

- 1. Antwort A: Ursprünglich kommt die Paprika-Pflanze aus den Tropen und Subtropen Mittel- und Südamerikas. Sie gilt als eine der ältesten Kulturpflanzen indigener Völker dieser Region und wurde schon vor 2.000 Jahren in Peru angebaut. Seit dem 16. Jahrhundert wird die Paprika-Pflanze auch in Ländern Europas, Asiens und Afrikas angebaut. In Europa findet man sie heute vor allem in Ungarn, Südfrankreich und Italien.
- 2. Antwort C: Brasilien ist nicht nur der weltweit größte Erzeuger von Kaffee, das Land exportiert und konsumiert auch am meisten Kaffee weltweit. Obwohl das afrikanische Land Äthiopien als Ursprungsland des Kaffees gilt, macht die afrikanische Produktion heute nur 10 % bis 20 % des Weltmarktes aus. Die Top 5 Kaffee-Anbaugebiete sind Brasilien, Vietnam, Kolumbien, Indonesien und Äthiopien.
- 3. Antwort B: Laut EU-Vorordnung müssen alle europäischen Supermärkte Obst und Gemüse eindeutig kennzeichnen, damit die Verbraucher*innen konventionelle von biologisch angebauten Produkten unterscheiden können. Die Supermärkte sind also verpflichtet, ihre Produkte zu kennzeichnen und greifen dafür oft auf Plastik zurück. Bioläden sind von dieser Kennzeichnungspflicht ausgenommen. Außerdem soll die Verpackung das Produkt länger frisch halten und vor Pestizid-Eintrag durch äußere Einflüsse, beispielsweise während des Transports oder der Lagerung, schützen.
- 4. Antwort B: Jede*r Deutsche verbraucht im Jahr durchschnittlich 500 kg Lebensmittel, wobei Getränke hier nicht mit eingerechnet sind.
- 5. Antwort C: In Deutschland werden jedes Jahr 12 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Über die Hälfte davon, nämlich 52 %, stammen aus privaten Haushalten (Stand 2015). Im Jahr 2015 warf jede*r Einzelne etwa 75 kg weg. An nächster Stelle kamen die Landwirtschaft mit 18 %, die Außer-Haus-Verpflegung mit 14 %, die Verarbeitung mit 12 % und der Handel mit 4 %.

Auflösung zum Spiel: Wo kommt unser Essen her?

Lebensmittel	Ursprung	Anbau	Groβteil der Erzeugung
Ananas	Brasilien und Paraguay	Südostasien, Zentral- und Mittel- amerika, Afrika	Thailand, Philippinen, Brasilien, China
Avocado	Zentralmexiko	Tropen und Subtropen	Mexiko
Banane	Südostasien	Tropische Tiefländer	Indien, China
Knoblauch	Großes Gebiet (von China über Indien und Ägypten bis in die Ukraine)	milde Klimazonen (USA, China, Ägypten, Korea, Russland und Indien)	China
Mango	Südasien (Indien, Bangladesch, Pakistan)	Tropen und Subtropen	Indien
Papaya	Südmexiko und Zentralamerika	Tropen	Brasilien

Auflösung zum Quiz: Lebensmittelerzeugung

- 1. Kakao kann in bestimmten Regionen um den Äquator angebaut werden. Dies geschieht vor allem in Ecuador, Brasilien, der Elfenbeinküste, Ghana, Nigeria, Kamerun, Indonesien und Papua Neuguinea.
- 2. Es gibt schätzungsweise 30.000 Apfelsorten weltweit.
- 3. Niedrige Lebensmittelpreise sind für die Produzent*innen in den Anbauländern problematisch, weil Kleinproduzent*innen mit den günstigen Preisen großer Firmen oft nicht mithalten können. Die großen Betriebe berücksichtigen soziale Standards vielfach nicht. So verdienen die Arbeiter*innen oft zu wenig Geld bei gleichzeitig sehr hohem Arbeitspensum und -druck.
- 4. Der Einsatz von Pestiziden führt zu einem Rückgang der biologischen Vielfalt, insbesondere der Insektenvielfalt. Außerdem vermindern sie die Bodenfruchtbarkeit.
- 5. Beispiele für negative Aspekte der industriellen Lebensmittelerzeugung auf das Klima sind: industrielle Produktion, lange Transportwege, Verpackungsmüll und Lebensmittelverschwendung.
- 6. Regionalität bedeutet, dass Produkte aus der eigenen Region stammen.
- 7. Saisonaler Konsum bedeutet, dass man Lebensmittel kauft, die aktuell auch geerntet werden. Der Begriff schließt nicht zwangsläufig mit ein, dass diese auch in der eigenen Region oder im eigenen Land angebaut werden.



Die Globale Verknüpfung verschiedener Länder durch Handelsbeziehungen.

- Hast du das Gefühl, dich mit der Herkunft von Produkten gut auszukennen?
- Hast du das Gefühl, als Verbraucher*in genügend Informationen zu deinen Lebensmitteln zu bekommen?
- > Welche Informationen würdest du dir wünschen?

Klimatische Auswirkungen des Lebensmittelsystems.

- > Wie bewertest du den Klimawandel? Bereitet er dir Sorgen?
- > Wie denkst du können wir das Klima besser schützen?
- Was wünschst du dir für die Zukunft in Bezug auf den Klimawandel?

Auswirkungen des Lebensmittelsystems auf biologische Vielfalt und Natur.

- Was schätzt du, wie viele Obst- und Gemüsesorten hast du schon mal probiert? Welche isst du regelmäßig?
- Weißt du, welche Auswirkungen deine Ernährung auf die Natur hat?
- Was bedeutet ein Rückgang der biologischen Vielfalt für uns als Menschen?

Auswirkungen des Lebensmittelsystems auf die Menschen.

- Hast du schon mal selbst Lebensmittel angebaut? Hast du das Gefühl, dich mit Nutzpflanzen gut auszukennen?
- Wer ist deiner Meinung nach von den negativen Auswirkungen des globalen Lebensmittelsystems besonders betroffen?
- > Wer profitiert in deinen Augen vom globalen Handel?

Alternative Anbau- und Handelskonzepte.

- Kaufst du selbst ein und kochst du manchmal selbst?
- Achtest du beim Kauf von Produkten auf Siegel und Kennzeichnungen? Wieso/wieso nicht?
- Findest du es wichtig, regionale und saisonale Produkte zu verwenden?

EXKURSIONEN: Markt-Check

Beobachtungen

Thema	Fragen	Eure Beobachtungen
1. Produktauswahl	> Wie viele verschiedene Obstsorten könnt ihr finden?	
	Schaut euch die Auswahl an Äpfeln an.	
	Wie viele verschiedene Apfelsorten könnt ihr finden?	
	> Wie viele verschiedene Nudelmarken könnt ihr finden?	
2. Verpackung	> Wie viele verschiedene Gemüsesorten	
	könnt ihr finden? Wie viele davon sind in Plastik verpackt?	
	Geht in die Tiefkühlabteilung:	
	> Wie sind die Produkte verpackt?	
	Welche unterschiedlichen Verpackungen gibt es? Welche findet ihr davon am sinn- vollsten und wieso?	
	Lauft einmal durch den gesamten Markt.	
	Wie unterscheiden sich die einzelnen Abteilungen/Stände (Obst- und Ge- müse, Tiefkühl-Abteilung, Bedientheken für Wurst und Käse etc.) hinsichtlich der Verpackung?	

3. Bio und Fair Trade	 Geht in die Süßigkeitenabteilung oder sucht euch einen Stand heraus. Findet ihr Produkte mit Bio- oder Fair-Trade-Siegeln? Welche Siegel sind vertreten? (Fotodokumentation) Wie ist euer Eindruck: Gibt es mehr Bio- und Fair Trade-Produkte oder mehr konventionelle Produkte? 	



Weitere Beobachtungen

Fällt euch sonst noch etwas auf, das ihr notieren wollt?

Obst- und Gemüsesuche

Produkt	Preis	Herkunftsland	Saisonal (ja/nein)	Biologisch (ja/nein)	Verpackung (ohne/Plastik/Papier oder Pappe/anderes)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Bedeutet eine weite Reise auch einen höheren Preis	?
Wovon könnte der Preis noch abhängen?	

Vor- und Nachteile des (Super-)Marktes

Wie bewertet ihr die Verkaufs- stätte in Bezug auf	+ Vorteile	- Nachteile
Preis		
Größe und Sortiment		
Erreichbarkeit		
Angebot		
Verpackungen		
Nachhaltigkeit		
Weitere Rubrik(en):		

Interview: Marktbesuch

Wenn ihr einen Markt besucht, sucht eine*n Mitarbeiter*in, der*die bereit ist, euch ein Interview zu geben. Erklärt der Person, dass es um ein Schulprojekt geht und stellt ihr anschließend folgende Fragen. Falls euch noch weitere Fragen einfallen, notiert diese auch.

	Eure Fragen	Antworten des Mitarbeitenden
>	Wie viele Lebensmittel bieten Sie an?	
>	Stellen Sie die Lebensmittel selbst her? Falls nicht, woher beziehen Sie sie?	
>	Achten Sie bei Ihren Lebensmittel auf nachhaltigen Anbau (ökologisch, fair)?	
>	Wie sieht ein typischer Tagesablauf an einem Markttag aus?	
>	Wer kauft bei Ihnen ein?	
>	Laufen die Geschäfte gut?	
>	Wie viel verkaufen Sie durchschnittlich an einem Markttag?	
	-	
>	Worauf achten Kund*innen beim Kauf, was ist ihnen wichtig?	
>	Was unterscheidet Ihren Stand vom Angebot	
	im Supermarkt?	
>	Wie viel Verpackungsmüll fällt bei Ihnen an?	
>	Was passiert mit Waren, die Sie nicht verkaufen?	
	_	
We	itere Fragen:	
>		
•		
>		

Interview: Supermarkt oder Bioladenbesuch

Wenn ihr einen Laden besucht und einen Termin mit einem Mitarbeitenden bekommen habt, stellt der Person folgende Fragen. Falls euch noch weitere Fragen einfallen, notiert diese auch.

	Eure Fragen	Antworten des Mitarbeitenden
>	Wie viele Lebensmittel bieten Sie an?	
>	Woher beziehen Sie Ihre Lebensmittel?	
>	Wie hoch ist der Anteil an Fertigprodukten?	
>	Wie sieht ihr Tagesablauf typischerweise aus?	
>	Wie viel Verpackungsmüll fällt durchschnittlich in Ihrem Laden an?	
>	Wer kauft bei Ihnen ein?	
>	Worauf achten Kund*innen bei ihrem Kauf?	
>	Wie viel Umsatz macht der Laden durchschnittlich an einem Tag?	
We	eitere Fragen:	
>		
>		

Kund*innenumfrage

Nun könnt ihr eine kleine Umfrage unter den Kund*innen durchführen. Betont dabei, wenn ihr Menschen ansprecht, dass es sich um ein Schulprojekt handelt.

Wie gefällt Ihnen das Sortiment des Marktes/ Supermarktes/ Bioladens?	
Spielt Nachhaltigkeit in Ihrem Alltag eine große Rolle?	
Achten Sie beim Kauf von Lebens- mitteln auf Biosiegel oder Fair Trade Kennzeichnung?	
Spielt die Verpackung eines Lebensmittels eine Rolle bei Ihrer Kaufentscheidung?	

Achten Sie auf Saisonalität und Regionalität beim Kauf von Lebensmitteln?	



DER LIVE CALL

Vorbereitung

Ernährungstagebuch

Produkt	Woche 1	Woche 2
Habe ich das Lebensmittel in dieser Woche gekauft?		
Wurde das Lebensmittel von einem anderen Mitglied meiner Familie in dieser Woche gekauft?		
In welcher Form wurde das Lebens- mittel gekauft? War es frisch oder verarbeitet?		
Falls es verarbeitet war, in welcher Form?		
Gibt es das Lebensmittel mit Fair Trade- oder Bio-Kennzeichnung?		
Wenn ja, habe ich oder hat meine Familie ein gekennzeichnetes Le- bensmittel gewählt?		
Wie oft habe ich das Lebensmittel in dieser Woche verwendet? Täglich, gelegentlich oder einmalig?		
Habe ich das Lebensmittel direkt zu mir genommen oder wurde es weiter verarbeitet?		
Falls es weiterverarbeitet wurde, was wurde damit gekocht/geba- cken?		

Klassensteckbrief

Kriterium	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbau- steine zur Hilfe
Herkunftsland			Wir kommen aus We are from
Stadt/Ort			Unsere Großstadt/Stadt/ Unser Dorf heißt Our city/town/village is called
Name eurer Schule			Der Name unserer Schule ist The name of our school is
Schwerpunkt/ Besonder- heiten eurer Schule			Unsere Schule ist spezialisiert auf Our school is specialised in
Klassenstufe			Der Schwerpunkt unserer Schule ist Our school mainly focusses on
Altersdurch- schnitt der Klasse			Wir sind in der Klasse. We are in grade. Durchschnitt – average
Klassengröße			In unserer Klasse sind wir We are students in our class.

Lieblingsessen:

Austausch mit anderer Schulklasse

Allgemeine Fragen

Kriterium	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Wetter			Wie ist das Wetter heute/normalerweise/ über das Jahr? How is the weather today/normally/ throughout the year? Das Wetter in ist heute/normalerweise/ über das Jahr Today/normally/throughout the year the weather in is regnerisch – rainy sonnig – sunny bewölkt – cloudy
Freizeit			Was macht/spielt ihr gerne während/ nach der Schule? What do you do/play in/after school? In der Schule spielen wir gerne In school we like to play Nach der Schule wir normalerweise. After school we normally
Schulalltag			Wann beginnt die Schule in? When does school start in? Wie viel Zeit verbringt ihr normalerweise in der Schule? How much time do you normally spend at school? Welche Fächer habt ihr in der Schule? Which subjects do you have at school? Die Schule in beginnt um School in starts at

Kriterium	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
			Wir sind meistens Stunden in der Schule. We normally spend hours at school. In der Schule lernen wir At school we learn Mathe – math Biologie – biology Physik – physics Chemie – chemistry Geographie – geography Deutsch – German Fremdsprachen – foreign languages Geschichte – history Politik – politics Sport – sport Kunst – art
Weitere Themen:			

Persönliches Essverhalten und lokaler Konsum

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Essen in der Schule			Was esst ihr, wenn ihr in der Schule seid? What do you eat during schooltime? Wir haben eine Schulkantine, wo wir mittags essen können. There is a canteen at school where we can have our lunch. Unsere Eltern bereiten uns Pausenbrote vor, die wir in den Pausen essen können. Our parents prepare snacks and food for us that we can eat during the breaks.
Typische Gerichte eures Landes oder eurer Region			Was essen Menschen in eurer Region normalerweise zum Frühstück/Mittagessen/Abendessen? What do people in your region normally eat for breakfast/lunch/dinner? ist ein typisches Gericht unserer Region. is a typical regional dish. In unserer Gegend wird viel gegessen. In our region we eat a lot of Zum Frühstück/Mittagessen/Abendessen essen wir oft For breakfast/lunch/dinner we often have

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Lieblings- essen			Wie fandet ihr unser Lieblingsessen/ Lieblingsrezept? How did you like our favourite food/ recipe? Das Essen war The dish was Das Kochen war Cooking was
Kochalltag			Wer kocht normalerweise? Who normally prepares the food? Welche Küchengeräte benutzt ihr zum Kochen? Which kitchen equipment do you use for cooking? Gibt es jahreszeitlich bedingte Unterschiede in euren Konsumgewohnheiten? Are your consumption habits changing throughout the seasons? In Deutschland kochen meistens die Eltern/Eltern und Kinder zusammen. In Germany parents/parents and children prepare the meal (together). Wir haben viele verschiedene Küchengeräte, wie zum Beispiel We have got a lot of different kitchen equipment as for example Im Frühling/Sommer/Herbst/Winter essen wir vor allem In spring/summer/autumn/winter we normally eat Herd – stove Backofen – oven

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Lagerung von Lebens- mitteln			Wie und wie lange lagert man seine Lebensmittel? How and for how long do people store their food? Wir lagern unsere Lebensmittel We store our food
Einkaufen in Deutschland (Ergebnisse der Exkursion)			Wo werden Lebensmittel hauptsächlich eingekauft? Where do people mostly buy their food? Welche Einkaufsmöglichkeiten gibt es? Which options do people have doing their food shopping? Woher bekommt ihr Wasser, frische Lebensmittel und verpackte Lebensmittel? Where do you get water, fresh food and packed groceries from? Was habt ihr bei eurer Exkursion erlebt? What did you experience during your excursion? What was surprising for you? Markt – market Supermarkt – supermarket Bioladen – organic shop großer Laden – store kleiner Laden – shop
Weitere Themen:			

Globales Lebensmittelsystem

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Lebensmittel- anbau in Deutschland			Haben die Menschen oft Gärten, wo sie selbst Obst und Gemüse anbauen? Do many people have their own gardens where they grow vegetables or fruits? Was baut ihr normalerweise in eurem Garten an? What do you usually grow in your garden? In Deutschland wird angebaut. In Germany we grow Ein Obst/Gemüse, das in unserem Land wächst, ist zum Beispiel Fruit and vegetables that grow in our country are for example
Lebensmittel- import und -export			Welche Lebensmittel werden im Land selbst angebaut und welche werden importiert? Which food are produced in the country and which are being imported from other countries? Deutschland importiert Germany imports Deutschland exportiert Germany exports

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Frische und verpackte Lebensmittel			Kauft ihr eher frische oder verpackte Lebensmittel? Do you mostly buy fresh or packed food? Was haltet ihr von Verpackungen? What do you think of packaging? Wir kaufen oft We often buy
Vor- und Nachteile unseres Lebensmittel- systems (Ergebnisse des World Cafés und der Exkursion)			Wo seht ihr Vorteile/Nachteile unseres Lebensmittelsystems? What in your opinion are the advantages/disadvantages of our global food system? Vorteile des Lebensmittelsystems sind unserer Meinung nach In our opinion, benefits of our global food system are Nachteile des Lebensmittelsystems sind unserer Meinung nach In our opinion, disadvantages of our global food system are Als problematisch empfinden wir We feel that there are problems regarding

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Zukunfts- vision: Ideen für ein nachhaltiges Lebensmittel- system			Was wünscht ihr euch für die Zukunft? What are your wishes for the future? Unsere Zukunftsvision für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem ist Our vision for a sustainable food system is Wir wünschen uns ein Lebensmittelsystem, das We hope of a food system that Eine mögliche Strategie wäre A possible strategy could be Die Weltgemeinschaft sollte The global community should
Weitere Themen:			

Austausch mit einer*einem Lebensmittelexpert*in

Allgemeine und persönliche Fragen

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Region			Wo genau leben Sie? Where exactly do you live? Wie sieht die Landschaft in Ihrer Region aus? How does the landscape look like in your region?
Wetter			Wie ist das Wetter in der Region gerade? How is the weather in your region right now? Wie ist es über das Jahr? How is the weather in your region usually during the year?
Persönliche Fragen			Was ist Ihr Lieblingsgericht? What is your favorite dish? Wieso haben Sie angefangen, mit Lebensmitteln zu arbeiten? Why did you start working with food? Wie lange arbeiten Sie normalerweise? How long do you usually work?
Arbeits- alltag			Haben Sie eine Familie? Do you have a family? Arbeitet Ihre Familie auch mit Ihnen? Does your family work with you?
Weitere Themen:			

Lebensmittelanbau

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Produkt			Welches Lebensmittel erzeugen Sie? Which food item do you produce?/What are you producing? In welcher Region wird das Lebensmittel angebaut? In which region is the product grown? Wie wird das Lebensmittel angebaut? How is the product grown?
Pflanze			Wie sieht die Pflanze aus? What does the plant look like? Wie und wo wächst sie? How and where does the plant normally grow?
Verarbei- tung			Wohin wird das Lebensmittel exportiert? Where is the food item exported to? Wie wird das Lebensmittel verarbeitet? How is the food item being processed?
Weitere Themen:			

Einkaufs- und Essverhalten im Land

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Lokaler Lebens- mittelanbau			Haben die Menschen oft Gärten, wo sie selbst Obst oder Gemüse anbauen? Do many people have their own gardens where they grow vegetables or fruits? Was bauen sie normalerweise an? What do people normally grow?
Einkaufen			Was essen Menschen in Ihrer Region normalerweise zum Frühstück/Mittagessen/Abendessen? What do people in your region usually have for breakfast/lunch/dinner? Wo werden Lebensmittel hauptsächlich eingekauft? Where do people mostly buy their food from? Woher bekommen Sie Wasser, frische Lebensmittel und verpackte Lebensmittel? Where do you get water, fresh food and packed groceries from? Welche Einkaufsmöglichkeiten gibt es? Which options do people have for food shopping?
Lagern			Wie und wie lange lagert man seine Lebensmittel? How and for how long do people store their food?

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Kochen			Welche Küchengeräte benutzen Sie zum Kochen? Which kitchen equipment do you use for cooking? Wer kocht normalerweise? Who does usually prepare the food?
Essen			Gibt es jahreszeitlich bedingte Unter- schiede in Ihren Essgewohnheiten? Are your food habits changing with the seasons?
Weitere Themen:			

Globale Perspektiven

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Import und Export			Welche Lebensmittel werden im Land selbst angebaut und welche werden im- portiert? Which foods are produced in the country and which are being imported from other countries?
Vor- und Nachteile des Lebens- mittelsys- tems			Welche Probleme sehen Sie bezüglich des globalen Lebensmittelsystems? Which problems do you see regarding the global food system? Vorteile des Lebensmittelsystems sind unserer Meinung nach In our opinion benefits of our global food system are Nachteile des Lebensmittelsystems sind unserer Meinung nach In our opinion disadvantages of our global food system are Als problematisch empfinden wir We feel that there are problems concerning

Thema	Notizen auf Deutsch	Notizen auf Englisch	Englische Textbausteine zur Hilfe
Zukunfts- vision: Ideen für ein nachhaltiges Lebensmit- telsystem			Was wünschen Sie sich für die Zukunft? What are your wishes for the future? Unsere Zukunftsvision für ein nachhaltiges Lebensmittelsystem ist Our vision of a sustainable food system is Wir wünschen uns ein Lebensmittelsystem, das We hope for a food system that Eine mögliche Strategie wäre A possible strategy could be Die Weltgemeinschaft sollte The global community should
Weitere Themen:			

Anregungen für die Zukunft

Nun bist du gefragt!

Du hast nun viele Informationen zum Thema Lebensmittelhandel gelesen, das Thema hinterfragt und darüber diskutiert. Damit dieses Wissen nicht verloren geht, ist es jetzt an dir, aktiv zu werden.

Wir haben für dich einige Vorschläge zusammen gestellt, die du in deinem Alltag umsetzen kannst.

Reflektiere dein Kaufund Essverhalten!

Überleg dir, was du in deinem (Ess-)Alltag verändern kannst und diskutiere deine Ideen auch mit deinen Freunden und deiner Familie.

Tipps und Anregungen findest du hier:

www.teller-statt-tonne.de/schuelerinnen/10-dingegegen-lebensmittel-verschwendung

Teile deine Informationen!

Erzähl deinen Mitmenschen von deinen Erfahrungen und Erkenntnissen und geh selbst mit gutem Beispiel voran. Und denk auch größer. Es gibt viele Bewegungen, die sich für eine nachhaltige Lebensmittelwirtschaft einsetzen, wie zum Beispiel Slow Food Youth, die Jugendbewegung von Slow Food.

Finde heraus, welche Gruppen es in deiner Umgebung gibt und kontaktiere sie. Falls es noch keine lokale Gruppe in deiner Umgebung gibt, suche dir Verbündete und gründe selbst eine!

Infos zu Slow Food Youth findest du hier:

www.slowfoodyouth.de

Engagiere dich!

Es gibt verschiedene Initiativen, die sich für eine grünere Stadt oder eine nachhaltige Ernährung engagieren. FoodCoops, Solidarische Landwirtschaften und Urban Gardening sind nur einige Beispiele.

Schau nach, was es in deiner Umgebung für Angebote gibt und mach mit!

Überlegt euch, wie ihr eure Schule nachhaltiger gestalten könnt!

Überlege dir zusammen mit deinen Mitschüler*innen, was bereits gut läuft an eurer Schule und wo ihr vielleicht noch Verbesserungen vornehmen könntet.

Ergreift die Initiative: Ihr könnt zum Beispiel bei eurer Schulleitung oder bei der Schulkantine anregen, die Verpflegung nachhaltiger zu gestalten, eine Schnippeldisko organisieren oder – falls ihr einen Schulgarten habt – dort Kräuterbeete anlegen.

Infos zur Schnippeldisko findet ihr unter:

www.slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko

Schreib einen Brief an eine*n Abgeordnete*n!

In der Politik werden viele Entscheidungen gefällt und die Weichen für zukünftige Entwicklungen gestellt. Auch falls du noch nicht wählen darfst, kannst du Einfluss nehmen, indem du beispielsweise einen Brief an eine*n Abgeordnete*n formulierst oder eine Petition startest.



Weitere Ideen findest du unter

www.slowfoodyouth.de/mach-mit/10-dinge





Ouellen

Mandeln, S. 10

www.agmrc.org/commodities-products/nuts/almonds

www.hortipendium.de/Mandel; https://www.online.uni-marburg.de/botanik/nutzpflanzen/xaver_taibert/Unbenannt-l.html

https://oec.world/en/profile/hs92/almondsfresh-or-dried-shelled

https://oec.world/en/profile/hs92/almonds-in-shell-fresh-or-dried

www.ripleybelieves.com/top-almond-consuming-countries-5313

www.fao.org/3/x5337e/x5337e02.htm

www.worldstopexports.com/top-almonds-exporters-by-country/

www.businessworld.in/article/-India-s-Almond-Production-Projected-9-Lower-Says-USDA-/09-10-2017-127939/

Kakao, S. 11

https://de.makechocolatefair.org/themen/kakaoproduktion-ein-uberblick http://apps.worldagroforestry.org/treesandmarkets/inaforesta/history.htm www.fao.org/3/y5143e/y5143e0x.htm; https://oec.world/en/profile/hs92/41801/

Apfel S 12

www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/aepfel_vom_paradies_in_jede_obstschale/index.html www.bzfe.de/inhalt/aepfel-verarbeitung-4124.html www.daserste.de/information/wirtschaft-boerse/plusminus/sendung/sendung-vom-16-10-2019-aepfel-106.html www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/Zahl-der-Woche/2020/PD20_04_p002.html www.atlasbig.com/de-de/weltweit-apfel-produktion)

Auswirkungen des aktuellen Lebensmittelsystems auf ..., S. 14

www.slowfood.de/slow_themen/lebensmittelerzeugung_und_konsum

... die Menschen, S. 14

www.vzbv.de/sites/default/files/downloads/Lebensmittel_Fakten-2012-06-21.pdf (Transparenz) www.weltagrarbericht.de/themen-des-weltagrarberichts/landgrabbing.html (Labgrabbing) www.pflanzen-forschung-ethik.de/konkret/1689.banane-handelsgut.html (Geschmackliche Langeweile)

... die biologische Vielfalt, S. 15

www.bfn.de/themen/biologische-vielfalt.html (industrielle Landwirtschaft)
www.tropica-verde.de/naturschutz/tropenwald/ananas-anbau/ (Monokulturen)
www.umweltbundesamt.de/daten/flaeche-boden-land-oekosysteme#strapl (Instabilität von Ökosystemen)
www.umweltinstitut.org/themen/landwirtschaft/pestizide.html (Pestizide)
www.geo.de/natur/oekologie/3343-rtkl-lebensmittelproduktion-brot-fuer-den-muellberg (Einheitliche Pflanzen- und Tierrassen)

...das Klima, S. 16

www.slowfood.de/slow_themen/klimawandel_und_ernaehrung

www.umweltbundesamt.de/themen/wirtschaft-konsum/industriebranchen/nahrungs-futtermittelindustrie-tierhaltungsanlagen/nahrungsmittelindustrie#auf-dem-weg-zur-nachhaltigen-produktion (industrielle Produktion)

www.slowfood.de/slow_themen/lebensmittel_verschwendung (Lange Transportwege)

www.klimareporter.de/erdsystem/auch-plastik-heizt-dem-klima-ein (Verpackungsmüll)

www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html (Lebensmittelverschwendung)

 $www.slowfood.de/slow_themen/lebensmittel_verschwendung (Lebensmittelverschwendung) \\$

https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/acs.est.5b05088 (Lebensmittelverschwendung)

www.weltagrarbericht.de/aktuelles/nachrichten/en/32201.html (Ernteverluste)

Fair Trade, S. 18

www.fairtrade-deutschland.de/was-ist-fairtrade/fairtrade-standards.html www.naturland.de/de/naturland/was-wir-tun/naturland-fair/öko-und-fair-aus-einer-hand.html www.banafair.de

Biologische Landwirtschaft, S. 18

www.bmlrt.gv.at/land/bio-lw/bedeutung/was_bedeutet_bio.html www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html www.boelw.de/service/bio-faq/landwirtschaft/artikel/was-ist-oekologische-landwirtschaft/

Regional Einkaufen, S. 19

www.bzfe.de/inhalt/regionale-lebensmittel-560.html

Saisonal Einkaufen, S. 19

www.bzfe.de/inhalt/saisonzeiten-bei-obst-und-gemuese-3130.html

Lebensmittelhandwerk unterstützen, S. 19

 $www.slowfood.de/was-wir-tun/slow_food_messen/markt_des_guten_geschmacks_die_slow_food_messe/qualitaet_und_handwerk/qualitaetsphilosophie$

Lebensmittel ohne Strichcode, S. 19

 $www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/nordhessen/weitere_themen_2/zusatzstoffe_in_lebensmitteln$

Auflösung zum Quiz Globales Lebensmittelsystem, S. 21

 $www.spektrum.de/lexikon/biologie/paprika/49282; \ https://www.botanik-bochum.de/jahrbuch/Pflanzenportraet_Capsicum.pdf \\ www.ico.org/prices/po-production.pdf$

www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/einkaufen/bio-und-verpackung/

https://projekte.meine-verbraucherzentrale.de/DE-BY/warum-sind-bio-gurken-haeufig-eingeschweisst-

www.bmu.de/themen/wirtschaft-produkte-ressourcen-tourismus/produkte-und-konsum/produktbereiche/konsum-und-ernaehrung/www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html www.toureiffel.paris/fr/le-monument/chiffres-cle

Auflösung zum Quiz Lebensmittelerzeugung, S. 22

Banane: www.fao.org/economic/est/est-commodities/bananas/bananafacts/en/#.XyKKz0BuLIU; https://www.spektrum.de/lexikon/biologie/bananengewaechse/7036;

Avocado: www.fao.org/3/a-au996e.pdf

Mango: www.fao.org/3/a-av008e.pdf

Koblauch: www.fao.org/3/a-av002e.pdf

Papaya: www.fao.org/3/a-av012e.pdf

Bildnachweise

Bei mehreren Fotos pro Seite: Auflistung v.l.n.r.

Fotos

Umschlag:

Cover (UI): © Slow Food Archiv / Demonstration © Mimesilab

1. Innenseite (U2): © Slow Food Archiv

2. Innenseite (U3): Slow Food Archiv ${\hbox{$\mathbb Q$}}$ Sharon Sheets

S. 2: Slow Food Archiv © Alberto Peroli © 2000m²

S. 5: Slow Food Archiv / Knoblauch © Stefan Abtmeyer

S. 8-9: © Slow Food Archiv

S. 10: © Pixabay

S. 12: Slow Food Archiv © Andreas Schäfer

S. 13: Apfel: Pixabay © Daria-Yakovleva, Papier: Pixabay © MarjanNo

S. 14: © Pixabay

S. 15: Pixabay © Free-Photos / Slow Food Archiv © Marcello Marengo

S. 16: Pixabay © Daniel Albany

S. 17: Pixabay © Julio César Velásquez Mejía / Slow Food Archiv © Ingo Hilger / Pixabay © Jatuphon Buraphon

S. 18: Slow Food Archiv © Alberto Peroli / © Friedemann Lätsch

S. 25: Pixabay © Photo Mix

S. 31: Pixabay © hobemich

S. 49: Slow Food Archiv ${\mathbb O}$ Nick Jaussi / ${\mathbb O}$ Lotte Heerschop / ${\mathbb O}$ Die Auslöser

Grafiken & Icons

S. 6, 7, 10, 11, 12: Weltkarten Adobe Stock © ii-graphics

S. 13: Icon Köchin by Freepik from www.flaticon.com

S. 19: Icons by Freepik from www.flaticon.com

S. 23: Icon by Freepik from www.flaticon.com

Impressum

Slow Food Deutschland gUG

Luisenstraße 45 10117 Berlin Tel. (0 30) 2 00 04 75 - 0 info@slowfood-gug.de www.slowfood.de

V. i. S. d. P.:

Dr. Rupert Ebner, Geschäftsführer Slow Food Deutschland gUG

Redaktion:

Stella Diettrich, Andreas Fischer

Gestaltung, Layout und Satz:

www.amelieweinert.de



ist eine 100 prozentige Tochtergesellschaft von



Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL

mit Mitteln des





Für den Inhalt dieser Publikation ist allein Slow Food Deutschland gemeinnützige UG (haftungsbeschränkt) verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global oder des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Gefördert durch



mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes



