



~~Verschwendung~~

EINLEITUNG

Warum beschäftigen wir uns als Klasse mit diesem Thema?

Das Thema Nachhaltigkeit ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Das zeigen Umfragen, das Angebot im Einzelhandel und nicht zuletzt der Wahlerfolg der Grünen in Hessen.

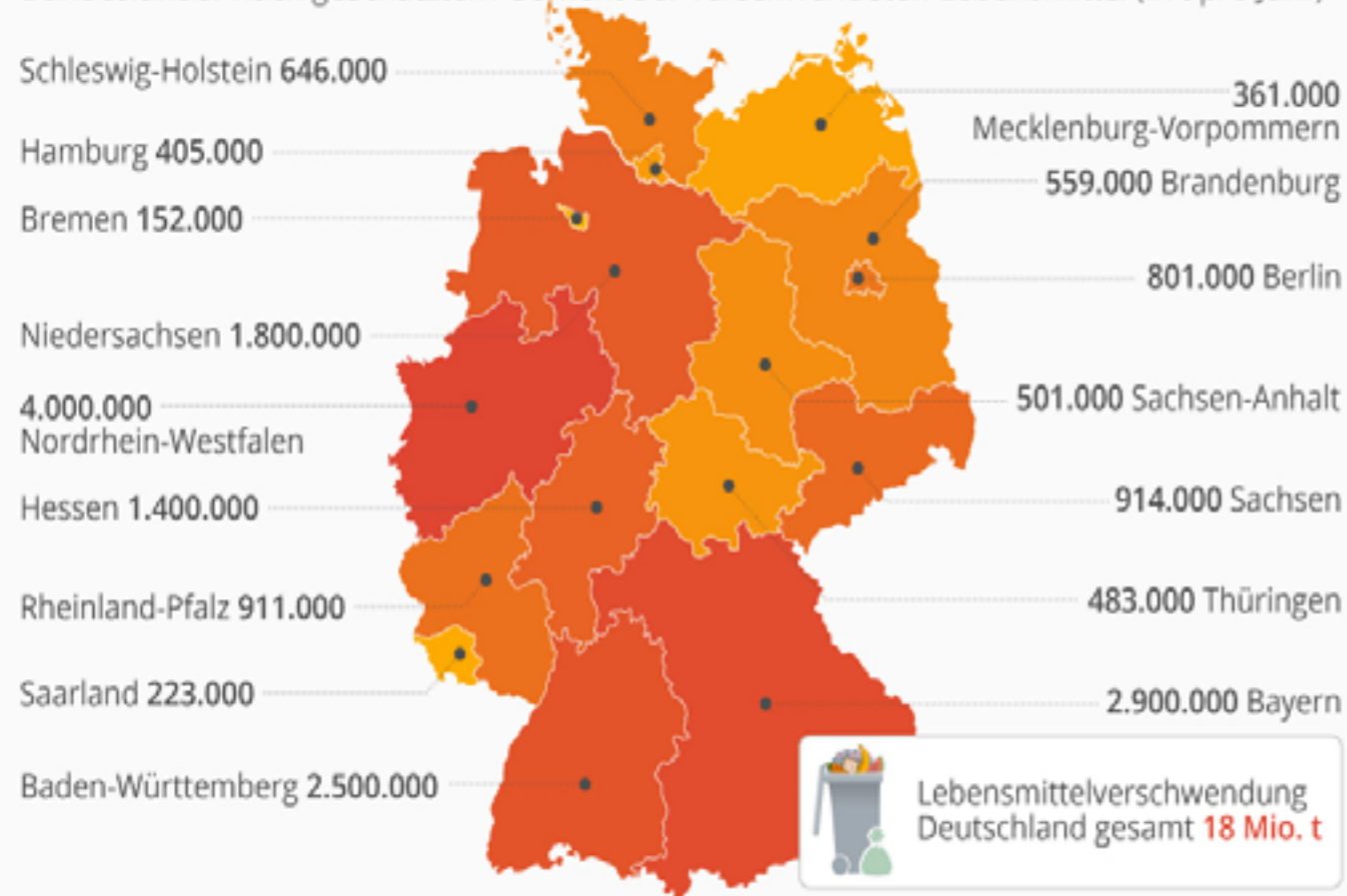
Wie die unten angefügte Infografik andeutet, hat unsere Gesellschaft ein großes Problem. Wir verschwenden zu viele unserer wertvollen Ressourcen.

Wir produzieren und kaufen mehr als wir benötigen und alles was übrig bleibt, landet in der Tonne.

Unsere illustrierte Dokumentation soll unseren Konsum noch einmal in Zahlen greifbar machen, informieren und auch Alternativen aufzeigen.

Lebensmittel für die Tonne

Bundesländer nach geschätztem Gewicht der verschwendeten Lebensmittel (in t pro Jahr)



Im April 2018 veröffentlichte Erhebung des WWF
Quelle: WWF

statista

ABFALLVERMEIDUNG

37,5 Millionen Tonnen Haushaltsabfall produzieren die Deutschen pro Jahr. In der Woche macht das rund 8,7 Kilo Müll pro Kopf. Viel zu viel.

Dabei gibt es einfache Wege Abfall zu reduzieren und damit die Umwelt und das Klima zu entlasten.

Trennen, Recyceln, Wiederverwerten – uns Deutschen schreibt man gern einen sehr gewissenhaften Umgang mit unseren alltäglichen Müllbergen zu.

Mit Recht? Eher nicht, denn zumindest im Produzieren von Verpackungsmüll ist Deutschland im europäischen Vergleich auf dem unrühmlichen ersten Platz.

Wir verursachen ganze 20 Prozent mehr Verpackungsmüll als der europäische Durchschnitt.

Dabei gilt Abfallvermeidung noch vor dem Recycling als wichtigstes Ziel der Kreislaufwirtschaft. Wie können wir dem gerecht werden? Wie geht es ohne Müll?

Jeder kann Abfälle vermeiden

Im Haushalt, im Büro, in der Schule oder unterwegs: Müllvermeidung ist in jeder Lebenssituation möglich. Wir haben es selbst in der Hand.

So wird beispielsweise fast die Hälfte der in Deutschland angebotenen Getränke in besonders umweltfreundlichen Mehrwegflaschen verkauft.

Sie können bis zu 50-mal wiederverwendet werden und sparen im Vergleich zu Einweg-Plastikflaschen unnötige Abfallmengen ein. Und wer Leitungswasser trinkt, verzichtet sogar

vollständig auf Verpackungen. Völlig unverpackt kann nicht nur Leitungswasser, sondern auch Obst und Gemüse daherkommen. Denn die beste Verpackung ist die der Natur. Niemand benötigt doppelt und dreifach in Plastik, Papier und Karton eingepackte Früchte.

Wer hier bewusst zu unverpacktem Obst und Gemüse greift, spart wertvolle Rohstoffe.

Hinzukommt, dass bei Produkten ohne Verpackung die Menge frei wählbar ist. Das hilft beim Portionieren. Denn bei den jährlich anfallenden 53 kg Bioabfall pro Kopf (!) sind viele Lebensmittel dabei, die schlichtweg zu viel gekauft wurden und ungegessen in die Tonne wandern.

Nutzen statt besitzen

Wir haben von allem zu viel und am Ende doch nicht das, was gerade gebraucht wird. Aus genau diesem Grund, haben in den letzten Jahren Tausch- und Teilbörsen Hochkonjunktur.

Hier kann – meist über Online-Plattformen – geliehen, getauscht und gemietet werden.

Für alle, die es lieber analog mögen, bietet sich der Gang zum Nachbarn an.

Dinge selbst zu reparieren tut nicht nur der Seele gut, sondern spart obendrein Neu-Geräte und damit unnötigen Elektroschrott.

„Wenn weltweit alle so verschwenderisch leben würden wie wir Deutschen, dann bräuchten wir rein rechnerisch drei Erden. Damit auch unsere Kinder eine intakte Umwelt vorfinden, müssen wir schonend mit unseren Ressourcen umgehen. Mit Mehrweg und Wiederverwendung kann jeder seinen Teil dazu beitragen.“

WIE GEHT ES OHNE MÜLL?

- 1.) Mehrweg statt Einweg.
Gilt für Picknickgeschirr, Getränkeflaschen, Kaffeebecher, Tragetaschen, Joghurtbecher und vieles mehr.
- 2.) Verpackungen vermeiden.
Im Supermarkt zu unverpacktem Obst und Gemüse greifen und damit Plastik einsparen.
In manchen Städten gibt es bereits „Unverpackt“-Läden - heißt: Waschmittel und Co. zum Selbstabfüllen.
- 3.) Die Jute is ´ne Gute.
Statt bei jedem Einkauf eine neue Tüte zu kaufen, besser die Mehrweg-Tasche einstecken und wiederverwenden...und wieder und wieder...
- 4.) Coffee to go ohne Pappe.
Wenn´s der Kaffee unterwegs ist, dann besser im Mehrweg-Becher.
Oder: Einfach mal hinsetzen und genießen.
- 5.) Nachfüllpacks kaufen.
Niemand braucht für Handseife immer einen neuen Plastikspender. Dann lieber mal einen schönen kaufen und nachfüllen.
- 6.) Nutzen statt Besitzen.
Die Bohrmaschine wird nur einmal im Jahr gebraucht?
Dann tut es vielleicht auch eine Leihgabe vom Nachbarn oder aus dem Baumarkt.
- 7.) Weg mit Reisegrößen.
Auch wenn sie praktisch sind - für die Umwelt gilt:
weniger Hülle, mehr Inhalt!
Gute Wahl deshalb: komprimierte Deos.
- 8.) Kaffee kapseln wiederbefüllen.
Einwegkapseln verursachen eine Menge Müll und sind unterm Strich deutlich teurer. Mit Edelstahlkapseln lässt sich der Kaffee selbst vorportionieren, ist günstiger und schmeckt genauso gut.
- 9.) Papier beidseitig bedrucken.
Einfach in den Druckeinstellungen auf „beidseitig“ umstellen – funktioniert im Büro und Zuhause.
- 10.) Reparieren statt konsumieren.
Nicht alles, was kaputt gegangen ist, muss neu gekauft werden. Für zwei linke Hände bieten sich sogenannte Repair Cafés an.
- 11.) Zu Ökostrom wechseln.
Nicht nur im Kleinen verursachen wir Abfall. Unser Atommüll wird noch über Generationen weiterstrahlen. Wind und Sonne sind die besten Alternativen.

Plastikverbrauch bei Lebensmitteln



Biobananen in Plastiktüten, die Gurke in der Folie oder ein paar vereinzelt Schinkenscheiben, die sich zwischen Plastik verlieren. Verpackungen haben häufig einen Anteil von bis zu 25 Prozent am Gesamtgewicht des Produktes.

61.000 Müllautos braucht es in Deutschland jedes Jahr, nur um die Verpackungen zu entsorgen, die Obst, Gemüse und Brot schützen - 60 Prozent davon sind aus Plastik.

Wobei die Verpackung an sich Hygiene, Haltbarkeit und Informationspflicht gewährleistet. Doch muss sie aus Plastik sein?



Ökologisch gesehen ist der Plastikmüll eine Katastrophe. Nur 30 Prozent der 26 Millionen Tonnen Plastikmüll, die jährlich in Europa anfallen, werden recycelt. Der Rest landet auf

Deponien, wilden Müllkippen, in Binnengewässern oder dem Meer.

Doch das Blatt beginnt sich zu wenden. Immer mehr Verbraucher beschleicht ein ungutes Gefühl, ihnen wird die Plastikflut nach dem Auspacken des Einkaufs zu groß. Es gibt die ersten Alternativen: Läden, die Unverpacktes verkaufen.



Ebenfalls gibt es unterschiedlichste Ideen für recycelbare Verpackungen. Alternative Schutzhüllen aus nachwachsenden Rohstoffen gibt es zum Beispiel aus Graspapier, Zuckerrohrschalen oder Maisstärke.

FOODSHARING



= Essen teilen

Lebensmittel, die, egal wo – ob in Restaurants, Lebensmittelläden oder bei Dir zuhause – überschüssig sind, werden an andere abgegeben, also geteilt

Es werden weniger Lebensmittel verschwendet

Welche Foodsharing-Initiativen gibt es?



Organisation über Internetplattform: Vernetzung und Koordination der Foodsharer/-saver regionsübergreifend.

200.000 registrierte NutzerInnen, über 25.000 Freiwillige.



Kostenlos, nicht kommerziell, unabhängig & werbefrei.

18.810.211 kg
Lebensmittel erfolgreich vor der Tonne gerettet.

1.220.074
Rettungseinsätze haben Foodsaver gemeistert.

4.856
Betriebe kooperieren kontinuierlich und zufrieden mit foodsharing.de

46.585
Foodsaver engagieren sich ehrenamtlich für eine Welt ohne Lebensmittelverschwendung.



TOO GOOD TO GO

Übriggebliebenes Essen von Gastronomiebetrieben können hier günstiger erworben werden. Einfach den Standort angeben, Angebote der Gastronomiebetriebe durchschauen und Essen auswählen. Bezahlt wird über die App und das Essen kann dann im angegebenen Zeitraum abgeholt werden.



OLIO

Olio ist eine App zum Foodsharing in der Nachbarschaft. Hat man zu viele Lebensmittel übrig kann man ein Foto davon mit den wichtigsten Informationen wie den Zutaten posten. Ist ein Nachbar interessiert kann er die Anbietende Person anschreiben und man vereinbart einen Abholtermin.



ZU GUT FÜR DIE TONNE

Hier findet man ein Lebensmittellexikon, Tipps zur Lebensmittelaufbewahrung und zum Einkauf und unzählige Rezepte zur Verwertung von Resten, damit man auch im eigenen Haushalt verhindern kann, dass Lebensmittel verschwendet werden.

SUPERFOODS – SIND SIE WIRKLICH SO SUPER?

Warum es Sinn macht, auch mal zum heimischen Apfel zu greifen!



Reich an gesunden Fettsäuren
Senkt den Cholesterinspiegel
In der Frucht enthaltene Carotinoide schützen die Haut vor UV-Strahlung und schützt vor Augenkrankheiten



Avocado



1 Kg Avocados braucht im Schnitt ca. 1000 L Wasser!

(zum Vergleich: 1 Kg Tomaten braucht nur 180 L)

Enthält viele Mineralstoffe wie Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium, sowie Phosphor und ist reich an Vitaminen A, B1, B2, B3, B6, B9, C, E, K und Beta Karotin



Süßkartoffel

Die in Deutschland zu kaufenden Süßkartoffeln stammen in der Regel aus Israel und Südamerika -

Das ist gar nicht gut für die CO2-Bilanz!

Hoher Vitamin C Gehalt

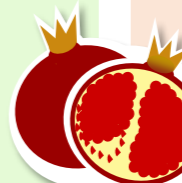
Stärkung der Abwehrkräfte durch bioaktive Moleküle (Lycium-Barabrum-Saccharide)



Goji Beeren

Neben dem auch hier langen Transportweg ist der Vitamin C Gehalt der Goji Beeren ungemein größer als der eines Apfels – eine Paprika schlägt diesen um Längen!

Enthält wichtige Mineralstoffe, wie Eisen, Zink, Kalium, Calcium, Magnesium
Hilft durch Antioxidantien gegen Hautalterung und schützt Gefäße



Granatapfel

Gesund ist dieses Obst alle Male, jedoch sind die meisten gesunden Inhaltsstoffe genau so gut in heimischen Nahrungsmitteln zu finden – Antioxidantien liefern zum Beispiel Trauben

Reich an Ballaststoffen und Beta-Carotin sowie Vitamin A und C. Außerdem ist sie reich an Eisen.



Mango

Um eine Schifffahrt zu überstehen werden sie mit großen Mengen Fungiziden behandelt!
Solche Containerschiffe stoßen 3.500 mal mehr Schwefel aus als ein Diesel PKW

IMPRESSUM

**Berufskolleg
des Rhein-Sieg-Kreises
Rochusstr. 30, 53123 Bonn-Duisdorf**

**Tel. 0228/52680-0
Fax 0228/5268080**

**Klasse: KF161
Lehrer: Manfred Bürvenich**