

Tanja Körner & Silke Bartsch

## **Pausenbrot in die Tonne? Zwischen Unbehagen und Freiheit zur Selbstbestimmung.**

Lebensmittel sind mehr und mehr Konsumgüter, so dass Jugendlichen häufig der Bezug zur Herkunft unserer Nahrung fehlt. Wie gehen sie mit „überflüssigen Lebensmitteln“ um und welche Vorstellungen leiten dabei ihr Handeln? Dazu stellt der Beitrag erste Antworten und fachdidaktische Überlegungen für die praktische Unterrichtsarbeit dar.

**Schlüsselwörter:** Lebensmittelentsorgung, Jugendliche, Leitbilder, Nachhaltigkeit

---

### **1 Aktuelle Situation der Lebensmittelentsorgung im Überblick**

Bevor ein Lebensmittel im Supermarktregal landet, geht es durch etwa 33 Hände und hat manchmal sogar schon eine Weltreise hinter sich (Kantor et al., 2009). Für manche Lebensmittel endet die Reise jedoch schon bevor sie die Verbraucher überhaupt zu Gesicht bekommen. So werden insgesamt jährlich weltweit *1,3 Milliarden Tonnen* Lebensmittel weggeworfen. Es werden also *ein Drittel* der für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel früher oder später entsorgt (Gustavsson et al., 2011).

Entsorgte Lebensmittel sind nach deutschem Recht **Abfall**. „[...] Abfälle [...] sind alle beweglichen Sachen [...] deren sich ihr Besitzer entledigt, entledigen will oder entledigen muss.“ (§3 Nummer 1 Satz 1 KrW-/AbfG, 1994)

Der Begriff „**Müll**“ ist ungenauer festgelegt. Er wird häufig umgangssprachlich für Dinge verwendet, die weggeworfen werden oder weggeworfen werden sollen. (von Lersner, 2004)

Die **Entsorgung** stellt die konkrete Handlung dar: „[...] Abfallentsorgung umfaßt [sic] die Verwertung und Beseitigung von Abfällen [...].“ (§ 3 Nummer 7 Satz 1 KrW-/AbfG, 1994)

## Pausenbrot in die Tonne

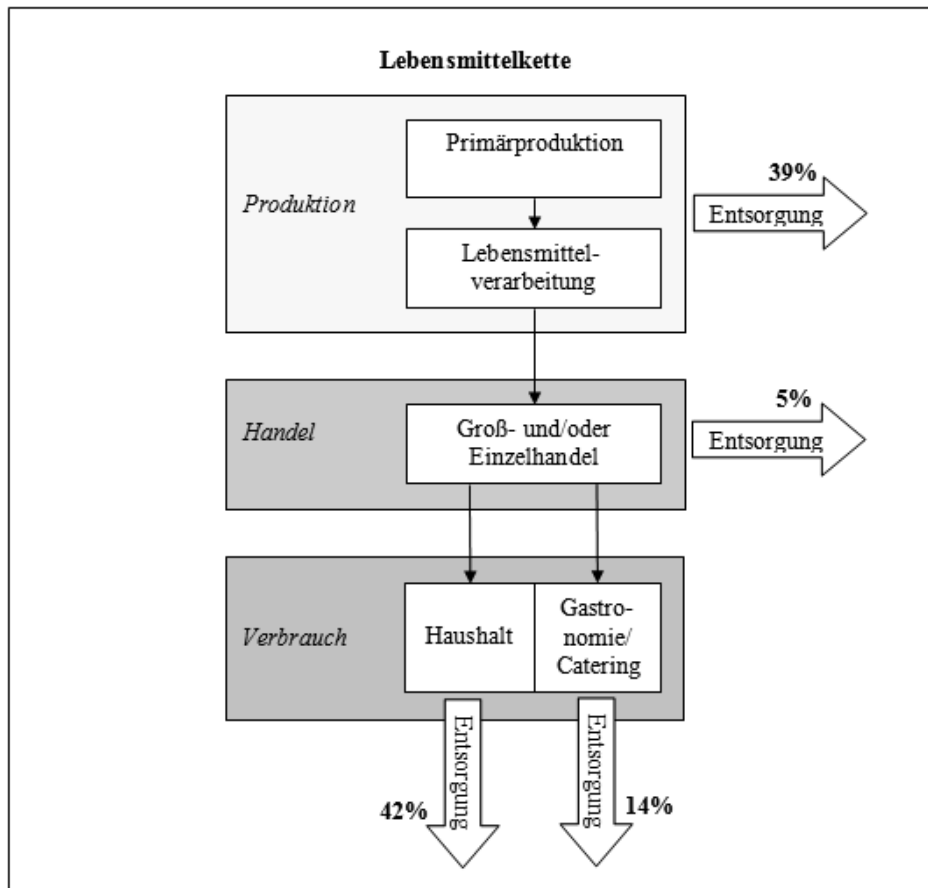


Abb. 1: Lebensmittelkette (veränd. nach: Europäische Kommission, 2010)

Wie aus der Abbildung 1 hervorgeht, werden entlang der Lebensmittelkette an jeder Station Lebensmittel entsorgt. Die ersten 39 Prozent aller Lebensmittelentsorgungen fallen dabei schon in der Produktion an. Dagegen sind die Lebensmittelmüllberge im Groß- und Einzelhandel mit fünf Prozent sowie Gastronomie und Catering mit 14 Prozent noch relativ gering. Der größte Anteil mit 42 Prozent aller Lebensmittelentsorgungen entfällt auf die Haushalte (Europäische Kommission, 2010). Damit liegt ein großer Anteil in der Verantwortung der Verbraucher und ist ein wichtiger Ansatzpunkt für die Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Die häufigsten Ursachen für die Lebensmittelverluste und -verschwendung in Ländern mit mittleren und hohen Einkommen sind die mangelhafte Kommunikation zwischen den verschiedenen Beteiligten der Lebensmittelkette und das Verbraucherverhalten (Gustavsson et al., 2011). Die Verbraucher werfen Lebensmittel weg, weil sie

- im Allgemeinen mehr kaufen als sie essen können,
- zu wenig auf die Verderblichkeit der Lebensmittel achten,
- auch überempfindlich auf Lebensmittelhygiene wie Mindesthaltbarkeitsdaten reagieren bzw.
- lediglich unzufrieden mit dem Geschmack eines Lebensmittels sind (WRAP, 2007).

So kommt es, dass pro Kopf etwa 15 kg bzw. über 100 € im Jahr an genießbaren Lebensmitteln entsorgt werden. Mehr als die Hälfte davon sind Gemüse, Obst, Brot und Süß- & Backwaren (Schneider & Lebersorger, 2009).

Insgesamt wird deutlich, welche Kapazitäten an Ressourcen jährlich verschwendet werden. Denn nicht nur die (unnötige) Produktion, sondern auch die Entsorgung selbst haben ökologische, ökonomische und soziale Auswirkungen, die es zu minimieren gilt. Ein Hinweis auf das Ausmaß der Auswirkungen bietet der Vergleich, dass zum Beispiel die Menge der in Großbritannien und Nordirland entsorgten Lebensmittel genau so viel CO<sub>2</sub>-Emissionen erzeugen, wie ein Fünftel der dortigen Autos zusammen (WRAP, 2008).

## **2 Weitergabe von Lebensmitteln**

### *Im Einzelhandel*

Verbraucher haben nur eingeschränkt die Möglichkeit, Lebensmittel durch eine Weitergabe vor der Abfalltonne zu bewahren. Sie können höchstens überschüssige Lebensmittel im näheren Umfeld weitergeben. Der Groß- und Einzelhandel kann hingegen nicht mehr verkaufbare, jedoch noch verzehrfähige Lebensmittel, an gemeinnützige Organisationen (z. B. die Tafeln) weiterreichen. Tatsächlich sammeln die Tafeln jährlich 130 000 Tonnen überschüssige, noch genießbare Lebensmittel vom Groß- und Einzelhandel ein, die sonst im Abfall landen würden und verteilen sie an sozial und wirtschaftlich Benachteiligte (Goettle, 2009).

## | Pausenbrot in die Tonne

### *Kommerzielle Verwendung*

Es findet aber auch ein kritisch zu betrachtender Verkauf ungewollter „Lebensmittelreste“ an „arme“ Länder statt. Beispielsweise werden bei uns nicht nachgefragte Hähnchenteile in afrikanische Länder exportiert. Dies geschieht aus wirtschaftlichen Gründen, da bei uns vorwiegend Hähnchenbrust und -schlegel auf den Tellern liegen und der Export billiger ist als die fachgerechte Entsorgung.

Der Export in diese Länder bleibt für die Menschen dort nicht ohne Folgen: Viele erkranken durch verdorbenes Hühnerfleisch, weil sie für das tiefgekühlt importierte Hühnerfleisch keine Kühlmöglichkeiten haben. Auf dem heimischen Markt wurden traditionell lebende Tiere, die erst kurz vor dem Verzehr geschlachtet wurden und so vor dem Verderb geschützt waren, angeboten. Durch das konkurrenzlos billige Importfleisch verschwindet das traditionelle Marktangebot zunehmend (Mari & Buntzel, 2007).

### *Mülltaucher*

Eine Weiterverwertung der vom Einzelhandel weggeworfenen Lebensmittel findet auch durch Mülltaucher statt. Der Begriff Mülltaucher ist aus dem amerikanischen „Dumpster Diver“ abgeleitet und bezeichnet Menschen, die sich mit Lebensmitteln aus den Abfallcontainern der Supermärkte und Discounter versorgen. Deutsche Mülltaucher nennen das Durchsuchen der Mülleimer „containern“, Wiener sagen dazu „Mistkübel stierln“ und in New York wird die Bezeichnung „Freeganer“ verwendet. Unter den Mülltauchern sind v. a. Aktivisten zu finden, seltener ist Armut der Beweggrund für das Containern. Dabei ist dies – zumindest in Deutschland – illegal. Deshalb erstatten Supermärkte und Discounter zum Teil Anzeige oder verunreinigen die Lebensmittel mit Chemikalien (Kreuzberger & Thun, 2011).

## **3 Befragung von Jugendlichen zum Umgang mit überflüssigen Lebensmitteln**

Jugendliche sind nicht nur Verbraucher von morgen, sondern stellen bereits schon jetzt eine große Konsumentengruppe dar. Deshalb wurden im Rahmen einer wissenschaftlichen Hausarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe (Körner, 2011) Jugendliche aus vier Schulklassen (N = 97) der Integrierten Gesamtschule Enkenbach-Alsenborn zu ihrem Umgang mit überflüssigen Lebensmitteln befragt.

Ziel der Studie war, herauszufinden, *wie Jugendliche mit „überflüssigen Lebensmitteln“ umgehen und welche Ernährungsleitbildvorstellungen dabei ihr Handeln beeinflussen.*

Ernährungsleitbilder sind visionäre Vorstellungen darüber, welche Ernährung erstrebenswert und sinnvoll ist. Hierzu gehören sowohl Anbau, Verarbeitung, Vertrieb, Nutzung und Verbrauch sowie auch die Entsorgung von Lebensmitteln. Die Ernährungsleitbilder sind auf den konkreten Alltag der Individuen abgestimmt. Da sie eine Orientierung für das Ernährungs- und Wegwerfverhalten darstellen, müssen sie tatsächlich praktikierbar sein. Dies heißt jedoch nicht, dass sie immer vollständig umgesetzt werden (Empacher & Hayn, 2004). Da Jugendliche eine altersspezifische Jugendesskultur entwickelt haben (Bartsch, 2008a), kann davon ausgegangen werden, dass sie ebenfalls eigene Leitbildvorstellungen haben.

### **3.1 Untersuchungsmethode**

Die quantitative Befragung wurde mit Hilfe eines *Fragebogens* durchgeführt. Die *anonyme schriftliche Befragung* wurde gewählt, da den meisten Menschen eine Befragung zum eigenen Wegwerfverhalten von Lebensmitteln unangenehm ist (Schneider, 2009). Es ist daher anzunehmen, dass mit der gewählten Methode ehrlichere Antworten gegeben werden als dies bei einem persönlichen Interview der Fall wäre. Die 15 Fragen des Fragebogens waren voll standardisiert und die Antworten durch multiple choice vorgegeben. Bei elf von 15 Fragen wurde zudem die Möglichkeit geboten, neben den fest vorgegebenen Antworten eine eigene andere Antwort selbst zu formulieren.

### **3.2 Ambivalenz zwischen Wegwerfen und Unbehagen**

#### *Pausenbrote landen regelmäßig im Abfall*

In der Untersuchung wurden die Jugendlichen unter anderem gefragt, ob sie in den letzten zwei Tagen Lebensmittel entsorgt haben. Etwa die Hälfte der befragten Jugendlichen warf demnach Lebensmittel in den Müll. Bei neun von 97 Befragten war es das Pausenbrot, das im Abfall gelandet ist. Der Zeitraum von zwei Tagen wurde so gewählt, damit es den Jugendlichen möglich war, sich realistisch zu erinnern und somit Angaben zu ihrem tatsächlichen Handeln machen zu können. Es ist zu erwarten, dass auf eine Woche oder einen Monat verteilt ein hoher Anteil der Jugendlichen ihr Pausenbrot regelmäßig entsorgt. Übrigens gaben überwiegend

## Pausenbrot in die Tonne

Jugendliche, die ein hohes schulisches Leistungsniveau haben, an, ihr Pausenbrot weggeworfen zu haben.

### *Jugendliche reagieren übervorsichtig auf das Mindesthaltbarkeitsdatum*

Ein weiteres Ergebnis der Untersuchung offenbarte, dass ein Drittel der Jugendlichen einen Joghurt mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mehr essen und ein weiteres Drittel lediglich einen Joghurt mit Mindesthaltbarkeitsdatum des Vortages verzehren würde. Dabei kann aus fachlicher Sicht davon ausgegangen werden, dass ein Joghurt auch noch eine Woche nach Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums ohne gesundheitliche Bedenken gegessen werden kann. Daran gemessen verhalten sich die Jugendlichen übervorsichtig, besonders die Mädchen. Vor dem Hintergrund der insgesamt höheren Risikobereitschaft der pubertierenden Jungen ist es wenig erstaunlich, dass Jungen häufiger bereit sind, ein Lebensmittel mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum zu essen als Mädchen. Auch in privaten Haushalten werden nach der FAO-Studie (Gustavsson et al., 2011) viele Lebensmittel weggeworfen, weil mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum falsch umgegangen wird. Das ist wenig erstaunlich, denn nach einer repräsentativen Studie wissen lediglich etwas mehr als die Hälfte der Erwachsenen (54 Prozent), dass nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums die Lebensmittelqualität beeinträchtigt sein kann (Austel et al., 2011, S. 307). Verschärfend kommt hinzu, dass Einkäufe oft schlecht geplant sind. Dieses Beispiel verdeutlicht, wie fatal sich fehlende Konsumkompetenzen langfristig auf das tägliche Ernährungshandeln auswirken und einen (gesellschaftlich geforderten) verantwortlichen Umgang verhindern.

### *Jugendliche empfinden beim Wegwerfen von Lebensmitteln Unbehagen*

Das beobachtbare Wegwerfverhalten von Lebensmitteln ist nach den Ergebnissen der Befragung bei gut einem Drittel auch auf Gleichgültigkeit („Mir egal, ich denke nicht darüber nach“) zurückzuführen. Aber die Mehrheit findet, das Wegwerfen „eigentlich blöd“, hat ein „schlechtes Gewissen“ und/oder hofft, dass sie nicht beobachtet werden (Abb. 2). Die Ergebnisse zeigen, dass die Mehrheit der Jugendlichen beim Wegwerfen ein Unbehagen empfindet, und zwar je älter sie sind, umso häufiger.

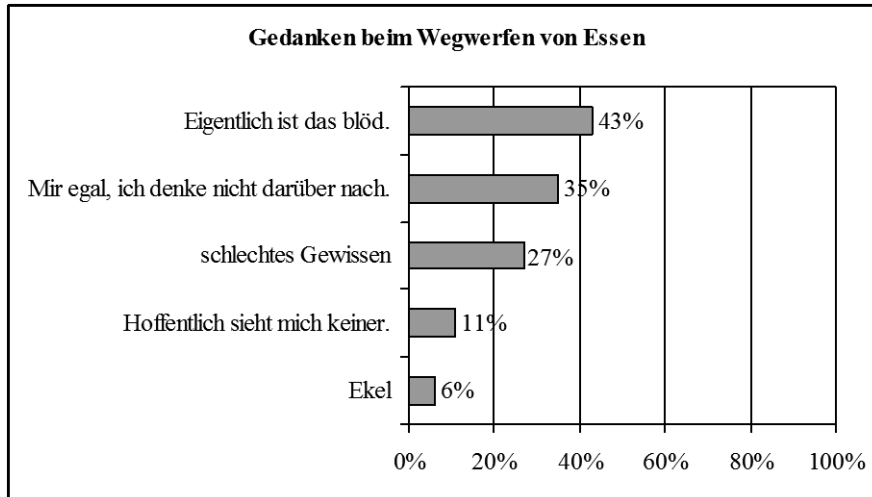


Abb. 2: Gedanken von Jugendlichen beim Wegwerfen von Essen (Körner, 2011, S. 62)<sup>1</sup>

### *Selbstbestimmung prägt jugendliche Leitbildvorstellungen*

Gefragt, in welchen Fällen Jugendliche das Wegwerfen von Lebensmitteln für legitim halten, erhält man folgendes Ergebnis (Abb. 3):

Fast alle Befragten sehen Schimmel als einen guten Grund für die Lebensmittelentsorgung. Als weitere Gründe zählt für knapp die Hälfte das überschrittene Mindesthaltbarkeitsdatum, für knapp ein Drittel der Geschmack, für ein Viertel das Aussehen. Immerhin 21 Prozent finden es einen ausreichenden Grund, dass sie satt sind. Selbstbestimmtes und z. T. auch egozentrisches Handeln ist altersbedingt Jugendlichen sehr wichtig und spiegelt sich auch hier in den Antworten zum Umgang mit Lebensmitteln wider. Dem steht das oben beschriebene Unbehagen beim Wegwerfen von Nahrung gegenüber.

<sup>1</sup> Mehrfachantworten wurden bei den meisten Fragen zugelassen, weshalb sich bei der Auswertung je Frage in der Summe Prozentwerte ergeben können, die über 100 Prozent liegen.

## Pausenbrot in die Tonne

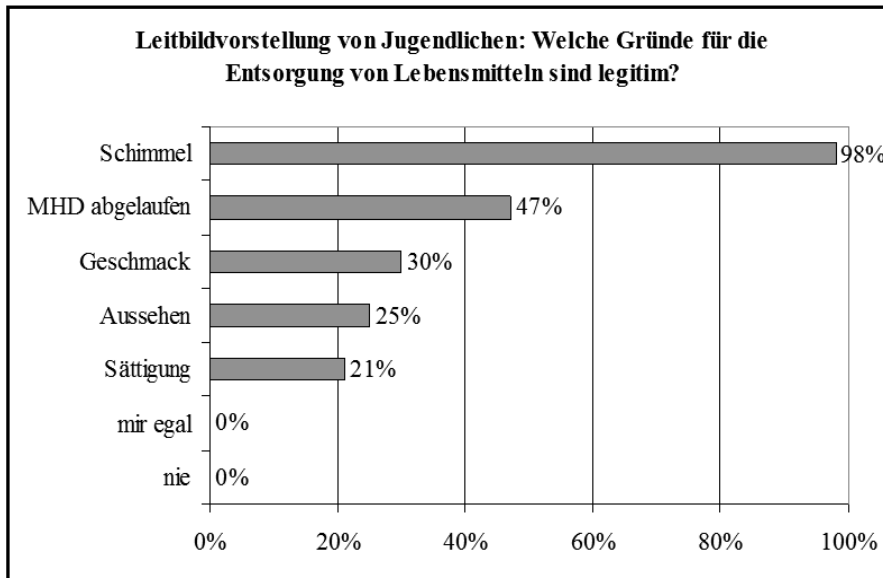


Abb. 3: Welche Gründe für die Entsorgung von Lebensmitteln sind legitim? (Körner, 2011, S.66)

Der handschriftlich ergänzte Kommentar einer Schülerin gibt außerdem einen Hinweis auf die Diskrepanz zwischen Leitbild (Wollen) und Tun. Sie kreuzte an, dass ihr das Wegwerfen von Lebensmitteln egal sei und sie nicht weiter beim Wegwerfen von Essen über ihr Handeln nachdenke. Gleichzeitig ergänzt sie in einem Kommentar, dass sie finde, es würde darüber nicht nachgedacht werden, weil „alle“ zu verwöhnt seien und verweist dabei auch auf arme Kinder. Aus anderen Untersuchungen ist bekannt, dass ökologische und soziale Anliegen wie Klimaschutz, Armutsbekämpfung etc. vielen Schüler und Schülerinnen (sehr) wichtig sind. Bedeutsam ist in diesem Zusammenhang, wem die Verantwortung für gesellschaftliche Probleme (hier konkret für die Umwelt und soziale Anliegen) zugeschrieben wird, da diese Zuschreibungen sich wiederum auf das persönliche Handeln auswirken (Leitner, 2011).



### **3.3 Fachdidaktische Schlussfolgerungen und Impulse für den Unterricht**

Anhand der in der wissenschaftlichen Hausarbeit untersuchten Bereiche (Mindesthaltbarkeitsdatum und Pausenbrot) werden im folgenden Abschnitt fachdidaktische Überlegungen angestellt und Impulse für die Unterrichtsarbeit gegeben.

#### *Beispiel Mindesthaltbarkeitsdatum*

Das übervorsichtige Verhalten bezüglich des Mindesthaltbarkeitsdatums deutet auf ein Sicherheitsbewusstsein der befragten Jugendlichen hinsichtlich der eigenen Gesundheit ebenso wie auf die Beachtung von Verpackungsinformationen hin. Gleichzeitig werden fehlende Konsumkompetenzen offenbar, die nicht nur im Fall des Mindesthaltbarkeitsdatums feststellbar sind (vgl. dazu Dreblow & Schönheit, 2010). Unkenntnis und mangelnde Kompetenzen führen häufig zu Handlungsunsicherheiten. Wenig verwunderlich, dass also viele der befragten Jugendliche bezogen auf das Mindesthaltbarkeitsdatum übervorsichtig sind und den Joghurt schon vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums wegwerfen (würden).

Eine höhere Handlungssicherheit kann über einen Kompetenzaufbau erreicht werden. Für das Beispiel heißt das, Jugendliche müssen Leitkriterien an die Hand bekommen, woran und wie sie verdorbene Lebensmittel erkennen können. Sie müssen wissen, welche Lebensmittelgruppen hinsichtlich des Verderbs als kritisch einzustufen sind und welche durch Zubereitungsverfahren auch an der Grenze des Verfalls noch „sicher“ essbar sind. Roh können beispielsweise für Tiramisu lediglich frische Eier verwendet werden. Etwas länger gelagerte Eier können dagegen bedenkenlos noch hart gekocht etc. verzehrt werden. Ein eigenverantwortlicher Umgang mit der Haltbarkeit von Lebensmittel setzt also Basiskompetenzen voraus, die deutlich über die Kenntnis des Mindesthaltbarkeitsdatums hinausgehen. Die Diskussion auf die Umbenennung des Mindesthaltbarkeitsdatums zu reduzieren, erscheint vor diesem Hintergrund zu einfach, vielmehr ist eine Grundbildung im Sinne einer *Nutrition und Consumer Literacy* dringend erforderlich.

#### *Beispiel Pausenbrot*

Mitgebrachte Pausenbrote sind auch noch für viele Schülerinnen und Schüler in der Sekundarstufe I zumindest Teil ihrer Schulverpflegung, die maßgeblich von den Müttern allein oder mit deren Hilfe zubereitet werden (Förster, 2011). Alternativ oder ergänzend kaufen viele Jugendliche etwas auf dem Schulweg oder in der Schule zum Essen. Pausenverpflegung und Pausenbrot ist ein Unterrichtsthema

## Pausenbrot in die Tonne

aus der jugendlichen Lebenswelt. Heranwachsende wollen eigentlich selbst darüber bestimmen (ohne die Arbeit zu übernehmen) und viele Eltern überlassen die Entscheidung – und damit verbunden oft auch die Verantwortung – dafür ihren Kindern. Übergibt man die Verantwortung den Jugendlichen, sollten dazu die Kompetenzen aufgebaut werden. Entsprechend des *REVIS*-Konzeptes (Heseker et al., 2005) werden Konsumfragen mit dem Ernährungs- und Gesundheitsbereich verknüpft, das schließt Konzepte einer „nachhaltige Ernährung“ ein (von Koerber et al., 2004; Empacher & Hayn, 2004; vgl. auch Glogowski, 2011). Ziel ist Ernährungs- und Konsumkompetenzen zu fördern, die über die Beachtung eines „gesunden Pausenbrotes“ hinausgehen.

Die dargestellte Ambivalenz der Jugendlichen zwischen Unbehagen und Gleichgültigkeit beim Wegwerfen von Lebensmitteln weist auf einen wenig reflektierten Umgang mit „ungeliebten“ oder „überflüssigen“ Pausenbroten hin. Widersprüchliche Leitbildvorstellungen sind eine mögliche Interpretation: Entsprechend des jugendlichen Alters wollen die Schülerinnen und Schüler selbst (nicht nur) über ihr Essverhalten bestimmen. Das schließt aus jugendlicher Sicht das „Recht“ auf das Wegwerfen von Lebensmitteln ein. Andererseits sind sie Träger unserer (ess)kulturellen Werte, das z. T. durch das „schlechte Gewissen“ etc. zum Ausdruck kommt.

Darüber hinaus ist bei der unterrichtlichen Umsetzung zu beachten, dass Leitbildvorstellungen auf subjektiven Theorien beruhen, die handlungswirksamer sind als von den Ernährungswissenschaften formulierte Ernährungsziele (Bartsch, 2008b). Daher erscheint es sinnvoll, die Wertvorstellungen der Lernenden als Ausgangspunkt der unterrichtlichen Auseinandersetzung zu wählen – und nicht deren Verhalten. Dies ist auch damit zu begründen, dass Jugendliche – sicherlich in den meisten Fällen zu Recht – vermuten, dass ihr Wegwerfverhalten von ihrer Lehrerin oder ihrem Lehrer missbilligt wird. Das kann schnell zu Rechtfertigungen oder Trotzhaltungen seitens der Heranwachsenden führen und die notwendige Offenheit über das eigene Verhalten nachzudenken verhindern.

Um der Komplexität von oft widersprüchlichen Ess- und Konsumententscheidungen gerecht zu werden, wird ein mehrperspektivisches Vorgehen vorgeschlagen. Dazu werden die verschiedenen Perspektiven (Gesundheit, Nachhaltigkeit etc.) zunächst getrennt betrachtet und jeweils Kriterien auf der Basis von grundlegenden Informationen für die einzelnen Bereiche erarbeitet werden, z. B. bedarfsgerechte Ernährung, klimagerechte Ernährung (Wirsam & Leitzmann, 2011). Dadurch werden Widersprüche sichtbar und die Komplexität einer alltäglichen Essentscheidung deutlich. Im darauf folgenden Schritt können alternative Lösungsmöglichkeiten von den Lernenden erarbeitet werden und Anstoß für ein

Überdenken des bisherigen eigenen Verhaltens sein. Die Verantwortung für ihr Handeln bleibt stets bei den Jugendlichen.

Exemplarisch werden hier die Perspektiven Gesundheit und Nachhaltigkeit ausgewählt, um mögliche Herangehensweisen im Sinne einer Ernährungs- und Verbraucherbildung zu skizzieren.

### *Gesundheitliche Aspekte*

Was bedeutet für mich „gesund“? Warum bereite ich selbst oder (einer) meine(r) Eltern ein Pausenbrot vor oder warum kaufe ich ein Pausenbrot? Wie sieht ein bedarfsgerechtes Pausenbrot für Kinder/Jugendliche aus?

Die vorgeschlagenen Fragen sind lediglich Beispiele, um die subjektiven Bedeutungen von Gesundheit sowie eines bedarfsgerechten Pausenbrotes zu erarbeiten. Die gängigen Kommunikationsmodelle (z.B.: *aid*-Ernährungspyramide) sind hilfreiche Medien, um ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse kompetenzorientiert zu vermitteln. Ein weiterer Zugang zur „gesunden“ Pausenverpflegung ist auch über den Themenbereich Fitness möglich, da hier auf Seiten der Jugendlichen häufig bereits ein Grundinteresse besteht.

Darüber hinaus können soziale und emotionale Aspekte, die für das gesundheitliche Wohlbefinden ebenfalls eine Rolle spielen, bearbeitet werden. Warum macht sich die Mutter oder der Vater die Mühe, das Brot zu vorzubereiten? Warum geben Eltern von dem wenigen Geld, das die Familie hat, jeden Tag etwas für die Pause mit? Warum wollen andere Eltern, dass das Pausenbrot selbst vorbereitet wird?

Ein lohnenswerter Impuls für die Unterrichtsarbeit ist das *Pyramidenmodell* zu Gesundheit und Ernährung von Buchner (2011, S. 58ff.), da es von den Lernenden ausgeht und die Mehrdimensionalität von Gesundheit und Ernährung einschließlich der vorhandenen Widersprüche visualisiert. Die vier Seitenflächen der Pyramide stehen für die vier Dimensionen von Gesundheit (körperliche, soziales, psychisches und ethisches Wohlbefinden). Die Inhalte dazu werden von den Lerngruppen jeweils selbst gefüllt. Die Unterseite mit der Überschrift „Ernährung und Gesundheit“ steht für die sozialen Bezüge „ich, du, wir, alle“. Interessant im Pyramidenmodell nach Buchner ist die um die ethische Dimension erweiterte Sicht auf Gesundheit. Auf der Basis der Konzepte einer nachhaltigen Ernährung (Wirsam & Leitzmann, 2011) sollten dazu ethische Aspekte nicht nur diskutiert, sondern auf konkrete Handlungssituationen der Lernenden bezogen werden. Beispielsweise: Wohin mit dem Pausenbrot, das ich nicht (mehr) haben will? Welche Verpackung hält das Pausenbrot frisch und appetitlich und belastet

## | Pausenbrot in die Tonne

gleichzeitig wenig die Umwelt? Wie könnte ein Pausenbrot aussehen, das unter den Aspekt der Nachhaltigkeit vorbereitet wird? Sinnvoll ist hier die Verknüpfung mit den persönlichen Vorlieben: Wie muss ein Pausenbrot aussehen, damit du es in der Pause essen möchtest?

### *Aspekte der Nachhaltigkeit*

Das Umweltbewusstsein hat bei Jugendlichen in den vergangenen zwei Jahrzehnten an Wert verloren (Hurrelmann & Albert, 2006; Albert, Hurrelmann & Quenzel, 2010). Nachhaltigkeit als Begriff ist allgemein wenig bekannt. Bei knapp der Hälfte der Jugendlichen steht Nachhaltigkeit zudem prestigebezogenen Haltungen gegenüber, zu denen auch die Selbstbestimmung zuzurechnen ist (vgl. Leitner, 2011). Dies spiegelt sich auch in den jugendlichen Leitbildvorstellungen wider. Leitbildvorstellungen und dahinterstehende Werte sind aus diesem Grund schulische Ansatzpunkte, die im Kontext mit konkreten Verhaltensweisen thematisiert werden sollten.

Dazu können in einem ersten Schritt die Zusammenhänge zwischen dem eigenem Essverhalten und der sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Umwelt sowohl regional als auch überregional bewusst gemacht werden. Die Lebensmittelentsorgung ist dafür ein lohnenswerter Ausgangspunkt. Die bei der Fachpraxis anfallenden Reste bieten hier schon genügend Anschauungsmaterial und Diskussionsstoff.

In einem zweiten Schritt können Lösungen nicht nur erarbeitet, sondern auch in der Fachpraxis durchgeführt werden. Meist fehlt es den Lernenden (und Lehrenden) nicht an Phantasie, aber die Umsetzung bleibt oft bei den guten Absichten stehen und wird nur selten zur Gewohnheit. Das ist dann der Punkt, an dem die alltäglichen Hindernisse bei allen Vorsätzen und Ideen unter die Lupe genommen werden sollten. Die Erstellung von „Wegwerftagebüchern“ ist eine weitere Möglichkeit das eigene Verhalten bewusst zu machen und darüber nachzudenken.

Im Hinblick auf die Verantwortungszuschreibung für ökologische und soziale Zusammenhänge ist eine Sensibilisierung für die Herkunft unserer Nahrung anzustreben. Dazu bieten oft vorhandene (stiefmütterlich behandelte) Schul- und Kräutergärten Ansatzpunkte. So können Schülerinnen und Schüler bei der Arbeit im Schulgarten rund um das Jahr die Naturgebundenheit der Nahrung ebenso erleben wie die Arbeit und Geduld, die beim Anbau von Nahrungsmittelpflanzen aufgebracht werden muss.

## Schlussbemerkungen

Die Beispiele verdeutlichen, dass in Alltagssituationen stets verschiedene Perspektiven miteinander zu einem Ganzen verbunden sind und Widersprüche implizieren, die individuelle Entscheidungen erfordern. Die Kategorien „richtig“ und „falsch“, die häufig in der traditionellen Ernährungserziehung anzutreffen sind, helfen hier wenig weiter und führen nicht zur gesellschaftlich geforderten Mündigkeit der Heranwachsenden. Vielmehr erfordert ein kompetenter Umgang in Alltagssituationen Kriterien, die reflektierte und verantwortliche Entscheidungen auf der Grundlage von Fachkompetenzen zulassen.

## Literatur

- Albert, M., Hurrelmann, K. & Quenzel, G. (2010). *Jugend 2010. Eine pragmatische Generation behauptet sich*. Frankfurt am Main: Fischer-Taschenbuch-Verlag.
- Austel, A., Mickelat, S. & Hesecker, H. et al. (2011). Ernährungswissen in Deutschland. Eine repräsentative Studie. *ErnährungsUmschau, Heft 6*, 304-311.
- Bartsch, S. (2008a). *Jugendesskultur. Bedeutungen des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup*. Köln: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Reihe Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung, Band 30.
- Bartsch, S. (2008b). Subjektorientierung in der Ernährungs- und Gesundheitsbildung. *Ernährung - Wissenschaft und Praxis, Heft 3*, 100-106.
- Buchner, U. (2011). *Methodische Leckerbissen. Beiträge zur Didaktik der Ernährungsbildung*. Innsbruck: StudienVerlag (Schulheft 141).
- Dreblow, M. & Schönheit, I. (2010). *Konsumkompetenz von Jugendlichen. Ein Überblick über Kernaussagen aus aktuellen Jugendstudien*. Berlin: Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv).
- Empacher, C. & Hayn, D. (Hrsg.). (2004). *Ernährung anders gestalten. Leitbilder für eine Ernährungswende*. München: Oekom.
- Europäische Kommission (DG ENV – Directorate C) (2010). *Preparatory study on food waste across EU 27. Contract #:07.0307 & 2009 & 540024 & SER & G4. Final Report*. Paris: Bio Intelligence Service.  
[[http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio\\_foodwaste\\_report.pdf](http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf)]
- Förster, L. (2011). *Sind Pausenbrote ein Relikt aus der Vergangenheit? Bedeutung und Stellenwert des Pausenbrots in der Sekundarstufe I*. Wissenschaftliche Hausarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe.
- Glogowski, S. (2011). Nachhaltigkeit und Ernährung. *ErnährungsUmschau, Heft*

## Pausenbrot in die Tonne

- 9, B33-B36.
- Goettle, G. (2010). Teltower Tisch – Kurzer Blick ins Abseits der Armut. In S. Lorenz (Hrsg.), *TafelGesellschaft. Zum neuen Umgang mit Überfluss und Ausgrenzung* (S. 23-34). Bielefeld: Transcript-Verlag.
- Gustavsson, J. et al. (2011). *Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention*. Study conducted for the International Congress Save Food at Interpack 2011. Düsseldorf, Rom. [[www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/ags/publications/GFL\\_web.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf)].
- Heseker, H., Beer, S., Heindl, I., Methfessel, B., Oepping, A., Schlegel-Matthies, K. & Vohmann, C. (2005). *Schlussbericht des Modellprojekts „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (REVIS)*. Paderborn. [[www.evb-online.de/evb\\_revis\\_schlussbericht.php](http://www.evb-online.de/evb_revis_schlussbericht.php)].
- Hurrelmann, K. & Albert, M. (2006). *Jugend 2006. Eine pragmatische Generation unter Druck*. Frankfurt am Main: Fischer-Taschenbuch-Verlag.
- Kantor, L.S. et al. (1997). *Estimating and Addressing America's Food Losses*. *FoodReview*. [[www.calrecycle.ca.gov/ReduceWaste/Food/FoodLosses.pdf](http://www.calrecycle.ca.gov/ReduceWaste/Food/FoodLosses.pdf)].
- Körner, T. (2011). *Entsorgung von Lebensmitteln und die Relevanz des Themas für Jugendliche der Sekundarstufe I*. Wissenschaftliche Hausarbeit an der Pädagogischen Hochschule Karlsruhe.
- Kreutzberger, S. & Thurn, V. (2011). *Die Essensvernichter. Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist*. Köln: Verlag Kiepenheuer & Witsch.
- KrW- & AbfG. Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetz vom 27. September 1994 (BGBl. I S. 2705), zuletzt geändert durch Artikel 8 des Gesetzes vom 11. August 2010 (BGBl. I S. 1163). Bundesministerium der Justiz und juris GmbH. [[www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/krw-\\_abfg/gesamt.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/krw-_abfg/gesamt.pdf)].
- Leitner, M. (2011). Jugendliche Lebensstile und Nachhaltigkeit. *ÖZS, Nr. 2*, 109-119.
- Mari, F. & Buntzel, R. (2007). *Das globale Huhn. Hühnerbrust und Chicken Wings - Wer isst den Rest?* Frankfurt am Main: Brandes & Apsel Verlag.
- Schneider, F. (2009). Lebensmittel im Abfall – mehr als eine technische Herausforderung. *Ländlicher Raum. Online Zeitschrift des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Österreich, Jahrgang 2009*. Wien. [[www.laendlicher-raum.at/filemanager/download/57142/](http://www.laendlicher-raum.at/filemanager/download/57142/)].
- Schneider, F. & Lebersorger, S., Land Oberösterreich & Abteilung Umweltschutz (Hrsg.). (2009). *Untersuchung der Lebensmittel im Restmüll einer oberösterreichischen Region*. Wien. [[www.land-oberoesterreich.gv.at/files/publikationen/US\\_lebensmittel\\_restmuell.pdf](http://www.land-oberoesterreich.gv.at/files/publikationen/US_lebensmittel_restmuell.pdf)].

- von Koerber, K., Männle, T. & Leitzmann, C. (2004). *Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung* (10. Aufl.). Stuttgart: Haug.
- Wirsam B. & Leitzmann C. (2011). Klimateffiziente Ernährung. *Ernährungs Umschau, Nr. 1*, 26–29.
- WRAP (Waste & Resources Action Programme) (2007). *Food Behaviour Consumer Research: Quantitative Phase. Retail Programme – Food Waste: Final Report*. Banbury. [[www.wrap.org.uk/downloads/Food\\_behaviour\\_consumer\\_research\\_quantitative\\_jun\\_2007.5bda57c2.6393.pdf](http://www.wrap.org.uk/downloads/Food_behaviour_consumer_research_quantitative_jun_2007.5bda57c2.6393.pdf)].
- WRAP (2008). *Executive summary. The food we waste. A study of the amount, types and nature of the food we throw away in UK households. Version 2*. Banbury. [[www.bhfood.org.uk/pdfs/WRAP\\_-\\_The\\_Food\\_We\\_Waste\\_08\\_-\\_EXEC.pdf](http://www.bhfood.org.uk/pdfs/WRAP_-_The_Food_We_Waste_08_-_EXEC.pdf)].

### **Verfasserinnen**

Tanja Körner & Prof. Dr. Silke Bartsch  
Pädagogische Hochschule Karlsruhe  
Abteilung Alltagskultur und Gesundheit

Bismarckstraße 10  
76133 Karlsruhe

E-Mail: [bartsch@ph-karlsruhe.de](mailto:bartsch@ph-karlsruhe.de)  
Internet: [www.jugendesskultur.de](http://www.jugendesskultur.de)