

# **VA „Sensibilisierung“**

**März 2018**

# **„Verschwendung“**

**Verfasser:** Sonam Yulutsang  
Basil Schaffner

**Klasse:** BA 17-19A GIBM  
**Lehrkraft:** Marc Rauh

## Inhaltsverzeichnis

### 1 Einleitung 3

#### 2 Die Verschwendung 4

2.1 Wie kann man saisonale Produkte erkennen? 4

2.2 Wie kann man verhindern, dass man zu viel einkauft? 5

2.3 Wie kann man Überschuss weiterverarbeiten? 5

2.4 Wie kann man Überschuss in der Produktion verhindern? 5

2.5 Quellenverzeichnis 6

2.6 Interview mit bekannten 7

2.6 Interview mit bekannten 8

2.7 Interview mit Backwaren-Outlet 9

2.8 Interview mit Passanten 10

2.9 Selbstständigkeitserklärung 11

2.10 Rückblick auf die VA 12

# 1 Einleitung

## **Themenbegründung**

Wir haben das Oberthema Sensibilisierung gewählt, weil wir den Leuten zeigen wollen wie sie besser mit Lebensmitteln umgehen können und weshalb dies auch wichtig ist. Jährlich werden in der Schweiz rund 2,3 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen was rund ein Drittel der gesamten Produktion ist.

**Basil:** Ich bin in der Schweiz geboren und habe mein ganzes Leben hier verbracht und man sieht jeden Tag wie Essen verschwendet wird, große Firmen aber auch normale Bürger verschwenden jeden Tag Tonnen an Lebensmittel die Menschen sollten nur das einkaufen was sie auch brauchen dies wäre z.B. möglich mit einer Einkaufsliste oder nur ein kurzer Blick in den Kühlschrank vor dem Einkauf.

**Sonam:** Ich bin in Tibet geboren und kam vor 3 Jahren in die Schweiz, ich habe beides gesehen und es gibt starke kulturelle Unterschiede z.B. gibt es weniger exotische Früchte und Gemüse in Tibet als in der Schweiz. In Tibet (auf dem Land) bauen die Leute ihr Essen oft selbst an und halten die eigenen Schlachttiere wo der Dorfmetzger vorbeikommt und das Tier schlachtet die Teile die, die Familie nicht will bekommt der Metzger. Aber in der Stadt gibt es alles was es hier auch gibt.

## **Zielformulierung**

Wir wollen zeigen wie alle zum Ende der Lebensmittel Verschwendung ihren Beitrag leisten können. Wir möchten Fragen wie...beantworten

- Wie kann man saisonale Produkte erkennen und einkaufen?
- Wie kann man verhindern, dass man zu viel einkauft?
- Wie kann man Überschuss weiterverarbeiten?
- Wie kann man Überschuss in der Produktion verhindern?

## 2 Die Verschwendung

Jährlich werden weltweit geschätzte 1,3 Mia Tonnen Lebensmittel weggeworfen, Schätzungen der EU-Kommission zufolge wirft jedes Jahr, jeder EU Bürger 173Kg Lebensmittel weg. Ein Drittel der weltweiten Landwirtschaftsfläche produzieren Lebensmittel, die nie verbraucht werden diese Flächen verbrauchen pro Jahr dreimal das Volumen des Genfer Sees. Weltweit hungern mehr als 900 Mio. Menschen. von 100 geernteten Kartoffeln werden 66 Kartoffeln aussortiert und nur 34 verspeist. Von dem was in Europa an einem Tag weggeworfen wird, könnten mehr als 1 Milliarde Menschen leben. Um Verschwendung zu bekämpfen muss man schon beim Hersteller beginnen aber auch die Endkonsumenten sensibilisieren

### 2.1 Wie kann man saisonale Produkte erkennen?

Saisonale Produkte kann man durch eine Saisontabelle erkennen, von welchen es hufenweise im Internet gibt. Aber auch wenn Schweizer Gemüse draufsteht heißt das nicht immer, dass es Schweizer Gemüse ist. Es wurden 2012 wurden laut Zollverwaltung 43326 Tonnen Setzlinge aus beispielsweise Holland, Frankreich und Marokko, geschätzt werden etwa 500 Mio. Jungpflanzen jedes Jahr in die Schweiz eingeführt. Bio ist, ist nicht automatisch aus der Region nicht nur Exoten wie Kiwis und Bananen, sondern auch Äpfel und Kartoffeln sind Bio und doch aus anderen Ländern. Als Schweizer pflanzliche Erzeugnisse gelten die Produkte die in der Schweiz geerntet worden sind. Es gibt auch verschiedene Labels mit denen man erkennen kann ob es ein regionales Produkt ist wie z.B. Aus der Region-Für die Region das von der Migros 1999 in Luzern lanciert wurde. Um saisonale Produkte zu erkennen gibt es auch auf der Migros Website einen ausgiebigen Saison Kalender der zu einem saisonalen Einkauf beiträgt.

## 2.2 Wie kann man verhindern, dass man zu viel einkauft?

Verhindern das man zu viel einkauft ist gar nicht so schwer mit einfachen Tipps wie z.B. Einer Einkaufsliste, zu wissen wie viele Personen anwesend sind und einem kurzen Blick in den Kühlschrank um zu sehen was es noch hat helfen schon einzuschätzen was man braucht. Überlege dir was du heute, morgen und übermorgen kochen willst, wie viele Personen mitessen und was im Kühlschrank bald das Ablauf Datum erreicht hat und sortiere den Kühlschrank mit altem vorne und neuem hinten.

## 2.3 Wie kann man Überschuss weiterverarbeiten?

Überschuss gibt es fast überall von der Produktion bis zum Endkonsumenten der zu viel einkauft. Überschuss weiterverarbeiten zum Beispiel alte Brote trocknen lassen und für Paniermehl schreddern oder übriges essen abgedeckt im Kühlschrank lagern und wieder erwärmen. Leute die zu viel gekocht haben können mit der App LeftoverSwap essen mit hungrigen in der Nähe teilen. In der Backstube wird Schrapss gesammelt also alles Süße, dies wird getrocknet, gemahlen und z.B. einer Nussfüllung beigegeben. Aber es werden auch Reste in großen Containern gesammelt die von Bauern abgeholt werden und zu Viehfutter weiterverarbeitet werden, dasselbe in Brauereien wo Malzreste gelagert werden.

## 2.4 Wie kann man Überschuss in der Produktion verhindern?

Überschuss kann leicht mit Verkaufsdaten der letzten Wochen und den gleichen Wochen im letzten Jahr drastisch reduziert werden. Das Wetter spielt auch eine starke Rolle bei Regen flüchten die Menschen in die warme Gaststube und bei Sonnenschein gehen sie in den Biergarten, so muss man etwa vorausschauen wie die Konsumenten sich verhalten werden und ob möglicherweise viel oder wenig Kundschaft kommt. Die Produzenten müssen auch einfach weniger Produzieren z.B. Coop backt eine halbe Stunde vor Ladenschluss noch Brot auf nur um dauerhaft frische Ware anzubieten.

## 2.5 Quellenverzeichnis

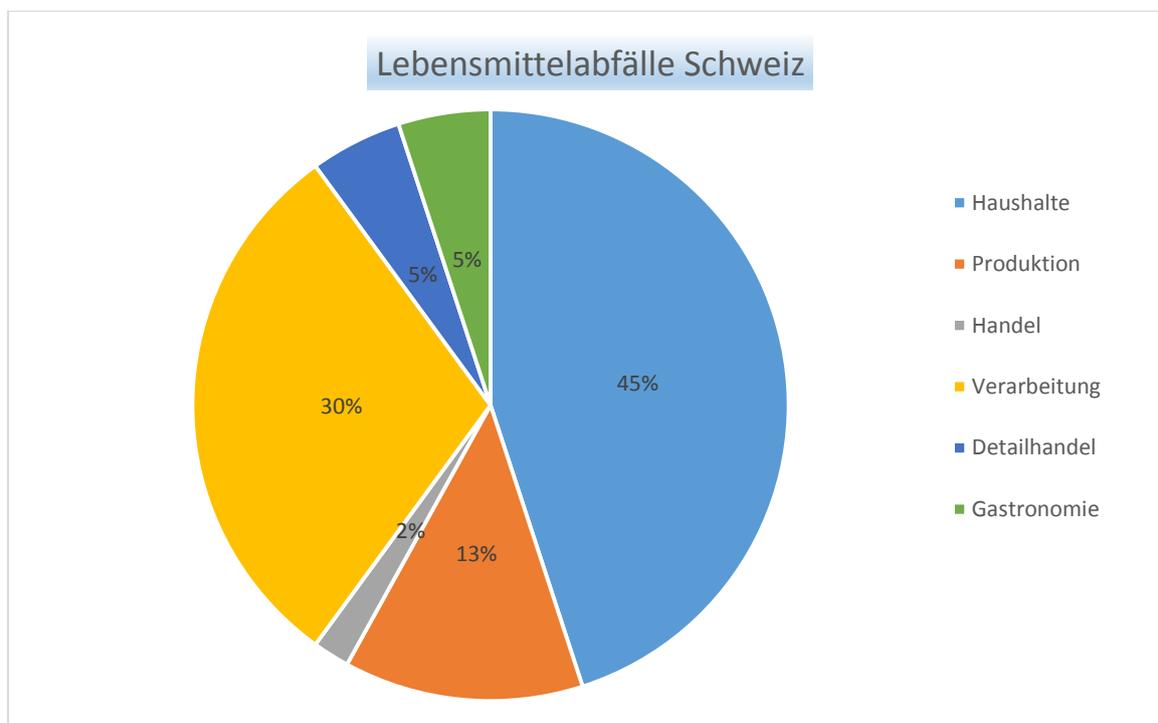
<https://www.muttererde.at/fakten/>

<https://agrario.ch/saisonale-und-regionale-ernaehrung-oder-lokal-statt-global/>

<https://generation-m.migros.ch/de/nachhaltig-leben/tipps-tools/saisonkalender.html>

<https://www.blick.ch/news/wirtschaft/foodwaste-wahnsinn-bei-coop-um-18-30-uhr-gebacken-um-19-uhr-im-muell-id7185576.html>

<https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/wirtschaft-konsum/dossiers/lebensmittel-fuer-die-muelltonne.html>



Quelle: ETH Zürich

## 2.6 Interview mit bekannten

Name: Lea

Wohnhaft: In Basel in einer WG

Herkunft: Schweiz

### 1. Was machst du mit übrigen Lebensmitteln?

Antwort: Mit Tupperware in den Kühlschrank. Am nächsten Tag essen es meine Mitbewohner oder ich nehme es zum Mittag mit.

### 2. Wie reagierst du, wenn du siehst, dass jemand Brot vom Vortag wegwirft?

Antwort: Ja, es kommt darauf an. Wenn ich Personen nicht kenne, sage ich nichts. Ich finde es sehr schade.

### 3. Was machst du, wenn du im Restaurant die Pizza nicht fertig essen magst?

Antwort: Manchmal lasse ich sie einpacken und manchmal nicht.

### 4. Kompostierst du Gemüse und Früchte?

Antwort: ja, ich mache Kompost.

### 5. Was könntest du dazu beitragen, dass weniger Lebensmitteln weggeworfen werden?

Antwort: Ich weiß es nicht. Ich persönlich schaue, dass ich selbst möglichst wenige Lebensmittel wegwerfe.

### 6. Schreibst du eine Einkaufsliste?

Antwort: Ja, ich schreibe fast immer eine Einkaufsliste außer ich kaufe ganz wenig.

### 7. Isst du Lebensmittel die das Ablaufdatum bereits überschritten haben?

Antwort: Wenn sie noch gut sind dann schon.

### 8. Kaufst du saisonale Produkte?

Antwort: Ja, meistens schon aber manchmal kaufe ich auch nicht saisonale Produkte.

### 9. Trennst du den Abfall?

Antwort: Ja, wir haben Kompost, Karton, Alu, PET, Glas und Abfall.

### 10. Weshalb ist Lebensmittelverschwendung ein so wichtiges und großes Thema?

Antwort: Weil es Menschen gibt, die Hunger haben obwohl genug zu essen produziert wird, um alle Menschen zu ernähren.

## 2.6 Interview mit bekannten

Name: Stefan

Wohnhaft: In Basel mit der Familie

Herkunft: Serbien

### 1. Was machst du mit Überschuss nach dem essen?

Antwort: Ich esse alles auf, die Reste der Familie werfen wir weg aber ich würde sie gerne denen geben die nichts haben.

### 2. Wie reagierst du, wenn du siehst, dass jemand Brot vom Vortag wegwirft?

Antwort: Ich schüttele den Kopf und denke mir, andere Leute auf dieser Welt haben nichts zu essen und man wirft einfach etwas Weg.

### 3. Was machst du, wenn du im Restaurant die Pizza nicht fertig essen magst?

Antwort: Ich lasse sie mir einpacken und esse sie zu Hause oder schenke sie einem Obdachlosen.

### 4. Kompostierst du Gemüse und Früchte?

Antwort. Ja, ich kompostiere Gemüse und Früchte.

### 5. Was könntest du dazu beitragen, dass weniger Lebensmitteln weggeworfen werden?

Antwort: Ich würde nur noch nötigste einkaufen.

### 6. Schreibst du eine Einkaufsliste?

Antwort: Ich schaue zu Hause welche Nahrungsmittel ich noch habe und bei Bedarf kaufe ich die fehlenden Lebensmittel einfach dazu.

### 7. Isst du Lebensmittel die das Ablaufdatum bereits überschritten haben?

Antwort: Ja, z.B. Jogurt, Marmelade, Brot und manches Gemüse.

### 8. Kaufst du saisonale Produkte?

Antwort: Ja, ich kaufe saisonale Produkte. Wie z.B. Mandarinen und Äpfel.

### 9. Trennst du den Abfall?

Antwort: Ja, aber nicht in dem Sinne wie es gemeint wäre, sondern dass was vorgeschrieben ist. Das trenne ich.

### 10. Weshalb ist Lebensmittelverschwendung ein so wichtiges und großes Thema?

Antwort: Wir Menschen haben kein Gefühl mehr für das was wir brauchen, sondern eher für das wir wollen. Das ist pervers!

## 2.7 Interview mit Backwaren-Outlet



### **1. Wann haben Sie das Geschäft geöffnet und warum**

Antwort: Im Jahr 2015 haben wir das Geschäft eröffnet und wir wollen nicht verkauften Produkten eine zweite Chance geben.

### **2. Was machen Sie, wenn kurz vor Ladenschluss noch Backwaren übrigbleiben?**

Antwort: Also, unter der Woche von 19.00 bis 20:00 Uhr, wenn die Brote noch übriggeblieben sind, verschenken wir die Leute die nicht so viel Geld haben und auf jedenfalls für Kunden auch.

### **3. Woher kriegen Sie die Produkte die Sie anbieten?**

Antwort: Wir holen die Brote von den Bäckereien ab und sie sind kostenlos. Wir backen hier gar nicht.

### **4. Sind Sie zufrieden mit dem was Sie tun?**

Antwort: Ja, man tut etwas Gutes und gibt Produkten eine zweite Chance.

### **5. Wie läuft das Geschäft?**

Antwort: Wir zielen weniger auf einen großen Umsatz aber unsere Sache muss auch finanziert werden von dem

## 2.8 Interview mit Passanten

**Name: Luzie Engel**

**Herkunft: Kassel, Deutschland**

**Wohnhaft: Basel (Gundeldingen)**

**1. Was machen Sie mit übrigem essen?**

Antwort: Ich erwärme sie nochmals oder verteile die Reste an Freunde.

**2. Wie reagieren Sie, wenn Sie sehen das jemand Brot vom Vortag wegwirft?**

Antwort: Ich finde es nicht gut aber schreite nicht ein.

**3. Was machen Sie, wenn Sie im Restaurant die Pizza nicht fertig essen mögen?**

Antwort: Ich lasse sie mir einpacken und esse sie zuhause.

**4. Kompostieren Sie Gemüse und Früchte?**

Antwort: Leider kompostiere ich nicht.

**5. Was könntest du dazu beitragen, damit weniger Lebensmittel weggeworfen werden?**

Antwort: Die Produktion reduzieren und Food-Sharing unterstützen.

**6. Schreiben sie eine Einkaufsliste?**

Antwort: Nein, ich schreibe keine Einkaufsliste.

**7. Essen Sie Lebensmittel die schon abgelaufen sind?**

Antwort: Ja, aber Fleisch und Fisch ist heikel. Der Geruch ist vor allem ausschlaggebend aber genauso der Geschmack.

**8. Kaufen Sie saisonale Produkte?**

Antwort: Ja, z.B. Rhabarber, Mandarinen usw.

**9. Trennen Sie den Abfall?**

Antwort: Papier, Plastik, PET und Glas trenne ich.

**10. Warum ist Lebensmittelverschwendung ein so wichtiges und großes Thema?**

Antwort: Es würde genügend essen auf der Erde geben und doch wird das meiste davon weggeschmissen und Menschen in dritte Welt Ländern müssen hungern.

## 2.9 Selbstständigkeitserklärung

Mit diesem Blatt und den vorgesehenen Unterschriften darauf bestätigen **Sonam Yulutsang** und **Basil Schaffner** diese Vertiefungsarbeit selbstständig erarbeitet zu haben.

Muttenz, 26.Januar.2018

Sonam Yulutsang

Basil Schaffner

---

---

## 2.10 Rückblick auf die VA

### **Was haben Sie gelernt, welche Erfahrungen haben Sie gemacht?**

**Sonam:** Die Interviews waren sehr spannend und ich hatte auch Spaß dabei, am Anfang war ich sehr angespannt, aber die Menschen waren sehr freundlich und ich beruhigte mich.

**Basil:** Die Recherchen im Internet waren sehr eindrücklich und haben gezeigt, dass wir etwas ändern müssen dem das essen das momentan produziert könnte für alle reichen und doch werden jeden Tag Unmengen weggeworfen.

### **Welche Erkenntnisse haben Sie gewonnen?**

Die Fakten wie z.B. das etwa ein Drittel der Lebensmittel in der Schweiz weggeworfen werden konnten wir am Anfang fast nicht glauben. Aber solche Projekte wie der Backwaren-Outlet können etwas beitragen Food-Waste zu bekämpfen

### Schlussbemerkungen

#### **Persönlicher Anteil an der Arbeit?**

**Sonam:** Ich habe mich vor allem auf die Interviews konzentriert und habe sie geschrieben.

**Basil:** Ich habe die Texte geschrieben und korrigiert und habe die Endversion bearbeitet.

#### **Zeitplan eingehalten?**

Einen richtigen Zeitplan hatten wir nicht, sondern wir haben einfach drauflos gearbeitet.

#### **Persönlicher Profit?**

**Sonam:** Ich konnte von dem Thema sehr viel mitnehmen und achte jetzt auch mehr darauf so wenig wie möglich zu verschwenden.

**Basil:** Ich hoffe das sich etwas ändert und die Nahrung besser verteilt wird. Die Produzenten müssen weniger auf Gewinn fixiert, sondern mehr auf weniger Verschwendung.