

1FACH HANDELN – NACHHALTIGES FRÜHSTÜCK

Aktion in der Klasse – gemeinsam frühstücken



Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	1
2.	Aufgabenstellung	1
3.	Planung	2
4.	Informationen	2
4.1	Infobox: Getränke – Verpackungen	2
4.2	Infobox: Getränkekartons und Getränkedosen	3
4.3	Infobox: Re-Use und Re-Duce	4
4.4	Wasserverbrauch bei der Herstellung (Liter pro kg)	4
4.5	Verschiedene Logos	5
4.6	CO ₂ Rechner	6

1. Einleitung

Ihr wollt gemeinsam im Unterricht frühstücken? Das ist eine gute Idee, aber noch besser ist es, wenn das Frühstück „nachhaltig“ ist.



2. Aufgaben

- Plant ein Frühstück, das die Umwelt und die Menschen, die das Essen hergestellt haben, nicht unnötig belastet. Kriterien:
 - a. Bei der Produktion der Lebensmittel sollte möglichst wenig CO₂ entstehen.
 - b. Bei der Produktion der Lebensmittel sollte möglichst wenig Wasser verbraucht werden.
 - c. Wenn möglich, sollten die Lebensmittel fair gehandelt sein.

- d. Es sollte möglichst wenig Müll entstehen (Plastik, Kartons, Gläser etc.).
- e. Die Lebensmittel sollten aus biologischem Anbau und/oder gerade in Saison sein.



3. Planung

Diese Kriterien zu erfüllen, ist schon eine Herausforderung! Um euch bei der Planung zu unterstützen, findet ihr hier verschiedene Texte, Tools und Graphiken. Teilt euch in Gruppen ein und wertet das Material aus (erste Folie und dann runterscrollen). Macht euch Notizen über das, was für eure weitere Planung nützlich sein könnte.

Legt nun fest, was ihr essen und trinken möchtet: Legt eine Tabelle an und sammelt Vorschläge. Jede Gruppe prüft dann, ob das genannte Lebensmittel „ihren“ Kriterien (1a-e) genügt.

Bezieht dabei eure Erkenntnisse aus der vorherigen Aufgabe mit ein.

Entscheidet, ob ihr die Nahrungsmittel gemeinsam kaufen wollt, ob jeder etwas mitbringt oder ob es nicht sogar besser ist, einzelne Speisen selbst herzustellen.



4. Informationen

4.1 Infobox: Getränke – Verpackungen

Die Deutsche Umwelthilfe hat bzgl. Getränkeverpackungen folgenden Rat aufgestellt: „Wer eine Faustregel für den nächsten Einkauf im Supermarkt benötigt, dem sei gesagt: Mehrweg vor Einweg und am besten regional. Denn Mehrwegflaschen aus der Region verbrauchen durch ihre häufige Wiederbefüllung und durch den regionalen Vertrieb weniger Ressourcen als Einwegverpackungen.

Bis zu 60 Mal kann beispielsweise eine Glasflasche für Mineralwasser wiederbefüllt werden. Diese Bilanz ist unschlagbar, denn es werden Abfälle vermieden und

Ressourcen geschont.“ Allerdings sind Mehrwegflaschen aus der Region schwierig zu finden, da muss man sich vorher im Laden erkundigen

Laut der Deutschen Umwelthilfe ist Einweg immer unökologisch, egal aus welchem Material. Das gilt auch für PET-Einwegflaschen mit Recyclinganteil. Denn wenn etwas nur einmal benutzt wird, muss der ganze energieaufwendige Produktionsprozess für den nächsten Kauf wiederholt werden.

Aufgrund technischer Probleme werden nur ein Drittel der Einweg-Plastikflaschen recycelt. Mehrwegflaschen haben viel höhere Recyclinganteile. Zudem sind Mehrwegflaschen aus Glas beliebig oft recycelbar.

4.2 Infobox: Getränkekartons und Getränkedosen

Getränkekartons sind aus Kunststoff, Aluminium und Papier zusammengesetzt, und deshalb schwer zu recyceln und energieaufwendig in der Herstellung. In den letzten zehn Jahren hat sich der Plastikanteil an den Kartons erhöht, der Anteil nachwachsender Rohstoffe ist gesunken und nur 36 Prozent der Getränkekartons werden tatsächlich recycelt. Der Rest wird verbrannt.

Zu den umweltunfreundlichsten Getränkeverpackungen gehört die Getränkedose. Deren Produktion verbraucht viel Energie und sie wird in Deutschland bundesweit von nur wenigen Abfüllanlagen über lange Strecken transportiert. Weil für deren Herstellung auch Neumaterial eingesetzt wird, müssen Aluminium- oder Eisenerz gewonnen werden. Für deren Abbau werden im südamerikanischen Urwald, in Asien oder Australien Böden abgebaggert. Zudem kommen auf eine Tonne Aluminium bis zu vier Tonnen giftiger Rotschlamm als Abfallprodukt. Am Ende wird dieser in riesige Becken geleitet und stellt eine ernstzunehmende Gefahr dar.

4.3 Infobox: Re-Use und Re-Duce

Der „BAYERN 1 Umweltkommissar“ Alexander Dallmus kommt nach Recherchen zu folgendem Schluss: „Wer Angst vor dem Klimawandel hat, der verwende seine Plastiktüten, egal ob BIO oder PE, so oft wie möglich. Und wer alles richtig machen will, der kaufe eine fair gehandelte Biobaumwolltasche und benutze sie bis an sein Lebensende. Schon nach 30 mal einkaufen ist eine Baumwolltasche „grüner“ als Einweg-Plastiktüten (selbst wenn sie etwa dreimal benutzt werden).“

Am besten ist es natürlich, überhaupt keinen Müll zu produzieren, indem man ohne Verpackungen einkauft. Obst und Gemüse erhält man oft ohne Verpackungen und in sogenannten Unverpackt- Läden kann man sich die unterschiedlichsten Lebensmittel direkt in Dosen oder andere Behälter füllen. Gibt es in eurer Nähe schon einen Unverpackt-Laden?

4.4 Wasserverbrauch bei der Herstellung (Liter pro kg)

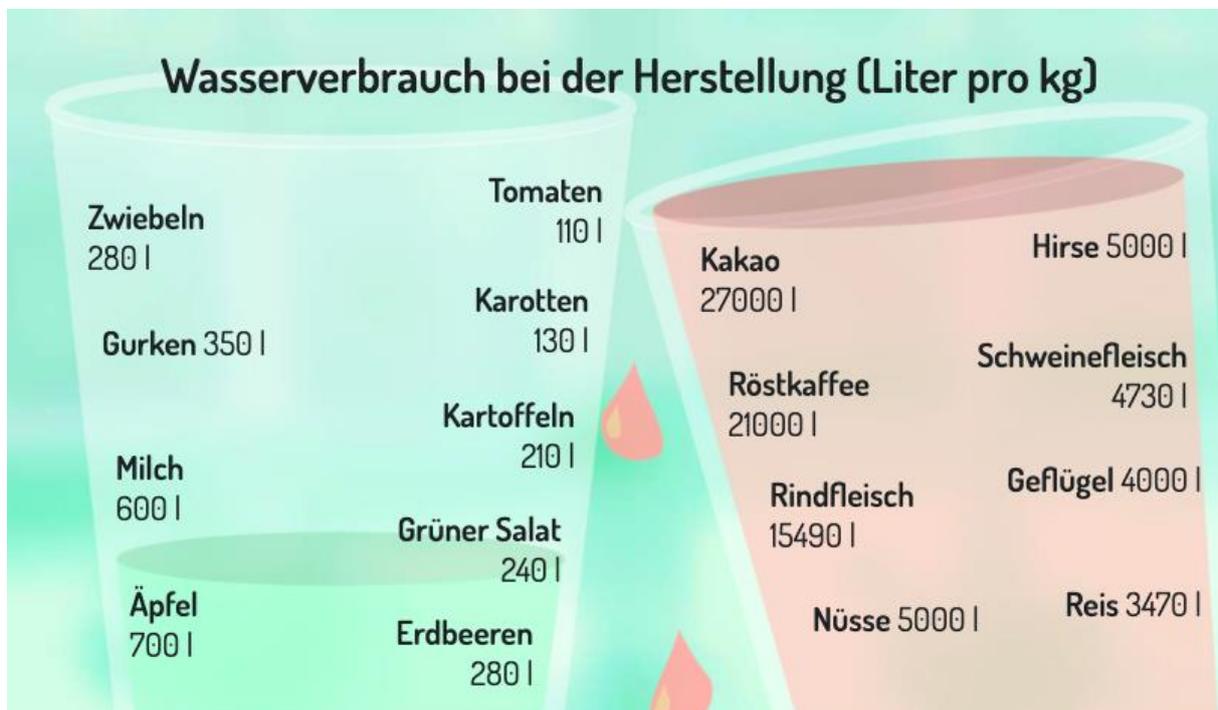


Abbildung 1: Wasserverbrauch der der Herstellung (Liter pro kg).

4.5 Fairtrade-Logos



Abbildung 2: Fairtrade Logos.



4.6 CO₂ Rechner

Recherchiert, wie viel CO₂ bei der Produktion von verschiedenen Lebensmitteln entsteht. Betrachtet die Angaben immer in Bezug auf die konsumierte Menge. Alternativ könnt ihr auch diese Tabelle nutzen:

Produktgruppe	Produkt	CO₂ -Emission (in g pro kg Lebensmittel)
Fleisch- und Wurstwaren	Rindfleisch	13'300
	Rohwurst	8'000
	Schweinsschinken	4'800
	Geflügel	3'500
	Schweinefleisch	3'25
Milch- und tierische Produkte	Butter	23'800
	Hartkäse	8'500
	Sahne, Rahm	7'600
	Eier	1'950
	Quark	1'950
	Frischkäse	1'950
	Margarine	1'350
	Joghurt	1'250
	Milch	950
Obst und Gemüse	Äpfel	550
	Erdbeeren	300
	Tomaten frisch	140 – 200
	frisches Gemüse	130 – 150
	Gemüse tiefgek.	400
	Gemüse Konserven	500
Backwaren, Fertigwaren	Mischbrot	750
	Weißbrot	650
	Teigwaren	700 – 900
	Pommes, tiefgek.	5'70

Tabelle 1: Die CO₂-Emission bei verschiedenen Lebensmitteln.