



Bildungsmaterial

Anders essen

Didaktisches Material zum Film
„Anders essen“ und zum Thema
nachhaltige Ernährung

Für Jugendliche und Erwachsene

Inhalt

Überblick	3
Inhalt des Films	4
„Wir sind letztlich diejenigen, die dieses Stück Land bewirtschaften durch die Art und Weise, wie wir einkaufen. Wir geben Landwirten einen Auftrag.“	4
„Die Zeit darf dir nicht zu schade sein, die du für dich aufwendest“ statt billiger Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie ...	5
„Eine umweltbewusste Küche soll schmecken“ statt Massentierhaltung mit umweltschädlichen Futtermitteln	6
„Wir müssen zu regionalen Kreisläufen zurückkommen“ statt Überfischung und Transportkilometer	7
„Mit jedem Essen haben wir auch einen Beitrag zum Klimawandel oder auch nicht geleistet, haben wir zum Artensterben beigetragen oder auch nicht.“	8
Würdigung & Reflexion	9
Hintergrundinformationen und Grafiken ...	10
Anders essen: gesund und nachhaltig	10
Anders essen: maßvolle Landnutzung	11
Anders essen: klimaverträglich	12
Anders essen: Welternährung	13
Anders essen: politisch gestalten	14
Didaktische Anregungen und Material für die Arbeit zum Thema „Anders essen“	15
Essen	16
Erleben	16
Erkunden	17
Erforschen und diskutieren	20
Engagieren	27
Materialtipps und Links	29
Kontakt & Impressum	30

Überblick

Würden alle Menschen so essen wie durchschnittliche Europäerinnen und Europäer, dann bräuchten wir jährlich zwei Erden. Wie funktioniert die derzeitige Lebensmittelproduktion? Können wir auf der individuellen Ebene daran etwas ändern? Welche Möglichkeiten gibt es unsere Ernährung nachhaltiger zu gestalten? Auf der Suche nach Antworten auf diese Fragen nimmt der Film mit nach Spanien, Kolumbien, Brasilien, Indonesien, Korea und ins österreichische Gailtal. Zentraler Teil des Films ist ein Feld, das als „Acker des durchschnittlichen Verbrauchs“ bestellt wurde. Dort wird veranschaulicht welche Pflanzen für unsere Ernährung notwendig sind und wieviel unserer Lebensmittelproduktion im In- bzw. Ausland stattfindet.

Der Film begleitet auch drei Familien bei einem Selbstexperiment. Sie wollen nachhaltiger essen. Daher achten sie auf Produkte lokaler Produzentinnen und Produzenten, eine fleischreduzierte Ernährung und verzichten auf Palmöl in Lebensmitteln. Abschließend erfahren die Familien und Zuschauenden, wie sich die Veränderungen auf den Acker auswirken.

Themen

Landwirtschaft, Welternährung, Nahrungsmittelproduktion im und für den globalen Norden, nachhaltigeres Essen, Globalisierung, konventionelle und ökologische Landwirtschaft, kleinbäuerliche Strukturen, Massenproduktion, landwirtschaftliche Kooperationen als Alternativen sowohl im ländlichen als auch urbanen Bereich.

Altersstufe

für die schulische und außerschulische Bildung ab 14 Jahren und Erwachsenenbildung

Schulunterricht

ab 8. Schulstufe, Sekundarstufe II

Unterrichtsfächer

Biologie, Geografie, Wirtschaftskunde, Sozialkunde, Politik, Ethik, Hauswirtschaft

Regie

Kurt Langbein, Andrea Ernst

Genre

Dokumentarfilm

Länge

90 Minuten

Land / Jahr

Österreich / 2020

Inhalt des Films

Die Auswirkungen unserer Ernährung fassen Kurt Langbein und Andrea Ernst in ihrem Film „Anders essen“ in Bilder und Grafiken. Derzeit produziert die Erzeugung unserer Lebensmittel so viel Treibhausgase wie der Autoverkehr. Wie es anders geht, wird vor allem im zweiten Teil des Films behandelt.

„Wir sind letztlich diejenigen, die dieses Stück Land bewirtschaften durch die Art und Weise, wie wir einkaufen. Wir geben Landwirten einen Auftrag.“¹

Der Film geht vom Konsum der Verbraucherinnen und Verbraucher in Österreich, Deutschland und Frankreich aus. Dafür wurde zusammen mit einem Team von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern der Wirtschaftsuniversität Wien (Institut für ökologische Ökonomie) und der Universität für Bodenkultur Wien ein Acker mit genau jenen Getreiden, Erbsen, Ölsaaten und Gräsern bepflanzt, die durchschnittlich auf unseren Tellern landen. Dabei wird auch berück-

sichtigt, was die Industrie braucht, um Futtermittel für Tiere oder ähnliches zu produzieren. Die benötigte Fläche, 4.400 m², entspricht einem kleinen Fußballfeld. Bei einer gerechten Verteilung, stehen jedem Menschen nur zirka 2.000 m² an fruchtbarem Boden zur Verfügung. Der Acker hat zwei Unterteilungen durch Wege: Eine Unterteilung zeigt welche Teile im Inland bzw. im Ausland produziert werden. Die andere bildet ab welche Pflanzen direkt gegessen werden bzw. welche indirekt zum Beispiel als Futtermittel für Tiere verwendet werden.

Drei Familien veranschaulichen beispielhaft wie ein durchschnittlicher Essenskonsum beim Einkaufen und auf den Tellern aussieht. Sie geben Einblicke in ihre Überlegungen und Gewohnheiten, sodass verschiedene Themenbereiche angesprochen werden. Im Laufe des Films nehmen die Familien die Zuschauenden auch bei den Veränderungen ihrer Essgewohnheiten mit um zum Schluss zu zeigen, welche positiven Auswirkungen sie erreichen konnten.



Für Ernährung pro Person benötigte Landwirtschaftsfläche übersichtlich angeordnet.

1 Leiter Zukunftsstiftung Landwirtschaft Benedikt Haerlin

„Die Zeit darf dir nicht zu schade sein, die du für dich aufwendest“² statt billiger Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie

Familie Kovacs-Vajda, Vater, Mutter und zwei schulpflichtige Söhne, leben gemeinsam in Wien. Bei ihren Essgewohnheiten ist Zeit ein entscheidender Faktor. Frau Kovacs-Vajda möchte rasch einkaufen und hat wenig Zeit Essen zuzubereiten. Da sind Tiefkühlprodukte wie Pizza hilfreich genauso wie das Mittagessen in der Betriebs- bzw. Schulkantine.

Diese neue Esskultur beflügelt die Lebensmittelindustrie in Europa, denn etwa die Hälfte der Verbraucherinnen und Verbraucher konsumieren regelmäßig industriell hergestellte Fertignahrung. Entscheidend bei der Herstellung dieser Produkte ist die Haltbarkeit durch Chemie und der Preis. Die Rohstoffe müssen billig sein, für die Hersteller ebenso wie für die Endverbraucherinnen und Endverbraucher.

Der Film greift zwei Beispiele heraus:

- Tomaten werden in Spanien im „mar del plastico“ (Plastikmeer) produziert – nicht nur weil sie dort so gut wachsen, sondern auch weil die Arbeitskräfte dort besonders billig sind.



Tomatenanbau in Spanien

- Ölpalmen sind die ertragreichsten Ölgewächse und das aus ihren Früchten gewonnene Palmöl ist sehr vielseitig einsetzbar: zum Frittieren, in Lebensmitteln, in Duschgels, Waschmitteln oder Kosmetikartikeln. Da die Palmen jedoch vor allem rund um den Äquator wachsen, werden für die steigende Nachfrage riesige Flächen Urwald gerodet. Tiere verlieren ihren Lebensraum, Kleinbäuerinnen und -bauern finden ihren Lebensunterhalt nunmehr als Plantagenarbeiterinnen und -arbeiter.



Palmöl-Plantage in Indonesien

Familie Kovacs-Vajda beschließt den Konsum von Fleisch und Palmöl zu reduzieren. Mittels einer Handy-App überprüfen sie beim Einkauf ob Palmöl enthalten ist. Sie achten stärker auf regionale, biologische Produkte und probieren dafür andere Einkaufsmöglichkeiten aus. Im Film wird die Plattform „Markta – Der digitale Bauernmarkt“ vorgestellt.

Ihr Fazit nach der Testphase: „Wir sind viel bewusster.“

Die veränderten Gewohnheiten zeigen sich positiv beim Verbrauch der Ackerfläche: Jedes Familienmitglied braucht nach der Umstellung nur 2.700 m².



Familie Kovacs-Vajda

„Eine umweltbewusste Küche soll schmecken“³ statt Massentierhaltung mit umweltschädlichen Futtermitteln

In der Nähe von Wien, in Stockerau, lebt die fünfköpfige Familie Richter. Bei ihren Einkäufen ist ein wichtiges Kriterium der Preis: möglichst günstig soll es sein. Frau Richter ist für den Großteil der Essenzubereitung zuständig und seit jeher eine „Fleischköchin“. Das genießen die Männer in der Familie, denn ihnen schmeckt Fleisch in jeder Form. Die Tochter isst aus Rücksicht auf Tierwohl und das Klima inzwischen vegan.

Der Konsum von Fleisch hat sich in den letzten 150 Jahren vervierfacht, in den letzten 50 Jahren verdoppelt. Die Tierhaltung für Milch, Milchprodukte und Fleisch ist ein großer Produzent von Treibhausgasen. Der Film führt unter anderem zwei Beispiele für die Auswirkungen an:

- Das günstige Fleisch ist nur durch Massentierhaltung möglich. Die Tiere werden auf engstem Raum gehalten, oft weit transportiert. Es kommt darauf an, dass sie ihr Schlachtgewicht möglichst schnell erreichen, auch durch die entsprechenden Futtermittel.



Geflügelmast

- Soja und Mais machen den größten Teil der Futtermittel auf dem Acker der durchschnittlichen Verbraucherinnen und Verbraucher aus. Der Anbau dieser Pflanzen schädigt die Umwelt, ruiniert unsere Böden und hat negative, soziale Auswirkungen: Mais ist ein „Zehrer“, der die Böden auslaugt. Soja als Futtermittel wird großflächig in Lateinamerika angebaut. Dort wird gentechnisch verändertes Soja angebaut, das dem Spritzen mit Pestiziden wie

3 Koch François Pasteau

Glyphosat standhält. Auf den Feldern, auch denen in der Umgebung, wachsen dann keine anderen Pflanzen mehr. Die Lebensgrundlage der Kleinbäuerinnen und Kleinbauern ist dadurch bedroht.



Futtersilos

Familie Richter entscheidet, den Fleischkonsum zu reduzieren und sich beim Kochen daheim neu zu orientieren. Dafür besucht Frau Richter einen vegetarischen Kochkurs und wird ermutigt neue Rezepte auszuprobieren, mehr zu würzen. Es sind nicht alle Familienmitglieder von einer rein vegetarischen Ernährung überzeugt, gönnen sich manchmal unterwegs eine Wurstsemmel oder ähnliches. Doch sind sie vom Ergebnis angetan.

Ihr Fazit nach der Testphase: „Ich esse jetzt auch mit einem guten Gewissen, und man sieht eigentlich, dass es gar nicht viel bedarf.“

Die Umstellungen beim Essen zu Hause führen dazu, dass ihr Lebensstil auf dem Acker nunmehr 3.000 m² pro Person benötigt. Familie Richter ist davon so motiviert, dass sie nachdenkt, wo die 800 m² eingespart werden könnten, die für einen nachhaltigen Durchschnitt fehlen. Die Kosten ihrer Einkäufe für klimaverträglicheres und gesünderes Essen sind ca. 10% gestiegen. Das war es ihnen wert.



Familie Richter

„Wir müssen zu regionalen Kreisläufen zurückkommen“⁴ statt Überfischung und Transportkilometer

Die Pariser Familie Allain trifft sich möglichst jeden Abend zum gemeinsamen Essen, das Frau Allain frisch kocht. Oft kommen alle fünf Kinder dazu nach Hause, auch die, die schon studieren. Es soll möglichst allen schmecken und ausgewogen sein. Besonders am Wochenende darf es neben Fleisch auch mal Fisch geben.

Da Fisch als gesund empfohlen wird, ist sein Verbrauch pro Kopf in den letzten Jahren von 15 kg auf 22 kg gestiegen.

Der Film präsentiert zwei Schwierigkeiten, die die gestiegene Nachfrage mit sich bringt:

- Um Fisch günstig zu bekommen, werden die Gewässer rund um die EU mit riesigen Schleppnetzen befishet. Die großen Netze zerstören den Meeresboden, fangen auch viel zu kleine Fische, und sind entscheidend dafür, dass die Meere rund um Europa als überfischt gelten. Auch die Qualität leidet, denn die einzelnen Fische liegen in den Schleppnetzen oft wie zerquetscht unter 200 – 300 kg Fisch.
- Aquakulturen sollen helfen den Hunger nach Fisch zu decken. So werden Lachs in Norwegen oder Pangasius in Vietnam gezüchtet. Es ist eine gigantische Industrie, auch mit negativen Auswirkungen: Rückstände von Pestiziden finden sich in fast allen Zuchtfischen, denn sie werden mit behandeltem Pflanzenfutter, wie Soja, großgezogen. Wenn es wenig gesetzliche Beschränkungen gibt, werden auch Antibiotika eingesetzt. Kot und Keime belasten die Tiere und Gewässer zusätzlich.



Lachszucht

Frau Allain möchte noch bewusster einkaufen und kochen. Das heißt für sie weniger Fleisch und Fisch kochen und möglichst direkt von regionalen Produzenten kaufen. Sie fragt beim Einkauf am Wochenmarkt genau nach, woher die Produkte kommen und nutzt, hauptsächlich für Obst und Gemüse, eine Online-Plattform. Über diese verkaufen Produzentinnen und Produzenten aus dem Pariser Umland ihre Erzeugnisse. Am Ende der Veränderungen soll der CO₂ Verbrauch geringer sein, als der einer durchschnittlichen Französin, eines durchschnittlichen Franzosen.

Ihr Fazit nach der Testphase: „So gewinnt jeder. An erster Stelle der Produzent und dann wir, bezogen auf unsere Gesundheit.“

Das Ziel hinsichtlich CO₂ Verbrauch erreichen die Mitglieder der Familie Allain. Deutlich zeigt sich bei der Berechnung wie stark Fleischkonsum ins Gewicht fällt.



Familie Allain auf der Couch

⁴ Abgeordneter Die Grünen im EU Parlament Häusling

„Mit jedem Essen haben wir auch einen Beitrag zum Klimawandel oder auch nicht geleistet, haben wir zum Artensterben beigetragen oder auch nicht.“⁵

Die drei Familien zeigen, was sich im Privaten verändern kann. Darüber hinaus bringen weitere Beispiele den Nachweis, dass es auch anders geht, bei der Tierhaltung genauso wie beim Einkaufen und Kochen:

- Ein Ansatz sind Fleischalternativen. Sie werden aus vegetarischen Rohstoffen, an erster Stelle Erbsen, hergestellt und können klimafreundlicher produziert werden als Fleisch. Geschmacklich und vom Mundgefühl sollen die Produkte, wie Cevapcici, Burger oder ähnliches, so an Fleisch erinnern, dass sie für möglichst viele Fleischliebhaber eine Alternative darstellen.
- Tierische Produkte können auch umweltbewusster, und somit sozialer sowie mit Rücksicht auf das Tierwohl, hergestellt werden. Egal ob ein Dorf oder eine Großstadt versorgt werden soll: Vereine bzw. Kooperativen zeigen entsprechende Ansätze. So zum Beispiel im österreichischen Gailtal. Das Dorfgeschäft in Sankt Daniel dient als Verbindungspunkt zwischen den Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie den lokalen Produzentinnen und Produzenten. Ohne Zwischenhändler und Supermärkte bleibt den Erzeugerinnen und Erzeugern mehr Geld für ihre Waren.



Lukas Zankl mit Käse

In der südkoreanischen Stadt Soeul haben sich 1,5 Millionen Konsumentinnen und Konsumenten zusammengeschlossen um die Erzeugnisse von 3.000 Produzentinnen und Produzenten aus der Region zu beziehen. Die Lebensmittel werden umweltfreundlich erzeugt: meist auf kleinen Feldern mit viel Handarbeit oder Fische nachhaltig gefangen nach Jahrhunderte alter Tradition. Produkte wie Tofu oder Sojapaste werden in genossenschaftlichen Betrieben hergestellt.



Don-Joung Yim arbeitet in Südkorea

- Nicht nur in privaten Küchen, sondern auch in Großküchen ist ein Umdenken notwendig: weniger tierische Produkte, mehr pflanzenbasierte Küche, den Abfall gering halten. Wie es möglich ist zeigt der französische Koch François Pasteau. Er legt beim Einkauf Wert auf regionale Produkte und hat ein Lokal, in dem Hülsenfrüchte als Proteinquelle im Zentrum stehen. Des Weiteren ist er als Berater tätig. Er arbeitet mit Betriebsküchen, um diese auf umweltbewusstes Kochen, das auch kostengünstig ist, umzustellen. Im Film ist das Beispiel eines Seniorenheims zu sehen.



Francois Pasteau

Würdigung & Reflexion

Der Film ist als Einstieg in das Thema Ernährung und seine Auswirkungen geeignet. Er leistet einen Beitrag, das Bewusstsein für unsere Nahrungsmittelproduktion zu stärken, sowohl hinsichtlich der negativen Auswirkungen als auch bezüglich Alternativen und Gestaltungsmöglichkeiten.

Der Acker der Durchschnittsverbraucherin, des Durchschnittsverbrauchers ist eine neue und hilfreiche Veranschaulichung. Zunächst vermittelt er recht neutral, dass unsere Ernährungsgewohnheiten globale Auswirkungen haben. Wie negativ diese Auswirkungen sind, wird über die Bilder von Massentierhaltung und der Umweltzerstörung unter anderem in Kolumbien oder Indonesien gezeigt. Im Vordergrund stehen die Auswirkungen auf Umwelt und Klima. Diese werden auch durch Grafiken verdeutlicht. Die sozialen Probleme unserer Esskultur sind nicht der Hauptfokus des Films, aber es finden sich einige Beispiele in Bildern und Interviews zu Arbeitsbedingungen und sozialen negativen wie positiven Auswirkungen.

Der Film ist eine Ermutigung auf persönlicher Ebene aktiv zu werden und präsentiert mögliche Ansätze für nachhaltige Ernährung. Er fokussiert dabei auf verändertes Ernährungsverhalten und Konsum. Politische Handlungsmöglichkeiten für eine Agrarwende sowie Forderungen an einen fairen Welthandel werden wenig behandelt.

Mögliche Fragen zur Reflexion des Filmes:

- Welche Aspekte einer nachhaltigen Ernährung wurden genannt? Gab es welche, die dir fehlten?
- Welche Argumente für eine nachhaltige Ernährung haben dich überzeugt? Welche nicht?
- Welche Ernährungsgewohnheiten hast du?
- Was waren die Motivationen der Familien, sich dem Experiment zu stellen?
- Würdest du auch an einem solchen Experiment teilnehmen? Wenn ja, was würdest du verändern?
- Wäre deine Familie bereit, dich zu unterstützen? Welche Argumente hättest du, um sie davon zu überzeugen?
- War es für dich interessant / hilfreich, deinen Lebensmittelkonsum in Form eines Ackers visualisiert zu bekommen?
- Hast du dadurch eine neue Erkenntnis gewonnen?

Hintergrundinformationen und Grafiken

Anders essen: gesund und nachhaltig

Die Ernährungspyramide



Die Grundlage einer gesunden und ausgewogenen Ernährung ist genug Flüssigkeit, am besten Wasser. Dann kommen Getreideprodukte und Kartoffeln. Gemüse und Obst hält uns fit und wir sollten daher fünf Portionen am Tag davon essen. Eiweiße und Fette benötigen wir nur in geringeren Mengen. Neben tierischen Lebensmitteln wie Milch, Ei, Fisch und Fleisch gibt es auch pflanzliche Eiweiß- und Fettquellen – z. B. Erbsen, Bohnen, Linsen, Soja, Nüsse und Pflanzenöl. Süßigkeiten sind für eine gesunde Ernährung nicht notwendig, da wir auch über andere Lebensmittel schon viel Zucker zu uns nehmen. Man darf sie aber natürlich in geringen Mengen genießen.

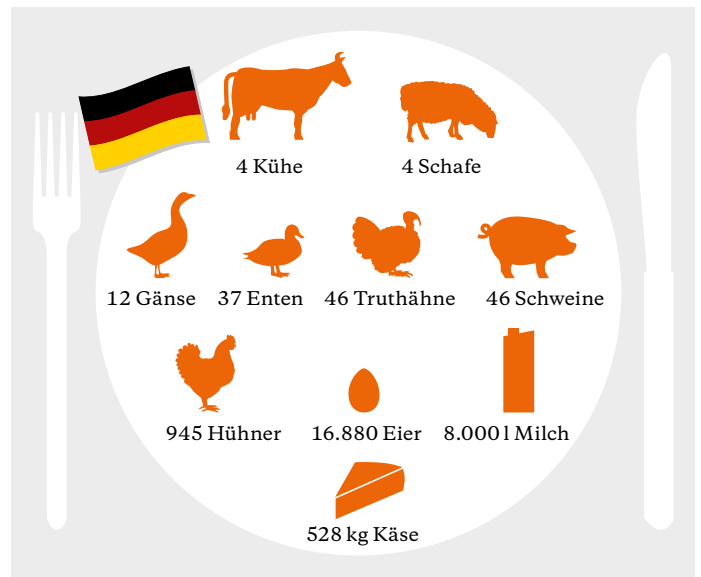
Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel kaufen
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Umweltverträglich verpackte Produkte
6. Fair gehandelte Lebensmittel
7. Genussvoll und bekömmlich Speisen

Vgl. Koerber, Männle & Leitzmann (2012): Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. 11. Aufl., Stuttgart.

Deutsche essen zu viel tierische Produkte

Ein Deutscher verzehrt in seinem Leben:



Die deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, jährlich höchstens 29 Kilogramm Fleisch zu essen. Auch eine Ernährung ohne tierische Lebensmittel ist möglich. Was man dabei beachten muss, erklärt der Vegetarierbund (→ www.vebu.de).

Anders essen: maßvolle Landnutzung

Beanspruchte Landwirtschaftsflächen

Im Film wird ein 4.400 m² großes Feld gezeigt, das ein Mensch in Deutschland und Österreich im Durchschnitt für seine Ernährung benötigt. 30 verschiedene Pflanzen werden hier angebaut. Aber nur ein Drittel der Fläche dient der direkten menschlichen Ernährung. Der größere Teil sind Futterpflanzen für Tiere, deren Fleisch, Milchprodukte und Eier wir essen. Von den 4.400 m² befindet sich nur etwa ein Drittel im eigenen Land. Etwa zwei Drittel der Anbaufläche liegt im Ausland. So stammt bspw. das Sojakraftfutter für die europäische Fleischerzeugung aus Südamerika.

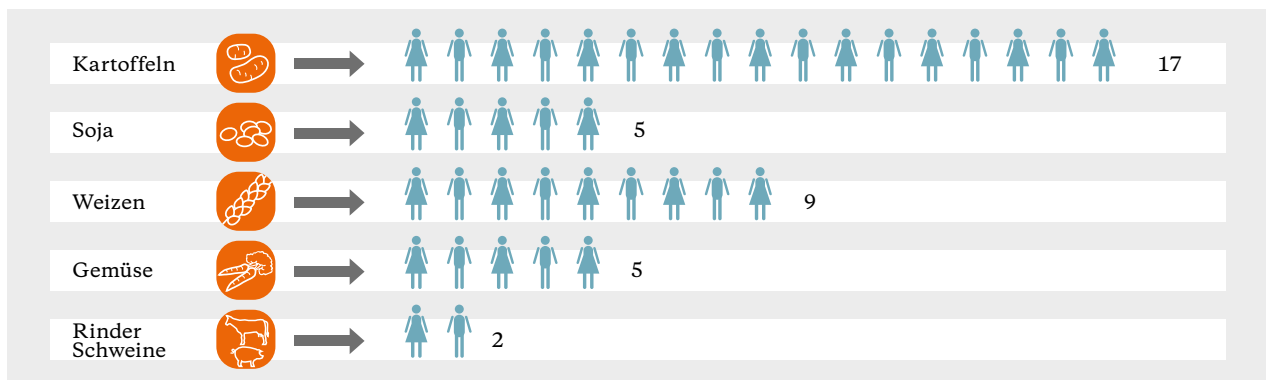
Die Fläche auf dem „Durchschnittsacker“ teilt sich folgendermaßen auf: 2.072 m² für Weideland, 535 m² für Mais, 486 m² für Getreide, 244 m² für Raps, 203 m² für Soja, 164 m² für Gerste, 97 m² für Sonnenblumen, 83 m² für Ölpalmen & Kokos, 58 m² für Gemüse, 57 m² für Obst, 56 m² für Zuckerrüben, 52 m² für Nüsse, 43 m² für Kaffee, 40 m² für Kartoffeln, 38 m² für sonstige Futtermittel,



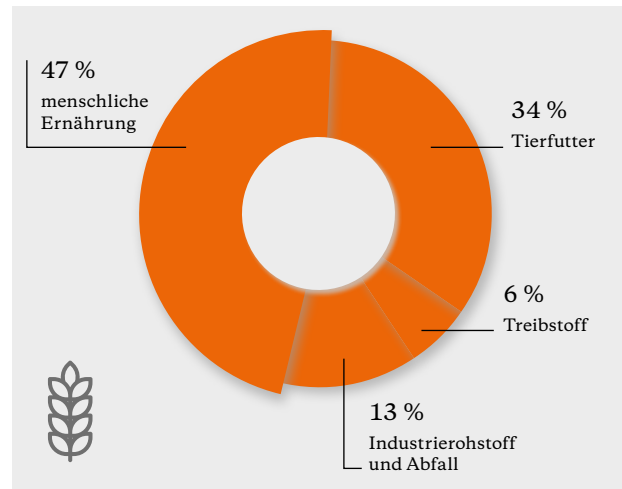
33 m² für Wein, 29 m² für Ölsaaten, 23 m² für Oliven, 21 m² für Reis, 16 m² für Zuckerrohr, 12 m² für Sesam, 5 m² für Kakao, 3 m² für Gewürze

Gemüse ernährt mehr

Ackerbau statt Viehzucht liefert genügend Nahrung. 1 Hektar Kulturland ernährt viele Menschen.



Verwendung der weltweiten Getreideernte



Quelle: FAO

Umkämpftes Land

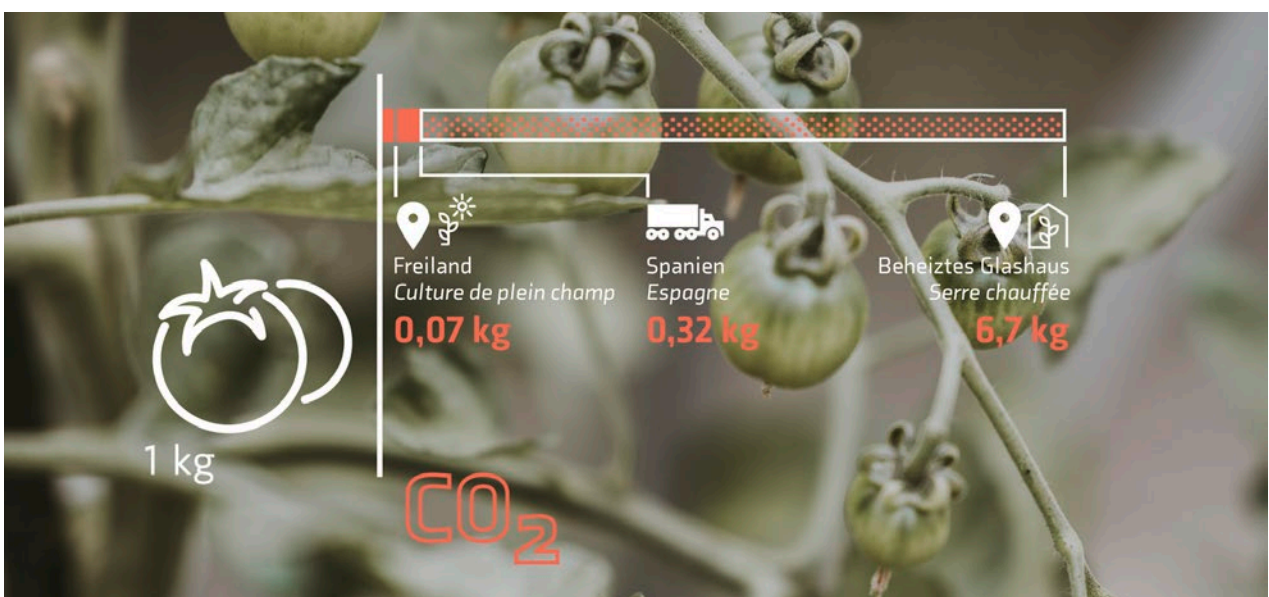
Land ist für viele Menschen im globalen Süden von großer Bedeutung. Die Menschen bauen auf dem Land Nahrungsmittel für den eigenen Bedarf an und verkaufen den Überschuss auf dem lokalen Markt. Sie benötigen Land, damit sie ihre Tiere weiden, jagen und Früchte und Brennholz sammeln können. Sie fühlen sich dem Land oft eng verbunden und leben dort seit Generationen. Der steigende Futtermittelbedarf und die Nachfrage nach Energiepflanzen führt zu einem Wettlauf um fruchtbares Land. Das so genannte Land Grabbing findet dabei oft in rechtlichen Grauzonen statt, da traditionelle Landnutzungsrechte durch moderne Eigentumsrechte abgelöst werden. Land, das Menschen seit Generationen als Lebensgrundlage dient, wird „verkauft“ und die dort lebenden Menschen werden vertrieben. In großem Umfang findet Land Grabbing in Staaten mit schwachen Regierungen statt, z. B. in der DR Kongo, Sudan, Mosambik, Äthiopien und Sierra Leone.

Anders essen: klimaverträglich

Klimaauswirkung der Ernährung

Der Film zeigt CO₂-Äquivalente für verschiedene Lebensmittel. Grundsätzlich haben tierische Lebensmittel größere Auswirkungen auf das Klima. Doch auch die Energieintensität der Verarbeitung fällt ins Gewicht.

So haben Tiefkühl-Pommes eine noch schlechtere CO₂-Bilanz als Schweinefleisch und Geflügel. Eine Tomate aus einem beheizten Glashaus verursacht 96 mal so viel CO₂-Emissionen wie eine saisonale Freiland-Tomate.



CO₂-Äquivalente inklusive Methan und Lachgas

Anders essen: Welternährung

Kann die Weltbevölkerung ernährt werden?

Ja. Die FAO und das Umweltprogramm der Vereinten Nationen sind sicher, dass die heutige Landwirtschaft dazu in der Lage ist. Entscheidend dafür ist, dass die Förderung nicht-nachhaltiger Agrarindustrie beendet wird. Stattdessen muss bäuerliche Landwirtschaft stärker gefördert werden. 90 % aller landwirtschaftlichen Betriebe sind Familienbetriebe. Auf 70 % der weltweiten Ackerfläche erzeugen sie 80 % der weltweiten Agrarerzeugnisse. Bei kleinen, diversifizierten Bauernhöfen sind die Produktivität pro Fläche höher und der Energieverbrauch geringer, als bei intensiven Bewirtschaftungssystemen in Gebieten, in den Bewässerung notwendig ist.

Quelle: FAO

Hunger und Übergewicht

Laut Welternährungsbericht steigt die Zahl der Hungernden langsam wieder an. 2018 litten 821 Millionen Menschen (10,8 % der Weltbevölkerung) an Unterernährung. Gleichzeitig steigt die Zahl der Übergewichtigen stark an. 2018 litten bereits 2.387 Millionen Menschen (31,4 % der Weltbevölkerung) an Übergewicht. Überfluss und Mangel hängen zusammen.

Hunger: 821 Mio. Menschen

Übergewicht: 2.387 Mio. Menschen

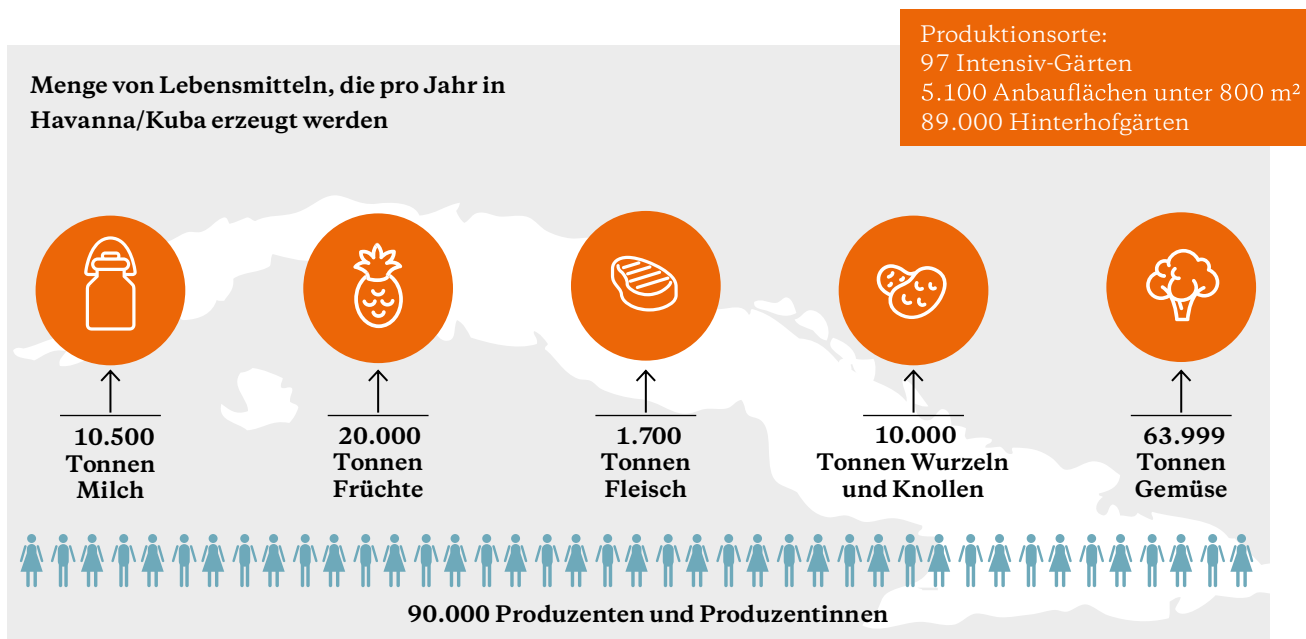
Tiere oder Menschen

Nach einer Berechnung des UN-Umweltprogramms könnten die Kalorien, die bei der Umwandlung von pflanzlichen in tierische Lebensmittel verloren gehen, theoretisch 3,5 Milliarden Menschen ernähren.

Urbane Landwirtschaft

In europäischen Städten erfreut sich Urban Gardening wachsender Beliebtheit. Stadtbewohnende können sich mit dem Gärtnern vertraut machen und erleben einen naturnahen Ausgleich zum Stadtleben. In manchen Ländern haben v.a. wirtschaftliche Notsituationen dazu geführt, dass städtische Landwirtschaft tatsächlich zu einem relevanten Anteil zur Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln beiträgt. Im amerikanischen Detroit wurden nach dem Kollaps der Autoindustrie Lebensmittel so teuer, dass Menschen begannen Gemüse für die Selbstversorgung anzubauen. Als im kubanischen Havanna Anfang der 90er Jahre plötzlich die Lebensmittellieferungen aus den Sowjetstaaten ausblieben, wurden Freiflächen zur Nahrungsmittelerzeugung genutzt. Heute deckt Havanna zwei Drittel des Obst- und Gemüsebedarfs durch mehrheitlich ökologische Landwirtschaft innerhalb der Stadtgrenzen.

Quelle: Brot für die Welt (2016): *Stadt – Land – Essen. Wer ernährt in Zukunft die Städte.* Berlin.



Quelle: IINAS 2016

Anders essen: politisch gestalten

Prinzipien einer nachhaltigen Landwirtschaft

- Verantwortung für die internationalen Folgen landwirtschaftlicher Entscheidungen übernehmen und Schaden vermeiden (do no harm)
- Ernährungssouveränität anderer Länder respektieren
- Selbstversorgung der Bevölkerung mit gesunden Lebensmitteln auf den regionalen Landwirtschaftsflächen ermöglichen
- Ressourcenschutz, Klimaschutz, Tierschutz und Schutz biologischer Vielfalt fördern

Politische Forderungen für eine nachhaltige Landwirtschaft

- **Exportorientierung abbauen:** Die europäischen Lebensmittelexporte gefährden in vielen Ländern die Ernährungssouveränität. Zudem wird die Überproduktion erst durch die Einfuhr von Futtermitteln und Agrarrohstoffen ermöglicht. Deren Anbau in Entwicklungs- und Schwellenländern führt zu Landkonflikten, Menschenrechtsverletzungen und Verlusten an Biodiversität.
- **Kleinbäuerliche Landwirtschaft fördern:** Die Entwicklungszusammenarbeit sollte mindestens 10 % ihres Etats zur Unterstützung von kleinbäuerlichen Produzenten verwenden, die mit nachhaltiger Landwirtschaft die Versorgung der einheimischen Bevölkerung sichern. Lebensmittelverluste in Entwicklungsländern können durch Investitionen in Lagerhaltung verringert werden.
- **Landwirte verlässlich und nachhaltig fördern:** Veränderungen in den Rahmenbedingungen sind planbar und verlässlich zu gestalten. Die Förderung mit öffentlichen Mitteln ist aber konsequent an gesellschaftlich erwünschten Leistungen auszurichten: Versorgungssicherheit, Klimaschutz und Erhalt von Artenvielfalt, Pflege von Kulturlandschaften, Erhalt nachhaltiger, regionaler Strukturen.

- **Verschwendung vermeiden:** Lebensmittelverschwendung ist in allen Produktions- und Verarbeitungsschritten zu vermeiden. Landwirte müssen auch wirtschaftlich dafür entlohnt werden, dass sie Verluste möglichst vollständig vermeiden.
- **Tierfabriken schließen:** Landwirtschaft muss Menschenrechte und Tierschutz umsetzen. Die Tierfabriken der industriellen Landwirtschaft sind damit nicht vereinbar. Die Erzeugung tierischer Lebensmittel ist dann nachhaltig, wenn man sie guten Gewissens auch Kindern zeigen und erklären kann.
- **Verbraucherverantwortung stärken:** Durch ehrliche und verständliche Information (Lebensmittelkennzeichnung) und Sanktionen ist Verbrauchertäuschung zu unterbinden. Durch Bewusstseinsbildung soll gesunde und verantwortliche Ernährung (bspw. mit geringerem Fleischkonsum) gefördert werden.

Handelspolitik und Ernährungssicherheit

Der Agrarvertrag der Welthandelsorganisation WTO erschwert es Ländern des globalen Südens, das Recht auf Nahrung umzusetzen. Für den vermeintlichen Schutz internationaler Wettbewerber werden Maßnahmen zur Ernährungssicherung und Armutsbekämpfung verboten. Diese sogenannte Liberalisierung hat für Länder mit mangelhafter Ernährungssicherung in der Regel keine Vorteile. Sensible Produkte wie Grundnahrungsmittel und arbeitsintensive Kleinbauernprodukte sollten durch internationale Handelsverträge nicht reglementiert werden. In Knappheitszeiten sollten auch Exportbeschränkungen möglich sein.

Quelle: Brot für die Welt / EKD (2015): *Unser täglich Brot gib uns heute - Neue Weichenstellung für Agrarentwicklung und Welternährung.* Berlin.



Didaktische Anregungen und Material für die Arbeit zum Thema „Anders essen“

Der Film eignet sich für unterschiedliche Zielgruppen. In der Schule kann er in den Sekundarstufen in den Fächern Biologie, Geografie, Politik, Ethik, Religion und Wirtschaftskunde eingesetzt werden. Er kann in der beruflichen Bildung für Berufsfelder mit Lebensmittelbezug genutzt werden, z. B. Landwirtschaft, Gastronomie, Lebensmitteltechnik und Fachverkauf. Auch für außerschulische Bildungsarbeit ist der Film gut geeignet und bietet zahlreiche Anregungen und Reflexionsangebote.

Essen ist ein existenzielles Grundbedürfnis. Das Thema wird nicht in erster Linie rational wahrgenommen. Es wird sinnlich erlebt. Wenn Ernährungsgewohnheiten hinterfragt werden, ist dies häufig mit starken, emotionalen Abwehrreaktionen verbunden. Bildungsarbeit zum Thema „Anders essen“ sollte sich daher nicht auf rein kognitive Lernformen beschränken. Intensive Lernerfahrungen können stattfinden, wenn das Thema mit



Familie Kovacs beim Direktmarkt



Familie Richter beim Grillen

vielen Sinnen erlebt wird: Ernten, Riechen, Schmecken, Kochen – wenn hier positive Erfahrungen mit nachhaltigen Ernährungsformen gesammelt werden, kann „Anders essen“ gelernt werden. Wichtig ist es dabei an die Erfahrungswelt der Lernenden wertschätzend anzuknüpfen. Welches Ernährungsverhalten ist bei den Lernenden üblich? Welche Gründe gibt es für Fast Food oder großen Fleischkonsum? Welche positiven Erfahrungen konnten schon mit gesunder, nachhaltiger Ernährung gesammelt werden? Und welche neuen Erfahrungen können die Lernenden gemeinsam sammeln? Welche Ernährung streben Jugendliche an, die zunehmend selbst darüber bestimmen, was und wie sie essen?

In diesem Sinne haben wir vielfältige Ideen für die Bildungsarbeit rund um das Thema „Anders essen“ zusammengestellt: zum Essen, Erleben, Erkunden, Erforschen und Engagieren.



Essen

M1 Blindverkostung

Wenn verschiedene Obst- und Gemüsesorten mit verbundenen Augen gekostet werden, ist die Wahrnehmung von Haptik, Geruch und Geschmack besonders intensiv. Wer errät, was es ist? Hier kann man gut regionale Sorten probieren und weniger bekannte kennenlernen.

M2 Gemeinsam kochen

Gemeinsam Essen zubereiten macht Spaß und ist eine vielseitige Lernerfahrung. Dafür können saisonale Produkte aus der Region verwendet und leckere vegetarische Rezepte ausprobiert werden. Ein solches gemeinsames Koch- und Esserlebnis ist eine gute Grundlage, um zu thematisieren, inwiefern die Verwendung regionaler, saisonaler und vegetarischer Lebensmittel helfen kann, den Flächenverbrauch der Ernährung zu verringern. Dabei kann auch der Flächenverbrauch eines Gerichtes errechnet und mit anderen Gerichten verglichen werden (siehe M8).



Kampagne: Marmelade für Alle!

Erleben

M3 Gärtnern

Gibt es vor dem Gemeindehaus oder der Schule ein Stück Garten, das in ein Beet verwandelt werden kann? Eine Chance eigenes Gemüse und Obst anzubauen: Salat, Radieschen, Erdbeeren oder Zucchini. Steht kein Beet zur Verfügung: Tomaten und Gurken sowie Erdbeeren lassen sich auch gut in Töpfen anpflanzen. Kresse wächst sogar auf Watte oder Sägespänen. Wir sind es gewohnt, dass zu jeder Jahreszeit alles Obst und Gemüse zur Verfügung steht. Und in der Regel kostet es uns nicht viel. Aber wie schön ist es, sich wieder auf das Saisongemüse zu freuen. Beim Selbstanbauen von Früchten wird erlebt, wie viel Arbeit, Zeit, Boden, Wasser und auch Wissen in der Produktion von Lebensmitteln steckt.

M4 Mundraub

Früchte, die im öffentlichen Raum wachsen, gehören der Allgemeinheit. Außerdem gibt es viele Besitzer*innen von Obstbäumen, die deren Früchte zur freien Verfügung anbieten. Doch wo stehen diese Bäume? Was gibt es in meiner Gegend? Auf der Seite → www.mundraub.org findet man Fundorte für Obst, Beeren, Kräuter und Nüsse und kann selbst Fundorte eintragen bzw. eigene Obstbäume anbieten.

M5 Marmelade für alle

Die Kampagne „Marmelade für Alle!“ (→ www.marmelade-fuer-alle.de) regt an Früchte, die in der Umgebung wachsen und sonst keine Verwendung finden, zu Marmelade, Sirup oder Einweck-Obst zu verwandeln. Bei praktischem Handeln, Ernten, Verarbeiten und Einkochen kann viel über Lebensmittel gelernt werden. Das Selbsterstellen von Marmelade fördert die Wertschätzung für Lebensmittel.



Erkunden

M6 Lebensmittelkooperative und Bauernhof

Insbesondere für Stadtbewohner kann der Besuch eines landwirtschaftlichen Betriebes, etwa bei der Ernte, eine spannende Erfahrung sein und Gelegenheit bieten, mit den Landwirten zu sprechen. Wie werden die Tiere gehalten? Was für Futter bekommen sie und wo wird es angebaut? Wie viele Tiere gibt es im Betrieb? Können sie von den eigenen Landwirtschaftsflächen ernährt werden?



Biohof mit Rinderhaltung

M7 Obst- und Gemüsedetektive

Auf dem Wochenmarkt oder im Supermarkt können regionale Sorten aufgespürt werden. Welche Sorten sind nicht allen vertraut? Was lässt sich daraus zubereiten? Welche Sorten sind tatsächlich saisonal?



Möhrenernte auf einem Biohof



M8 Flächen sichtbar machen

Zum Kopieren

- ⇒ Findet ein Rezept für Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln für vier Personen. Errechnet anhand der Tabelle den ökologischen Fußabdruck für das Essen für vier Personen.
- ⇒ Markiert beide Flächen mit Absperrband oder Kreide auf einem ausreichend großen Platz (Schulhof, Fußballplatz, Marktplatz, leerer Parkplatz).
- ⇒ Sucht nun ein Rezept für ein Essen für vier Personen, das einen möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck hat. Orientiert euch dafür an der Tabelle. Errechnet den ökologischen Fußabdruck für dieses Essen.
- ⇒ Angenommen ihr würdet die Fläche für das Schnitzelgericht für euer zweites Gericht verwenden: Für wie viele Personen würde es dann reichen?

Lebensmittel (in 100g)	Ökologischer Fußabdruck (in gm ^{2*})	Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln für 4 Personen	Flächensparsames, leckeres Essen für 4 Personen
Rindfleisch	15,7		
Schweinefleisch	4,9		
Geflügel	3,2		
Schaf- / Lammfleisch	7,6		
Milch	1,7		
Käse	11,1		
Butter	11,5		
Eier	2,5		
Hülsenfrüchte	1,9		
Reis	0,6		
Kartoffeln	0,1		
Brot	0,5		
Gemüse	0,1		
Obst	0,2		
Gesamt			

* gm² bedeutet globale Quadratmeter entsprechend der Maßeinheit gha (globale Hektar) des ökologischen Fußabdrucks. Die Fläche kann für die Veranschaulichung in m² abgemessen werden. Die Werte beziehen sich auf konventionell hergestellte Lebensmittel. Bei ökologischer Erzeugung haben Geflügel (+ 30 %) und Schweinefleisch (+ 22 %) einen größeren, ökologischen Fußabdruck, da der

direkte Flächenbedarf bei ökologisch vertretbarer Haltungsform höher ist. Rindfleisch hat bei ökologischer Erzeugung einen niedrigeren, ökologischen Fußabdruck (- 24 %), da mehr Weideland und weniger Ackerland für Futtermittelanbau benötigt wird und Weideland (0,51 gha / ha) bei der Berechnung des ökologischen Fußabdrucks eine günstigere Bilanz hat als Ackerland (2,39 gha / ha).

Quelle: Meinhold (2010): *Assessment of the Ecological Sustainability of Foods – with a main Focus on the Ecological Footprint*. TUM, München.



M9 Ernährungstagebuch und „Anders essen“-Challenge

Zum Kopieren

Mein persönliches Ernährungstagebuch

Zur Reflexion der eigenen Ernährung wird eine Woche lang ein Ernährungstagebuch geführt.

➡ **Trage dafür täglich folgende Punkte in die Tabelle ein:**

- a) Wie viele Portionen hast du jeweils gegessen?
- 1 Portion Obst und Gemüse = eine Hand voll
 - 1 Portion Brot, Getreide, Beilagen = zwei Hände voll
 - 1 Portion Fisch, Fleisch, Wurst = eine Handfläche
 - 1 Portion Süßes, Knabberereien = eine ganze Hand voll

b) Wie viel hast du über den Tag verteilt getrunken? Welchen Anteil davon machen Säfte oder Softdrinks aus? Welchen Anteil macht Wasser aus?

c) Wie viel Zeit hast du dir für das Essen genommen? Hast du dich auf das Essen konzentriert oder nebenbei gegessen? Warst du in Gesellschaft?

➡ **Rechne die Summe der Tage zusammen und trage sie in die Spalte „Summe“ ein. Die hinten stehenden Zahlen geben einen Richtwert wie viele Portionen pro Woche ungefähr empfohlen werden.**

- In welchen Bereichen entspricht dein Essverhalten in etwa den Ernährungsempfehlungen?
- In welchen Bereichen erscheint dir eine Veränderung sinnvoll?

Anders essen-Challenge

➡ **Plane einen „Anders Essen“-Tag. Schreibe dir einen Ernährungsplan für den Tag und probiere ihn aus. Ernährungsempfehlungen:**
→ www.dge.de/10regeln

➡ **Werte dann dein Experiment aus:**

- Was hat gut geklappt?
- Was bereitete dir Schwierigkeiten?
- Wie haben deine Familie und deine Freunde reagiert?

➡ **Für die Diskussion in der Gruppe:**

- Was erschwert die Umsetzung von Ernährungsempfehlungen im Alltag?
- Wie lassen sich Hindernisse überwinden?

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Summe
Gemüse und Obst <i>Zahl der Portionen</i>								/ 35
Brot, Getreide, Beilagen <i>Zahl der Portionen</i>								/ 28
Fisch, Fleisch, Wurst <i>Zahl der Portionen</i>								/ max. 7
Süßes, Knabberereien <i>Zahl der Portionen</i>								/ max. 7
Getränke <i>in Litern</i>								/ 11 l
davon Softdrinks <i>in Litern</i>								
Anzahl der Mahlzeiten								
Dauer der Mahlzeiten <i>in Minuten</i>								
Zahl der Mahlzeiten <i>in Gesellschaft</i>								



Erforschen und diskutieren



M10 Das Experiment „Anders essen“ im Film

Zum Kopieren (geeignet zur Bearbeitung während des Films)

Drei Familien werden im Film vorgestellt: die Familie Kovacs-Vajda in Wien, die Familie Richter in Stockerau und die Familie Allain in Paris. Alle drei Familien lassen sich auf ein Experiment ein. Sie versuchen anders zu essen und dabei ihren Ernährungsfußabdruck zu verkleinern. Die beiden Familien in Österreich besuchen auch den Weltacker. Sie sind neugierig, wie weit sie ihren Flächenbedarf pro Kopf reduzieren können. Vor dem Experiment entspricht ihr Flächenbedarf pro Kopf dem Durchschnitt in Deutschland und Österreich: 4.400 m². Nach dem Experiment hat Familie Richter es geschafft, den Flächenbedarf pro Kopf im Durchschnitt auf 3.000 m² zu reduzieren. Familie Kovacs-Vajda hat es sogar auf 2.700 m² geschafft.

Notiere, welche Veränderungen die Familien dafür vorgenommen haben und welche neuen Erkenntnisse und Einstellungen es bei den Familien nach dem Experiment gab.

Fragen für die Diskussion:

- Wie leicht oder schwer ist den Familienmitgliedern die Teilnahme am Experiment gefallen?
- Sind die Familien mit ihrem Ergebnis zufrieden?
- Welche Einstellungsveränderungen gab es und wie begründen die Personen diese?
- Für wie realistisch halten es die Familien den Flächenbedarf weiter bis auf 2.200 m² zu reduzieren? Was zählen die Familien auf, was sie dafür noch ändern müssten?
- Traut ihr euch so eine Ernährungsumstellung auch zu?
- Für die nachhaltige Umgestaltung unserer Lebensmittelherzeugung ist ein kultureller Wandel im Ernährungsverhalten notwendig, aber nicht ausreichend. Welche Veränderungen müssen über die individuelle Ebene hinaus umgesetzt werden?



Familie Richter

Was hat die Familie beim Essen verändert?

Welche neuen Erkenntnisse und Einstellungen gab es nach dem Experiment?



Familie Kovacs-Vajda

Was hat die Familie beim Essen verändert?

Welche neuen Erkenntnisse und Einstellungen gab es nach dem Experiment?



M11 Weltacker

Im Film wird ein 4.400 m² großes Feld gezeigt, das ein Mensch in Deutschland und Österreich im Durchschnitt für seine Ernährung benötigt. 30 verschiedene Pflanzen werden hier angebaut. Aber nur ein Drittel der Fläche dient der direkten menschlichen Ernährung. Der größere Teil sind Futterpflanzen für Tiere, deren Fleisch, Milchprodukte und Eier wir essen. Von den 4400 m² befindet sich nur etwa ein Drittel im eigenen Land. Etwa zwei Drittel der Anbaufläche liegt im Ausland. So stammt bspw. das Sojakraftfutter für die europäische Fleischerzeugung aus Südamerika.



Die Fläche auf dem „Durchschnittsacker“ teilt sich folgendermaßen auf: 2.072 m² für Weideland, 535 m² für Mais, 486 m² für Getreide, 244 m² für Raps, 203 m² für Soja, 164 m² für Gerste, 97 m² für Sonnenblumen, 83 m² für Ölpalmen & Kokos, 58 m² für Gemüse, 57 m² für Obst, 56 m² für Zuckerrüben, 52 m² für Nüsse, 43 m² für Kaffee, 40 m² für Kartoffeln, 38 m² für sonstige Futtermittel, 33 m² für Wein, 29 m² für Ölsaaten, 23 m² für Oliven, 21 m² für Reis, 16 m² für Zuckerrohr, 12 m² für Sesam, 5 m² für Kakao, 3 m² für Gewürze

Wenn man die weltweite Ackerfläche auf die Weltbevölkerung aufteilt, stehen etwa 2.200 m² pro Mensch zur Verfügung. Das sind 44 x 50 Meter, weniger als ein Drittel eines normalen Fußballfeldes (7.140 m²).

⇒ **Stell dir vor, du bekommst 2.200 m² und darfst selbst entscheiden, was du für deinen Bedarf anbaust.**

- Baust du nur eine Pflanze an oder verschiedene Pflanzen?
- Benutzt du industrielle oder natürliche Pflanzenschutzmittel und Düngemittel?
- Baust du Pflanzen für den direkten Verzehr an oder Futtermittel für Tiere oder Energiepflanzen (für Treibstoff)?
- Wie viel Fläche nutzt du wofür?

⇒ **Skizziere die Fläche auf einem Blatt und markiere wofür du welche Flächenanteile nutzen würdest. Vergleiche es dabei mit den Angaben zum gegenwärtigen Durchschnittsbedarf.**

⇒ **Stell die verschiedenen Entwürfe in der Gruppe vor und diskutiere sie:**


- Wie nachhaltig sind die Nutzungsideen?
- Welche Auswirkungen hätten sie auf die Welternährung?

Quelle: Umweltbundesamt (2017): *Quantifying the land footprint of Germany and the EU using a hybrid accounting model*. Dessau-Roßlau.



M12 Begrenzte Ressourcen

Die Natur stellt uns alles zur Verfügung, was wir zum Leben brauchen. Der „Ökologische Fußabdruck“ übersetzt den Naturverbrauch in Fläche (globale Hektar = gha). So kann man gut vergleichen, wie viel Fläche eigentlich verfügbar ist, wie viel wir schon nutzen und auch, wer wie viel verbraucht.

 **Teste im Internet deinen persönlichen, ökologischen Fußabdruck (Deutschland: → www.fussabdruck.de; Österreich: → www.mein-fussabdruck.at) und übertrage dein Ergebnis:**

Jeder Mensch hinterlässt eine unterschiedlich große Fußspur. Und es gibt deutliche Unterschiede zwischen den Ländern. In Deutschland ist der durchschnittliche Naturverbrauch pro Kopf 4,9 gha. In Österreich sind es 5,3 gha. In Bangladesch sind es nur 0,8 gha, in Äthiopien 1,1 gha und in Nicaragua 1,7 gha. Bei der momentanen Weltbevölkerung stünden für jeden Menschen 1,7 gha zur Verfügung. Tatsächlich liegt der weltweite Durchschnitt jedoch schon bei 2,8 gha. Das heißt wir verbrauchen mehr, als die Natur regenerieren kann.



- Was bedeutet das für den Umgang mit natürlichen Ressourcen?
- Welche Ressourcen benötigen wir für die Erzeugung von Lebensmitteln?
- Welche Möglichkeiten für eine nachhaltigere Lebensmittelerzeugung werden im Film benannt?
- Welche weiteren Möglichkeiten gibt es, die der Film nicht benennt?

Anmerkung

Da beim ökologischen Fußabdruck auch Flächen mit berücksichtigt werden, die es braucht um bspw. Energie zu erzeugen und Schadstoffe abzubauen, ergibt sich für die Ernährung eine größere Fläche in gha, als reine Acker- und Weidefläche in ha benötigt wird.

Dein Fußabdruck (in gha)

Ernährung	Wohnen	Mobilität	Konsum	Gesamt	Nachhaltig
					1,7





M13 Enkeltaugliche Landwirtschaft

Zum Kopieren

Der Film zeigt problematische Auswirkungen der gegenwärtigen Landwirtschaft auf und präsentiert Ansätze für eine nachhaltigere Landwirtschaft. Politische Handlungsoptionen werden im Film nicht vertieft diskutiert. An welchen sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Prinzipien kann sich eine nachhaltige Landwirtschaft orientieren? Mit welchen politischen Maßnahmen ist sie erreichbar?

Prinzipien einer enkeltauglichen Landwirtschaft

- Verantwortung für die internationalen Folgen landwirtschaftlicher Entscheidungen übernehmen und Schaden vermeiden (do no harm)
- Ernährungssouveränität anderer Länder respektieren und Länder dabei unterstützen sich langfristig selbst ernähren zu können
- Selbstversorgung der Bevölkerung mit gesunden Lebensmitteln auf den europäischen Landwirtschaftsflächen ermöglichen
- Ressourcenschutz, Klimaschutz, Tierschutz und Schutz biologischer Vielfalt fördern

Politische Forderungen für eine enkeltaugliche Landwirtschaft

- **Exportorientierung abbauen:** Die europäischen Lebensmittelexporte gefährden in vielen Ländern die Ernährungssouveränität. Zudem wird die Überproduktion erst durch die Einfuhr von Futtermitteln und Agrarrohstoffen ermöglicht. Deren Anbau in sogenannten Entwicklungs- und Schwellenländern führt zu Landkonflikten, Menschenrechtsverletzungen und Verlusten an Biodiversität.
- **Kleinbäuerliche Landwirtschaft fördern:** Die Entwicklungszusammenarbeit sollte mindestens 10 % ihres Etats zur Unterstützung von kleinbäuerlichen Produzentinnen und Produzenten verwenden, die mit nachhaltiger Landwirtschaft die Versorgung der einheimischen Bevölkerung sichern. Lebensmittelverluste in Ländern des globalen Südens können durch Investitionen in Lagerhaltung verringert werden.

- **Landwirte verlässlich und nachhaltig fördern:** Veränderungen in den Rahmenbedingungen sind planbar und verlässlich zu gestalten. Die Förderung mit öffentlichen Mitteln ist aber konsequent an gesellschaftlich erwünschten Leistungen auszurichten: Versorgungssicherheit, Klimaschutz und Erhalt von Artenvielfalt, Pflege von Kulturlandschaften, Erhalt nachhaltiger, regionaler Strukturen.
- **Verschwendung vermeiden:** Lebensmittelverschwendung ist in allen Produktions- und Verarbeitungsschritten zu vermeiden. Landwirte müssen auch wirtschaftlich dafür entlohnt werden, dass sie Verluste möglichst vollständig vermeiden.
- **Tierfabriken schließen:** Landwirtschaft muss Menschenrechte und Tierschutz umsetzen. Die Tierfabriken der industriellen Landwirtschaft sind damit nicht vereinbar. Die Erzeugung tierischer Lebensmittel ist dann enkeltauglich, wenn man sie guten Gewissens auch Kindern zeigen und erklären kann.
- **Verbraucherverantwortung stärken:** Durch ehrliche und verständliche Information (Lebensmittelkennzeichnung) und Sanktionen ist Verbrauchertäuschung zu unterbinden. Durch Bewusstseinsbildung soll gesunde und verantwortliche Ernährung (bspw. mit geringerem Fleischkonsum) gefördert werden.

⇒ Besprecht in Kleingruppen die „Prinzipien einer enkeltauglichen Landwirtschaft“ und erklärt sie euch gegenseitig:

- Erscheinen euch die Prinzipien plausibel?
- Findet Beispiele zu den Prinzipien.
- Fallen euch weitere, wichtige Prinzipien ein?

⇒ Diskutiert die „Politischen Forderungen für eine enkeltaugliche Landwirtschaft“:

- Könnt ihr die Forderungen nachvollziehen?
- Findet ihr sie sinnvoll? Begründet eure Einschätzung.
- Wie hängt die kulturelle Veränderung „Anders essen“ zu lernen mit den politischen Gestaltungsmöglichkeiten zusammen?

⇒ Wählt eine der politischen Forderungen aus und denkt euch dazu einen Spruch für ein Demoschild aus.



M14 Fleischkonsum reduzieren

„Wenn wir den Fleischkonsum in den reichen Ländern reduzieren, ihn weltweit bis 2050 auf einem Pro-Kopf-Verbrauch auf dem Niveau von 2000 festschreiben also auf jährliche 37,4 kg pro Kopf dann könnten ungefähr 400 Millionen Tonnen Getreide für die menschliche Ernährung freigesetzt werden. Das ist genug um 1,2 Milliarden Menschen mit ausreichend Kalorien zu versorgen.“

Olivier de Schutter, UN-Sonderberichterstatter zum Recht auf Nahrung 2008–2014

Laut Olivier de Schutter können durch eine Reduzierung des Fleischkonsums landwirtschaftliche Flächen freigesetzt werden, die mehr Menschen ernähren können, als derzeit auf der Welt Hunger leiden.

- Ist diese Option umsetzbar? Was müsste dafür in Deutschland passieren?
- Welche Einschätzungen haben die Familien im Film nach ihrem Experiment zur Möglichkeit einer global nachhaltigen Ernährung?
- Welche anderen Landnutzungsinteressen gibt es, die die Ernährung der Weltbevölkerung gefährden?
- Welche anderen Möglichkeiten gibt es, den Flächenbedarf für Ernährung zu reduzieren?

Option: Pro-Contra-Debatte

Ein Team argumentiert zugunsten der Umsetzbarkeit der von de Schutter beschriebenen Option. Ein Team argumentiert dagegen.

M15 Theater: Weihnachtshund

Kleingruppen erdenken und spielen ein kleines Theaterstück zum Thema Ernährung und Fleisch: Vater, Mutter, Tochter, Sohn und Hund wollen Weihnachten feiern. Leider muss der Vater verkünden, dass er für das Weihnachtessen keine Gans mehr besorgen konnte. Kurzerhand schlägt die Mutter vor, dass es dieses Jahr anstatt der Weihnachtsgans einen Weihnachtshund gibt. Der ist nämlich schon da und schmeckt sicher auch gut. Die Familienmitglieder finden die Idee unterschiedlich gut. Zu welcher Lösung sie wohl kommen werden?

Fragen für die Entwicklung der Kurz-Theaterstücke und die anschließende Diskussion:

- Darf man Tiere essen?
- Wie lässt es sich erklären, dass manche Tiere gegessen werden, dies aber bei anderen unüblich ist?
- Welche kulturellen Unterschiede und Gewohnheiten gibt es weltweit? Wo werden Hunde gegessen? Welche Tiere, die wir essen, werden in anderen Kulturen nicht verzehrt?
- Die effektivste Form der tierischen Eiweißgewinnung ist die Insektenzucht. Könnt ihr euch vorstellen Insekten zu essen?

Anmerkung

In Deutschland und Österreich wurde Hundefleisch bis ins 20. Jahrhundert nicht nur in Notsituationen, sondern in einigen Regionen auch als beliebte Delikatesse gegessen. Erst seit 1986 ist die Hundeschlachtung zur Fleischgewinnung in Deutschland verboten. In mehreren asiatischen Regionen ist der Verzehr von Hundefleisch nach wie vor üblich.



M16 Wo kommen die Früchte her?

Mit dieser Übung kann der globalisierte Agrarhandel anhand von bekannten Lebensmitteln veranschaulicht und diskutiert werden. Dafür kann als Gruppenübung versucht werden für jedes Lebensmittel das wichtigste Herkunftsland für Importe nach Deutschland oder Österreich zu benennen. Die Lebensmittel-Abbildungen werden dafür auf einer Weltkarte positioniert. So entsteht eine Übersicht über die zahlreichen Herkunftsregionen unseres Lebensmittel-Sortiments.



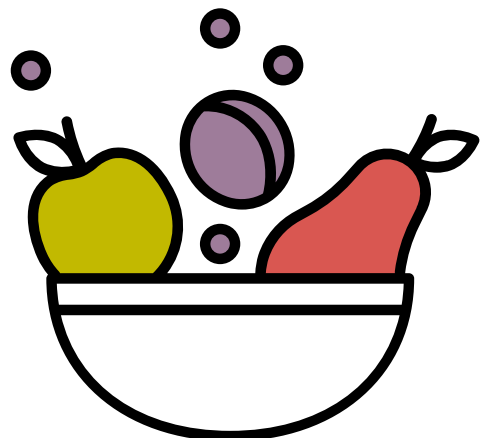
Ausgewählte Lebensmittel und die Hauptlieferanten-Länder:

Äpfel (Neuseeland), Bananen (Ecuador), Orangen (Spanien), Trauben (Südafrika), Birnen (China), Pfirsiche (Italien), Walnüsse (USA), Haselnüsse (Türkei), Tomaten (Holland), Kartoffeln (Ägypten), Kaffee (Brasilien), Kakao (Elfenbeinküste)



Anregungen für die Reflexion bei der Zuordnung und die anschließende Diskussion:

- Wo fällt die richtige Zuordnung leicht?
Wo fällt sie schwer?
- Welche Herkunft erstaunt?
- Welche anderen Herkunftsländer sind bekannt?
- Welche Argumente sprechen für den globalen Handel mit Agrarprodukten und welche dagegen?
- Bei Obst und Gemüse, das auch hierzulande angebaut wird, dient der Import v.a. dazu das ganzjährige Angebot auch außerhalb der Saison anzubieten.
Welche Alternativen gäbe es?
- Auf welche Importfrüchte könntet ihr verzichten?
Auf welche wollt ihr nicht verzichten?





zu M16

Zum Kopieren und Ausschneiden





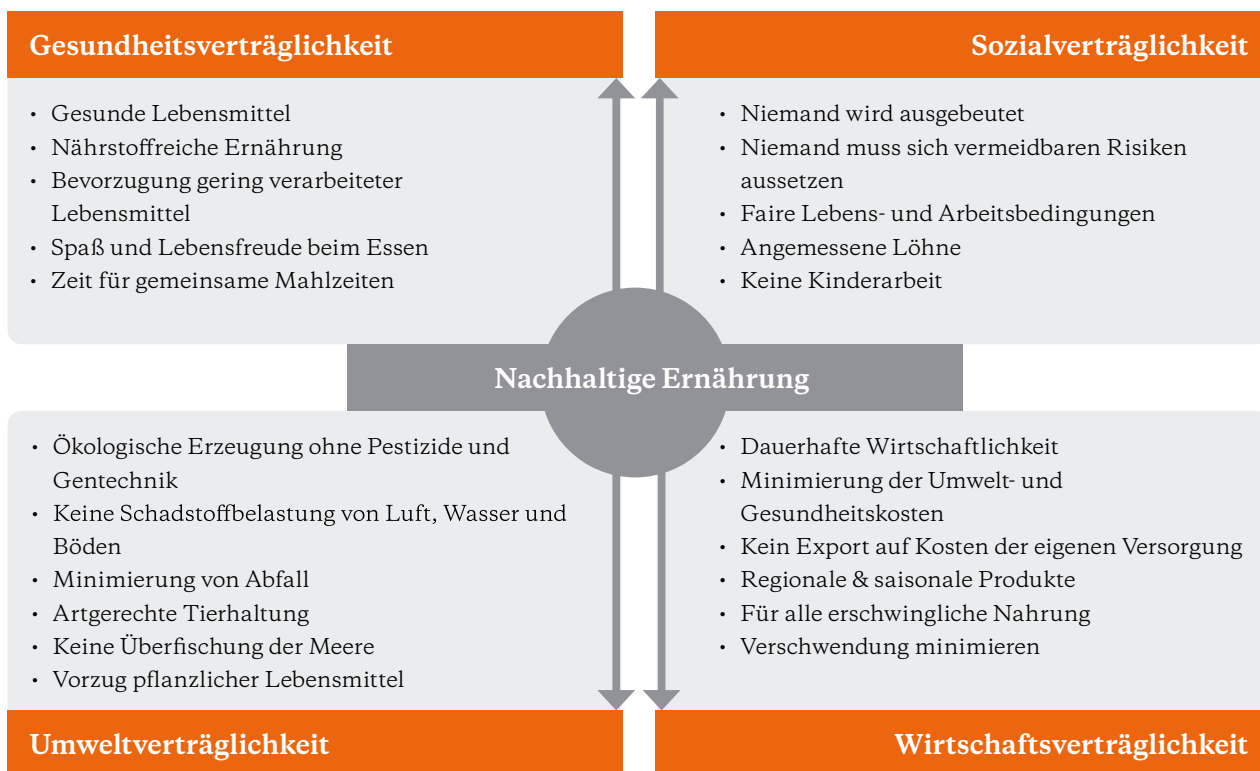
Engagieren

M17

„Anders essen“ weitersagen

Zum Kopieren

Vier Dimensionen nachhaltiger Ernährung



Grafik aus: Brot für die Welt (2014): *Global lernen – Konsum und Ernährung*. Berlin

⇒ **Beratet in Kleingruppen, welche Themen für eine nachhaltige Ernährung ihr besonders wichtig findet und entwickelt davon ausgehend eine Idee für eine Informationskampagne für nachhaltige Ernährung. Klärt dabei folgende Fragen:**

- Was ist unser Kommunikationsziel? Welche Botschaft wollen wir kommunizieren? Welche Reaktionen erwarten wir uns?
- Wen wollen wir ansprechen (z. B. Mitschüler*innen, Lehrer*innen, Eltern, Kund*innen im Lebensmittel Laden, Politiker*innen)?
- Wie können wir unsere Botschaft wirkungsvoll transportieren?
- Welche Medien nutzen wir dafür (z. B. Film, Ansprache, Flyer, Poster, Homepage, Social Media-Post)?

⇒ **Diskutiert eure Idee mit einer größeren Gruppe und verbessert euer Konzept anhand der Rückmeldungen.**

⇒ **Setzt eure Informationskampagne dann kreativ um und dokumentiert die Umsetzung.**

⇒ **Wertet euer Projekt anschließend aus: Wie wird eure Kampagne wahrgenommen? Wurden eure Botschaften wahrgenommen und verstanden? Konntet ihr eure Ziele erreichen?**

Habt ihr eine erfolgreiche Kampagne umgesetzt und wollt, dass auch andere von eurer guten Idee erfahren? Dann schickt eure Kampagnen-Dokumentation an → johannes.kuestner@brot-fuer-die-welt.de oder in Österreich an → h.satlow@brot-fuer-die-welt.at

M18 Schulessen

Zum Kopieren

Ein gesundes und leckeres Schulessen ist wichtig, damit Kinder und Jugendliche gesund aufwachsen, gut lernen können und nachhaltige Ernährungsgewohnheiten entwickeln.

Lernen von Brasilien

In Brasilien hat CAPA, eine Partnerorganisation von Brot für die Welt, dazu beigetragen, dass es an Bildungseinrichtungen eine nachhaltige Verpflegung gibt.

⇒ Arbeitet am folgenden Beispiel heraus, was in der vorgestellten Kindertagesstätte die nachhaltige Ernährung verbessert hat:
 → <http://multimedia.brot-fuer-die-welt.de/projekte/brasiliens-kleinbauern-bioanbau/regionalekost-in-der-kita>

⇒ Erstellt eine Mindmap mit Faktoren, die die Qualität von Schulessen beeinflussen (z. B. Auswahl des Schulverpflegers, Essgewohnheiten der Schüler*innen, Preis, Einstellung der Eltern).

Dimensionen nachhaltiger Ernährung (siehe M17)

Die vier Dimensionen nachhaltiger Ernährung sind: Gesundheitsverträglichkeit, Sozialverträglichkeit, Umweltverträglichkeit und Wirtschaftsverträglichkeit.

⇒ Bildet acht Kleingruppen. Zu jeder der vier Dimensionen arbeiten zwei Gruppen parallel. Sammelt Ideen, wie das Schulessen in Bezug auf eure Dimension nachhaltig gestaltet werden kann. Bezieht dabei auch den Einkauf, die Zulieferung, die Arbeitsbedingungen, die Gestaltung der Mensa usw. mit ein. Ihr könnt dafür auch recherchieren, welche Konzepte für nachhaltige Schulspeisung es in Deutschland bereits gibt.

⇒ Tauscht euch mit der Kleingruppe, die zur gleichen Dimension gearbeitet hat, über eure Ideen aus. Einigt euch auf die drei wichtigsten Ideen für den Bereich.

⇒ Tragt die Ergebnisse der vier Dimensionen zusammen und diskutiert die Ideen. Gibt es Verbesserungsvorschläge? Passen die Ideen zur Situation an eurer Schule?

⇒ Gestaltet ein Informationsblatt mit dem ihr eure Vorschläge für eine nachhaltige Schulverpflegung bei den verschiedenen Beteiligten bewerben könnt.

Die Einführung eines gesunden Schulessens ist ein langwieriger Prozess, an dem viele Personen und Einrichtungen beteiligt werden müssen. Also sollte man den Anfang machen. Wer von euch übernimmt die Verantwortung sie anzusprechen?

Wer spricht wen an?	Name:
Mitschüler*innen	
Lehrer*innen	
Schulleitung	
Eltern	
Zulieferer	
Mensapersonal	
Städtische Stellen	

Vgl. Brot für die Welt (2014): *Global lernen – Konsum und Ernährung*. Berlin, S. 7

Materialtipps und Links

Bildungsmaterial

Brot für die Welt & VCP (2019, 6. Auflage): **Niemand is(s)t für sich allein – Ein Leitfaden für Jugendliche.** Berlin. → Print

Aej (2016): **Marmeladenfibel.** Hannover.
→ PDF und Print

Brot für die Welt (2014): **Global lernen – Konsum und Ernährung.** Berlin → PDF

Brot für die Welt & Diakonie (2015): **Alle guten Gaben! Warum gesundes und nachhaltiges Essen in der Kita wichtig ist.** Berlin. → PDF und Print

Brot für die Welt (2012): **Mustervortrag – Verschwenden beenden.** → PPT und Word

Weitere Filme

Verdorben (USA 2018 – 2019) von Netflix (Doku-Serie mit Episoden von versch. Regisseuren).

Hope For All – Unsere Nahrung, Unsere Hoffnung (D 2016) von Nina Kissinger.

10 Milliarden – Wie werden wir alle satt? (D 2015) von Valentin Thurn.

Good Food, Bad Food – Anleitung für eine bessere Landwirtschaft (F 2010) von Coline Serreau.

Hunger (D 2010) von Marcus Vetter und Karin Steinberger.

Taste The Waste (D 2010) von Valentin Thurn.

Food, Inc. – Was essen wir wirklich (USA 2008) von Robert Kenner.

We Feed The World – Essen global (A 2005) von Erwin Wagenhöfer.

Studien und Fachpublikationen

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO (2019): **The State of Food Security and Nutrition in the World 2019 – Safeguarding against economic slowdowns and downturns.** Rom. → PDF

Brot für die Welt (2017): **Das globale Huhn. Die Folgen unserer Lust auf Fleisch.** Berlin. → PDF

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2019): **Ökologischer Landbau in Deutschland.** Bonn. → PDF

Umweltbundesamt (2017): **Quantifying the land footprint of Germany and the EU using a hybrid accounting model.** Dessau-Roßlau. → PDF

Brot für die Welt (2016): **Stadt – Land – Essen. Wer ernährt in Zukunft die Städte.** Berlin. → PDF

Brot für die Welt/EKD (2015): **Unser täglich Brot gib uns heute – Neue Weichenstellung für Agrarentwicklung und Welternährung.** Berlin. → PDF

Brot für die Welt (2014): **Herausforderung Klimawandel – Eine Strategie für ökologische Landwirtschaft und Klimaresilienz.** Berlin. → PDF

Brot für die Welt (2014): **Landnahme und ihre Auswirkungen auf Frieden, Sicherheit und Stabilität.** Berlin. → PDF

Brot für die Welt (2011): **Brot oder Trog – Futtermittel, Flächenkonkurrenz und Ernährungssicherheit.** Stuttgart. → PDF

Internetseiten

→ www.ezef.de

→ www.fussabdruck.de

→ www.mein-fussabdruck.at

→ www.dge.de

→ www.meine-landwirtschaft.de

→ www.weltagrarbericht.de

→ www.agrarkoordination.de

→ www.2000m2.eu/de

Brot für die Welt

Als weltweit tätiges Entwicklungswerk der evangelischen Kirchen in Deutschland und Österreich sind wir in mehr als 90 Ländern rund um den Globus aktiv. Gemeinsam mit lokalen Partnern unterstützen wir arme und ausgegrenzte Menschen dabei, aus eigener Kraft ihre Lebenssituation zu verbessern. Mit Bildungsarbeit und politischer Arbeit setzen wir uns für eine nachhaltige Umgestaltung unserer Gesellschaft ein.

Kontakt für Anregungen und Rückfragen

Brot für die Welt

Caroline-Michaelis-Straße 1
10115 Berlin
Tel +49 30 65211 1809
johannes.kuestner@brot-fuer-die-welt.de
www.brot-fuer-die-welt.de

Brot für die Welt

Steinergasse 3/12
1170 Wien
Tel +43 1 402 6754 3102
h.satlow@brot-fuer-die-welt.at
www.brot-fuer-die-welt.at

Spendenkonto

Bank für Diakonie und Kirche
IBAN: DE10 1006 1006 0500 5005 00
BIC: GENODED1KDB

Erste Bank der österreichischen Sparkassen AG
IBAN: AT67 2011 1287 1196 6366
BIC: GIBAATWWXXX

Impressum

Herausgeber Brot für die Welt, Evangelisches Werk für Diakonie und Entwicklung e. V., Caroline-Michaelis-Straße 1, 10115 Berlin
Brot für die Welt, Steinergasse 3/12, 1170 Wien

Autoren Johannes Küstner, Hannah Satlow **Redaktion** Johannes Küstner, Hannah Satlow, Kornelia Freier **V.i.S.d.P.** Petra Kohts **Fotos** aus dem Film "Anders essen" **Gestaltung** Nayeli Zimmermann **Januar 2020**