



# MAP YOUR MEAL

Deinem Essen auf der Spur

**SÜDWIND**

## Impressum

Herausgeberin:  
Südwind – Verein für  
Entwicklungspolitik und  
globale Gerechtigkeit  
Laudongasse 40  
1080 Wien  
www.suedwind.at  
1. Auflage, Wien, 2017

## Autor\_innen und Redaktion

Redaktion & Herausgabe

Kapitel Pizza

Kapitel Souvlaki

Kapitel Sushi

Kapitel Ice Cream

Kapitel Smoothie

Olivia Tischler

Vladislav Petkov

Kelly Garyfalli, Marina Sarli

Kerstin Wittig Fergeson

Carina Kerle,

Sonja Schachner, Renate Sova

Gabi Liska Badoti

Südwind (AUT)

CEGA – Creating Effective Grassroots Alternatives (BGR)

Fair Trade Hellas (GRC)

Future Worlds Center (CYP)

Südwind (AUT)

CDEC – Cumbria Development Education Centre (GBR)

Übersetzung ins Deutsche: Iris Topolovec

Grafik: Aspasia Xydea, Future Worlds Center (CYP)

Druck: Resch Druck Wien, 2017



Das vorliegende Handbuch entstand im Rahmen des dreijährigen EU-Projektes "Map Your Meal". Das Dokument wurde mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Union erstellt. Für den Inhalt ist ausschließlich der Herausgeber verantwortlich; er gibt nicht den Standpunkt der Europäischen Union wieder.

# Einleitung

<b>Vorspeisen</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Globales Frühstück</b>	<b>7</b>
<b>1.2 Ja, Du kannst das!</b>	<b>8</b>
<b>2. Hauptspeisen</b>	<b>11</b>
<b>2.1 Pizza</b>	<b>11</b>
2.1.1 Pizza aus Herausforderungen	12
2.1.2 Bio-Tomaten?	16
2.1.1 Wasser in unserer Pizza	19
<b>2.2 Souflaki</b>	<b>21</b>
2.2.1 Wie viel Wasser braucht man für Souflaki?	22
2.2.2 Fairer Pfeffer	23
<b>2.3 Sushi</b>	<b>27</b>
2.3.1 Reis entdecken	29
2.3.2 Wer hat den Fisch für dein Sushi gefangen?	31
2.3.3 Ein Siegel für deinen Fisch	35
<b>2.4 Eis</b>	<b>37</b>
2.4.2 Bio & Fair?	45
2.4.3 Was steckt im Eis?	49
<b>2.5 Smoothies</b>	<b>51</b>
2.5.1 Wie fair ist deine Banane?	53
2.5.2 Was ist in der Milch?	57
2.5.3 Mangos unterwegs	59
<b>3. Nachspeisen: Aktiv Werden</b>	<b>61</b>
<b>4. Glossar</b>	<b>62</b>

# Einleitung

Wir leben in einer Welt, die immer vernetzter wird, in der die Leben von Menschen über Länder und Kontinente hinweg miteinander verbunden sind. Vieles von dem, was wir essen, legt weite Entfernungen zurück, bevor es auf unserem Teller landet. Doch was wissen wir eigentlich über die Auswirkungen, die unser Essen auf uns und auf unseren Planeten hat?

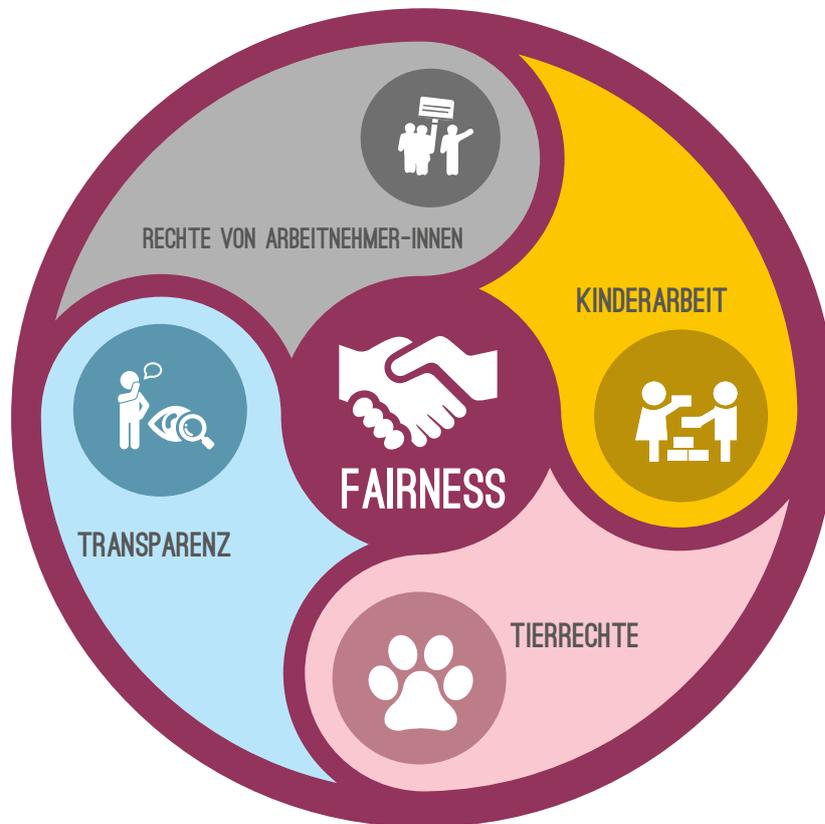
Die Lebensmittelproduktion hat in unserer globalisierten Welt einen wesentlichen Einfluss auf unsere Umwelt (z.B. Klimawandel), aber auch auf das Leben all jener, die in einen der vielen Schritte der Lebensmittelerzeugung involviert sind. Globale Herausforderungen, wie soziale Ungleichheit, Armut und die Missachtung der **Menschenrechte**, hängen eng mit dem globalen **Ernährungssystem** zusammen. **Wenn wir wissen woher unser Essen kommt, können wir bewusste Entscheidungen treffen und dazu beitragen, diese Probleme zu verbessern anstatt sie zu verstärken.**

Das vorliegende Handbuch „Deinem Essen auf der Spur“ wurde im Rahmen des dreijährigen EU-Projekts „Map Your Meal“ in fünf Ländern entwickelt – zunächst auf Englisch als gemeinsame Arbeitssprache und danach wurde es in die nationalen Sprachen übersetzt<sup>1</sup>.

Durch unterschiedliche Übungen und Aktivitäten lernen Jugendliche und junge Erwachsene die Auswirkungen der globalen Lebensmittelproduktion auf Mensch und Umwelt zu verstehen. Ziel ist es, Jugendliche, junge Menschen, JugendarbeiterInnen, TrainerInnen, Community Educators und LehrerInnen anzusprechen und ihnen **Möglichkeiten zu bieten interaktiv zu entdecken, woher**



<sup>1</sup> Es gibt das Handbuch daher auf Deutsch, Englisch, Bulgarisch und Griechisch und Türkisch. Bei Interesse an anderen Sprachen, melden Sie sich bitte beim Herausgeber.



**unser Essen kommt, welche Wege Lebensmittel zurücklegen und welche Folgen unsere Ernährung hat.**

Das Handbuch ist in drei Teile gegliedert: Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen. Unter den Vorspeisen werden **allgemeine, einführende Aktivitäten vorgestellt, um Denkprozesse** über Lebensmittel und wie vernetzt das **Ernährungssystem** ist, **anzustoßen**. Unter den Hauptspeisen finden Sie fünf Themenbereiche in denen unterschiedliche **Aktivitäten und Methoden** vorgestellt werden, um sich ausgehend von ausgewählten Speisen mit verschiedenen globalen Herausforderungen zu beschäftigen. Die Aktivitäten befassen sich einerseits mit den Schwerpunkten „Greenness“ und „Fairness“ (siehe Abbildungen), behandeln aber auch die allgemeineren Themenfelder Nachhaltigkeit, gegenseitige Abhängigkeiten und ethischer Konsum. Unter den **Nachspeisen** werden **Möglichkeiten** vorgestellt selbst im eigenen Umfeld und darüber hinaus **aktiv zu werden**. Sie haben das Ziel die TeilnehmerInnen zu bestärken sich selbst zu engagieren.

Das Handbuch kann für sich oder als Ergänzung zur **Smartphone-App „Map Your Meal“** verwendet werden. Mithilfe der Smartphone-App kann man über Barcode-Scan herausfinden wie grün und fair das vorliegende Lebensmittel ist. Sowohl das Handbuch als auch die Smartphone-App nehmen dabei eine Reihe von Themen in Bezug auf die **„Greenness“ und „Fairness“ von Produkten unter die Lupe**. „Greenness“ steht dabei für die ökologischen, „Fairness“ für die sozialen Aspekte der Lebensmittelproduktion, wie die oben stehenden Abbildungen zeigen.

# Wie wird bewertet?

Ethisches Konsumverhalten wird vor allem den Konsumentinnen und Konsumenten in Europa immer wichtiger – dies erkennen auch immer mehr Unternehmen. Gelingt es ihnen der Käuferschicht glaubhaft zu demonstrieren, dass sie sich einer nachhaltigen und fairen Produktions-, Handels- und Wirtschaftsweise verschrieben haben, führt dies meist zu einem Verkaufsvorteil gegenüber der Konkurrenz. In der vorliegenden App wird versucht genau jene Informationen über diesen Beitrag der Unternehmen zusammenzutragen.

Dabei geht das internationale Research-Team von jenen Daten aus, die auch einem Konsumenten bzw. einer Konsumentin beim Kauf sofort zur Verfügung stehen würden: Dies sind vor allem Informationen auf der Verpackung des Produktes selbst. Diese Vorgangsweise deckt sich auch mit den Erkenntnissen des Europäischen Ernährungsinformationszentrums<sup>2</sup>, die zeigen, dass Kaufentscheidungen in hohem Ausmaß von den am Produkt verfügbaren Informationen und vor allem von den vorhandenen Gütesiegeln (Labels) abhängig sind.

Alles in Allem ist sich das Research-Team des Projekts Map Your Meal bewusst, dass es schlichtweg unmöglich erscheint alle für „echte Fairness“ und „echte Greeness“ relevanten Indikatoren eines Produktes aufzuschlüsseln und mit Daten zu befüllen. Dazu sind die globalen Warenströme zu komplex, zu weit verflochten und die Informationen zu intransparent. Was die vorliegende App allerdings leisten kann, ist das Bewusstsein über gängige Praktiken der Agrar- und Lebensmittelindustrie in der Bevölkerung zu erhöhen; die Auseinandersetzung mit Vor- und Nachteilen oder mit Auswirkungen auf Mensch und Umwelt mit Daten zu unterstützen, die ein Weiterdenken und -arbeiten ermöglichen.

In der Bewertungsmethodik<sup>3</sup> finden Sie weitere Details darüber, warum das internationale Research-Team von Map Your Meal bestimmte Indikatoren miteinbezog oder andere Aspekte nicht berücksichtigte. In diesem Handbuch belassen wir es bei einer kurzen Zusammenfassung pro bewertetem Aspekt.

## **Wasser-Fußabdruck:**

Wasser ist die Grundlage allen Lebens auf unserem Planeten Erde. Wasser ist darüber hinaus auch jene Ressource, die bei der Herstellung aller Lebensmittel benötigt wird. Tatsächlich hält der Landwirtschaftssektor den größten Anteil am Gesamtwasserverbrauch. Um zu verstehen, dass unsere Konsumententscheidungen auch auf die wichtigste natürliche Ressource Einfluss haben, bedienen wir uns dem sogenannten „Wasser-Fußabdruck“, der 2002 von Arjen Hoekstra entwickelt wurde. Als Teil des „Ökologischen Fußabdrucks“ misst der Wasser-Fußabdruck den direkten und indirekten Wasserbrauch eines Produktes und lässt somit eine Relation zwischen dem eigenen Konsum und dem dadurch entstandenen „Fußabdruck“ auf der Erde herstellen. Das Research-Team von Map Your Meal hat den globalen Rechner für den Wasser-Fußabdruck für die Zwecke der vorliegenden App herangezogen.

## **Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO):**

Gentechnisch veränderte Organismen (GVOs) können definiert werden als Organismen (z.B. Pflanzen, Tiere oder Mikroorganismen), deren Erbanlage (DNA) mittels gentechnischer Methoden gezielt verändert wurde und die bei natürlicher Reproduktion/Kombination nicht entstehen würde. Vor allem in Europa gibt es große Besorgnis und Opposition gegen die Verwendung von GMO in Nahrungsmitteln. Die Kritik fußt auf den noch unbekanntem langfristigen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt sowie sozioökonomischen negativen Auswirkungen (z.B. im Zusammenhang mit Eigentumsrechten oder dem enormen Biodiversitätsverlust).

## **Verarbeitung:**

Im Zusammenhang mit der Smartphone-App geht es in dieser Bewertungskategorie um die Verwendung von Pestizide und Chemikalien während der Nahrungsmittelverarbeitung (vom Anbau

der Rohstoffe bis zum Endprodukt). Vor allem bei unsachgemäßem Gebrauch, aber auch im herkömmlichen Einsatz haben Pestizide und Chemikalien schädliche Auswirkungen auf Mensch und Natur (Luft, Boden und Wasser). Verarbeitete Lebensmittel beinhalten künstliche Zusatzstoffe oder Hormone: vor allem für die längere Haltbarkeit oder zur optischen Kosmetik ist dies im Lebensmittelsektor gängige Praxis. Die (langfristigen!) Auswirkungen auf Mensch und Umwelt bleiben weiterhin ein vieldiskutiertes Thema.

### **Transport:**

In dieser Bewertungskategorie soll die Verflochtenheit im globalen Lebensmittelsektor verdeutlicht werden. Dabei werden nicht nur die tatsächlichen Kilometer betrachtet, die wie ein Rucksack auf jedem Lebensmittel hängen sondern auch andere Aspekte bewertet, die zum Nachdenken anregen sollen. Diese Methodik wurde ausgewählt, weil sich das Map Your Meal Research Team bewusst ist, dass weniger Distanz nicht unmittelbar zu einem kleineren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck führt, da dieser u.a. von der Produktionsmethode, dem Lebensmittel an sich aber auch von Faktoren seitens der KonsumentInnen abhängt. Folgende Fragen ergeben sich in dem Zusammenhang: Warum werden meist nur Rohstoffe aus dem Globalen Süden importiert, aber die Veredelung der Endprodukte behalten sich die sogenannten Industrieländer vor? Welche ökologische Schuld der Industriestaaten entsteht gegenüber Ländern des Globalen Südens aufgrund des Klimawandels?

### **Verpackung & Müll:**

Als Verpackung wird jedes Material betrachtet, das dafür gemacht wurde Produkte zusammen zu halten, zu schützen oder nur Materialien für die Produktpräsentation darstellen. Jedes Jahr werden alleine in der EU 3 Milliarden Tonnen Müll produziert. Selbstverständlich hat dieses Müllaufkommen auch Auswirkungen auf die Umwelt zur Folge: allgemeine Verschmutzung und die Freisetzung von Treibhausgasen, die wiederum den Klimawandel anheizen, ganz zu schweigen von der hohen Verschwendung von Materialien und Energie (z.B. bei der Herstellung einer Dose) – um nur zwei exemplarisch zu nennen. In der Map Your Meal App hat sich das Map Your Meal Research-Team auf das fertige Produkt und die vom Unternehmen zur Verfügung gestellten Informationen zum Recycling gestützt.

### **Verwendung von Palmöl:**

Die Verwendung von Palmöl als billiges Fett ist in der Lebensmittelindustrie weit verbreitet. Palmöl ist ein vegetarisches Öl, das aus der Palmfrucht gewonnen wird. Ursprünglich stammt die Ölpalme aus Westafrika, doch aufgrund der hohen Nachfrage wird der Baum nahezu in allen Tropenregionen der Erde angebaut –die mit Abstand größten Produktionsländer sind allerdings Indonesien und Malaysia. Laut „Say No to Palm Oil“ Kampagne<sup>4</sup> ist die Palmölindustrie eng verflochten mit Problematiken wie Lebensraumverschlechterung, Klimawandel, Tierquälerei und Menschenrechtsverletzungen indigener Völker in den Produktionsländern, die vor allem durch die Rodung riesiger sauerstoffproduzierender Waldflächen entstehen. Hinweis: Der Aspekt Palmöl fließt nur in die Bewertung ein, wenn im Produkt Palmöl enthalten ist!

### **Rechte von ArbeitnehmerInnen & Kindern:**

Lebensmittel sind stärker mit Menschenrechten verflochten als man sich im ersten Moment vorstellen kann. Beinahe alle Menschen unserer Erde sind ins globale Agrar- und Nahrungsmittelsystem eingebunden – als Bäuerinnen und Bauern, als Teil der Arbeiterschaft, als ProduzentInnen, HändlerInnen oder als KonsumentInnen. Und selbstverständlich erweitert sich der Kreis der Betroffenen auch auf deren Familienmitglieder und Angehörige. Unglücklicherweise lassen sich Menschenrechtsverletzungen entlang der gesamten Wertschöpfungsketten nachweisen: moderne Sklaverei, Arbeitsrechtsverletzungen, Kinderarbeit oder der stark limitierter Zugang zu Bildungs-

<sup>4</sup> Vgl. <http://www.saynotopalmoil.com/>. Zugriff am 20.10.2017 um 10:47h.

und Sozialsystemen sind nur einige Beispiele hierfür. Für das Map Your Meal Projekt werden Menschenrechte unter den zwei Gesichtspunkten, Arbeitsrechte und Kinderarbeit, bewertet.

Exkurs Kinderarbeit: Laut Internationaler Arbeitsorganisation (ILO) ist die Obergrenze von Kinderarbeit unter normalen Umständen 15 Jahre. Die Konvention, die Kinder vor ausbeuterischer Arbeit schützen soll, ist leider nur von ca. einem Viertel der ILO-Mitgliedsstaaten ratifiziert worden. Dennoch gilt sie als international anerkannt. Viele Organisationen weltweit kämpfen gegen ausbeuterische Kinderarbeit ohne die Armutsspirale für Familien noch weiter zu verschärfen. In der vorliegenden Bewertungsmethodik wird auf den Child Labour Index (Hrsg. ILO) zurückgegriffen.

### **Tierrechte:**

Der weltweit enorme und weiterhin im Anstieg begriffene Verbrauch tierischer Produkte, kurbelte die industrielle Landwirtschaft enorm an. In dieser wird weder auf die Qualität des Endproduktes noch auf Tierschutz großen Wert gelegt. Die Erkenntnis, dass auch Tiere Gefühle verspüren, die jenen von Menschen ähneln wie z.B. Angst, Hysterie oder Schmerz, hat internationale Tierschutzorganisationen vereint und mobilisiert. Innerhalb der Fairness Kategorie möchte das Map Your Meal Research-Team diesem Umstand Rechnung tragen. Bewertet wird z.B. ob das Tier unter BIO-Auflagen gehalten wurde. Wenn ein Produkt gar keine tierischen Inhaltsstoffe aufweist, wird es besser bewertet.

### **Transparenz:**

Transparenz ist eine notwendige Voraussetzung für eine verantwortungsvolle Regierungsführung. Selbstverständlich ist Transparenz nicht die Lösung aller Probleme, aber sie ist Basis für weitere Nachforschungen und eventuell notwendige Handlungen. Verantwortlichkeit bzw. Rechenschaftspflicht und Transparenz sind mehrdimensional: sie betreffen sowohl rechtliche Rahmenbedingungen und Regulierungen seitens der Unternehmen und zwar auf struktureller wie auch auf finanzieller Ebene, aber auch wie sehr Unternehmen ihre Aktivitäten und Entscheidungsgrundlagen, Lieferketten und vieles mehr der breiten Öffentlichkeit zugänglich machen. In der vorliegenden Map Your Meal App wird ebenfalls die Kommunikation nach außen, die Berichtslegung und das Ausmaß des politischen Lobbyings eines Unternehmens bewertet. Außerdem fließt in die Bewertung mit ein, ob das Unternehmen die Zulieferkette ihrer Produkte samt Zutaten offen legt – denn dies ist wohl der wichtigste Schritt auf dem Weg hin zu nachhaltigen und fairen globalen Wertschöpfungsketten.

Alle in den drei Projektjahren gesetzten Aktivitäten und Meilensteine dienten dazu, junge Menschen, JugendarbeiterInnen, TrainerInnen, Community Educators sowie die breite Öffentlichkeit für das so wichtige Thema unserer Ernährung zu sensibilisieren. Das übergeordnete Projektziel ist eine starke und aktive Koalition von BürgerInnen zu fördern, die sich aktiv für die Einhaltung von **Menschenrechten**, für globale Gerechtigkeit und eine nachhaltige Lebensweisen einsetzen.



# Aktivitäten nach Thema

Aktivität	Globale Herausforderungen allgemein	Nachhaltigkeit	Konsum	Greenness							Fairness			
				Wasserfußabdruck	Einsatz von GVO/Bio-Landwirtschaft	Verarbeitung	Transport	Verpackung/Abfall	Palmöl	Fischfang	Rechte von Arbeitnehmer:innen	Kinderarbeit	Tierrechte	Transparenz
2.1.1 Eine Pizza voller Herausforderungen	X													
2.1.2 Tomaten – bio oder konventionell?		X	X		X									
2.1.3 Wasser in meiner Pizza?		X	X	X										
2.2.1 Wie viel Wasser braucht man für Souflaki?				X										
2.2.2 Fairer Pfeffer											X			
2.3.1 Reis entdecken	X			X							X			
2.3.2 Wer hat den Fisch für dein Sushi gefangen?		X								X				
2.3.3 Ein Siegel für deinen Fisch		X								X				
2.4.1 Eisverkostung und rätselhafte Zutaten entschlüsseln		X	X								X	X		
2.4.2 Bio & fair?		X	X		X						X	X		
2.4.3 Was steckt drin, im Eis?			X											X
2.5.1 Wie fair ist deine Banane?											X	X		X
2.5.2 Woraus unsere Milch besteht					X	X		X					X	X
2.5.3 Mangos unterwegs		X	X					X						X

## Symbole



Thema



Art der Aktivität



Dauer



Gruppengröße/  
Altersgruppe



Materialien



Lernziele

# I. Vorspeisen

## I.1 Globales Frühstück



🔗 Vernetzung, Nachhaltigkeit

🗣️ Interaktive Diskussion

🕒 10 Min

👤 beliebig/ ab 12 Jahre

📄 Laminierte Karten mit den Antworten JA/  
NEIN/WEISS ICH NICHT



- Das Eis brechen
- Das Thema vorstellen
- Das enorme Ausmaß und die Komplexität der Lebensmittelproduktion verstehen
- Persönliche, lokale und globale Aspekte miteinander verbinden

**Vorbereitung:** Legen Sie die Karten JA/NEIN/WEISS ICH NICHT an unterschiedlichen Enden des Raumes auf.

**Ablauf:** Bitten Sie die TeilnehmerInnen, ihren Namen und ein Lebensmittel zu nennen, das mit demselben Buchstaben wie ihr Name beginnt. Lesen Sie den TeilnehmerInnen die folgenden Aussagen vor und geben Sie ihnen die Anweisung, sich jeweils zu der Karte zu stellen, die ihrer Antwort entspricht (JA/NEIN/WEISS ICH NICHT).

- **Ich habe heute Morgen gefrühstückt.**
- **Ich erzeuge meine Lebensmittel selbst.**
- **Ich erzeuge Teile meiner Lebensmittel selbst.**
- **Ich koche mein Essen meistens selbst.**
- **Ich kaufe meine Lebensmittel meistens im Supermarkt.**
- **Ich kaufe meine Lebensmittel meistens am Bauernmarkt.**
- **Beim Einkaufen von Lebensmitteln ist der Preis ausschlaggebend.**
- **Beim Einkaufen von Lebensmitteln ist der Preis das wichtigste Kriterium.**
- **Normalerweise weiß ich, wer das Brot und das Gemüse, das ich esse, erzeugt hat.**
- **Ich möchte wissen, wer das Brot und das Gemüse, das ich esse, erzeugt hat.**
- **Jeder Mensch hat das Recht auf ausreichende und schmackhafte Nahrung.**
- **('Fragen können beliebig ergänzt werden!')**

Bitten Sie nach jeder Frage Freiwillige, Beispiele zu nennen. Fragen Sie die TeilnehmerInnen, ob jemand seinen Platz ändern möchte, nachdem er/sie die Beispiele von anderen gehört hat. Stellen Sie jedes Mal, wenn die TeilnehmerInnen einen Platz eingenommen haben, tiefergehende Fragen, um zum Beispiel die Bedeutung von Formulierungen wie „Lebensmittel erzeugen“ oder „Recht auf angemessene Ernährung“ zu klären.

## 1.2 Ja, du kannst das!



📌 Fairness, Greenness, Aktivismus, Sozialer Wandel

🚩 Reihenfolge bilden

🕒 10 – 45 Min.

👥 beliebig / ab 14 Jahre

📁 Laminierte A5-Karten für jede Gruppe: 1x „größte Auswirkung auf Armut“, 1x „geringste Auswirkung auf Armut“, ein Set laminierte Antwort-Karten zu je 11 Stück pro 4er-Gruppe



- Die TeilnehmerInnen bestärken und inspirieren, aktiv zu werden
- Mögliche Lösungen für ökologische und soziale Herausforderungen diskutieren
- Die Grundlage für ein weiteres Engagement der TeilnehmerInnen zum Thema Lebensmittel schaffen

### Ablauf:

1. Fragen Sie die TeilnehmerInnen: „Was kann ich tun, damit mein Essen ökologischer und fairer wird“? Schreiben Sie die Frage auch auf ein Plakat, eine PowerPoint-Folie, eine Tafel oder auf ein Whiteboard. Geben Sie den TeilnehmerInnen 20 Sekunden Zeit für sich selbst über diese Frage nachzudenken. Sie können ihnen auch vorschlagen, ihre Augen dabei zu schließen. Geben Sie den TeilnehmerInnen 60 Sekunden Zeit, um sich mit einem Partner oder einer Partnerin auszutauschen.

2. Bilden Sie Kleingruppen zu je 4 Personen. Erklären Sie den TeilnehmerInnen, dass jede Kleingruppe ein Kartenset mit 11 Karten bekommt. Erklären Sie, dass auf 10 Karten vorbereitete Antworten stehen und dass es pro Kartenset eine elfte, leere Karte für eigene zusätzliche Ideen der TeilnehmerInnen gibt. Lesen Sie die 10 Karten vor und geben Sie den TeilnehmerInnen die Aufgabe, sich in den Kleingruppen auf eine Reihenfolge der Karten zu einigen. Die Reihenfolge der Karten soll widerspiegeln, welche Auswirkungen auf Armut die Karte aus der Sicht der TeilnehmerInnen/Gruppe hat: Ganz links (oder ganz oben) die Karte mit der größten Auswirkung auf Armut, ganz rechts (oder ganz unten) die Karte mit der geringsten Auswirkung auf Armut. Legen Sie die laminierten A5-Karten „größte Auswirkung auf Armut“ an das linke (oder obere) Ende und „geringste Auswirkung auf Armut“ an das rechte (oder untere) Ende einer imaginären Reihe. Geben Sie jeder Gruppe ein Set Karten und erinnern Sie die Gruppen daran, dass sie auf die elfte, leere Karte eigene Ideen schreiben können. Geben Sie den Gruppen 5 Minuten Zeit, um die Karten zu reihen und stellen Sie währenddessen sicher, dass die TeilnehmerInnen die Aufgabe verstanden haben.

3. Bitten Sie die Gruppen jeweils, ihre Reihenfolge und ihre eigenen Ideen auf der elften Karte zu präsentieren.

### Nachbereitung und Reflexion:

- Sie können eine Reflexion der Aktivität oder eine Diskussion der vorgestellten Reihenfolgen und neuen Ideen anschließen.
- Wie viel Zeit Sie dafür nutzen möchten, hängt von Ihrem Ermessen und Ihren Zielen ab.
- Im Kapitel „Nachspeisen: Aktiv werden“ finden Sie interessante Links, um mehr über aktuelle Initiativen und Kampagnen zu erfahren, und viele Ideen, wie man selbst etwas verändern kann, indem man aktiv wird.



Überzeuge deine Familie und deine Freunde, Fair-trade-Produkte zu kaufen.



Erkundige dich über die Nahrungs-mittel, die du zu dir nimmst (z.B. in dem du eine App verwendest).



Unterzeichne eine Online-Petition gegen ungerechte Handelspraktiken (z.B. TTIP)



Werde Vegetarier-In oder VeganerIn



Spende Geld an eine vertrauenswürdige Charity-Organisation im Globalen Süden, die sich gegen Unter- und Mangelernährung engagieren.



Geringster Einfluss



Spende Lebensmittel an eine lokale Tafel (eine Tafel ist eine Organisation, welche Lebensmittel an Bedürftige verteilt, die ansonsten im Abfall landen).



Pflanze deine Nahrungsmittel selbst an.



Nimm an einer Demonstration teil.



Kontaktiere PolitikerInnen und sprich mit ihnen über deine Bedenken.



?



Geringster Einfluss

# 2. Hauptspeisen

## 2.1 Pizza

### Hintergrundinformationen

Pizza gehört weltweit sicherlich zu den beliebtesten Gerichten. Die Pizza kann auch als kulturelles Phänomen bezeichnet werden, das Teil eines Lebensstils ist. Die Verbreitung von Pizza als italienisches Gericht hat zur Vielfalt unseres Speiseplans beigetragen. Der weltweite Erfolg von Pizza hat mehrere Gründe, zum Beispiel die Etablierung von Pizza-Restaurants oder die Entwicklung von Pizza als Tiefkühlgericht, die parallel zur Verbreitung von Tiefkühlgeräten in private Haushalte Eingang fand. Am Markt der Fertiggerichte hat Pizza seit damals einen großen Anteil und somit ist die Pizza auch ein wirtschaftlich bedeutsames Produkt im Lebensmittelhandel.

### Kulturelle Aspekte

Pizza ist ein klassisches Beispiel für eine interkulturelle Gesellschaft und dafür, dass in menschlichen Ernährungsgewohnheiten seit langer Zeit Prozesse der Globalisierung stattgefunden haben: Ihren kulturellen Ursprung hat Pizza im Neapel des 18. Jahrhunderts als Speise der ärmeren Bevölkerung, das Gericht hat jedoch seine Verbreitung in die ganze Welt erlebt, was vor allem (sogar in Italien!) auf US-amerikanische Einflüsse zurückzuführen ist. Wie Pizza regional angepasst wurde und ihre Bedeutung in unterschiedlichen Regionen sind faszinierende Forschungsfelder. Pizza ist in vielen Gesellschaften als Fast Food Bestandteil des Alltagslebens und kann somit auch als Beispiel für ein etwas kontroverses Randthema in Bezug auf Fairness dienen: kulturelle Aneignung. Pizza und ihre Zutaten sind aber auch ein gutes Beispiel für die komplizierten, miteinander verwobenen und häufig problematischen Themen rund um unsere Ernährung.

### Industrielle Landwirtschaft

So gut wie jede Zutat kann auf einer Pizza landen; es gibt aber ein paar Zutaten, die ein Muss sind: vor allem Mehl und Tomaten – das Herz einer Pizza. Mehl wird üblicherweise aus Weizen hergestellt. Sowohl der Anbau von Weizen als auch jener von Tomaten hat zahlreiche ökologische und soziale Folgen, auch wenn beide Pflanzen weitgehend in Europa kultiviert werden (2014 – 2015 hat die EU 33 Millionen Tonnen Weichweizen exportiert<sup>5</sup>. ) Zu den Problemen zählen die Nutzung von Land und Wasser, der Einsatz von Chemikalien, der Verlust von Artenvielfalt, ungleiche Machtbeziehungen zwischen **Kleinbauern/ Kleinbäuerinnen** und GroßherzeugerInnen sowie Verstöße gegen die Rechte von ArbeitnehmerInnen (ja, auch in der EU!).

### Tierische Zutaten

Der klassische Pizzakäse ist Mozzarella, aber auch andere Käsesorten finden sich je nach Land oder Region auf einer Pizza. Salami, Schinken oder andere Fleischsorten sind ein beliebter Belag, auch wenn die klassische Pizza („Margherita“) ein vegetarisches Gericht ist. Auch Sardellen- oder Thunfischpizza sind beliebte Varianten. Pizza kann demnach zu großen Teilen aus tierischen Produkten bestehen, was Fragen zu Themen wie Emissionen, Gentechnik in Futtermitteln, Tierhaltung, **Tierrechte** oder (nachhaltige) Fischerei aufwirft.

### Fast Food-Konzerne

Wie bereits gesagt wurde, hat Pizza die Welt erobert. Einige der „Motoren“ dieser Eroberung haben ganz konkrete Namen: Unternehmen wie Domino's oder Pizza Hut haben Pizza in Länder und Regionen gebracht, die sie auf anderem Wege wohl nicht erreicht hätte. Die wachsende Pizza-Industrie wirft wichtige Fragen in Bezug auf gesundheitliche und wenig nachhaltige Aspekte von Fast Food auf, ebenso wie ökologische Aspekte von Transport, Überlegungen zu Gerechtigkeit in Lieferkette und Herstellung sowie im Steuerwesen, das häufig multinationale Unternehmen Vorteile verschafft.

## 2.1.1 Eine Pizza voller Herausforderungen



 Globale Herausforderungen

 Arbeit in Kleingruppen, Bewertung, Diskussion

 Dauer: 45 min. – 1 h

 5 – 30 Personen / ab 15 Jahre

 1 Stift und 1 Kopiervorlage 1 pro Kleingruppe



- Zusammenhänge zwischen Lebensmittelkonsum und globalen Herausforderungen erkennen
- Mögliche Auswirkungen von Essensgewohnheiten und Einstellungen diskutieren
- Bewusstsein dafür schaffen, wie stark Lebensmittelindustrie und Umwelt vernetzt sind

### Ablauf:

1. Fragen Sie die TeilnehmerInnen, welche Themen sie als „globale Herausforderung“ wahrnehmen. Visualisieren Sie die Vorschläge und Meinungen. Stellen Sie wenn nötig Wheelers Definition von „global issues“ (Globale Herausforderungen) vor:

*Globale Herausforderungen sind Herausforderungen, die weitreichende Auswirkungen auf eine große Anzahl von Menschen haben oder haben können. Globale Herausforderungen sind insofern nationenübergreifend und grenzüberschreitend, als dass es über die Möglichkeiten eines einzelnen Landes hinausgeht, Lösungen zu finden [...] Globale Herausforderungen sind miteinander verbunden. Eine Veränderung einer Herausforderung – zum Guten oder zum Schlechten – verlangt nach Veränderungen anderer Herausforderungen. (Wheeler, 2009; eigene Übersetzung <sup>6</sup>).*

2. Arbeit mit **Kopiervorlage 1 (Teil 1)** in Kleingruppen mit bis zu 5 Personen: Die TeilnehmerInnen lesen die Auflistung globaler Herausforderungen und wählen jene 8 Herausforderungen aus, die ihrer Meinung nach den stärksten Zusammenhang mit der Erzeugung von Pizza haben und schreiben diese in die 8 Pizza-Ecken. Innerhalb der Kleingruppen sollen auch Begründungen für die Wahl diskutiert werden. Stellen Sie sicher, dass alle TeilnehmerInnen die Begriffe und Konzepte in der Liste von Teil 1 verstehen und geben Sie wenn nötig Erklärungen.

3. **Ist jede Herausforderung gleich wichtig? In Teil 2** der Aufgabe beraten und entscheiden die TeilnehmerInnen, wie wichtig die 8 ausgewählten Herausforderungen aus ihrer Sicht sind. Sie teilen eine Pizza in 8 Stücke, deren Größe jeweils die Wichtigkeit einer Herausforderung widerspiegelt. Die TeilnehmerInnen bereiten außerdem Argumente für ihre Einteilung vor: welche Begründungen stecken hinter ihrer Reihung?

4. Im **nächsten Schritt** beraten und entscheiden die Gruppen, wie sehr sie als KonsumentInnen die 8 Herausforderungen auf ihrer Pizza beeinflussen könnten: Die TeilnehmerInnen schraffieren einen Anteil im Pizzastück farbig – dessen Größe soll symbolisch die eigenen Einflussmöglichkeiten auf diese Herausforderung widerspiegeln.

5. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, ihre Ergebnisse im Plenum zu präsentieren und den „Belag“ ihrer Pizzen zu erläutern. Besprechen Sie, welche Ähnlichkeiten und Unterschiede es zwischen den Kleingruppen gibt.

### **Nachbereitung und Reflexion:**

- Was ist eure Meinung zu dieser Aktivität? Was ist euch schwer gefallen?
- Konntet ihr irgendwelche Erkenntnisse gewinnen und wenn ja, welche?
- Was wäre das Ergebnis, wenn wir diese Übung mit anderen Lebensmitteln, Speisen oder Getränken machen würden?
- Welche Verantwortung und welchen Einfluss haben wir als KonsumentInnen?

## **Kopiervorlage 1: Pizza-Vorlage**

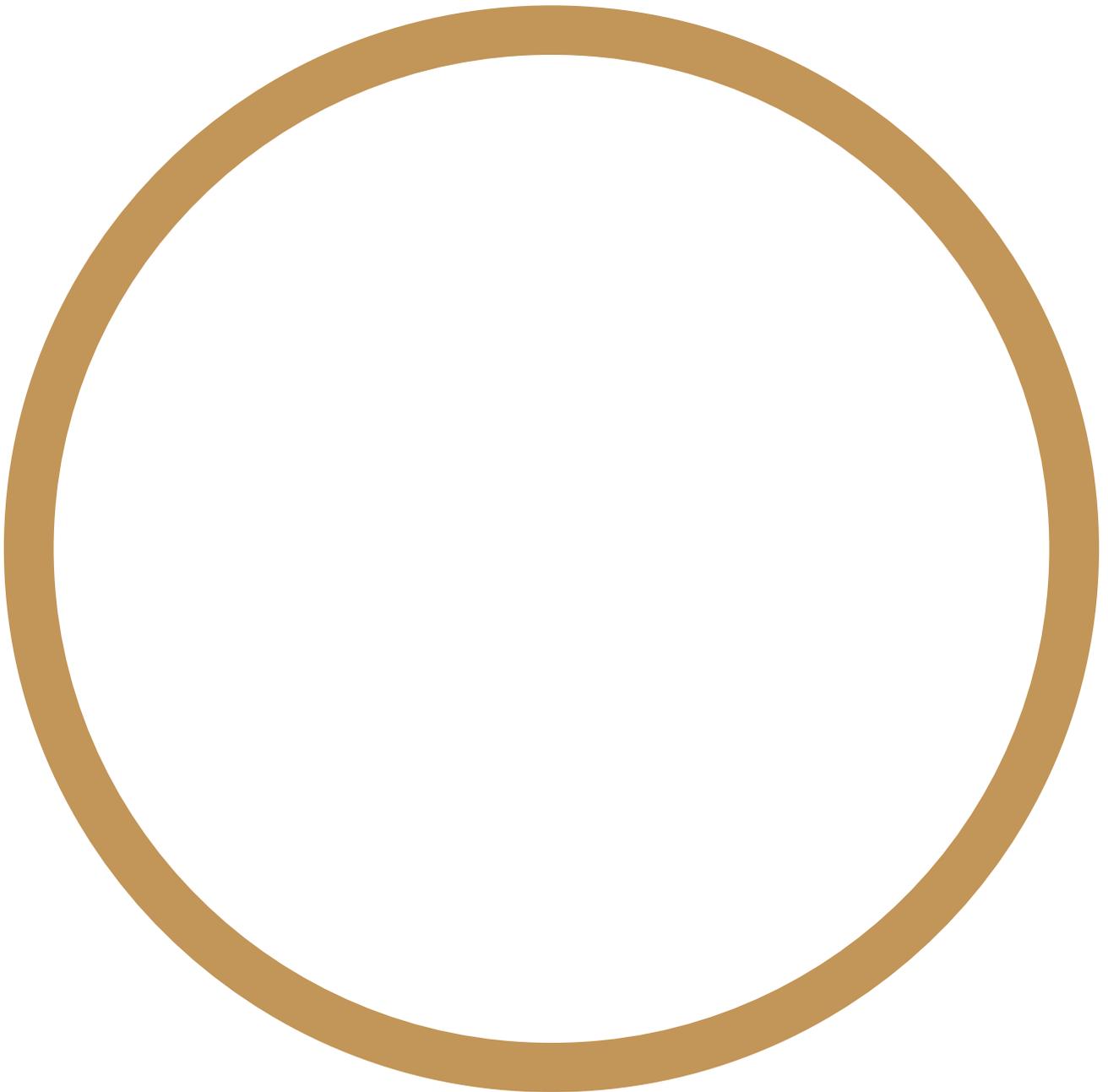
Wählt aus der Liste 8 globale Herausforderungen aus, die eurer Meinung nach stark mit der Erzeugung und dem Konsum von Pizza zusammenhängen. Schreibt die 8 Herausforderungen jeweils in ein Pizzastück auf der Vorlage. Bereitet auch Argumente für eure Auswahl vor.

### **Globale Herausforderungen:**

Umweltverschmutzung  
Nutzung natürlicher Ressourcen  
Nachhaltige Entwicklung  
Biodiversität  
Menschenrechte  
Rechte von ArbeitnehmerInnen  
Tierrechte  
Ernährungssicherheit  
Armut und Hunger  
Nachhaltige Landwirtschaft



Gesundheit  
Handel  
Active Citizenship  
Interkultureller Dialog  
Soziale Gerechtigkeit  
Konsum-Gesellschaft  
Lebensmittelverschwendung  
Gleichberechtigung der Geschlechter  
Kulturelle Anpassung



**Teil 2:** Teilt die Pizza in 8 Stücke für eure 8 Herausforderungen. Die Größe der Stücke soll jeweils widerspiegeln, wie wichtig die Herausforderung für euch ist: Je größer das Pizzastück, umso wichtiger das Thema.

## 2.1.2 Tomaten Bio oder konventionell?



📌 Biologische und **konventionelle** Landwirtschaft, Nachhaltigkeit, Konsum

👥 Arbeit in Kleingruppen, Diskussion

🕒 45 Min.

👤 5 – 30 Personen / ab 14 Jahre

📄 Plakate, Plakatstifte, 1 Kopie von Kopiervorlage 1 und Kopiervorlage 2 pro Kleingruppe



- Die Unterschiede zwischen konventioneller und biologischer Landwirtschaft erkunden
- **Nachhaltigkeit** standards als möglichen Ansatzpunkt für Kaufentscheidungen erfahren
- Standards des EU-Bio-Logos kennen lernen
- **Monokultur- & Reihenkultur** sowie **Agrobusiness** als Begriffe kennen lernen

### Ablauf:

1. Was ist eure Lieblings-Pizza? Fragen Sie in der Gruppe nach, welche Arten von Pizza gern gegessen werden. Fragen Sie die TeilnehmerInnen nach den wichtigsten Zutaten für Pizza – die zentrale Zutat Tomaten wird bei dieser Übung im Mittelpunkt stehen.

2. Erklären Sie, dass es beim Anbau von Nutzpflanzen grundsätzlich unterschiedliche Methoden gibt: Konventionelle Landwirtschaft und **Biologische Landwirtschaft**. Die wesentlichen Unterschiede liegen vor allem im Anbau. Der Großteil der Tomaten für die Sauce wird konventionell erzeugt. Teilen Sie Kopiervorlage 1 aus oder schreiben Sie die wichtigsten Aspekte konventioneller Landwirtschaft aus dem Text auf ein Plakat, welches alle TeilnehmerInnen gut sehen können.

3. Teilen Sie die Gruppe in Kleingruppen mit bis zu 5 Personen ein. Geben Sie den Kleingruppen die Aufgabe, über die Probleme der konventionellen Landwirtschaft (Kopiervorlage 1) zu diskutieren und zu überlegen, was aus ihrer Sicht eine „perfekte Tomate“ wäre (Anbau, Transport, Anforderungen an Geschmack, Aussehen, ...). Bitten Sie die TeilnehmerInnen, sich auf eine Reihe von Anforderungen zu einigen, die eine „perfekte Tomate“ erfüllen müsste. Geben Sie den TeilnehmerInnen ein Plakat – hier soll die „perfekte Tomate“ grafisch abgebildet werden: was macht diese aus? Diese Plakate werden im Raum aufgehängt und dienen als weitere Diskussionsgrundlage.

4. Teilen Sie Kopiervorlage 2 aus und erklären Sie die wichtigsten Merkmale des biologischen Anbaus. Bitten Sie die Kleingruppen, zu überprüfen, welche Ähnlichkeiten und Unterschiede es zwischen den EU-Bio-Logo-Standards und ihren eigenen „perfekten“ Tomaten gibt. Alternativ können Sie den Vergleich auch im Plenum statt in den Kleingruppen machen. Erklären Sie den TeilnehmerInnen, dass es über die EU-weiten Bio-Standards hinaus verschiedene nationale Standards für Bio-Landwirtschaft gibt, die zum Teil noch höhere Kriterien beinhalten. Beispiele dafür in Österreich sind das rote AMA-Biozeichen mit Ursprungsangabe, das Siegel der Kontrollstelle Austria Bio Garantie oder die Bio Austria – Standards.

### **Nachbereitung und Reflexion:**

- Welche neuen Erkenntnisse konnten gewonnen werden? Was möchte ich noch wissen?
- Schaut ihr beim Einkauf auf Gütesiegel? Auf welche Siegel achtet ihr und warum?
- Seid ihr der Meinung, dass in den Anforderungen für das EU-Bio-Logo Aspekte fehlen? Und wenn ja, welche?
- Bio-Produkte sind meistens teurer als Produkte aus konventioneller Landwirtschaft. Was wären Alternativen für Menschen, die es sich nicht leisten können, mehr Geld für Bio-Produkte auszugeben?
- Greift ihr selbst zu Bio-Produkten und wenn ja, warum?

## **Kopiervorlage 1: Konventionelle Landwirtschaft**

Die konventionelle Landwirtschaft macht in der EU nach wie vor den Großteil der Produktion aus, denn nur 5,4 % aller landwirtschaftlich genutzten Flächen in Europa werden biologisch bewirtschaftet (Europäische Kommission, 2013)<sup>7</sup>.

Die meisten Tomaten, die wir essen, werden in Europa angebaut. Im Jahr 2014 erzeugten EU-Mitgliedsstaaten 16,8 Millionen Tonnen Tomaten. Zwei Dritten davon kamen aus Italien und Spanien (Eurostat, 2015)<sup>8</sup>.

### **Was bedeutet konventionelle Landwirtschaft?<sup>9</sup>**

Einige Merkmale der konventionellen Landwirtschaft sind: schnelle technologische Innovation im Bereich landwirtschaftlicher Maschinen; große Investitionskosten, um Produktions- und andere Technologien zu finanzieren; Anbau in landwirtschaftlichen Großbetrieben; Monokulturen und Reihenkulturen über mehrere Jahre hintereinander; extensiver Einsatz von Pflanzenschutzmittel, Düngemittel und anderer externer Inputs; hohe Arbeitseffektivität und Abhängigkeit vom Agrobusiness.

- Die konventionelle Landwirtschaft wird wegen folgenden Problemen, die sie aufwirft, scharf kritisiert:
- Verminderung der Bodenfruchtbarkeit durch Erschöpfung und Verschmutzung;
- Wasserverschmutzung (Salz, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel);
- Wasserknappheit durch Übernutzung von Oberflächen- und Grundwasser für Bewässerung;
- Einfluss auf Tierwelt (Resistenzbildung gegen Pflanzenschutzmittel bei Insekten, Zerstörung von Lebensräumen, Verarmung der genetischen Vielfalt);
- Kleinbauern und -bäuerinnen haben keine Kontrolle über Preise und können kaum mit Großkonzernen mithalten;
- Verlust von kleinen landwirtschaftlichen Betrieben und infolge Zerfall ländlicher Gemeinden und lokaler Vermarktungssysteme;
- Gesundheit der ArbeiterInnen;
- Gesundheit der KonsumentInnen;
- Grausame Praktiken in der Tierhaltung;

<sup>7</sup> Quelle: vgl. [https://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/data-statistics\\_de](https://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/data-statistics_de). Zugriff am 8.8.2017 um 11:18h.

<sup>8</sup> Quelle: vgl. [http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Agricultural\\_products/de](http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Agricultural_products/de). Zugriff am 8.8.2017 um 11:15h.

<sup>9</sup> Quelle: vgl. Gold M. (2007): Sustainable Agriculture: Dfinitions and Terms. Unter: <http://afsic.nal.usda.gov/sustainable-agriculture-definitions-and-terms-1>. Zugriff am 8.8.2017 um 11:21h. Eigene Übersetzung.

## **Kopiervorlage 2: Biologische Landwirtschaft**

### **Was bedeutet Biologische Landwirtschaft?**

Die Begriffe ökologische Landwirtschaft, biologische Landwirtschaft, organische Landwirtschaft, Ökolandbau oder alternative Landwirtschaft bezeichnen die Herstellung von Nahrungsmitteln und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen auf der Grundlage bestimmter Produktionsmethoden, die eine umweltschonende Produktion sowie artgerechte Haltung von Tieren ermöglichen sollen. Die ökologische Landwirtschaft verzichtet weitgehend auf den Einsatz synthetischer Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Pflanzen (GVO) ist generell nicht gestattet. Den Erzeugnissen der ökologischen Landwirtschaft dürfen vor dem Verkauf als Bio-Lebensmittel keine Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, künstliche Farb- oder künstliche Konservierungsstoffe zugefügt werden.

Die ökologische Landwirtschaft ist laut einer 2012 veröffentlichten Meta-Analyse europäischer Daten generell umweltfreundlicher pro Flächeneinheit als konventionelle Landwirtschaft, aufgrund geringerer Flächenerträge jedoch nicht immer pro Ertragseinheit. Der Anteil ökologischer Landwirtschaftsfläche an der Gesamtlandwirtschaftsfläche in der EU wächst kontinuierlich und lag 2013 zwischen 3,4 und 19,5 %. Die größte ökologisch bewirtschaftete Fläche in der EU hatte 2013 Spanien mit 1.610.129 ha. Prozentual gibt es in Österreich die meiste ökologische Landwirtschaft (19,5 % in 2013), die wenigste in Malta (weniger als 1 % in 2013)<sup>10</sup>.



© EU – Bio-Siegel

### **Das EU-Bio-Logo garantiert, dass..<sup>11</sup>**

- bei der Produktion der Naturschutz berücksichtigt wird.
- die Produkte nachhaltig hergestellt werden.
- einmal pro Jahr ein Kontrollbesuch bei jedem Hersteller vorgenommen wird, um die Einhaltung der Anforderungen an ökologische Produktion sowie der Gesundheits- und Verbraucherschutzbestimmungen zu gewährleisten.
- landwirtschaftliche Nutztiere freien Auslauf haben und gut behandelt werden.
- die Produkte keine genmanipulierten Inhaltsstoffe enthalten.
- strenge Regeln für die Verwendung chemischer Pestizide und Düngemittel sowie Antibiotika gelten.
- die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen, Verarbeitungshilfsstoffen und anderen Stoffen stark begrenzt ist.
- die meisten Produktionsmittel auf dem Hof von diesem Hof selbst stammen und unter Einsatz lokaler Ressourcen und lokalen Fachwissens entstehen.
- wann immer Sie also ein ökologisches/biologisches Produkt in Ihrem Supermarkt kaufen oder sich im Restaurant für einen ökologischen Wein entscheiden, können Sie sich darauf verlassen, dass strenge Regeln hinsichtlich Umwelt- und Tierschutz eingehalten wurden.

### **Wichtig!**

Das EU-Bio-Logo ist eines jener Zertifikate, das von der Map Your Meal-App bei der Bewertung der „Greenness“ von Produkten berücksichtigt wird. Mehr über die App hier: <http://mapyourmeal.org/>

<sup>10</sup> Quelle: vgl. [https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%96kologische\\_Landwirtschaft](https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%96kologische_Landwirtschaft). Zugriff am 8.8.2017 um 11:24.

<sup>11</sup> Quelle: vgl. [https://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust/certification-and-confidence/the-organic-logo-guarantees\\_de](https://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust/certification-and-confidence/the-organic-logo-guarantees_de). Zugriff am 8.8.2017 um 11:26.

## 2.1.3 Wasser in meiner Pizza?



📎 Wasserverbrauch in der Produktion, **Nachhaltigkeit** und Konsum

🚩 Einzelarbeit, Diskussion

🕒 30 Min.

👥 5 – 30 Personen / ab 15 Jahre

📁 Je 1 Kopie von Kopiervorlage 1 und Kopiervorlage 2 pro TeilnehmerIn, Stifte



- Bewusstsein für den Wasserverbrauch in der Nahrungsmittelerzeugung schaffen
- Einen direkten Zusammenhang zwischen Konsumententscheidungen und der Umwelt herstellen
- Über die Rolle und Verantwortung von KonsumentInnen bei der Nutzung von Ressourcen nachdenken

### Ablauf:

1. Erklären Sie der Gruppe kurz das Konzept des **Wasser-Fußabdruckes**: Dieser ist eine internationale wissenschaftliche Initiative, um zu berechnen, wie viel Wasser indirekt von Menschen durch Konsum und die Herstellung von Gütern beansprucht wird, wie etwa zur Erzeugung von Lebensmitteln.
2. Geben Sie jeder Person eine Kopie von Kopiervorlage 1. Die Aufgabe besteht darin, dass jede Person ihre eigene Pizza „bäckt“, indem sie auswählt, welche Zutaten in die Pizza kommen und welche Menge von welcher Zutat benötigt wird.
3. Mit Hilfe von Kopiervorlage 2 sind die TeilnehmerInnen nun aufgefordert, den **Wasser-Fußabdruck** „ihrer“ Pizza zu berechnen. Bitten Sie ein paar TeilnehmerInnen, ihre Ergebnisse zu präsentieren. Gibt es Überraschungen?
4. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, ihre Pizzarezepte zu verändern, indem sie Produkte oder Mengen ändern. Lassen Sie die TeilnehmerInnen erneut den **Wasser-Fußabdruck** ihrer Pizza berechnen, um Unterschiede zu erkennen.

### Nachbereitung und Reflexion:

- Habt ihr schon einmal darüber nachgedacht, wie viel Wasser gebraucht wird, um unser Essen zu produzieren?
- Welche Ressourcen werden neben Wasser in der Nahrungsmittelerzeugung noch benötigt?
- Welche Verantwortung für den Erhalt von sauberem Wasser und den Schutz anderer Ressourcen haben wir?
- Wie könnten wir durch unsere Ernährung „Wasser sparen“?

## **Kopiervorlage 1: Ich backe meine Pizza!**

Back deine eigene Pizza! Kreise die Menge der Zutaten ein, die in deine Pizza kommen.

Produkt	Gramm	Gramm	Gramm
Weizen	80	120	160
Tomatensauce	50	100	150
Getrocknete Tomaten	15	25	35
Eier	50 (1 Ei)	75 (1,5 Eier)	100 (2 Eier)
Natives Olivenöl	20	40	60
Oliven	15	25	35
Käse	60	100	140
Schinken	20	40	60
Gemüse (gemischt)	20	40	60

## **Kopiervorlage 2: Wasserfußabdruck**

Produkt	Gramm	Liter in Österreich	Liter in Bulgarien	Liter in Zypern	Liter in Griechenland	Liter in Großbritannien
Weizen	80	65	148	182	132	45
	120	98	221	273	198	68
	160	130	295	364	264	90
Tomatensauce	50	7	43	10	17	2
	100	13	86	20	35	5
	150	20	128	30	52	7
Getrocknete Tomaten	15	10	64	15	26	4
	25	16	107	25	43	6
	35	23	150	35	60	9
Eier	50 (1 Ei)	71	253	171	175	74
	75 (1,5 Eier)	106	379	256	262	112
	100 (2 Eier)	142	506	341	350	149
Natives Olivenöl	20	289	289	305	289	289
	40	577	577	610	577	577
	60	866	866	915	866	866
Oliven	15	45	45	48	45	45
	25	75	75	80	75	75
	35	106	106	112	106	106
Käse	60	141	753	436	448	154
	100	235	1255	726	747	256
	140	329	1757	1017	1046	358
Schinken	20	58	161	176	139	92
	40	117	321	352	278	184
	60	175	482	528	417	276
Gemüse (gemischt)	20	3	7	7	2	7
	40	7	14	14	4	15
	60	10	20	20	6	22

WICHTIG! Der Wasserfußabdruck ist ein Indikator, der von der Map Your Meal-App bei der Bewertung von Produkten berücksichtigt wird. Die Wassermenge, die für ein gewisses Produkt benötigt wird, kann sich von Land zu Land beträchtlich unterscheiden, da die Umweltbedingungen und Produktionsverfahren anders sind. Der Wasserfußabdruck kann hier für andere Länder berechnet werden: [www.waterfootprint.org](http://www.waterfootprint.org).

## 2.2 Souvlaki

### Hintergrundinformationen

Souvlaki (Diminutiv des Wortes „souvla“, Spieß) ist das „griechische Fast Food“. Souvlaki hat Fans auf der ganzen Welt, denn viele griechische ImmigrantInnen leben davon, gefülltes Pita-Brot mit Gyros (Fleisch, das auf einem Drehspieß gebraten wird) und Tsatsiki (Joghurt-Sauce mit Gurke und Knoblauch) zu verkaufen.

Souvlaki ist ein Spieß aus kleinen Stücken gegrilltem Fleisch – üblicherweise Schwein, aber auch Huhn, Rind oder Lamm wird dazu verwendet. Gewürzt wird mit einer Vielzahl von Gewürzen (Dille, Schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Ingwer, Oregano, Rosmarin, Koriander). Souvlaki wird meist mit gegrilltem Brot serviert oder gemeinsam mit Tomaten, Zwiebel und grünem Salat in ein Pita-Brot gefüllt und mit Tsatsiki und nach Belieben Pommes frites gegessen. Neben Restaurants wird Souvlaki auch bei diversen Freiluftveranstaltungen, auf kleinen Holzkohlegrillern gegrillt, als Streetfood verkauft.

### Gesundheit

Die Universität Nottingham<sup>12</sup> beurteilte den Nährwert von Souvlaki als hoch, solange das Fleisch mager ist, das Pita-Brot aus Vollkornmehl gebacken wurde, es sich um Bio-Tomaten handelt, und keine Pommes frites oder andere Lebensmittel fragwürdiger Qualität – wie Saucen oder Öle – zum Souvlaki gegessen werden. Leider besteht der Souvlaki, den wir essen, hauptsächlich aus fettem Schweinefleisch, Pitas mit Palmöl oder anderen Samenölen mit schlechter Qualität und einem hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren, und Pommes frites, die in minderwertigen Ölen vorfrittiert wurden und dadurch viele Konservierungsstoffe und Fette enthalten. Diese sind für die hohe Fettleibigkeit mitverantwortlich und stehen mit zunehmenden Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen im Zusammenhang. Eine gute, „grünere“ Alternative zu Souvlaki ist eine vegetarische Variante, bei der Fleisch durch rohes oder gegrilltes Gemüse ersetzt wird. Tsatsiki wird normalerweise aus gesunden Zutaten hergestellt: Joghurt, Gurke, Olivenöl, Knoblauch, Dille.

### Tierzucht

Die Produktion (und der Konsum) von Fleisch bringt eine Reihe von Problemen mit sich, insbesondere, wenn es sich um Massentierhaltung handelt. Mit der weltweit steigenden Nachfrage nach Fleisch werden Tiere zunehmend in einer Form gehalten und hochgezüchtet, in der sie nicht als Lebewesen mit eigenen Rechten, sondern als Industrieprodukt behandelt werden. Nicht nur die Zustände, unter denen Schweine und andere Tiere in Mastbetrieben gehalten werden, sind problematisch, sondern auch der intensive Einsatz von Antibiotika und Hormonen, um die Ausbreitung von Krankheiten zu vermeiden. Diese gelangen nicht nur in den Boden und ins Grundwasser, sondern bleiben auch im Fleisch, das gegessen wird. Als Futtermittel dient in der Massentierhaltung häufig billiges Getreide aus Massenproduktion, wie genmanipuliertes Soja oder Mais. Die moderne Intensivlandwirtschaft – nicht nur in der Tierhaltung, sondern auch in der Futtermittelerzeugung – leistet einen beträchtlichen Beitrag zur Zerstörung des natürlichen Ökosystems, zur Bodendegradation durch **Monokulturen**, zum erheblichen Einsatz von Pestiziden und Herbiziden, und dazu, dass natürliche (Regen) Wälder zu großflächigen Ackerflächen für die Futtermittelerzeugung werden.

### Pita-Brot

Würde man Pita-Brot mit Olivenöl bestreichen, wäre es weitaus gesünder und nahrhafter. Tatsächlich jedoch werden mit Palmöl oder Samenöl vor allem Öle mit schlechter Qualität und einem hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren und ökologischer/sozialer Problematik in der Produktion verwendet. Der große Bedarf an Palmöl (das mittlerweile in einer Vielzahl von Produkten zu finden ist, denn jedes 2. Supermarktprodukt enthält Palmöl!) ist dafür verantwortlich, dass vor allem in Südostasien und Südamerika Wälder gerodet und durch Palmölplantagen ersetzt werden. Vermehrte CO<sub>2</sub>-Emissionen, der Verlust der Artenvielfalt und die Gefährdung von Tierarten sind die Folgen dieser Abholzung. Samenöle stehen auch unter Verdacht, bei Menschen und Tieren krebserregend zu wirken.

## 2.2.1 Wie viel Wasser braucht man für Souvlaki?



### Wasser-Fußabdruck

 Gruppenarbeit, Internetrecherche, Diskussion

 35 Min.

 12 – 24 Personen / ab 15 Jahre

 Internetzugang, Plakate, Stifte und Kreativmaterialien



- Mit dem Konzept des **Wasser-Fußabdrucks** vertraut werden
- Die Belastung der Umwelt durch Lebensmittelproduktion diskutieren

### Ablauf:

1. Teilen Sie die Gruppe in Kleingruppen. Die Kleingruppen haben die Aufgabe, den **Wasser-Fußabdruck** eines Souvlakis zu berechnen und ihn auf kreative Art auf einem Plakat oder in Form einer selbst gestalteten Infografik zu präsentieren. Beginnen Sie damit, die TeilnehmerInnen aufzählen zu lassen, welche Zutaten sie in ihr Souvlaki geben würden. Huhn? Schwein? Lamm? Tomaten? Kartoffeln? Joghurt? Pita-Brot? Um die Aktivität realistischer zu gestalten, zeigen Sie ein Bild eines Souvlaki.

2. Bitten Sie die Kleingruppen, darüber nachzudenken und zu besprechen, wofür Wasser für einen Souvlaki benötigt wird – angefangen von der Aussaat des Getreides bis zum Souvlaki am Teller. Wie wird das Fleisch erzeugt? Das Pita-Brot? Das Gemüse? Getreide wird einerseits benötigt, um das Brot herzustellen, andererseits, um Vieh zu füttern. Wenn die Diskussion in den Kleingruppen abgeschlossen ist, bitten Sie die TeilnehmerInnen, gemeinsam den **Wasser-Fußabdruck**-Rechner zu benutzen ([www.waterfootprint.org](http://www.waterfootprint.org)), um die tatsächlichen Mengen Wasser hinter allen Zutaten zu recherchieren (jeweils bezogen auf die Maßeinheit 1 kg).

3. Geben Sie den TeilnehmerInnen die Anweisung, die Informationen kreativ auf einem Plakat oder in Form einer selbst gestalteten Infografik abzubilden. Besprechen Sie die Plakate/ Infografiken im Plenum. Wie könnte man diese Plakate für Informationsarbeit zum **Wasser-Fußabdruck** verwenden? Welche Ideen fallen den TeilnehmerInnen dazu ein? Warum ist es wichtig, Bewusstsein für den Wasser-Fußabdruck zu schaffen?

### Nachbereitung und Reflexion:

- Bei welchen Themen in der Diskussion wart ihr unterschiedlicher Meinung?
- War es für euch schwierig, den **Wasser-Fußabdruck**-Rechner zu verwenden? Warum?
- Ist eine vegetarische Ernährung die einzige Möglichkeit, sich umweltfreundlich zu ernähren?
- Der übermäßige Fleischkonsum nimmt immer weiter zu. Welche Aspekte sollten wir bedenken, wenn wir diesen kritisch hinterfragen wollen?

## 2.2.2 Die Welt der Gewürze

### Fairer Pfeffer



📄 Rechte von ArbeitnehmerInnen, **Fairer Handel**, **Zertifizierungen**

🗨️ Brainstorming, Kleingruppenarbeit mit Texten, Diskussion

🕒 45 Min.

👥 12 – 24 Personen / ab 14 Jahre

📁 Kopiervorlage 1 (Fotos) oder Gläser mit echten Gewürzen, Kopiervorlage 2



- Die Auswirkungen des Fairen Handels auf das Leben von Menschen verstehen
- Kenntnisse über ausgewählte Gewürze und ihre Kultivierung erhalten

### Ablauf:

1. Erstes Brainstorming zu „Fairem Handel“ als alternatives Wirtschaftskonzept; das Wissen der Gruppe wird erhoben. Was bedeutet „fairer“ Handel? Inwiefern unterscheidet sich **Fairer Handel** vom konventionellen Handel? Woran erkenne ich Fairen Handel bei Produkten und Lebensmitteln? Habt ihr schon einmal von FAIRTRADE gehört?

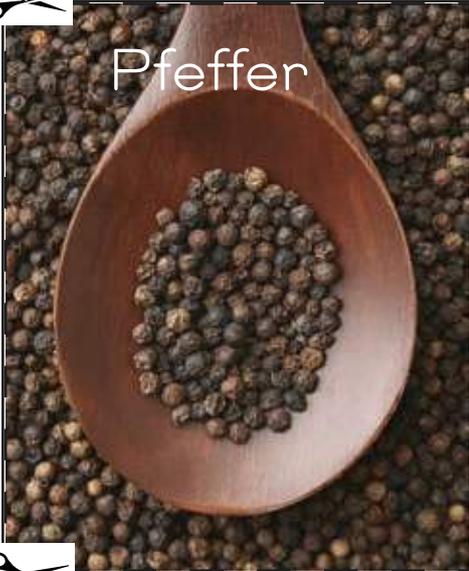
2. Foto-Show: Zeigen Sie die Fotos mit den Gewürzen (bzw. lassen Sie die Gruppe an den Gewürzen schnuppern) und bitten Sie die TeilnehmerInnen die 6 wichtigsten Gewürze für die Zubereitung von Souflaki auszuwählen (Lösung: Schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Ingwer, Oregano, Rosmarin, Koriander).

3. Nachdem die TeilnehmerInnen die richtigen Fotos ausgewählt haben, teilen Sie die Infoblätter über die Fair-Handels-Standards der World Fair Trade Organization (**WFTO**) in Bezug auf ArbeitnehmerInnenrechte (**ILO**) aus.

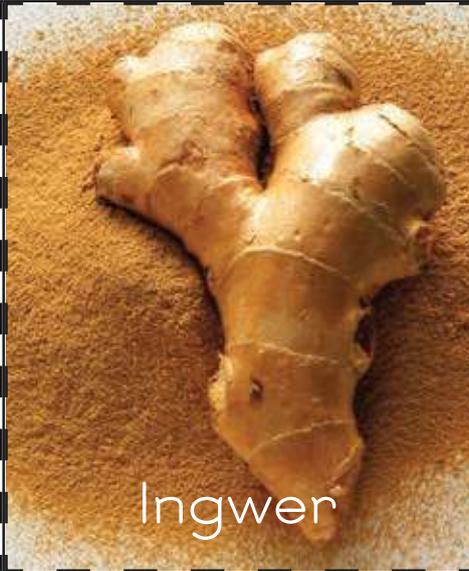
4. Arbeit in Kleingruppen: Bilden Sie 6 Kleingruppen. Jede beschäftigt sich mit einem der Grundsätze des Fairen Handels in Bezug auf die Rechte der ArbeitnehmerInnen und bearbeitet dazu folgende Fragen:

### Nachbereitung und Reflexion:

- Habt ihr Neues über Gewürze erfahren?
- Was könnt ihr zu einem gerechteren Handel beitragen?
- Wie kann der Faire Handel von Gewürzen gefördert werden?



Pfeffer



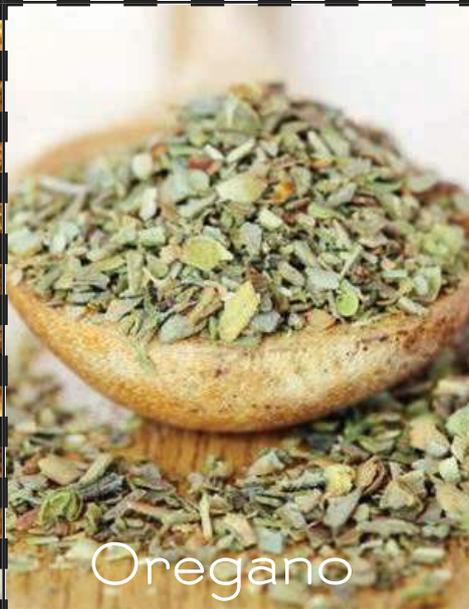
Ingwer



Kurkuma



Kreuzkümmel



Oregano



Rosmarin



Koriander



Zimt



Muskat

## **CHANCEN FÜR WIRTSCHAFTLICH BENACHTEILIGTE PRODUZENTINNEN UND PRODUZENTEN SCHAFFEN**

Die Bekämpfung der Armut durch den Fairen Handel ist ein Schlüsselement der Organisationsziele. Die WFT-Organisation unterstützt marginalisierte Kleinproduzentinnen und -produzenten, seien es selbständige Familienunternehmen oder Zusammenschlüsse bzw. Kooperativen. Sie hilft ihnen dabei, aus unsicherer Einkommenslage und Armut zu wirtschaftlicher Selbständigkeit und Besitz zu gelangen.

Quelle: WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION, 2013. Übersetzung aus dem Englischen: Sylvia Jöcker-Schäfer, GEPA – The Fair Trade Company. [http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505\\_wfto-standards\\_d\\_logo.pdf](http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505_wfto-standards_d_logo.pdf)

Marktzugang für marginalisierte ProduzentInnen: Viele ProduzentInnen haben keinen Zugang zu Mainstream- und Wertschöpfungs-Märkten oder nur über langwierige und ineffiziente Handelsketten. Der Faire Handel hilft den ProduzentInnen, den sozialen Nutzen traditioneller Produktionsformen für ihre Gemeinschaften zu nützen. Indem der Faire Handel diese Werte fördert (die der konventionelle Handel normalerweise nicht würdigt), ermöglicht er den KäuferInnen mit ProduzentInnen zu handeln, die sonst von diesen Märkten ausgeschlossen wären. Er hilft auch, die Handelskette zu verkürzen, so dass die ProduzentInnen mehr vom Endverkaufspreis ihrer Waren erhalten, als dies normalerweise im konventionellen Handel mit seinen vielen Zwischenhändlern der Fall ist.

Quelle: EINE GRUNDSATZ-CHARTAFÜR DEN FAIREN HANDEL, 2009. [http://doku.cac.at/charter\\_of\\_fair\\_trade\\_deutsch.pdf](http://doku.cac.at/charter_of_fair_trade_deutsch.pdf)

## **FÖRDERUNG DER FÄHIGKEITEN (CAPACITY BUILDING)**

Die Organisation sucht die positiven Entwicklungs-Auswirkungen für marginalisierte Kleinproduzentinnen und -produzenten durch Fairen Handel zu steigern. Die Organisation sorgt für die Fortentwicklung der Kenntnisse und Ressourcen ihrer eigenen Beschäftigten oder Mitglieder. Organisationen, die direkt mit Kleinproduzentinnen und -produzenten arbeiten, entwickeln spezifische Aktivitäten, um diesen zu helfen, ihre Management-Fähigkeiten, ihre Produktions-Kapazitäten und ihren Zugang zu den Märkten – lokal / regional / international / Fairer Handel und Mainstream – in geeigneter Weise zu verbessern. Organisationen, die fair gehandelte Produkte über faire Zwischenhändler im Globalen Süden beziehen, fördern diese beim Ausbau ihrer Kapazitäten zur Unterstützung der marginalisierten Produzentengruppen, mit denen sie zusammenarbeiten.

Quelle: WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION, 2013. Übersetzung aus dem Englischen: Sylvia Jöcker-Schäfer, GEPA – The Fair Trade Company. [http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505\\_wfto-standards\\_d\\_logo.pdf](http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505_wfto-standards_d_logo.pdf)

Aufbau von Fähigkeiten und Stärkung der Organisationen („CapacityBuilding und Empowerment“): Faire Handelsbeziehungen verhelfen Produzenten-Organisationen zu einem weitergehenden Verständnis der Marktbedingungen und Trends und zur Entwicklung von Wissen, Fähigkeiten und Ressourcen, um ihr Leben besser zu kontrollieren und zu beeinflussen.

Quelle: EINE GRUNDSATZ-CHARTAFÜR DEN FAIREN HANDEL, 2009. [http://doku.cac.at/charter\\_of\\_fair\\_trade\\_deutsch.pdf](http://doku.cac.at/charter_of_fair_trade_deutsch.pdf)

## **VERPFLICHTUNG ZU NICHT-DISKRIMINIERUNG UND GESCHLECHTERGERECHTIGKEIT**

Die Organisation darf bei Einstellung, Entlohnung, Weiterbildung, Förderung, Entlassung oder Ruhestand nicht diskriminieren aufgrund von Rasse, Kaste, Herkunft, Religion, Behinderung, Geschlecht, sexueller Orientierung, gewerkschaftlicher Zugehörigkeit, politischer Zugehörigkeit, HIV/Aids oder Alter.

Die Organisation hat eine klare Politik und einen Plan für Geschlechtergerechtigkeit, um sicherzustellen, dass Frauen sowie Männer in der Lage sind, Zugang zu den Ressourcen zu erhalten, die sie brauchen, um produktiv zu sein und ihren Einfluss auf das politische, regulatorische und institutionelle Umfeld auszuüben, das ihr Leben und ihren Unterhalt bestimmt. Statuten und Satzung der Organisation ermöglichen es Frauen und fördern sie dabei, (im Fall von Mitglieds-Organisationen) aktive Mitglieder in eigenem Namen zu werden und leitende Positionen in der Führungsstruktur einzunehmen, unabhängig von ihren Besitzverhältnissen bezüglich Land und Immobilien. Frauen, die in der Organisation beschäftigt sind, auch informell, erhalten gleichen Lohn für gleiche Arbeit. Die Organisation gesteht Frauen ihre vollen Arbeitnehmerrechte zu und setzt sich dafür ein, dass sie alle ihnen zustehenden Leistungen als Arbeitnehmerinnen erhalten. Sie nimmt Rücksicht auf die besonderen Gesundheits- und Sicherheits-Bedürfnisse schwangerer Frauen und stillender Mütter.

Die Organisation respektiert das Recht aller Beschäftigten auf Gründung und Zugehörigkeit zu Gewerkschaften ihrer Wahl und auf Tarifverhandlungen. Wo das Recht auf Gewerkschaften und Tarifverhandlungen durch das Gesetz bzw. das politische Umfeld eingeschränkt ist, ermöglicht die Organisation den Beschäftigten unabhängige und freie Zusammenschlüsse und Verhandlungen. Sie stellt sicher, dass Arbeitnehmer-Vertreterinnen und -Vertreter am Arbeitsplatz nicht diskriminiert werden.

Quelle: WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION, 2013. Übersetzung aus dem Englischen: Sylvia Jöcker-Schäfer, GEPA – The Fair Trade Company. [http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505\\_wfto-standards\\_d\\_logo.pdf](http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505_wfto-standards_d_logo.pdf)

## **VERBOT VON AUSBEUTERISCHER KINDERARBEIT UND ZWANGSARBEIT**

Die Organisation und ihre Mitglieder respektieren die UN-Konvention über die Rechte des Kindes sowie nationale / lokale Gesetze zur Beschäftigung von Kindern. Die Organisation stellt sicher, dass es unter ihren Beschäftigten bzw. ihren Mitgliedern oder Heimarbeiterinnen und -arbeitern keine Zwangsarbeit gibt. Organisationen, die direkt oder über Zwischenhandel fair gehandelte Produkte von Produzentengruppen kaufen, stellen sicher, dass bei der Produktion keine Zwangsarbeit vorkommt und der Produzent die UN-Konvention über die Rechte des Kindes sowie nationale / lokale Gesetze zur Beschäftigung von Kindern einhält.

Jegliche Beteiligung von Kindern in der Herstellung fair gehandelter Produkte (einschließlich des Erlernens einer traditionellen Kunst oder eines Handwerks) muss offengelegt und begleitet werden und darf nicht das Wohlergehen, die Sicherheit und das Bedürfnis der Kinder nach Bildung und Freizeit beeinträchtigen.

Quelle: WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION, 2013. Übersetzung aus dem Englischen: Sylvia Jöcker-Schäfer, GEPA – The Fair Trade Company. [http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505\\_wfto-standards\\_d\\_logo.pdf](http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505_wfto-standards_d_logo.pdf)

## **ZAHLUNG EINES FAIREN PREISES**

Ein fairer Preis wird im Dialog unter Mitbestimmung aller Beteiligten bestimmt, sichert den Produzentinnen und Produzenten faire Entlohnung und ist marktfähig. Wo Kalkulationsstrukturen für den Fairen Handel existieren, dienen diese als Minimum. Faire Bezahlung heißt sozial verträgliche Entlohnung (im lokalen Kontext), die von den Produzentinnen und Produzenten selbst als fair angesehen wird und dem Prinzip gleicher Lohn für gleiche Arbeit für Frauen und Männer folgt. Fair Handels-Organisationen für Vermarktung und Import fördern die nötige Capacity Building für die Produzentinnen und Produzenten, damit diese in der Lage sind, faire Preise zu bestimmen.

Quelle: WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION, 2013. Übersetzung aus dem Englischen: Sylvia Jöcker-Schäfer, GEPA – The Fair Trade Company. [http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505\\_wfto-standards\\_d\\_logo.pdf](http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505_wfto-standards_d_logo.pdf)

## **SICHERSTELLUNG VON GUTEN ARBEITSBEDINGUNGEN**

Die Organisation sorgt für ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld der Beschäftigten bzw. Mitglieder und hält zumindest die nationalen und lokalen Gesetze sowie die International Labour Organisation (ILO)-Konventionen über Gesundheit und Sicherheit ein. Die Arbeitszeiten und -bedingungen für Beschäftigte bzw. Mitglieder (und alle Heimarbeiterinnen und Heimarbeiter) entsprechen den Anforderungen der nationalen und lokalen Gesetze sowie der ILO-Konventionen. Fair Handels-Organisationen achten stets auf die Gesundheits- und Sicherheits-Bedingungen in den Produzentengruppen, von denen sie kaufen. Sie fördern regelmäßig das Bewusstsein für Gesundheits- und Sicherheits-Belange und verbessern die diesbezüglichen Praktiken in den Produktionsgruppen.

Quelle: WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION, 2013. Übersetzung aus dem Englischen: Sylvia Jöcker-Schäfer, GEPA – The Fair Trade Company. [http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505\\_wfto-standards\\_d\\_logo.pdf](http://www.fairtrade.de/cms/media/pdf/150505_wfto-standards_d_logo.pdf)

## 2.3 Sushi

### HINTERGRUNDINFORMATIONEN

Die ursprüngliche Form von Sushi, narezushi, stammt aus Südostasien. Es handelte sich dabei um gesalzene Fisch, der in fermentierten Reis gewickelt und für mehrere Monate gelagert wurde. Der fermentierte Reis verhinderte das Verderben des Fisches. Gegessen wurde nur der Fisch, der Reis wurde weggeworfen. Das Wort Sushi ist eine alte grammatische Form, die in anderen Zusammenhängen nicht mehr verwendet wird, und bedeutet wortwörtlich „sauer“, eine Anspielung auf seinen Ursprung als fermentiertes Lebensmittel. Mit dieser ursprünglichen Art der Zubereitung hat das heutige Sushi wenig gemeinsam. Das heutige Sushi, das aus Reis, rohem Fisch, Meeresalgen und Gemüse gemacht wird, ist mittlerweile in ganz Europa beliebt und in fast jeder Stadt sind Sushi-Restaurants zu finden. Aber wie ökologisch und fair ist das Sushi, das wir so gerne essen? In den folgenden Aktivitäten stehen die beiden Hauptzutaten von Sushi – Reis und Fisch (wie z. B. Lachs oder Thunfisch) – im Mittelpunkt.

### REIS

Für fast die Hälfte der Weltbevölkerung stellt Reis das Grundnahrungsmittel dar. Reis wird seit zirka 10.000 Jahren kultiviert und heute auf etwa 144 Millionen Reisfarmen angebaut, von denen die meisten weniger als einen Hektar groß sind. Weltweit gibt es rund 40.000 verschiedene Sorten Reis, mit unterschiedlichen Formen, Farben und Nährstoffen. Obwohl die Produktion von Reis weltweit zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen zählt, werden nur 7 % der gesamten Reiserzeugung aus den Herkunftsländern exportiert.

Vorhersagen der Vereinten Nationen über das Bevölkerungswachstum und des Food and Agricultural Policy Research Institute (FAPRI) über die Einkommensentwicklung zufolge wird der weltweite Reisbedarf von 439 Millionen Tonnen (weißer Reis) im Jahr 2010 auf 496 Millionen Tonnen im Jahr 2020 und 555 Millionen Tonnen im Jahr 2035 steigen. Um die zunehmende Nachfrage zu decken, wurden verschiedene ertragsstarke Reissorten entwickelt, die einen höheren Ertrag pro Hektar und mehrere Ernten pro Jahr ermöglichen. Diese Entwicklungen stellen uns jedoch auch vor neue Herausforderungen, wie eine größere Belastung für das Ökosystem und kürzere Erholungszyklen für Böden, den Verlust ursprünglicher Sorten, Veränderungen von Nährwerten, und neue Eigentumsverhältnisse, bei denen Bauern und Bäuerinnen Konzernen Lizenzgebühren für Saatgut bezahlen müssen.

### FISCH

Sushi kann aus verschiedensten Fischarten zubereitet werden. Die uns bekanntesten sind Lachs und Thunfisch. Die Aktivitäten in diesem Kapitel beschäftigen sich mit Fisch allgemein und mit den Herausforderungen, die die Fischindustrie mit sich bringt. Weltweit leben Millionen von Familien vom Fischfang. Die steigende Nachfrage nach Fisch und die Fangmethoden der industriellen Fischerei haben sich jedoch zu einer Bedrohung für die Tier- und Pflanzenwelt der Meere und für die FischerInnen entwickelt. Jährlich werden 158 Tonnen essbare Tiere und Pflanzen aus dem Meer gefangen. Durchschnittlich konsumieren wir jährlich 14 kg Fisch und Meeresfrüchte, etwa 2 Milliarden Menschen ernähren sich hauptsächlich davon. Mit zunehmendem Bevölkerungswachstum steigt auch der Bedarf an Fisch und Meeresfrüchten.

In der kommerziellen Fischerei kommen immer größere Trawler (Fischereifahrzeuge zur Schleppnetzfangerei) und Netze zum Einsatz, um noch größere Mengen Fisch zu fangen. Der Meeresboden wird dabei buchstäblich umgepflügt, um die Ausbeute zu erhöhen, was zu einer Zerstörung der Vegetation und des Unterwasserlebens, die das Ökosystem der Meere erhalten, führt. Die modernen Fangmethoden in der Fischindustrie führen auch dazu, dass junge Fische gefangen werden, bevor sie sich fortpflanzen können, was zur Folge hat,

dass sich der Fischbestand nicht erhalten kann. Das Problem wird durch große Beifangmengen verschärft. Durch die zunehmende Überfischung der Meere stehen kleine FischerInnen vor immer größeren wirtschaftlichen Herausforderungen und sind von Armut besonders gefährdet.

Da es immer weniger Fisch aus Wildfang gibt, wird die Nachfrage der KonsumentInnen nach frischem Fisch von Fischfarmen – auch Aquakulturen genannt – gedeckt. Saubere und umweltfreundliche Fischfarmen stellen für die Meere kein Problem dar, in den meisten Fällen tragen Aquakulturen jedoch durch den Einsatz von Chemikalien und Antibiotika zur Verschmutzung der Meere bei.

## Zertifizierungen

Gütesiegel für nachhaltige Fischerei: Die bekanntesten Gütesiegel sind das **MSC-Siegel** für Wildfisch und das **ASC-Siegel** für Fisch aus Aquakulturen. Sie sind international anerkannte **Zertifizierungssysteme** und in diesem Sinne zertifizierte Produkte sind schon seit vielen Jahren auch in Supermärkten zu finden. Im Rahmen derartiger **Zertifizierungs-** und Kennzeichnungsprogramme wird die Erzeugung von Produkten überwacht und strenge Kriterien sollen die Gesundheit und das Bestehen von Fischbeständen und von ganzen Ökosystemen sichern. Weitere Prinzipien sind die Minimierung der Auswirkungen auf die Umwelt, ein verantwortungsvolles und effektives Management der Fischereien, Fischfang in genehmigten Gewässern, und die Einhaltung von Vorschriften hinsichtlich Futtermittel und Hygiene.



## 2.3.1 Reis entdecken



📌 Globale Herausforderungen und deren Interdependenzen

👥 Gruppenarbeit

🕒 60 Min.

👤 10 – 30 Personen / ab 14 Jahre

📁 Kopien einer Weltkarte (Kopiervorlage),  
Kopien des Kompasses (Kopiervorlage),  
Stifte in mehreren Farben



- Die Vielfältigkeit von Reis kennenlernen
- Sich mit den Auswirkungen der Reisproduktion auf Bauern und Bäuerinnen sowie auf die Umwelt befassen

### Ablauf:

1. Beginnen Sie diese Aktivität mit einer Quizfrage: Bitten Sie die TeilnehmerInnen zu überlegen, wie viele unterschiedliche Sorten Reis es weltweit geben könnte. Sind es 10? 80? 120? 1000? 2000? 10 000? (Lösung: weltweit gibt es 40.000 Reissorten.) Bitten Sie die TeilnehmerInnen, sich in einer Reihe aufzustellen. Die geringste Zahl auf einer Seite bis hin zur höchsten Schätzung der Anzahl von Reissorten auf der anderen Seite des Raumes – geben Sie evt. Orientierung indem Sie Blätter mit verschiedenen Zahlen vorbereiten und diese auf den Boden auflegen. Nachdem sich jede/r positioniert hat und die TeilnehmerInnen in einer Reihe stehen, fragen Sie nach der niedrigsten und der höchsten Schätzung.

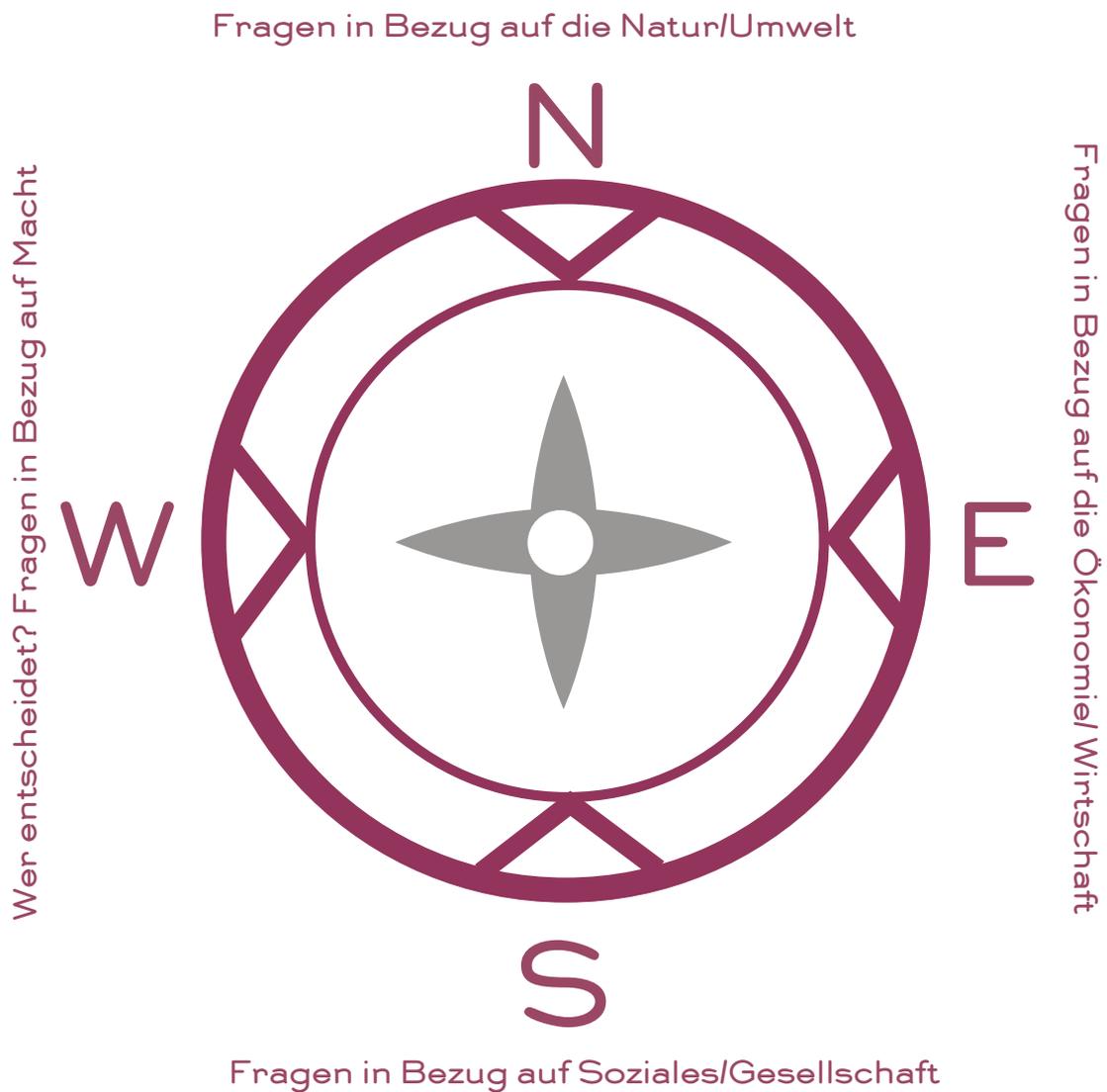
2. Die globale Dimension der Reisproduktion: Erläutern Sie den TeilnehmerInnen einige Fakten zu Reis und folgende Rankings: · Die 10 größten Reisproduzenten (Stand 2016) sind: China, Indien, Indonesien, Bangladesch, Vietnam, Thailand, Myanmar, Philippinen, Brasilien, Japan. · Die 5 Hauptexportländer von Reis in die EU sind: Indien, Kambodscha, Thailand, Pakistan, USA. · Reisanbauländer in der EU sind: Italien, Spanien, Griechenland, Portugal, Frankreich, Rumänien, Bulgarien, Ungarn.

3. Bilden Sie Kleingruppen zu je 4 Personen. Geben Sie jeder Kleingruppe eine leere, politische Weltkarte (die Kopiervorlage ist hier im Format A4, besser wäre sie drucken diese aber auf A3-Papier aus!) und ein paar bunte Stifte. Sie sollen nun das Gehörte, farblich visualisieren (f. Produktion, Export und Anbauländer jeweils eine andere Farbe!) Während die Länder gesucht werden, kann über Transportwege, **Ernährungssicherheit** oder **Biodiversität** diskutiert werden.

4. Nun wird die weltweite Reisproduktion mittels eines speziellen Kompasses nochmal genauer unter die Lupe genommen. Die Kleingruppen zu 4 Personen können bleiben oder auch gemischt werden und sich neu bilden. Jede Kleingruppe erhält ein Plakat, Plakatstifte und eine Kopie des Kompasses. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, so viele Fragen wie möglich zu formulieren, die dann den Kategorien „Natur/Umwelt“ oder „Soziales/Gesellschaft“, „Ökonomie/Wirtschaft“ oder „Macht“ zugeordnet werden können. Bsp: Schadet Reisanbau der Umwelt? Oder: Wer verdient am Handel mit Reis? Welche Rolle spielt Gentechnik? ... Geben Sie den Gruppen 20 Minuten Zeit, um Fragen zu entwickeln und helfen Sie wenn nötig mit Stichworten.

5. Bitten Sie die Kleingruppen, die Fragen, die sie zu ihrem Kompass geschrieben haben im Plenum zu präsentieren. Geben Sie genug Zeit für Fragen, Anmerkungen und Rückmeldungen. Alternativ dazu kann die Leitungsperson alle Fragen auf einer Flipchart sammeln – diese werden dann gemeinsam dem Kompass zugeordnet und können gemeinsam diskutiert werden.

 **Kopiervorlage 1: Kompass**



©: Wikimedia Commons. Weltkarte von Countakeshi - Derived from BlankMap-World-large.png, CC BY-SA 3.0.  
Quelle: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=20286368>. Zugriff am 18.9.17



## 2.3.2 Wer hat den Fisch für dein Sushi gefangen?



 Nachhaltiger & industrieller Fischfang

 Gruppenarbeit

 60 Min.

 10 – 30 Personen / ab 14 Jahre

 Plakate, Plakatstifte, Kopiervorlage 1 und Kopiervorlage 2 pro Gruppe (ausgeschnitten)



- Verschiedene Fischfangmethoden und deren Einfluss auf die Meeresflora und -fauna kennenlernen
- Die Auswirkungen nicht-nachhaltiger Fischerei auf Umwelt und Menschen erkunden

### Ablauf:

**1.** Sprechen Sie zu Beginn der Aktivität über Sushi und fragen Sie die TeilnehmerInnen, ob sie wissen, woher der Fisch für Sushi kommt und wie er gefangen wurde. Stellen Sie Fragen wie: Was wisst ihr über Fischfangtechniken? Wart ihr schon einmal fischen? Wie habt ihr den Fisch gefangen? Sammeln Sie die Antworten auf einem Whiteboard, Plakat oder der Tafel.

**2.** Bilden Sie Kleingruppen zu je 4 Personen. Geben Sie jeder Gruppe ein Set der Erklärungen der nachhaltigen und nicht-nachhaltigen Fangmethoden (Kopiervorlage 1).

**3.** Nachdem die TeilnehmerInnen die Erklärungen in den Kleingruppen zunächst laut vorgelesen haben sollen sie die unterschiedlichen Fangtechniken in nachhaltige und nicht-nachhaltige Fischfangtechniken einteilen.

**4.** Bereiten Sie je ein Plakat für die nachhaltigen und für die nicht-nachhaltigen Fangmethoden vor und sammeln Sie im Plenum die Zuordnungen der Kleingruppen. Sind sich die Gruppe einig? Welche Auswirkungen haben die beschriebenen Methoden auf die Meeresfauna? Welche Methoden werden am häufigsten verwendet?

**5.** Arbeiten Sie im nächsten Schritt mit den Diskussionskarten: Jede Kleingruppe bekommt eine Karte, welche sie besprechen und dabei einerseits die Auswirkungen auf die Umwelt und das Meeresleben und andererseits die Folgen für den Mensch bedenken sollen. Bitten Sie die Kleingruppen, ihre Gedanken auf ein Plakat zu schreiben.

**6.** Hängen Sie alle Plakate gemeinsam mit den zugehörigen Diskussionskarten auf. Die TeilnehmerInnen spazieren durch den Raum und lesen die Plakate und Diskussionskarten. Geben Sie auch Zeit, um den Kleingruppen Fragen zu stellen. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, sich jeweils das Plakat auszusuchen, das ihrer Meinung nach die größten Auswirkungen von nicht-nachhaltiger Fischerei abbildet, und sich zu diesem Plakat zu stellen. Geben Sie die Möglichkeit zur Diskussion.

**Anmerkung für GruppenleiterInnen:**

Die ersten fünf dargestellten Fangtechniken gelten im englisch-sprachigen Raum als nachhaltig – in Österreich und Deutschland gelten allerdings die Ringwarden und Kiemnetze NICHT als nachhaltig. Generell ist Fischerei mit selektiven Methoden vorzuziehen, weil sie gezielter vorgeht und keinen Beifang erzeugt. (z.B. Handleine, Rute, Leine oder Fangkörbe für Schalentiere). Grundschieppnetze, Langleinnetze (bis zu 100 km lang) und Ringwadennetze gelten als nicht-nachhaltige Fangmethode.

### **Sammeln per Hand**

Eine sehr selektive Methode, bei der TaucherInnen Fische und Meeresfrüchte wie Schalentiere oder Hummer per Hand sammeln. Meistens werden Zangen oder Harken als Hilfsgeräte eingesetzt.

### **Angelrute, Handleine**

Ähnlich wie bei traditionellen Fischtechniken werden von Booten aus Angelleinen mit einem oder ein paar mit Köder bestückten Haken eingesetzt. Diese Fischtechnik schadet der Umwelt nicht und gilt als relativ selektiv.

### **Ringwaden**

Die 120 bis 250 Meter hohen und bis zu zwei Kilometer langen Netze (Ringwade) werden wie ein Beutel ringförmig um einen Fischschwarm ausgelegt. Der Fischfang mit Ringwaden ist relativ selektiv und hat keine negativen Umweltauswirkungen. Das untere Netzteil wird zusammengezogen, die Fische sind wie in einem großen Beutel gefangen. Um den Fangerfolg zu maximieren, werden so genannte Fish Aggregation Devices (FADs) eingesetzt, das sind schwimmende Objekte, die den natürlichen Instinkt vieler Fischarten ausnutzen, sich um solche Objekte zu gruppieren. So werden zunächst kleine Fische angelockt, denen dann die größeren Fische folgen. Hier kommt es zu hohen Beifangmengen.

### **Kiemennetze**

Mithilfe von Schwimmern und Gewichten werden rechteckige Netze senkrecht im Wasser aufgehängt. Fische schwimmen in diese „Netzwand“ und verhaken sich in den feinen Maschen. Die Auswirkungen auf die Umwelt und Beifangraten sind üblicherweise gering.

### **Harpunen**

Eine sehr selektive Fischtechnik, bei der einzelne Fische ausgewählt und aufgespießt werden.

### **Baumkurren**

Baumkurren sind Grundschieppnetze, bei denen die Netzöffnung von einer Querstange, dem Kurrbaum, offen gehalten wird. Das Netz wird über den Meeresboden gezogen, wodurch es zu Schäden am Meeresgrund kommt.

### **Schieppnetz: Grundschieppnetze**

Eine Art Schieppnetz, bei dem das Netz nicht durch eine Querstange offen gehalten wird, sondern durch Schwimmer (= ist ein aus leichtem Kunststoff, Kork oder Holz gefertigter Schwimmkörper, welcher an der Angelschnur befestigt wird). Die Schieppnetzfischerei generell bezeichnet den Fischfang mit Netzen, die hinter einem Schiff hergezogen (geschleppt) werden. Schieppnetze sind heute die wichtigsten Fischfanggeräte der Tiefseefischerei. Da die Leinen am Grund des Meeres gezogen werden, wird der Meeresgrund zerstört.

### **Bodenangleinen**

Eine Langleine (bis zu 150 km lang), die mit Köderhaken versehen ist, wird mithilfe von Gewichten versenkt und am Meeresboden verankert. Die Langleinenfischerei weist hohe Beifangraten auf und kann die Umwelt zerstören, wenn die Leinen eingeholt werden

### **Schieppnetz: Pelagische Schieppnetze**

Im Gegensatz zu Grundschieppnetzen werden pelagische Schieppnetze nicht über den Meeresboden, sondern durch freies Wasser gezogen. Dadurch wird der Meeresgrund nicht zerstört, pelagische Schieppnetze produzieren jedoch viel Beifang.

<sup>42</sup> <sup>13</sup> Quelle: vgl. <http://www.wwf.de/themen-projekte/meere-kuesten/fischerei/ueberfischung/fischereimethoden/>. oder vgl. <http://www.greenpeace.de/node/12741>. Zugriff am 9.8.2017 um 10:42h. oder vgl. <http://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/schieppnetz-fischerei-zerstoert-den-meeresboden-a-970302.html>. Zugriff am 9.8.2017 um 10:35h.

### **Pelagische Langleinenfischerei**

Es wird mit einer Langleine, die mit vielen Köderhaken versehen ist, an der Oberfläche gefischt. Diese Technik zerstört die Umwelt nicht, führt aber zu hohen Beifangraten und stellt für Haie und Meeresschildkröten eine große Gefahr dar.

### **Schleppnetz: Grundschieppnetze mit Scherbrettern**

Grundschieppnetze, bei denen das Netz nicht von einem Kurrbaum (wie bei Baumkurren) oder von einem Schwimmer (wie beim Grundschieppnetz) offen gehalten wird, sondern durch seitlich angebrachte Scherbretter, die das Netz spreizen.

### **Dredge (Muscheln)**

Ein Netzsack oder Metallkorb, der auf einen Rahmen montiert ist, wird über den Meeresboden gezogen und nimmt alles mit, was ihm in den Weg kommt. Auch hier sind die Umweltauswirkungen und der Beifang groß.

## **Kopiervorlage 2: Diskussionskarten: Auswirkungen nicht-nachhaltigen Fischfangs am Beispiel Senegal**

### **Erschöpfung der Fischbestände**

- Die Überfischung der Meere führt dazu, dass die Fischbestände immer kleiner werden. Fische werden in großen Mengen gefangen und das häufig, bevor sie sich vermehren können, sodass sich die Fischbestände nicht erholen können.
- Viele Fische, die nicht das eigentliche Ziel sind, fallen der Fischerei als Beifang zum Opfer. Weltweit macht Beifang bis zu 40 % der gefangenen Fische aus, im Senegal sind es bis zu 75 %.
- Beifänge werden meistens – bereits tot – wieder über Bord geworfen.

### **Internationale Trawler gegen einheimische Fischerboote**

- Die Meere sind zu einem umkämpften Revier geworden, in dem internationale Trawler (Fischereifahrzeuge zur Schleppnetzfischerei) die Meere leerfischen und den einheimischen FischerInnen wenig bis gar nichts übrig lassen.
- Die FischerInnen müssen immer weiter aufs Meer hinaus fahren, da die Gewässer nahe der Küste erschöpft sind.
- Die Überfischung hat zu einer Arbeitslosigkeit von 80 % in Senegals Fischsektor geführt.
- Viele senegalesische Fischfabriken mussten zusperren.

### **Illegale Fischerei**

- Fische werden mit unerlaubtem Fanggerät, zu Sperrzeiten oder in Schutzgebieten gefangen. Oder es werden Fischarten gefangen, für die der/die FischerIn keine Lizenz hat, oder aber auch eine zu große Menge.
- Nicht alle Staaten kontrollieren ihre Fangflotten streng. Auch das internationale Seerecht bietet ausreichend Schlupflöcher, sodass die BetreiberInnen dieser Schiffe ungeahndet davon kommen.
- Schätzung zufolge sind 37 % der Fänge in Westafrika illegal.
- Dem Senegal entgehen durch illegale Fischerei von internationalen Trawlern (Fischereifahrzeug zur Schleppnetzfischerei) jährlich 300 Millionen US-Dollar.

### **Fischereiabkommen der EU**

- Der Senegal war das erste Land in Subsahara-Afrika, das 1979 ein Fischereiabkommen mit der EU (damals Europäische Gemeinschaft) unterzeichnete. Die Fischindustrie brach durch Überfischung zusammen und das Abkommen wurde 2006 nicht erneuert.
- Im Jahr 2015 wurde zwischen der EU und dem Senegal ein neues Abkommen abgeschlossen, das es der EU ermöglicht, gegen eine Zahlung in der Höhe von 8,69 Millionen EUR mit bis zu 38 Fischereifahrzeugen in den senegalesischen Gewässern (vor allem Thunfisch) zu fangen.
- Die einheimischen FischerInnen wurden in die Verhandlungen dieses Abkommen nicht miteinbezogen.

## 2.3.3 Ein Siegel für deinen Fisch



📌 Nachhaltiger Fischfang

🚩 Feldstudie im Supermarkt, Diskussionsgruppen

🚩 30 Min. + Besuch eines Supermarktes

👤 5 – 30 Personen / ab 15 Jahre

📁 Papier, Stifte, Kamera oder Smartphone, Post-its



- Die Vielfaltigkeit von Gütesiegeln für Fischerei kennenlernen
- Sich mit der **Nachhaltigkeit** von lokal erhältlichen Fischprodukten auseinandersetzen
- Die Herausforderungen des nachhaltigen Fischkonsums diskutieren

### Ablauf:

1. Stellen Sie zu Beginn der Aktivität die bekanntesten Gütesiegel für Fischprodukte vor. Wenn Sie außer der Hintergrundinformation noch weitere Informationen benötigen: [fischratgeber.wwf.at/](http://fischratgeber.wwf.at/).

Welche Vorteile und Herausforderungen stellen Gütesiegel – generell und im Besonderen für Fischprodukte – dar? Bitten Sie Kleingruppen (3 – 5 Personen), ihre Antworten auf Post-its zu schreiben. Kleben Sie die Post-its an die Wand und sortieren Sie sie dabei in Vorteile und Herausforderungen. Lesen Sie die Post-its vor und besprechen Sie die Ideen der TeilnehmerInnen. Haben die Kleingruppen mehr Vorteile oder mehr Herausforderungen gefunden?

2. Besuch eines lokalen Supermarktes: Aufgabe der Gruppen ist es, sich so viele Fischprodukte wie möglich – idealerweise alle, die es im Supermarkt gibt – anzusehen und sich die Gütesiegel, die sie auf den Verpackungen finden, zu notieren oder diese zu fotografieren. Gerne können Sie den TeilnehmerInnen die unten stehenden Fragen bereits vor dem Besuch mitgeben.

3. Nach der Rückkehr vom Supermarkt werden die Ergebnisse besprochen

Welche Gütesiegel wurden gefunden?

Wie viele der Fischprodukte waren mit einem Gütesiegel versehen?

Wirken sich diese Gütesiegel auf das Verhalten der KonsumentInnen aus?

→ Sammeln Sie im Plenum Feedback und reflektieren Sie gemeinsam über die Aktivität.

## **Nachbereitung und Reflexion:**

- Hat euch irgendetwas überrascht oder war euch etwas neu?
- Habt ihr das Gefühl, dass ihr beim Einkaufen und Essen von Fisch und Meeresfrüchten verantwortungsvolle Entscheidungen treffen könnt?
- Was würdet ihr euch von Gütesiegeln auf Fischprodukten erwarten? Wie könnten sich solche Gütesiegel weiter verbreiten?

## 2.4 Eiscreme

### Hintergrundinformationen

Die lange Reise von Eis. Eis schmeckt süß und gut und ist cool! Doch wer hat schon einmal darüber nachgedacht, wie weit Eis oder seine Zutaten gereist sind, bis wir es genießen können? Was hat Eis mit **Kinderarbeit** in Ghana zu tun? Woher kommen die Zutaten? Und warum sollte uns das kümmern? Die Antworten auf diese Fragen finden wir, wenn wir uns mit unserem Eis auf die Reise begeben.

### Schokolade

Schokolade wird immer beliebter. Der Frage, woher eine ihrer Hauptzutaten, nämlich Kakao, kommt und unter welchen Umständen Kakao produziert wird, wird jedoch nur wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Kakao stammt ursprünglich aus Lateinamerika, wird heute jedoch weltweit in tropischen Gebieten kultiviert. Die niedrigen Kakaopreise am Weltmarkt haben Armut und die Ausbeutung von ArbeiterInnen auf Kakaoplantagen zur Folge. In kaum einem Sektor ist **Kinderarbeit** noch so weit verbreitet wie im Kakaoanbau.

### Vanille

Vanille ist ein Gewürz, das aus Kapsel Früchten von Orchideen-Arten gewonnen wird und seinen Ursprung in Mexiko hat. Nach Safran ist Vanille das zweit teuerste Gewürz der Welt, da ihr Anbau sehr arbeitsintensiv ist und die Pflanze viel Wissen um ihre Aufzucht benötigt. Die Hälfte der weltweiten Vanille wird in Madagaskar produziert. Mehr als 20.000 Kinder arbeiten im Vanilleanbau. Die Arbeitsbedingungen sind äußerst schlecht und die meisten Kinder können keine Schule besuchen, sodass sie größere Gefahr laufen, der Armutsspirale nicht entfliehen zu können.

### Zucker

Etwa 80 % der Zuckers weltweit werden aus Zuckerrohr gewonnen, das in zirka 100 Ländern angebaut wird. Millionen **Kleinbauern und -bäuerinnen** und PlantagenarbeiterInnen arbeiten im **Globalen Süden** in der Zuckerrohrindustrie. Die restlichen 20 % der Zuckerversorgung stammen aus Zuckerrüben, die in nördlichen Klimazonen angebaut werden. Das Schneiden von Zuckerrohr ist eine so harte Arbeit, dass die meisten ArbeiterInnen nach ein paar Jahren krank sind und nicht mehr arbeiten können. Zucker ist eines der wertvollsten Agrargüter weltweit.

### Milch

Rund um den Globus sind ungefähr 150 Millionen Haushalte in der Milchproduktion tätig. Milch sichert ihren Lebensunterhalt und trägt zur Nahrungsmittel- und **Ernährungssicherheit** bei. Wegen strenger Importrichtlinien schaffen es kaum Milchprodukte aus dem Globalen Süden in die EU. In der EU wird Milch vor allem in industriellen Großbetrieben erzeugt. Die ErzeugerInnen sind nicht verpflichtet, bei der **Etikettierung** ihrer Produkte anzugeben, ob das Milchvieh mit gentechnisch verändertem Futter gefüttert wurde. Schmeckt unser Eis nach Genmanipulation?

### Weizen

Keine andere Nutzpflanze wird auf größeren Flächen angebaut als Weizen. Weizen ist für viele Menschen eine der wichtigsten Quellen von Kalorien und Proteinen. Viele Bauern und Bäuerinnen im globalen Norden bauen Weizen im großen Stil an, viele andere – etwa in Südasien, Äthiopien oder Eritrea – haben kaum Ressourcen und Land. Im Zuge des Bevölkerungswachstums und der zunehmenden Verstädterung nimmt die Nachfrage nach hochwertigen Weizenprodukten im **Globalen Süden** zu. Die industrialisierte Landwirtschaft hat auf die Umwelt und zukünftige Produktionsmöglichkeiten jedoch schwerwiegende Auswirkungen.

## 2.4.1 Eisverkostung (Teil 1) und rätselhafte Zutaten entschlüsseln (Teil 2)



📌 **Nachhaltigkeit**, Konsum, Rechte von ArbeitnehmerInnen, Kinderrechte, **Fairer Handel**

🚩 Blindverkostung in Kleingruppen, Diskussion, Puzzle aus Bildern und kurzen Texten

🕒 30 Min. (Teil 1) & 10 Min. (Teil 2)

👥 Max. 30 Personen / ab 13 Jahre

📁 5 bis 10 kleine Becher mit verschiedenen Eissorten (z. B. regionale, vegane, fair gehandelte und Bio-Eissorten), 6 Tücher zum Verbinden der Augen, ca. 30 Becher und Löffel für die Verkostung



- Bewusstsein für Fairen Handel und Bio-Produkte schaffen
- Über unser eigenes Konsumverhalten nachdenken
- Zusammenhänge zwischen verschiedenen Ländern, Menschen und Lebewesen sichtbar machen

### Teil I: Eisverkostung

Bei dieser Übung werden die Themen **Fairer Handel** und **Nachhaltigkeit** vorgestellt. Eine blinde Verkostung verschiedener Eissorten ist ein schmackhafter Zugang zum Thema und stellt anschaulich und ansprechend Zusammenhänge zu den Zutaten aus der weltweiten Landwirtschaft her.

Hinweis: Diese Übung kann mit der Map your Ice Cream-Fotoausstellung kombiniert werden <sup>14</sup>.

#### Ablauf:

1. Bereiten Sie für die Verkostung 6 Stationen vor: Bei jeder Station gibt es einen Tisch, mehrere Stühle, je 1 Tuch, zum Verbinden der Augen, 5 Löffel und 3 Sorten Eis, die in mehrere Becher aufgeteilt sind.
2. Bilden Sie 6 Kleingruppen zu je 2 bis 5 Personen. Bitten Sie die Kleingruppen, jeweils zu einer Eisverkostungs-Station zu gehen. Erklären Sie die Aufgabe: In jeder Kleingruppe gibt es abwechselnd eine Person, der die Augen verbunden werden und die von einer anderen Person Eis zum Kosten bekommt.
3. Die Person, der die Augen verbunden wurden, hat die Aufgabe zu raten, um welche Eissorte es sich handelt und aus welchen Zutaten diese Eissorte hergestellt wurde.

4. Nachdem alle TeilnehmerInnen an der Reihe waren, bitten Sie die Kleingruppen, die folgenden zwei Fragen zu besprechen: Aus welchen Zutaten bestehen die Eissorten? Mit welchen Menschen oder anderen Lebewesen hängen die Eissorten zusammen?

5. Bilden Sie einen Sesselkreis im Plenum und besprechen Sie die blinde Verkostung mit den TeilnehmerInnen. Diskutieren Sie über die Zutaten und über globale Aspekte und richten Sie die Aufmerksamkeit besonders darauf, ob die Zutaten biologisch angebaut oder fair gehandelt wurden.

### Nachbereitung und Reflexion:

- Was bedeutet „Freude/Wohlbefinden/Zufriedenheit für Alle“? (faire Eissorten oder Bio-Eissorten, oder vegane Eissorten ohne Tierausbeutung,...)
- Kann man den Unterschied zwischen fair und unfair schmecken?
- Wer bestimmt eigentlich was mir schmeckt? Wodurch wird der individuelle Geschmack beeinflusst?

## Teil 2: Rätselhafte Zutaten

### Ablauf:

1. Bilden Sie ca. 6 Kleingruppen. Geben Sie jeder Gruppe ein Set der Bild- u. Textkarten (Kopiervorlage 1).

2. Für jede Hauptzutat von Eis (Kakao, Vanille, Zucker, Milch, Weizen) gibt es pro Kartenset 3 dazugehörige Bilder. Geben Sie den Kleingruppen die Aufgabe, zu jeder Hauptzutat die 3 passenden Bild-Karten zu suchen und diese in eine logische Reihenfolge zu bringen.

3. Bitten Sie jeden Teilnehmer/jede Teilnehmerin, ein paar Bildkarten auszuwählen und die dazugehörigen Textkarten zu suchen.

4. Lassen Sie die Kleingruppen die Bild-Text-Kombinationen innerhalb der Gruppe laut vorlesen und überprüfen, ob alles stimmt.

5. Geben Sie den Kleingruppen die Aufgabe, die Informationen aus den Bild-/Textkarten in Informationen, die für sie neu waren, und in Informationen, die ihnen schon bekannt waren, zu kategorisieren.

6. Diskutieren sie im Plenum: Welche Probleme werden in den Bild-/Textkarten angesprochen? (siehe Nachbereitung)

### Fragen für die Nachbereitung und Reflexion:

- Welche neuen Informationen liefern die Bilder?
- Welche Probleme werden angesprochen? (Arbeitsbedingungen, **Kinderarbeit**, **industrielle Landwirtschaft** vs. **Kleinbauern und -bäuerinnen** usw.)



**EIN KAKAOBAUER AUS BELIZE HÄLT EINE AUFGESCHLAGENE KAKAOFRUCHT**

Kakao ist für 5,5 Millionen Kleinbauern und -bäuerinnen die Haupteinkommensquelle. In einigen westafrikanischen Ländern wie der Elfenbeinküste oder Ghana sind bis zu 90 % der Bauern und Bäuerinnen vom Kakaoanbau als Lebensgrundlage abhängig

James Rodriguez, Mimundo.org



**KINDERARBEIT AUF KAKAOPLANTAGEN IN WESTAFRIKA**

Kinderarbeit ist eine Möglichkeit, die Kosten gering zu halten. In Westafrika arbeiten bis zu 2 Millionen Kinder auf Kakaoplantagen, mehr als 500.000 von ihnen leisten gefährliche Kinderarbeit.

Christina Schröder / Südwind



**VERARBEITUNG VON KAKAOBOHNEN IN GHANA**

Nachdem die reifen Früchte per Hand von den Bäumen geschnitten wurden, werden sie fermentiert, getrocknet, gereinigt und verpackt. Die Kakaobauern und -bäuerinnen verkaufen den Kakao an ZwischenhändlerInnen, die diesen an ExporteurInnen weiterverkaufen.

Christina Schröder / Südwind



**NEUGIERIGE KÜHE IN DEN USA**

Nicht alle Kühe grasen auf grünen Weiden. Viele Tiere leben in Massentierhaltung, was viele Fragen in Bezug auf das Wohl der Tiere aber auch auf Auswirkungen auf die Umwelt aufwirft.

George Thomas



### EIN MANN UND EIN KALB TEILEN SICH IN INDIEN MILCH

Mit 16 % der weltweiten Milcherzeugung ist Indien der weltgrößte Milchproduzent, gefolgt von den USA, China, Pakistan und Brasilien.

ILRI/Stevie Mann



### EINE REGIONALE MILCHFABRIK IN BULGARIEN SAMMELT MILCH VON KLEINBAUERN UND KLEINBÄUERINNEN

Milch steht eng im Zusammenhang mit Handel auf lokaler und globaler Ebene. Große ProduzentInnen zerrütten regionale Märkte. Der Import und Export von Milch in die und aus der EU ist nach wie vor ein kontroverses Thema.

Greg Stanoev



### BAUERN IN PARAGUAY LADEN ZUCKERROHR AUF EINEN KARREN

Etwa 80 % des weltweiten Zuckers stammen aus Zuckerrohr, das in zirka 100 Ländern angebaut wird. Millionen Kleinbauern/Kleinbäuerinnen und PlantagenarbeiterInnen arbeiten im globalen Süden in der Zuckerwirtschaft.

Fair Trade Austria



### ALEXIA, EINE ZUCKERROHRBAUERIN UND FAIRTRADE-PROJEKTMANAGERIN IM WORTHY PARK, JAMAICA

Die EU-Reformen am Zuckermarkt, die 2017 in Kraft treten, bergen ein großes Risiko, 200.000 Kleinbauern und -bäuerinnen in den kommenden fünf Jahren in die Armut zu stürzen.

Nicola Frame/Fairtrade Foundation



## NAHAUFNAHME VON ZUCKERROHR

Die globale Zuckerindustrie ist riesig und sehr komplex. Das Welthandelsrecht, das den Import von Zucker regelt, macht es Kleinbauern und -bäuerinnen schwer, mit mächtigen, wohlhabenden Erzeugerländern mitzuhalten.

Dider Gentilhomme/Fairtrade International



## ANBAU VON VANILLE IN MADAGASKAR

Die Vanille ist die einzige Orchidee, deren Frucht essbar ist. Sie stammt ursprünglich aus Mexiko und wurde im 19. Jahrhundert nach Afrika und Asien importiert. Jede Vanillepflanze wird per Hand bestäubt

<http://www.fairfood.org/project/vanilla-madagascar/>



## VERARBEITUNG VON BOURBON-VANILLE IN MADAGASKAR

Nach der Ernte werden die Vanilleschoten getrocknet, fermentiert, massiert und sortiert. Das macht die Vanille-Produktion äußerst arbeitsintensiv und Vanille nach Safran zum zweit teuersten Gewürz. Weltweit werden jährlich schätzungsweise 2 Tonnen Vanille angebaut.

<http://pronatec.com/en/products-organicraw-materials/vanilla/organic-vanilla.html>



## SORTIEREN VON VANILLESCHOTEN, MADAGASKAR

Zu den Problemen in der Vanille-Produktion zählen nicht-rentable Preise für die Kleinbauern und -bäuerinnen und Kinderarbeit. Etwa ein Drittel aller Kinder zwischen 12 und 17 in Madagaskar ist von Kinderarbeit betroffen.

<http://pronatec.com/en/products-organicraw-materials/vanilla/organic-vanilla.html>  
<http://pronatec.com/en/products-organicraw-materials/vanilla/organic-vanilla.html>



### WEIZENERNTE IN NEPAL

Wheat is the most important crop in the region of Europe and Central Asia. More than 80 million hectares of land are dedicated to growing wheat, of which 240 million tonnes were produced in 2010.

Ms. Mine Alpar / Turkey



### SÄUBERN VON WEIZENKÖRNERN IN ÄTHIOPIEN

Weizen wird einerseits großindustriell produziert, andererseits gibt es zum Beispiel in Südasien, Eritrea und Äthiopien Kleinbauern und -bäuerinnen, die Weizen im kleinsten Rahmen anbauen.

Breda Jurecko (Jurecko) / Maribor-Race-Slovenija



### WEIZEN SIEBEN IN INDIEN

Mit seinen riesigen Plantagen zerstört das Agrobusiness die Umwelt und setzt Kleinbauern und -bäuerinnen unter Druck. In der EU macht Weizen die Hälfte der Getreideernte aus, und das im doppelten Sinne: einerseits in Bezug auf die Anbaufläche und andererseits hinsichtlich der Menge, die produziert wird.

Umesh Pant / India

## 2.4.2 Bio & fair?



📌 Nachhaltigkeit, Konsum, Bio-Landwirtschaft, Rechte von ArbeitnehmerInnen, Kinderarbeit, Fairer Handel

🚩 Gruppenarbeit, Gruppendiskussion, Internetrecherche

🕒 40 Min.

👥 Max. 30 Personen / ab 143 Jahre

📁 Mindestens 5 verschiedene Lebensmittelverpackungen pro Gruppe, Kategorien-Karten (Kopiervorlage 1), Recherche-Arbeitsblatt (Kopiervorlage 2)



- Bewusstsein für fair gehandelte Produkte, regionale Produkte und Bio-Produkte schaffen
- Bewusstsein für die Unterschiede zwischen den verschiedenen Anbauarten entwickeln

### Beispiele möglicher Lebensmittelverpackungen:

Kakao	Benco, FAIRTRADE-Kakao, Alnatura Bio-Kakao, FAIRTRADE-Schokolade, getrockneter Kakao;
Vanille	Vanillezucker, Vanilleschote (konventionell), Vanillepulver, Bio-Vanille, FAIRTRADE-Vanille;
Milch	Haltbarmilch, herkömmliche Milch, Bio-Milch aus dem Supermarkt, Bio-Milch vom Bauernmarkt;
Zucker	Rübenzucker, Rohrzucker, FAIRTRADE-Zucker, Bio-Zucker;
Weizen	Mehl, Stärke;

### Ablauf:

1. Bereiten Sie die Lebensmittelverpackungen auf 5 Tischen (für 5 Gruppen) vor.
2. Bilden Sie 5 Kleingruppen. Jede Kleingruppe bekommt eine bestimmte Produktgruppe zugeteilt (z.B. Gruppe A: Milch, Gruppe B: Zucker usw.) und aus dieser Produktgruppe mindestens 5 Lebensmittelverpackungen (z.B. Bio-Milch, herkömmliche Milch usw.). Geben Sie den TeilnehmerInnen die Aufgabe, die Produkte folgenden Kategorien zuzuweisen: **Fairer Handel**, herkömmliche Landwirtschaft, Bio-Landwirtschaft.

**3.** Besprechen Sie folgende Fragen mit der Gruppe: Warum sind Eigenschaften wie „fair“ bei Eis wichtig? Wissen junge Menschen über wichtige kritische Themen in der Lebensmittelproduktion Bescheid?

**4. Zusatzaufgabe:**

Die TeilnehmerInnen finden mehr über die einzelnen Zutaten von Eis heraus, indem sie eine Internetrecherche durchführen. Ein Arbeitsblatt für die Recherche ist unter Kopiervorlage 2 zu finden.

### **Fragen für die Internetrecherche:**

- Mit welchem Produkt beschäftige ich mich?
- 5 wichtige Fakten über das Produkt, die ich vor meiner Recherche nicht gewusst habe
- Auf welcher Webseite habe ich die Informationen gefunden? Vom wem kommt diese Information? Wer betreibt diese Webseite?
- Diese drei kritischen Fragen möchte ich bearbeiten.
- Was ist der für mich interessanteste Fakt?
- Was ist meiner Meinung nach das größte Problem?

### **Nachbereitung und Reflexion:**

- Welche Zutaten von Speiseeis können nicht in unserem Land hergestellt werden und warum?
- Was sind die schärfsten Kritikpunkte an Produkten und Unternehmen?
- Kann man immer zwischen konventionellen und bio- und/oder fair gehandelten Produkten wählen?
- Wofür stehen das FAIRTRADE-Logo und das Bio-Gütesiegel?

Teilt die Produkte am Tisch in die folgenden drei Kategorien ein.  
Wie wurde das Produkt angebaut (in biologischer oder konventioneller Landwirtschaft)?

Fairer Handel

Bio-Landwirtschaft

Konventionelle Landwirtschaft

Ich beschäftige mich mit folgendem Produkt:	
5 wichtige Fakten über das Produkt, die ich vor meiner Recherche nicht gewusst habe:	
Ich habe auf folgender Webseite recherchiert:	
Vom wem kommt diese Information? Wer betreibt diese Webseite?	
Die 3 Hauptkritikpunkte:	
Der meiner Meinung nach interessanteste Fakt:	
Das meiner Meinung nach größte Problem:	

## 2.4.3 Was steckt drin, im Eis?



 **Nachhaltigkeit**, Transparenz

 Recherche im Supermarkt in Kleingruppen (auch als Hausaufgabe möglich) und Analyse von Zutaten. Präsentation der Ergebnisse.

 1h 30 Min.

 Max. 30 Personen / ab 13 Jahre

 Ein Smartphone oder eine Kamera pro Gruppe, für die Analyse kann ein Computer mit Internetverbindung hilfreich sein



- Über Themen wie Qualität, Produktkennzeichnungen oder gesundheitliche Aspekte von Essen nachdenken
- Die eigenen Prioritäten bei Kaufentscheidungen reflektieren

### Ablauf:

1. Die Kleingruppen wählen eine Sorte Eis, mit der sie sich beschäftigen möchten. Idealerweise werden Eissorten ausgewählt, die man gut vergleichen kann (d. h. keine zu speziellen Eissorten).

2. Geben Sie den Kleingruppen die Aufgabe, einen Supermarkt zu besuchen und mindestens 3 verschiedene Verpackungen ihrer jeweiligen Eissorte zu fotografieren. Auf den Fotos sollen die Zutaten und die Marke erkennbar sein.

3. Die TeilnehmerInnen notieren sich die Preise der Produkte und achten bei ihrer Auswahl der Eissorten darauf, dass sie billigere und teurere Produkte fotografieren. Dabei hilft die Preisauszeichnung pro Liter (z. B. 1l/3,49 €).

4. Zurück im Raum: Geben Sie den Kleingruppen die Anweisung, sich die Produkte und deren Zutaten im Detail anzusehen und auf Unterschiede zu achten. Bitten Sie die Kleingruppen, die Zutatenlisten zu analysieren und sich folgende Aspekte anzusehen: *Gesundheitliche Aspekte, Zutaten, Produktkennzeichnung*/**Etikettierung**, *Herkunftsland, Marke, Vertrieb, Herstellort, ....*

Die Kleingruppen versuchen auch herauszufinden, ob die Produkte von großen Lebensmittelkonzernen produziert wurden.

5. Diskussion in den Kleingruppen: Welches Produkt hat eine hohe und welches eine schlechte Qualität? Warum seid ihr dieser Meinung? Was sind für euch wichtige Auswahlkriterien? Wie wichtig ist für euch der Preis?

6. Bitten Sie die Kleingruppen, jeweils ein Produkt als „Gewinner“ auszuwählen und dieses Produkt im Plenum zu präsentieren. Dabei sollen sie die Wahl des Gewinners begründen.

## **Fragen für die Nachbereitung und Reflexion:**

- Natürliche gegen künstliche Aromen: Künstliche Aromen schmecken oft stärker als natürliche Aromen und wir haben uns schon an sie gewöhnt. Kostet Erdbeereis von schlechterer Qualität und vergleicht es mit einer frischen Erdbeere!
- Internetrecherche: Welche Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es in eurem Land/innerhalb der EU?
- Zusammenhänge und Abhängigkeiten von Lebensmittelkonzernen: Gehören die Marken eurer Eissorten zu großen Lebensmittelkonzernen?

## 2.5 Smoothies

### Bananen

Bananen sind das beliebteste Obst in unseren Einkaufskörben und weltweit das am häufigsten verzehrte Frischobst. Bananen werden von Millionen **Kleinbauern und Kleinbäuerinnen** und PlantagenarbeiterInnen in tropischen Regionen angebaut. Die Bananenproduktion findet einerseits in kleinen Familienbetrieben statt, andererseits auf riesigen Plantagen. In Lateinamerika, der Karibik, Südostasien und Westafrika bietet die Bananenindustrie tausenden Menschen einen Arbeitsplatz. Der Bananenexport bringt den Ländern wichtige Deviseneinnahmen. Steuern auf Importe wiederum können (je nach politischer Ausrichtung!) der Regierungen auch dazu verwendet werden soziale Ungleichheit zu minimieren, Verbesserungen in Gesundheits-, Sozial-, Bildungswesen sowie in Infrastruktur herbeizuführen.

Für die Wirtschaft vieler Länder des **Globalen Südens** ist der Bananenhandel von zentraler Bedeutung; die sozialen und ökologischen Auswirkungen der Bananenproduktion sind jedoch zahlreich und komplex. Das liegt sowohl an der Art und Weise, wie Bananen für den Export angebaut werden, als auch an der Struktur der Importmärkte. Berichte über die Probleme der Bananenindustrie unterstreichen die unsäglich schlechten Arbeitsbedingungen von PlantagenarbeiterInnen: Niedrige Löhne, prekäre Arbeitsverhältnisse, Einschränkungen der Rechte, sich zu organisieren, und die Arbeit mit gesundheitsschädlichen und umweltgefährdenden Chemikalien ohne Schutzkleidung sind nur einige davon. Auch **Kleinbauern und -bäuerinnen**, deren Existenz vom Bananenverkauf abhängt, stehen vor einer Reihe von Herausforderungen, etwa den zunehmenden Produktionskosten bei stagnierenden Preisen und den schwerwiegenden Auswirkungen der Klima- und Wetterveränderungen, die den Banananbau schwer kalkulierbar und unwirtschaftlich machen. Darüber hinaus nutzen europäische Supermarktriesen bei Verhandlungen ihre **oligopolistische** Stellung, was die Situation der ProduzentInnen noch weiter verschlechtert.

Der **Faire Handel** unterstützt **Kleinbauern und -bäuerinnen** und ArbeiterInnen auf Bananenplantagen. Die Vision der **World Fairtrade Organization (WFTO)** ist es, im Bananenhandel mehr Wertschöpfung für die ProduzentInnen zu schaffen und sicherzustellen, dass sie angemessene Preise und Löhne für die harte Arbeit, die sie in unser Lieblingsobst stecken, bekommen. Das **FAIRTRADE**-Siegel auf Bananen garantiert, dass die Bananen von Kleinbauernkooperativen oder auf Plantagen angebaut wurden, die die sozialen, ökologischen und ökonomischen FAIRTRADE-Standards erfüllen. Trotz der Erfolge FAIRTRADE-Bananen am Markt zu etablieren, lähmen schwere Herausforderungen den Fairen Handel mit Bananen nach wie vor. Kampagnen, die sich für ein Ende der Bananen-Preiskriege im Einzelhandel einsetzen, sind ein Schritt in Richtung eines nachhaltigeren Ansatzes der Bananenindustrie<sup>15</sup>.

### Mangos

Mangos sind saftige Steinfrüchte, die in vielen tropischen und subtropischen Regionen kultiviert werden. Beinahe die Hälfte der weltweiten Mangos stammt aus Indien, der zweitgrößte Mango-Produzent ist China. Der internationale Mangomarkt ist schnell gewachsen und wird immer vielschichtiger und umstrittener. Die ProduzentInnen von Mangos, und dabei insbesondere **Kleinbauern und -bäuerinnen**, haben von der steigenden

Nachfrage nach Mangos jedoch nicht immer profitiert. Grund dafür ist die Tatsache, dass ExporteurInnen LieferantInnen bevorzugen, die große Mengen Früchte mit gleichbleibender Qualität garantieren können.

Mangos können vielfältig eingesetzt werden, zum Beispiel in einem Mango-Bananen-Smoothie. Im Gegensatz zu Äpfeln, die in heimischen Obstgärten gleich um die Ecke wachsen, legt eine Mango durchschnittlich 6.500 Kilometer zurück, bis sie bei uns im Supermarkt landet. Wie kann es sein, dass wir eine Mango um 1 € kaufen können? Welche Auswirkungen bringt es mit sich, dass wir lieber Mangos statt Äpfel essen?

### **Exkurs: Transport, Food-Miles, CO<sup>2</sup>-Rucksack & Co.:**

Der Transport von Lebensmittel ist z.B. in Großbritannien für ein Viertel des Fernverkehrs verantwortlich und KonsumentInnen fahren jährlich fast 20 Milliarden Kilometer, um diese Lebensmittel zu kaufen. Die britische Regierung schätzt die sozialen und ökologischen Kosten, die durch den Transport von Lebensmitteln verursacht werden, mehr als 10 Milliarden Euro. Für mehr als die Hälfte dieser Zahl sind Verkehrsüberlastungen und Staus verantwortlich.

Der Aspekt Transport beeinflusst nicht nur, wie schnell und effizient Lebensmittel zu uns gebracht werden, sondern auch, was wir essen, wie es produziert wird, wer davon profitiert. In unserem modernen, globalisierten **Ernährungssystem** ist der Transport einer der sichtbarsten Verarbeitungsschritte. Diese Sichtbarkeit ist es auch, die dazu beigetragen hat, dass diesem Thema insgesamt mehr gesellschaftliche Aufmerksamkeit zuteil wird.

Eines der Schlagwörter in der Diskussion über Lebensmittel und Klimawandel ist das Konzept der „Food Miles“. „Food Miles“ sind im deutschsprachigen Raum als ein Teil des „ökologischen Rucksacks“ bekannt. „Food Miles“ sind eine Messgröße für jene Distanz, die Lebensmittel vom Produktionsstandort, zu dem Ort, an dem sie schließlich von KonsumentInnen oder EndverbraucherInnen gekauft werden, zurücklegen. Dem Konzept liegt die Annahme zugrunde, dass Lebensmittel, die lokal oder innerhalb eines gewissen Umkreises produziert werden, weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen verursachen. „Food Miles“ wurden zum Bestandteil vieler Standards für die **Zertifizierung** grüner und fairer Produkte (Achtung: Luftfracht ist dabei verboten!).

Indem man sich ausschließlich auf das Konzept der „Food Miles“ beim Thema Transport in der App beschränkt, lässt man jedoch Aspekte wie die Art des Transportmittels, das Größenausmaß des Transports und die Bedeutung von anderen Inputfaktoren – wie Kapital und Arbeit – außer Acht.

## 2.5.1 Wie fair ist deine Banane?



📌 Rechte von ArbeitnehmerInnen, **Kinderarbeit**,  
Transparenz

🚩 Diskussion von Konzepten, Texte über  
FAIRTRADE-ArbeiterInnen als Impuls  
**(Philosophieren mit Kindern)**

🕒 60 Min.

👥 Max. 15 Personen / ab 15 Jahre

📁 (Flipchart-)Plakate, Stifte, Kopien der  
Texte über FAIRTRADE-ArbeiterInnen  
(Fallbeispiele), A5-Papier, Wollknäuel,  
ein Arbeitsblatt „Konzept-Felder“ pro  
Kleingruppe, Kopiervorlage aus Übung 2.2.2  
(Grundsätze des fairen Handels in Bezug  
auf die Rechte der ArbeitnehmerInnen)



- Über das Konzept „Arbeit“ nachdenken. Ist Arbeit ein Recht, eine Pflicht oder etwas anderes?
- Erkennen, dass Arbeit unter gewissen Umständen kein ausreichendes Einkommen sichert
- Etwas über die Arbeitsbedingungen im **Globalen Süden** lernen
- Mögliche Argumente die hinter Konzepten wie Fairplay, **Mindestlohn**, **existenzsichernder Lohn** stehen, verstehen lernen

### Ablauf:

1. Lesen Sie folgendes Zitat der Fairtrade Foundation vor:

**„Bei FAIRTRADE geht es um gerechtere Preise, angemessene Arbeitsbedingungen und faire Handelsbedingungen für Bauern/Bäuerinnen und ArbeiterInnen.“**

Fragen Sie die TeilnehmerInnen nach ihrer Meinung zu dieser Aussage. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, jeweils einen Satz zu kommentieren. Fragen Sie jeden Teilnehmer/jede Teilnehmerin, welche Gedanken ihm/ihr als erstes einfallen, wenn er/sie an die Bedeutung des Wortes „**Arbeit**“ denkt. Lassen Sie die TeilnehmerInnen ihre Gedanken austauschen.

2. Danach stellen Sie das Arbeitsblatt „Konzept-Felder“ vor. Erklären Sie, wie das Arbeitsblatt funktioniert: In die Mitte des Blattes (in Querformat) schreiben die TeilnehmerInnen das Konzept, mit dem sie sich beschäftigen („Arbeit“).

Das Blatt wird in vier Quadranten geteilt und die TeilnehmerInnen schreiben in die vier Felder:

- **Synonyme** und Gegenteile,
- Phrasen oder **Sätze**, in denen das Konzept häufig verwendet wird,
- **Assoziationen** und Ideen, die mit dem Konzept zusammenhängen,
- Beispiele für das Konzept oder **Situationen**, auf die das Konzept zutrifft.

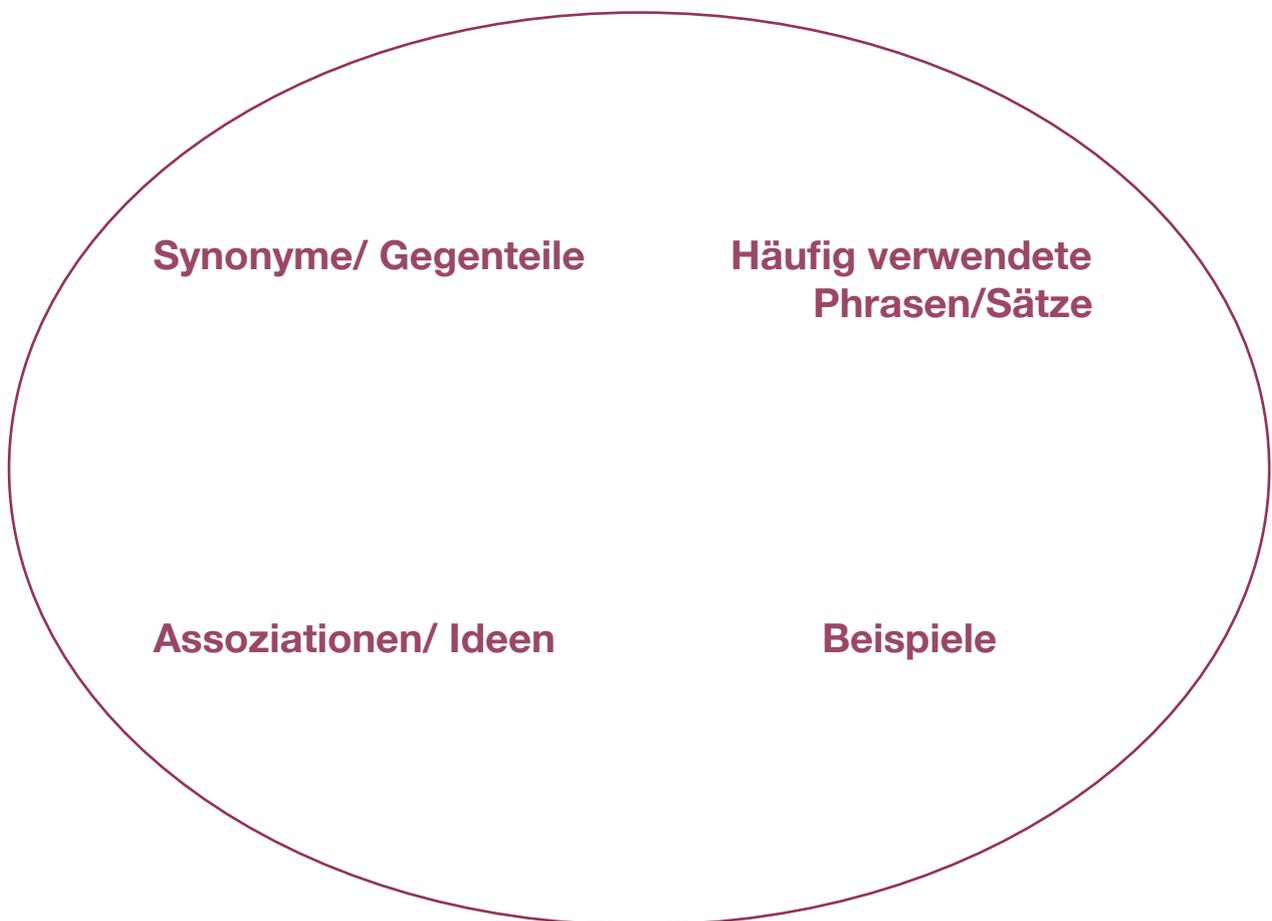
Bilden Sie Kleingruppen zu je 4 Personen und geben Sie den Kleingruppen die Aufgabe, je ein Arbeitsblatt auszufüllen und anschließend im Plenum zu präsentieren. Wenn sie damit fertig sind, bitten Sie die Kleingruppen, ihre Arbeitsblätter im Plenum zu präsentieren.

3. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, Zweiergruppen zu bilden, und geben Sie jedem Paar einen Text über eine FAIRTRADE-Arbeiterin (Fallbeispiel 1 oder 2) und einen Auszug aus den Grundsätze des fairen Handels in Bezug auf die Rechte der ArbeitnehmerInnen (siehe Kopiervorlage in Übung 2.2.2!). Die TeilnehmerInnen sollen diese Texte lesen und Verständnisfragen klären.

4. Nach ausreichend Zeit, bitten Sie die TeilnehmerInnen, ihre ersten Gedanken zu den Texten im Plenum zu diskutieren.

5. Im nächsten Schritt haben die TeilnehmerInnen die Aufgabe, zu überlegen, welche Fragen ihnen beim Lesen der Texte, aber auch schon nach der ersten Übung zur Arbeit generell, in den Sinn kommen. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, ihre Fragen auf die A5-Blätter zu schreiben. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, die A5-Blätter am Boden aufzulegen und sich die Fragen der anderen Zweiergruppen anzusehen. Lassen Sie die TeilnehmerInnen über die Frage abstimmen, mit der sie sich weiter beschäftigen möchten & schließen Sie diese Übung mit einer Diskussionsrunde dazu ab.

 **Kopiervorlage: Konzeptfelder**



# Kopiervorlage: Fallbeispiel I

Dorothy Agard, WINFA, St. Lucia, Inseln über dem Winde

Dorothy Agard ist seit zehn Jahren Bananenbäuerin. Mit der Hilfe von fünf Vollzeit-ArbeiterInnen produziert sie jede Woche 75 Kartons (1,4 Tonnen) Bananen. Dorothy ist Mitglied einer regionalen FAIRTRADE-Gemeinschaft, die der Kooperative WINFA (Windward Islands Farmers Association) angehört. WINFA vertritt 3.500 Bananenbauern und -bäuerinnen der karibischen Inseln über dem Winde St. Lucia, St. Vincent und die Grenadinen, Dominica und Grenada. WINFA ist seit 2000 FAIRTRADE-zertifiziert.

Mehr als 85 % der Bananen, die auf den Inseln über dem Winde kultiviert werden, sind FAIRTRADE-zertifiziert, und dank des Zugangs zum FAIRTRADE-Markt konnte die Bananenindustrie trotz des immer feindlicher werdenden globalen wirtschaftlichen Umfelds überleben.

FAIRTRADE-Standards garantieren, dass der Preis, den die Bauern und Bäuerinnen für ihre Bananen bekommen, ihre Produktionskosten deckt und ein regelmäßiges Einkommen sichert. Zusätzlich bekommt WINFA eine FAIRTRADE-Prämie in der Höhe von 1,00 \$ pro Karton, um in Projekte zu investieren, von denen die ganze Gemeinschaft profitiert. Dazu zählen etwa wirtschaftliche Weiterentwicklungen wie Investitionen in die Ausweitung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse oder die Schaffung anderer Einnahmequellen.

Die Liberalisierung des globalen Bananenhandels führte zu einem Anstieg der weltweiten Bananenproduktion und verschaffte der auf Export ausgerichteten Bananenindustrie der Inseln über dem Winde zunehmend Konkurrenz durch billigere Bananen von riesigen Plantagen in Lateinamerika und Westafrika. Diese Bananen sind auch die Hauptakteure eines zehnjährigen Preiskriegs in britischen Supermärkten, der zur Folge hatte, dass Bananen heute um beinahe 40 % billiger als noch vor zehn Jahren verkauft werden, und das, obwohl die Produktionskosten gestiegen sind.

Abgesehen davon, dass dadurch der Wert des Obstes in den Augen der KonsumentInnen sinkt, werden die Einkommen der Bananenbauern und -bäuerinnen, die in diesem Kreuzfeuer gefangen sind, durch diesen kontinuierlichen Preisdruck nach unten immer schmaler und ihre Lebensstandards immer schlechter. Möglichkeiten, in einen nachhaltigeren und gerechteren Bananenhandel zu investieren, werden somit untergraben.

Für Bauern und Bäuerinnen wie Dorothy bedeuten die niedrigen Bananenpreise einen ständigen Kampf, um ihre kleinen Familienbetriebe am Leben zu erhalten. Ihre Bewirtschaftungsformen, bei denen weniger Chemikalien zum Einsatz kommen, sind zwar umweltfreundlicher und sozial verträglicher, hügelige Anbauflächen, weniger ertragreiche Ernten und höhere Kosten für Arbeitskräfte, Transport und Qualitätskontrollen führen jedoch zu höheren Gesamtkosten. Die Folgen der niedrigen Preise für Bananen im Einzelhandel sind für viele PlantagenarbeiterInnen lange Arbeitstage, niedrige Löhne, die Unterdrückung von Gewerkschaften, schlechte Gesundheits- und Sicherheitsstandards und die Belastung mit landwirtschaftlichen Chemikalien, die Mensch und Umwelt schaden.

Quelle: <http://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/bananas/dorothy-agard>

# Kopiervorlage: Fallbeispiel 2

Aimeth Fernandez Angulo, ASOBANARCOOP, Magdalena, Kolumbien

Aimeth baut auf ihrer 1,3 Hektar großen Landwirtschaft Bananen an. Pro Woche erzeugt sie etwa 67 Kartons Bananen (1,2 Tonnen). Seit 26 Jahren ist Aimeth auch bei ASOBANARCOOP angestellt, wo sie ihre Kompetenzen als ausgebildete Ökonomin und ihre langjährige betriebswirtschaftliche Erfahrung einsetzen kann. Aimeth war früher Verwaltungschefin und stieg zur Leiterin der Kooperative auf, in deren Funktion sie unter anderem sicherzustellen hat, dass die Organisation alle Standards der FAIRTRADE- und GlobalGap-Zertifizierung einhält. Sie ist auch Mitglied des Bildungsausschusses, der mit finanziellen Mitteln der FAIRTRADE-Prämie verschiedenste Weiterbildungsprogramme organisiert. In direkter Zusammenarbeit mit FAIRTRADE arbeitet Aimeth als Mitglied des Bildungsausschusses an Fragen zum Gesundheitsschutz, Workshops zu Umweltthemen und spezifischen Programmen für ältere Menschen und Kinder.

ASOBANARCOOP wurde 1987 von 17 Kleinbauern und -bäuerinnen gegründet, die sich zusammenschlossen, um ihre Bananen gemeinsam zu exportieren und ihren Lebensunterhalt zu verbessern. Im Jahr 2002 wurde die Vereinigung offiziell als Kooperative registriert. Heute zählt sie 44 Mitglieder, darunter elf Frauen, die insgesamt eine Fläche von 135 Hektar bewirtschaften. Der durchschnittliche Betrieb ist drei Hektar groß und wirft jährlich eine Ernte von etwa 30 Tonnen Bananen pro Hektar ab, wodurch 80 % des Einkommens der Bauern und Bäuerinnen generiert werden. Die Kooperative beschäftigt fünf Angestellte, die Vollzeit arbeiten, 58 Vollzeitarbeitskräfte und 673 Saison- und Teilzeitarbeitskräfte für wöchentliche Ernten und Verpackungsarbeiten werden von den Bauern und Bäuerinnen angestellt.

Die Bananenindustrie sicherte in Magdalena bisher 80 % der Arbeitsplätze, doch weil viele Bananen von Palmölplantagen verdrängt werden, verlieren viele Menschen ihre Arbeit. Die Bauern und Bäuerinnen stehen unter ständigem Druck, ihr Land an große Unternehmen zu verkaufen, und manch skrupellose LandbesitzerInnen leiten Wasser von den Gründen der Bauern und Bäuerinnen ab, um sie so zum Verkauf zu zwingen.

Vor allem Anforderungen des Marktes an Qualitätsstandards und Nachhaltigkeits-Zertifizierungen haben die BananenproduzentInnen der Region in den letzten Jahren in eine wirtschaftlichen Krise getrieben. ASOBANARCOOP entwickelte für seine Mitglieder und ihre Gemeinschaften eine Strategie zur wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung. Mit Unterstützung der FAIRTRADE-Prämie konnte die Kooperative ihre Mitglieder dabei stärken und unterstützen, die betriebliche Infrastruktur zu verbessern, Zertifizierungen beizubehalten und ihre Bananen zu besseren Konditionen zu vermarkten.

FAIRTRADE-Standards wirkten sich positiv auf die Umwelt aus, was die landwirtschaftliche Infrastruktur, die Produktivität und die Qualität der Bananen verbesserte. Durch die Entscheidung, keine Chemikalien zu verwenden, um die Umwelt zu schützen, wurden neue Arbeitsplätze geschaffen, da mehr ArbeiterInnen eingestellt werden, um händisch Unkraut zu jäten. Die ArbeiterInnen profitieren auch von höheren Löhnen, Schutzkleidung und Zugang zu guten Gesundheitsdienstleistungen.

Quelle: <http://www.fairtrade.org.uk/en/farmers-and-workers/bananas/aimeth-fernandez-angulo>

## 2.5.2 Woraus unsere Milch besteht



📌 Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen (GVO), Verarbeitung, Verpackung und Abfall, Tierrechte, Transparenz

📁 Diskussion von Konzepten, Philosophieren mit Kindern

🕒 45 Min.

👥 Max. 15 Personen / ab 15 Jahre

📄 Ausgeschnittene Produktetiketten (Kopiervorlage)



- Zusammenhänge zwischen den individuellen Werten und Handlungen, einem ethischen Lebensstil und der globalen Konsumgesellschaft beobachten und reflektieren
- Die Themen „Greenness“ und „Fairness“ besser verstehen
- Mit Produktkennzeichnungen und Zertifizierungssystemen sowie deren Bedeutung vertraut werden
- Diskutieren, ob es möglich ist, in einer Konsumgesellschaft einen ethischen Lebensstil zu führen

### Ablauf:

1. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, sich vorzustellen, sie wären in einem Supermarkt. Sie gehen zu den Milchprodukten, wo die Regale und Kühlschränke voller Milch sind. Die TeilnehmerInnen haben die Aufgabe, sich für eine Milch zu entscheiden. Legen Sie die ausgeschnittenen Produktetiketten am Boden auf. Die TeilnehmerInnen haben 1 Minute Zeit, sich für ein Produkt zu entscheiden.

2. Spornen Sie die TeilnehmerInnen an, sich für eine Milch zu entscheiden. Bitten Sie sie, die Informationen am ausgewählten Etikett vorzulesen und zu erklären, warum sie sich für dieses bestimmte Produkt entschieden haben, welche Eigenschaft der ausgewählten Milch für sie ausschlaggebend ist und warum das so ist. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, darüber nachzudenken, welche Werte ihre Entscheidung beeinflusst haben.

3. Nachdem alle TeilnehmerInnen ihre Auswahl bekanntgegeben und begründet haben, bitten Sie sie, die Etiketten willkürlich zu tauschen und nach Argumenten für das neue Produkt, das sie bekommen haben, zu suchen.

4. Wiederholen Sie diesen Schritt ein weiteres Mal. Notieren Sie sich die Argumente der TeilnehmerInnen. Wenn notwendig, fragen Sie genauer nach, wie die TeilnehmerInnen gewisse Informationen von den Etiketten ableiten können und woher sie wissen, wofür welche Siegel stehen.

5. Geben Sie den TeilnehmerInnen die Aufgabe, die Produkte den Kategorien „Grün“ (Ökologie, Greenness lt. MyM-App) und „Fair“ (Fairness lt. MyM-App) zuzuteilen. Fragen Sie nach Begründungen.

### Fragen für die Nachbereitung und Reflexion:

- Bleiben unsere Entscheidungen als VerbraucherInnen immer gleich oder verändern sie sich? Falls sie sich verändern, wann, wie und warum tun sie das?
- Wie hängen unsere Werte mit unseren Entscheidungen als KonsumentInnen zusammen? Spielen unsere Werte beim Einkauf eine Rolle?
- Ist es überhaupt möglich, in einer globalen Konsumgesellschaft einen ethischen Lebensstil zu führen? Falls ja, wie?

<b>Kuhmilch</b> Tetra Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke, EU-Bio-Logo	<b>Kuhmilch</b> Tetra Pak, II, AMA-Gütesiegel	<b>Kuhmilch</b> Tetra Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke, EU-Bio-Logo
<b>Kuhmilch</b> Glasflasche, II, AMA-Gütesiegel, Freilauf-Haltung	<b>Kuhmilch</b> Plastikflasche, II, Supermarkt-Eigenmarke, EU-Bio-Logo	<b>Kuhmilch</b> Tetra Pak, II, AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, EU-Bio-Logo
<b>Kuhmilch</b> Tetra Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke, EU-Bio-Logo, Produkt einer Bauerngenossenschaft	<b>Kuhmilch</b> Glasflasche, II, Supermarkt-Eigenmarke, Produkt einer Bauerngenossenschaft, frisch	<b>Kuhmilch</b> Plastikflasche, II, Supermarkt-Eigenmarke, EU-Bio-Logo, Produkt einer Bauerngenossenschaft, Haltbarmilch
<b>Soja-Drink</b> Tetra Pak, II, AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, EU-Bio-Logo	<b>Soja-Drink</b> Tetra Pak, II, Gentechnik-frei erzeugt, Austria Bio-Garantie-Logo, EU-Bio-Logo	<b>Kuhmilch</b> Tetra Pak, II, Heumilch-AMA-Gütesiegel
<b>Hafdrink</b> Tetra-Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke	<b>Soja-Drink</b> Tetra Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke	<b>Kuhmilch</b> Tetra-Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke
<b>Hafdrink</b> Tetra Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke, EU-Bio-Logo	<b>Soja-Drink</b> Tetra Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke, EU-Bio-Logo	<b>Soja-Drink</b> Tetra Pak, II, AMA-Gütesiegel
<b>Kuhmilch</b> Tetra Pak, II, Bio-Austria-Logo, EU-Bio-Logo	<b>Kuhmilch</b> Tetra-Pak, II, Supermarkt-Eigenmarke	<b>Soja-Drink</b> Tetra Pak, II, Gentechnik-frei erzeugt
Es ist mir egal, ich nehme die erste Milch, die ich sehe.	Ich kaufe überhaupt keine Milch.	Ich nehme die günstigste Milch im Regal.

**Wichtig!**

Nach dem Urteil des **Europäischen Gerichtshofs (EuGH)** vom Mittwoch (Urt. v. **14.06.2017**, Az. C-422/16) dürfen **rein pflanzliche Produkte nicht unter Bezeichnungen wie "Milch", "Rahm", "Butter", "Käse" oder "Joghurt" vermarktet werden.** So dürfen sich **lediglich Produkte tierischen Ursprungs** nennen. Daher heißen auch die hier verwendeten Hafer- und Soja-Produkte „drink“ statt „Milch“<sup>16</sup>.

## 2.5.3 Mangos unter



📌 **Nachhaltigkeit**, Konsum, Transport und Transparenz

📁 Mindmap auf Grundlage von Comics, **Philosophieren mit Kindern**

🕒 45 Min.

👥 Max. 15 Personen / ab 14 Jahre

📁 Kopien der Comics, Post-its, Stifte



- Das Thema **Nachhaltigkeit** im globalen **Ernährungssystem** besser verstehen
- Das Konzept der „Food Miles“ bzw. des „CO<sup>2</sup>-Rucksacks“ und seine Auswirkungen auf das Klima kennenlernen
- Die Komplexität der globalen Nahrungsmittelindustrie erkennen und deren Auswirkungen besprechen

### Ablauf:

1. Teilen Sie die Gruppe in 4 Kleingruppen. Erklären Sie den TeilnehmerInnen, dass sich jede Gruppe alle 2 Comics über Essen und Lebensmittel ansehen wird. Geben Sie jeder Gruppe eine Kopie der Comics und Post-its.

2. Geben Sie den TeilnehmerInnen die Aufgabe, sich die Comics anzusehen und auf die Post-its jegliche Kommentare, Fragen, Assoziationen und Gedanken zu schreiben, die ihnen dabei einfallen. Bitten Sie sie, die Post-its neben den jeweiligen Comic zu kleben. Erklären Sie den TeilnehmerInnen, dass es keine richtigen und falschen Fragen oder Antworten gibt und dass die Comics als Ausgangspunkt dafür dienen, sich über Essen und Nachhaltigkeit Gedanken zu machen.

3. Bitten Sie die TeilnehmerInnen, im Raum herumzugehen und sich die Kommentare der anderen Kleingruppen anzusehen. Danach haben die TeilnehmerInnen die Möglichkeit, ihre eigenen Post-its zu ändern, neue Fragen oder Kommentare hinzuzufügen oder Ideen miteinander zu verbinden.

4. Nachdem die Kleingruppen Zeit hatten, sich zu besprechen, bitten Sie sie, kurz darzustellen (1 Min.), welches Thema oder Problem ihrer Meinung nach in den Comics abgebildet wird.

### Fragen für die Nachbereitung und Reflexion:

- Wo – außer im Supermarkt – könnt ihr noch Lebensmittel einkaufen?<sup>17</sup>
- Biologisch einzukaufen heißt nicht, dass die Lebensmittel keinen ökologischen Rucksack hätten. Manchmal reisen Bio-Produkte wesentlich länger als heimische, konventionelle Produkte. Wie würdest du in diesem Fall eine Kaufentscheidung treffen und warum?
- Wie wichtig ist es, sich mit den Produkten, die man isst zu beschäftigen? Bitte begründen.

<sup>17</sup> Hinweis: In Österreich haben sich mittlerweile zwei Konzepte durchgesetzt und weit verbreitet: CSA (Community Supported Agriculture, solidarische Landwirtschaft) & FoodCoops (Einkaufskooperativen – Direktvertrieb). Wenn Sie Ihren TeilnehmerInnen hierzu Informationen geben möchten: [http://www.ernaehrungssouveraenitaet.at/wiki/CSA-Betriebe\\_und\\_Initiativen\\_in\\_%C3%96sterreich](http://www.ernaehrungssouveraenitaet.at/wiki/CSA-Betriebe_und_Initiativen_in_%C3%96sterreich). oder: <https://foodcoops.at/>. Zugriff am 18.9.2017.



# 3. Nachspeisen: Aktiv werden

Hier finden Sie eine Liste mit Ideen für eigene Aktivitäten. Diese Liste soll nur als Anregung dienen und kann beliebig mit für diesen Kontext geeigneten Ideen ergänzt werden!

- ▶ Kochkurse mit regionalen und fairen Produkten
- ▶ Eine Geschichte oder einen Beitrag über eines der Themen für einen Newsletter, einen Blog, soziale Medien, eine Schülerzeitung o. Ä. verfassen
- ▶ Mit lokalen KünstlerInnen/MusikerInnen, die sich sozial engagieren, zusammenarbeiten
- ▶ Wandbilder/Graffiti/Skulpturen (durch Upcycling/Wiederverwenden von Produkten)
- ▶ Das Konzept des fairen Handels bei einer Veranstaltung vorstellen
- ▶ Ideen lokaler AktivistInnen verbreiten
- ▶ Den eigenen „Sklaverei-Fußabdruck“ berechnen ([www.slaveryfootprint.org](http://www.slaveryfootprint.org))
- ▶ Die Herkunft von Lebensmitteln recherchieren
- ▶ Den Konsum von „problematischen“ Produkten reduzieren
- ▶ Ein faires Frühstück/Mittagessen/Picknick mit Familie oder FreundInnen oder als generationenübergreifende Veranstaltung organisieren
- ▶ Mitglied in einem bereits bestehenden Netzwerk werden
- ▶ Nachhaltiges Weihnachten - Geschenke mit Sinn oder tauschen oder Zeit verschenken
- ▶ Öffentlicher Flashmob
- ▶ Ein Video drehen, in dem regionale, saisonale oder fair gehandelte Produkte beworben werden
- ▶ Eine Ausstellung (Kunst/Fotografie) vorbereiten
- ▶ sich bei lokalen Medien (Zeitung, Radio, Fernsehen, Online-Medien) engagieren
- ▶ Ein Magazin oder einen Blog zum Thema Lebensmittel-Aktivismus gründen
- ▶ Briefe/Petitionen an regionale Behörden und Supermärkte senden
- ▶ Treffen mit JournalistInnen, PolitikerInnen, GeschäftsführerInnen oder Supply Chain ManagerInnen von Supermärkten organisieren
- ▶ Eine Podiumsdiskussion mit geladenen Gästen organisieren
- ▶ Aktivitäten durchführen, die sich an weltweiten aktuellen Ereignissen oder Anlässen orientieren (z.B. Tag der Menschenrechte, Tag des Wassers, Tag der Biodiversität, ...)
- ▶ Sich mit Abfallwirtschaftskonzepten (in Universitäten, Schulen, Geschäften, Supermärkten oder zu Hause) beschäftigen (Abfall reduzieren, überlegen, wo der Abfall landet, Abfall vermeiden, kompostieren usw.)
- ▶ Eine Lebensmittelkooperative (Einkaufsgenossenschaft, foodcoop) gründen
- ▶ Sich für frisches, regionales, saisonales Essen in der Kantine/Cafeteria/Mensa einsetzen
- ▶ Mehr über die Ziele für nachhaltige Entwicklung der UN erfahren
- ▶ Learn about the Sustainable Development Goals (SDGs)

**Weitere Informationen, Lehr- und Lernangebote finden Sie hier:**

<http://www.suedwind.at/bilden>

<http://www.globaleducationweek.at>

<http://www.globaleslernen.at>

<http://www.baobab.at/bibliothek-im-c3>

**Beratung & Verleih von Materialien zu globalen & entwicklungspolitischen Themen:**

Von Vorarlberg bis Wien finden Sie Unterrichtsmaterialien, Sachliteratur sowie DVDs zum Verleih! Gerne beraten wir Sie während der Öffnungszeiten. Für mehr Information besuchen Sie: <https://www.suedwind.at/informieren/infotheken/>

## 4. Glossar

**Active Citizenship:** BürgerInnen nehmen eine aktive Rolle in der Gesellschaft ein, beteiligen sich und nehmen demokratische Rechte und Pflichten wahr. (Global Citizens erkennen darüber hinaus auch globale Wechselwirkungen und Zusammenhänge & engagieren sich global.)

**Agrobusiness (auch Agribusiness):** Ein Begriff aus dem Englischen „agriculture“ und „business“, der die wirtschaftlichen Aktivitäten der landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette von der Produktion über die Verarbeitung bis zum Vertrieb an EndverbraucherInnen bezeichnet. Dazu zählt beispielsweise auch wie die Finanzierung dieser Aktivitäten ist. Der Begriff bringt zum Ausdruck, dass es sich dabei um ein „big business“ handelt, nicht um die Arbeit von kleinen landwirtschaftlichen Familienbetrieben.

**Biodiversität:** Biodiversität oder biologische Vielfalt (oder auch Artenvielfalt) bezeichnet die Vielfalt der lebenden Organismen auf der Erde auf verschiedenen Ebenen: Von genetischer Diversität bis zur Vielfalt an Lebensräumen und Ökosystemen und den ökologischen und evolutionären Prozessen, die sie erhalten. Biodiversität bezieht sich nicht nur auf seltene, gefährdete oder vom Aussterben bedrohte Arten, sondern auf jegliche lebenden Organismen, auch solche wie Mikroben, Pilze oder wirbellose Tiere, über die wir erst wenig wissen. Biodiversität ist überall wichtig. Arten und Lebensräume in unserer eigenen Umgebung und in weit entfernten Ländern spielen eine Rolle, um gesunde Ökosysteme zu erhalten.

**Biologische Landwirtschaft:** Biologische Landwirtschaft (oder ökologische Landwirtschaft) ist ein ganzheitlicher Ansatz der Herstellung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen, durch den ein gesundes Agrarökosystem gefördert wird. Dazu zählt die Förderung der Biodiversität sowie natürlicher Zyklen und Bodenprozesse. Die biologische Landwirtschaft versucht auf externe Inputs zu verzichten und stattdessen an die regionalen Gegebenheiten angepasste Methoden einzusetzen. Anstelle von synthetischen Mitteln wird, wenn möglich, auf kulturelle, biologische und mechanische Methoden zurückgegriffen.

**Ernährungssicherheit (auch Ernährungssicherung):** Ernährungssicherheit ist gegeben, wenn alle Menschen jederzeit physischen, sozialen und ökonomischen Zugang zu ausreichender, sicherer und nahrhafter Ernährung haben, die ihren Bedürfnissen und Ernährungspräferenzen entspricht, um ein gesundes und aktives Leben führen zu können (lt. Welternährungsgipfel, 1996). Ernährungssicherheit ist ein multidimensionales Konzept, das Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln, Zugang zu Ernährung sowie Stabilität und Nutzung von Nahrungsmitteln umfasst.

**Ernährungssystem (auch Lebensmittelsystem oder Nahrungsmittelsystem):** Das Ernährungssystem schließt alle Elemente (Umwelt, Menschen, Inputs, Prozesse, Infrastruktur, Institutionen etc.) und Aktivitäten ein, die mit der Produktion, Verarbeitung, Verbreitung, Zubereitung und dem Konsum von Lebensmitteln in Verbindung stehen, sowie die Ergebnisse dieser Aktivitäten, wie etwa sozio-ökonomische oder ökologische Auswirkungen<sup>18</sup>.

**Etikettierung:** Auf Produktverpackungen werden Informationen über die Zutaten von Produkten angegeben.

**Existenzsichernder Lohn (auch Existenzlohn):** Die Berechnung des existenzsichernden Lohns basiert auf den finanziellen Mitteln, die eine Person braucht, um ihre grundlegenden Lebenshaltungskosten zu decken. Da sich die Lebenshaltungskosten weltweit unterscheiden, unterscheidet sich auch die Höhe der Existenzlöhne von Land zu Land.

**Faire Löhne:** Ein Lohn, der einen akzeptablen Mindestlebensstandard sicherstellt und es ArbeiterInnen ermöglicht, Grundkosten für ein gesundes Leben in Würde zu decken.

**Fairer Handel:** Fairer Handel ist eine Handelspartnerschaft, die auf Dialog, Transparenz und Respekt basiert und mehr Gleichberechtigung im internationalen Handel zum Ziel hat. Fairer Handel trägt zu einer nachhaltigen Entwicklung bei, indem bessere

<sup>18</sup> Quelle: vgl. HLPE (Hrsg.): Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rom. 2014

Handelskonditionen angeboten und die Rechte von marginalisierten ProduzentInnen und ArbeiterInnen – insbesondere im Globalen Süden – gewährleistet werden. Fairer Handel ist auch ein weltweites Zertifizierungssystem, das die ökonomischen, sozialen und ökologischen Auswirkungen der Produktion und des Handels von landwirtschaftlichen Produkten (vor allem Kaffee, Zucker, Tee, Schokolade, Baumwolle etc.) evaluiert. Zu den Prinzipien des Fairen Handels zählen: faire Preise, gute Arbeitsbedingungen, direkter Handel, demokratische und transparente Organisationen, Weiterbildung und Kompetenzentwicklung und ökologische Nachhaltigkeit.

**FAIRTRADE-Prämie:** Ein Betrag, den ProduzentInnen zusätzlich zum Preis für ihre Produkte erhalten. Diese Prämie ist für Investitionen in die Betriebe der ProduzentInnen und in ihr soziales Umfeld (im Fall von Bauernorganisationen und Vertragsanbau) oder die sozio-ökonomische Entwicklung der ArbeiterInnen und ihres sozialen Umfelds (im Falle von Betrieben mit lohnabhängig Beschäftigten) vorgesehen. Wie die Prämie konkret eingesetzt wird, wird von den Mitgliedern der Kooperative demokratisch entschieden.

**Globaler Süden:** Bezeichnung für sogenannte Entwicklungsländer (Dritte Welt Länder), die vor allem in der südlichen Hemisphäre liegen.

**GVO:** Gentechnisch veränderte Organismen (GVO), sind Organismen, deren Erbanlagen durch biotechnologische Methoden auf eine Art verändert worden sind, wie es durch Kreuzen oder andere Methoden der Züchtung nicht möglich wäre. Pflanzen könnten zum Beispiel durch Erbgut von Fischen widerstandsfähiger gegen Frost gemacht werden. Ein anderes Beispiel wären Tiere, deren Erbgut verändert wird, um menschliche Proteine zu bilden.

**Industrielle Landwirtschaft:** Eine moderne Form der Intensivlandwirtschaft, für die Massentierhaltung (von Rindern, Geflügel – etwa in Legebatterien – oder Fischen) kennzeichnend ist. Zu den hauptsächlichen Erzeugnissen der industriellen Landwirtschaft zählen Fleisch, Milch und Eier für den menschlichen Verzehr. Wie nachhaltig und ethisch industrielle Landwirtschaft ist, wird kritisch betrachtet. Industrielle Landwirtschaft kann sich auch auf Agrarsysteme beziehen, bei denen Kunstdünger, Pestizide, Herbizide und andere chemische Stoffe und gentechnisch veränderte Organismen eingesetzt werden.

**ILO (auch IAO):** Die Internationale Arbeitsorganisation, IAO (engl. International Labour Organization, ILO) ist für die Formulierung und Durchsetzung internationaler Arbeits- und Sozialstandards zuständig. Ihre Hauptziele sind die Förderung von Rechten bei der Arbeit, die Förderung menschenwürdiger Beschäftigungsverhältnisse, die Verbesserung des sozialen Schutzes und die Stärkung des Dialogs über arbeitsspezifische Themen. Die Übereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation können international rechtlich bindend sein. Länder, die Übereinkommen ratifizieren, müssen diese Übereinkommen in ihrer nationalen Gesetzgebung und Rechtsprechung umsetzen.

**(Ausbeuterische) Kinderarbeit:** Arbeit, die Kinder ihrer Kindheit, ihres Potenzials und ihrer Würde beraubt und die der physischen und psychischen Entwicklung der Kinder schadet. Kinderarbeit bezieht sich auf Arbeit, die für Kinder psychisch, physisch, sozial oder moralisch gefährlich oder schädlich ist; ihre Möglichkeit, Schulen zu besuchen, einschränkt, oder ihnen den Schulbesuch vorenthält; sie dazu zwingt, die Schule frühzeitig zu verlassen; oder von Kindern erfordert, Schule und maßlos lange und harte Arbeit miteinander zu kombinieren.

Allerdings ist ausbeuterische Kinderarbeit zu unterscheiden von altersangemessener Hilfe in Haushalt oder Familienbetrieb, die durchaus auch der Entwicklung von Fertigkeiten und dem Wohl der Familie dienen. Der Schulbesuch darf jedoch dabei nicht gefährdet sein.

**Kleinbauern und -bäuerinnen/Kleinbäuerliche Betriebe:** Kleinbauern/Kleinbäuerinnen, HirtInnen, FischerInnen, sind in der Landwirtschaft und Fischerei tätige Menschen, die Flächen zwischen einem und zehn Hektar bewirtschaften. Die Familie ist ein wichtiges Merkmal von Kleinbauern und -bäuerinnen. Familienmitglieder sind in die Produktion involviert, ein Teil der Erträge wird von der Familie selbst konsumiert.

**Konventionelle Landwirtschaft:** \*siehe Industrielle Landwirtschaft.

**Lebensmittelverschwendung:** Bezeichnet das Wegwerfen oder andersartige

Nutzen (abgesehen von Verzehr) von für den menschlichen Verzehr bestimmten Produkten entlang der Wertschöpfungskette von der ursprünglichen Produktion bis zum/zur KonsumentenIn. Lebensmittelverschwendung wird als eigenständiger Teil von Lebensmittelverlusten gesehen, da sich die Auslöser von Lebensmittelverschwendung und die Lösungsmöglichkeiten von denen anderer Lebensmittelverluste unterscheiden (FAO, 2014).

**Menschenrechte:** Als Menschenrechte werden subjektive Rechte bezeichnet, die jedem Menschen gleichermaßen zustehen. Das Konzept der Menschenrechte geht davon aus, dass alle Menschen allein aufgrund ihres Menschseins mit gleichen Rechten ausgestattet und dass diese Rechte universell, unveräußerlich und unteilbar sind. Das Bestehen von Menschenrechten wird heute von fast allen Staaten prinzipiell anerkannt. Weil Menschenrechte auch von dritter Seite bedroht werden, wird davon ausgegangen, dass zu jedem Menschenrecht eine staatliche Schutzpflicht gehört, mit der ein Menschenrecht erst vollständig verwirklicht werden kann. Durch die Ratifizierung von internationalen Menschenrechtsabkommen sowie durch deren Verankerung in ihren nationalen Verfassungen verpflichten sich die Staaten, die Grundrechte und Völkerrechte zunehmend umzusetzen, als einklagbare Rechte auszugestalten.

**Monokultur:** Dies sind landwirtschaftliche, gartenbauliche oder forstwirtschaftliche Flächen, auf denen ausschließlich eine einzige Nutzpflanzenart über mehrere Jahre hintereinander angebaut wird. Die Methode bietet Vorteile bei Pflege und Ernte, nutzt jedoch natürliche Ressourcen wie Licht und Wasser sowie Synergie-Effekte zwischen verschiedenen Organismen oft nicht optimal und erhöht die Anfälligkeit für Störungen (geringere Resilienz). Der Begriff ist ferner eine Bezeichnung für die regionale Konzentration der Erzeugung in der Landwirtschaft auf ein Produkt, etwa Baumwollproduktion, Kaffeeanbau oder Rinderzucht.

**MSC- und ASC-Siegel:** Zwei Zertifizierungsprogramme für Fischfang, die zur Gesundheit der Weltmeere beitragen sollen. Das MSC-Siegel (Marine Stewardship Council) kennzeichnet Wildfisch von einer zertifizierten Fischerei. Das ASC-Siegel (Aquaculture Stewardship Council) steht für Fisch aus verantwortungsvollen Aquakulturen. Auf Produktverpackungen weisen die Siegel KonsumentInnen darauf hin, dass die Auswirkungen des Fischfangs auf Mensch und Umwelt begrenzt werden.

**Mindestlohn:** Sind Löhne, die Mindestlohnregelungen entsprechen. In einigen Ländern gibt es gesetzlich geregelte Mindestlöhne. Diese Mindestlöhne sind jedoch häufig weder existenzsichernde Löhne, noch faire Löhne.

**Nachhaltige Entwicklung, Nachhaltigkeit:** Der Begriff steht für die Erfüllung der Bedürfnisse der jetzigen Generation ohne die Möglichkeit zukünftiger Generationen zu gefährden, ihre Bedürfnisse zu decken. Anders gesagt bedeutet nachhaltige Entwicklung ein besseres Leben für Alle – jetzt und in der Zukunft. Diese Vision des Fortschritts integriert unmittelbare und längerfristige Ziele sowie lokale und globale Handlungen und sieht soziale, ökonomische und ökologische Aspekte als untrennbare und voneinander abhängige Bestandteile des menschlichen Fortschritts.

**Oligopol:** Eine Marktform, bei der wenige Unternehmen den Großteil der Marktanteile innehaben und den Markt dominieren. Man spricht auch von einem konzentrierten Markt.

**Philosophieren mit Kindern (P4C):** Philosophieren mit Kindern ist das Unterrichten von argumentativen und allgemeinen kognitiven Fähigkeiten von Kindern und ist unter anderem Gegenstand der Didaktik der Philosophie. Philosophieren mit Kindern ist außerdem eine psychologische Methode, um Aufschluss über den kognitiven und moralischen Entwicklungsstand von Kindern oder Jugendlichen zu erhalten. Als Begründer dieser Methode ist Jean Piaget zu nennen.

**Reihenkultur:** Als Reihenkultur werden Feldfrüchte bezeichnet, deren Abstände in der Sähreihe 40 bis 70 cm betragen (z.B. Zuckerrüben, Mais, Erdäpfel). Der Vorteil liegt bei der maschinell möglichen Einsackung. Der Nachteil ist die Gefahr der Bodenerosion durch Wind und Wasser (weil die unbewachsene Fläche zwischen den Reihen so groß ist).

**Tierrechte:** bezeichnet den Grundgedanken, dass Tiere Grundrechte haben sollten: die Freiheit, ein natürliches Leben ohne Ausbeutung durch den Menschen, ohne unnötige Schmerzen, ohne unnötiges Leiden und ohne frühzeitigen Tod zu leben.

**Wasser-Fußabdruck:** Misst, wie viel Wasser zur Herstellung von Gütern oder Dienstleistungen benötigt wird. Der Wasser-Fußabdruck kann für einzelne Prozesse, – wie für den Anbau von Reis, für Produkte wie etwa für eine Jeans oder für Benzin oder für die gesamte Lieferkette berechnet werden. Der britische Wissenschaftler John Anthony Allen vom Londoner King's College prägte diesen Begriff in den 1990er-Jahren. Zu Beginn dieses Jahrhunderts entwickelte der Forscher Arjen Hoekstra diese Studien für das Institute for Water Education der UNESCO in den Niederlanden weiter: Sein Begriff des "Wasser-Fussabdrucks" beschreibt die virtuellen Wassermengen bei der Produktion von Nahrungsmitteln und Verbrauchsgütern, die ein Produkt hinterlässt, ein/e KonsumentIn oder auch eine ganze Nation. Somit fungiert er als Indikator für Nachhaltigkeit, ebenso wie der ökologische Fussabdruck. Mehr Info: <http://www.wasserfussabdruck.org> und [www.waterfootprint.org](http://www.waterfootprint.org)

**Welthandelsrecht:** Das Welthandelsrecht umfasst Regeln und Verfahren für den Handel zwischen einzelnen Ländern. 1995 wurde die Welthandelsorganisation (World Trade Organization, WTO) als internationale Organisation für die Regelung von Handels- und Wirtschaftsbeziehungen gegründet. Dies stellte die wichtigste Entwicklung in der Geschichte des Welthandelsrechts dar.

**Wertschöpfungskette:** Ist der Weg, den ein Produkt vom Rohmaterial bis zum Endprodukt durchläuft. Auf diesem Weg kommt es durch verschiedene Prozesse zur Wertsteigerung des Produktes, das schließlich an KonsumentInnen verkauft wird.

**WFTO:** Die World Fair Trade Organization (WFTO) ist ein globales Netzwerk von Organisationen und AkteurInnen des Fairen Handels. Sie repräsentiert die gesamte Wertschöpfungskette von der Produktion bis zum Verkauf. Die WFTO agiert mit globalen und regionalen Gremien in mehr als 70 Ländern und fünf Regionen (Afrika, Asien, Europa, Lateinamerika, Region Pazifik).

**Zertifizierung:** Ein Verfahren, bei dem unabhängige Stellen überprüfen und nachweisen, dass gewisse Produkte, Dienstleistung etc. gewisse Anforderungen und Standards erfüllen.

**ZwischenhändlerInnen:** ZwischenhändlerInnen stellen die Verbindung zwischen LieferantInnen/ProduzentInnen und KonsumentInnen von Produkten oder Dienstleistung dar.

# Urheberrechte

pg 31

Pepper:

<http://blog.fairwaymarket.com/content/uploads/2012/11/peppercorns.jpg> [2016]

Ginger:

[http://www.culinaryservicesgroup.com/wp-content/uploads/2015/12/ginger\\_powder.jpeg](http://www.culinaryservicesgroup.com/wp-content/uploads/2015/12/ginger_powder.jpeg) [2016]

Kurkuma:

<https://www.laboratoire-optim.com//wp-content/uploads/2014/10/Turmeric-Powder.jpg> [2016]

Cumin:

<https://nnnefertiti.files.wordpress.com/2013/02/cumin-and-coriander.jpg> [2016]

Oregano:

[https://aos.iacpublishinglabs.com/question/aq/700px-394px/where-did-oregano-originate-from\\_1b14e6f4-ef3a-4ea0-a095-931f637462b6.jpg?domain=cx.aos.ask.com](https://aos.iacpublishinglabs.com/question/aq/700px-394px/where-did-oregano-originate-from_1b14e6f4-ef3a-4ea0-a095-931f637462b6.jpg?domain=cx.aos.ask.com) [2016]

Rosemary:

<https://thefrugalchicken.com/wp-content/uploads/2015/06/file0002127715504-1024x638.jpg> [2016]

Coriander:

<http://cdn2.stylecraze.com/wp-content/uploads/2014/08/10-Unexpected-Side-Effects-Of-Coriander-Seeds1.jpg> [2016]

Cinnamon:

[http://www.teatronaturale.it/media/img/cibo/2016/Fotolia\\_61721750\\_Subscription\\_Monthly\\_M.jpg](http://www.teatronaturale.it/media/img/cibo/2016/Fotolia_61721750_Subscription_Monthly_M.jpg) [2016]

Nutmeg:

<http://www.earthfoods.info/wp-content/uploads/2015/10/10-health-benefits-of-nutmeg-1024x682.jpg> [2016]







# Your Meal Consortium



Das vorliegende Handbuch entstand im Rahmen des dreijährigen EU-Projektes "Map Your Meal". Das Dokument wurde mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Union erstellt. Für den Inhalt ist ausschließlich der Herausgeber verantwortlich; er gibt nicht den Standpunkt der Europäischen Union wieder.