



# So schmeckt die Zukunft – wertschätzend und klimafreundlich

Lernmaterialien für den  
Schüler\*innenaustausch zum Thema  
Lebensmittelwertschätzung und  
klimafreundliche Ernährung

## Ergänzende Materialien

# Inhaltsverzeichnis



Positionsbarometer .....	03
"Mythbusters & Fun Facts" .....	10
Der „ökologische Fußabdruck“ .....	17
"Teller der Welt" .....	22
Anbau - ökologisch vs. konventionell .....	37
Improtheater .....	48
Transportwege: Der Weg der Nahrung .....	51
Mindesthaltbarkeitsdatum .....	62
Kühlschrankspiel .....	68
Kreative Resteverwertung .....	70
Initiativen für Lebensmittelrettung und -wertschätzung.....	74
"Stoppt Lebensmittelverschwendung" - Aktionsplan .....	78
Abbildungsverzeichnis .....	81





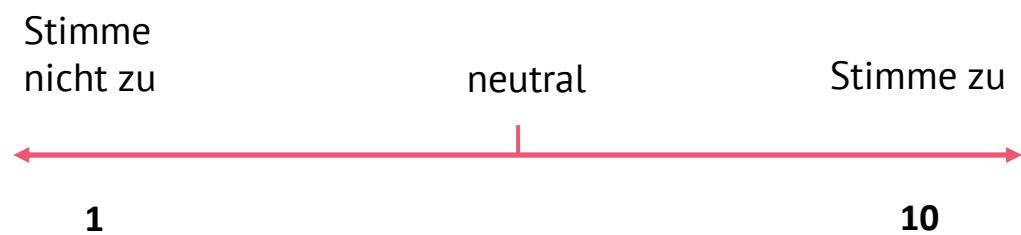
# Positionsbarometer



# Positionsbarometer



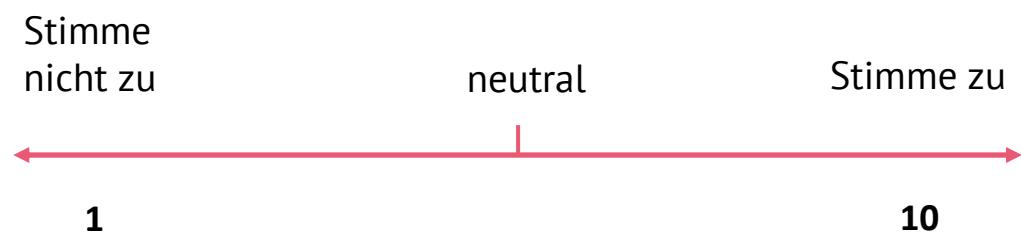
„Ich und meine Familie kochen  
gerne.“



# Positionsbarometer



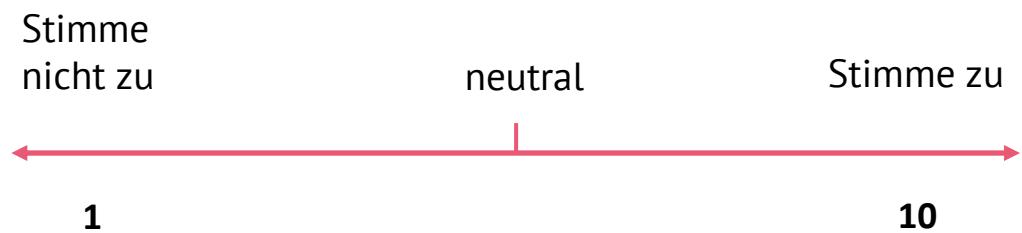
„Ich helfe meiner Familie beim Lebensmitteleinkauf.“



# Positionsbarometer



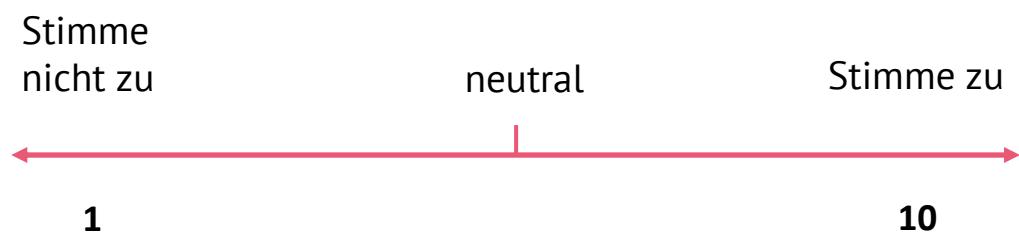
„Ich kenne kreative  
Resterezepte“



# Positionsbarometer



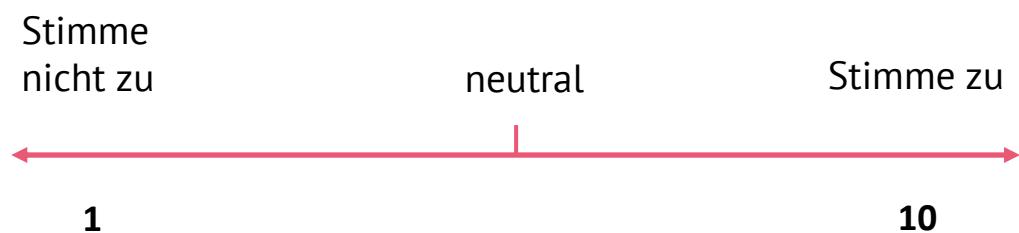
„Ich ernähre mich nachhaltig.“



# Positionsbarometer



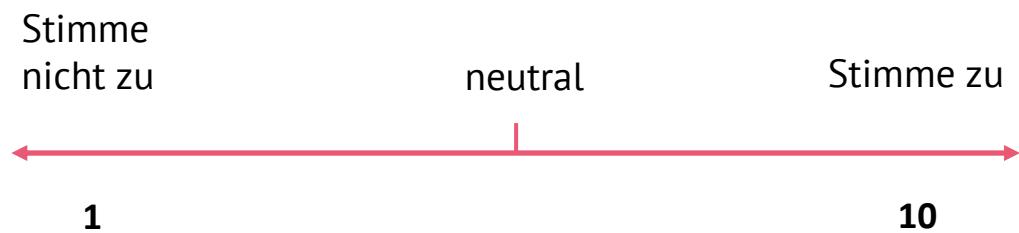
„Beim Essen in der Schule achte ich darauf, meinen Teller leer zu essen oder die Reste mitzunehmen.“



# Positionsbarometer



„Wenn die Weltbevölkerung auf  
10 Milliarden Menschen  
ansteigt, bekommen wir alle  
satt.“





# "Mythbusters & Fun Facts"



# "Mythbusters & Fun Facts"



Deutschland und China haben sehr unterschiedliche **Esskulturen**. Wir haben ein paar stereotypische Aussagen über die Ernährungsweisen in China und Deutschland gesammelt. Sind sie wahr oder falsch?

Überlegt gemeinsam, tauscht euch über weitere Stereotypen aus und recherchiert, ob sie tatsächlich zutreffen.



# "Mythbusters & Fun Facts"



## Aussagen

In China ist Hundefleisch fester Bestandteil der alltäglichen Ernährung.

Deutsche lieben Brot. Für ein Brötchen gibt es in Deutschland mehr als 15 verschiedene Bezeichnungen je nach Region.

# "Mythbusters & Fun Facts"



## Aussagen

In China gilt es als unhöflich, seinen Teller aufzuessen bzw. nicht genügend Essen bereit zu stellen.

Ob Brat-, Curry-, Bock-, oder Bärchen-Wurst – in Deutschland geht es immer um die Wurst. Die Deutschen lieben Fleisch – besonders Wurst! Es gibt rund 1.500 Wurstsorten. Sie ist Kulturgut und darf auch im Urlaub niemals fehlen.



# "Mythbusters & Fun Facts"



## Aussagen

Chines\*innen essen  
nur Reis als  
Grundnahrungsmittel.

Ob zum Frühstück in Form  
von Marmeladenbrot, zum  
Mittag als Grießbrei mit  
Kompott oder das Stück  
Kuchen zum Kaffee am  
Nachmittag – Deutsche  
lieben es süß!

# "Mythbusters & Fun Facts,"



## Aussagen

Alle Chines\*innen lieben scharfes Essen.

Im Frühling der Spargel, im Sommer die Erdbeeren, im Herbst der Kürbis und im Winter der Kohl. Deutsche essen überwiegend Lebensmittel die zu den verschiedenen Jahreszeiten wachsen (saisonal).



# "Mythbusters & Fun Facts,"

## Aussagen

In China essen alle zum Frühlingsfest Jiaozi.

Ob Bratkartoffel, Ofenkartoffel oder Pellkartoffel – die Kartoffel ist der absolute Favorit auf deutschen Tellern!



# Der "ökologische Fußabdruck"

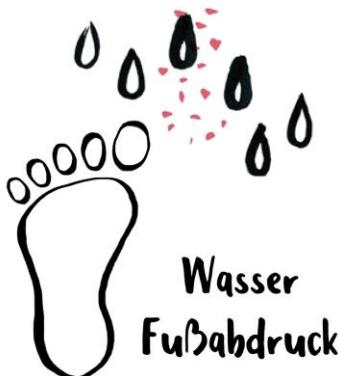




# Der "ökologische Fußabdruck" Teil A)

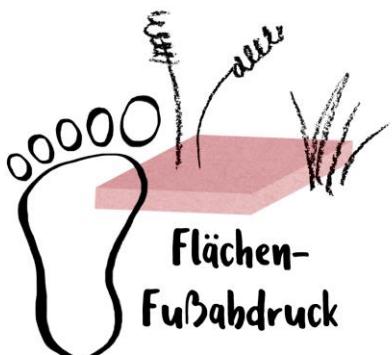
## Hintergrundinformation

Es gibt verschiedene Fußabdrücke, die ein Lebensmittel bei der Produktion hinterlässt. Im Folgenden findest du die Erklärungen:



### Der Wasserfußabdruck:

- Er beschreibt die Menge an Wasser, welches für die Produktion eines Lebensmittels gebraucht wird. Im Supermarkt sehen wir dieses Wasser nicht mehr, deshalb wird es auch „virtuelles“ Wasser genannt.
- Besonders viel Wasser wird bei der **Bewässerung** von Feldern, der **Viehzucht** und der **Verarbeitung** verbraucht.



### Der Flächenfußabdruck:

- Er beschreibt, wie viel **Quadratmeter Fläche** für **1 Jahr** durch ein Produkt genutzt wird.
- Besonders viel Fläche wird beim **Anbau von Futtermittel** und der **Tierhaltung** benötigt.



### Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck:

- Er beschreibt die Menge an **klimaverändernden Emissionen**, die durch ein Produkt ausgestoßen werden. Er wird in kg CO<sub>2</sub>-Äquivalenten angegeben.
- CO<sub>2</sub>-Äquivalente bedeutet, dass neben CO<sub>2</sub> weitere Klimagase wie **Methan (CH<sub>4</sub>)** und **Lachgas (N<sub>2</sub>O)** mit einberechnet werden, die noch klimaschädlicher sind als CO<sub>2</sub>.
- Besonders viele Treibhausgase entstehen in der **Viehhaltung**, der **Düngung** und bei allen Prozessen, bei denen viel **Energie** oder **Brennstoffe** verbraucht werden, wie in Fabriken und dem Transport.



# Der "ökologische Fußabdruck" Teil A)

Wertetabelle zum Padlet „Der ökologische Fußabdruck“ Aufgabe A)

**Hinweis:** Diese Tabelle enthält Lebensmittel mehr als im Padlet dargestellt. Lebensmittel, die durch eine gestrichelte Linie getrennt sind, können durch ähnliche Nährwerte oder Zubereitungsmethoden in ihrem ökologischen Fußabdruck gut verglichen werden.



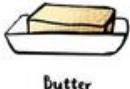
Lebensmittel	Pro 1kg Lebensmittel		
	CO <sub>2</sub> -Abdruck (kg / CO <sub>2</sub> Äq.)	Wasserabdruck (L Wasser Äq.)	Flächenabdruck (m <sup>2</sup> * a)
Butter (Durchschnitt)	9	10.000	3
Margarine (Vollfett)	2,8	3.000	0,9
Rindfleisch (Durchschnitt)	13,6	20.000	7
Tofu	1	7.000	0,5
Reis	3,1	60.000	0,7
Nudeln	0,7	600	0,4
Milch (ESL, Vollmilch)	1,4	2.000	0,5
Hafermilch	0,3	300	0,2
Tomate (frisch, Durchschnitt)	0,8	1.000	0,1
Tomate (Regional, Winter-Gewächshaus)	2,9		
Apfel (Durchschnitt)	0,3	1500	0,1
Apfel (Neuseeland)	0,8		
Käse (Durchschnitt)	5,7	6000	1,5
Ei	3	900	3
Mischbrot	0,7	600	0,3





# Der "ökologische Fußabdruck" Teil A)

Auflösung zum Padlet „Ökologischer Fußabdruck“ Aufgabe A)

CO <sub>2</sub> Fußabdruck	Wasser Fußabdruck	Flächen Fußabdruck
1.  Hier ist Rindfleisch gemeint.	1.  Hier ist Rindfleisch gemeint.	1.  Hier ist Rindfleisch gemeint.
2. 	2.  Hier ist Rindfleisch gemeint.	2. 
3. 	3. 	3. 
4. 	4. 	4. 
5. 	5. 	5. 

Hinweis: Mit dem Symbol Fleisch ist hier Rindfleisch gemeint.



# Der "ökologische Fußabdruck" Teil B)

Wie klimafreundlich ist dein Lieblingsgericht?

Mit dem [Klimarechner des Tagesspiegels](#) (deutsch) oder dem [CO<sub>2</sub>-Rechner der China Green Carbon Foundation](#) (chinesisch) kannst du die CO<sub>2</sub>-Bilanz verschiedener Rezepte ausrechnen.

## Aufgabenstellung:



- Überlege dir ein **Gericht**, welches du gerne isst und liste die Zutaten und Mengen dafür auf. Trage diese Lebensmittel in einen der Rechner ein und lasse dir die CO<sub>2</sub>-Bilanz des Gerichts berechnen.
- Tausche dich mit einer\*m Mitschüler\*in oder Austauschschüler\*in dazu aus, welche Zutaten die **CO<sub>2</sub>-Bilanz** besonders beeinflussen. Wie könnt ihr eure Gerichte **klimafreundlicher** gestalten? Welche Lebensmittel könntest du austauschen? Welche Lebensmittel fallen dir leicht, zu ersetzen und welche schwer?
- Wie ist der **Unterschied** bei traditionellen „deutschen“ und „chinesischen“ Gerichten? Tausche dich dazu mit einer\*m Austauschschüler\*in aus oder recherchiere Rezepte im Internet.
- Präsentiert eure Ergebnisse. Dazu könnt ihr auch ein Padlet nutzen.



QR-Code zum Klimarechner  
Link:  
<https://interaktiv.tagesspiegel.de/lab/co2-bilanz-von-essen-der-klimarechner-fuer-deine-kueche/>



QR-Code zum CO<sub>2</sub>-Rechner  
Link: <https://www.cgcf.org.cn/calc.html>





# "Teller der Welt"

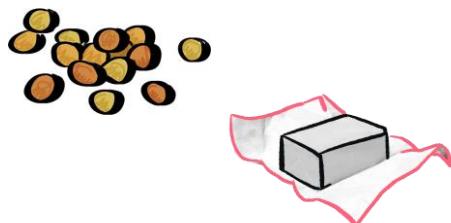


# “Teller der Welt..”



## a) Ernährungsgewohnheiten

1. Welche Zutaten/Lebensmittelgruppen verwendet ihr am häufigsten? (z. B. Gemüse, Kohlenhydrate, Fleisch, Hülsenfrüchte etc.) Welche Geschmackrichtungen bevorzugt ihr? (z. B. süß, scharf, bitter etc.)



2. Welche Rituale oder Tischregeln sind für euch beim Essen wichtig und warum?

3. Auf welche Kriterien achtet ihr bei eurem Ernährungskonsum (z. B. Nährstoffe, Gesundheit, Geschmack, Vielfalt, Verpackung, Klimabilanz)?



4. Wie viele und welche Mahlzeiten esst ihr am Tag?



# "Teller der Welt..



## b) Bildanalyse

### Aufgabenstellung:

Auf den Bildern sind Familien aus aller Welt mit den Lebensmitteln zu sehen, die sie innerhalb einer Woche verzehren. Besprecht das euch zugeteilte Bild in Partner\*innenarbeit oder in der Gruppe und erstellt einen Steckbrief/Mind Map:

### Fragen als Hilfestellung:



- Welche **Gemeinsamkeiten** oder **Unterschiede** könnt ihr zu eurer Ernährung erkennen?
- Wie viele Personen essen von den wöchentlichen Lebensmitteln? Ist das viel oder wenig?
- Was essen/trinken die Familien überwiegend? (Obst/Gemüse, tierische Produkte, verarbeitete oder unverarbeitete Lebensmittel, verpackte oder unverpackte Produkte? Aus der Region oder viel Importware?)



# "Teller der Welt.."



## b) Bildanalyse



Abbildung 1: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in den USA. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

USA: 3.892 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).



# "Teller der Welt.."

## b) Bildanalyse



© 2020 Peter Menzel (Hungry planet)

Abbildung 2: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in der Türkei. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

Türkei: 3.830 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).

# "Teller der Welt.."



## b) Bildanalyse



Abbildung 3: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in Deutschland. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

Deutschland: 3.642 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).



# "Teller der Welt.."

## b) Bildanalyse



Abbildung 4: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in den Niederlanden. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

Niederlande: 3.475 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).

# “Teller der Welt..”



## b) Bildanalyse



(c) 2020 Peter Menzel (Hungry planet)

Abbildung 5: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in Mexiko. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

Mexiko: 3.271 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).



# "Teller der Welt.."

## b) Bildanalyse



Abbildung 6: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in Bhutan. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

Bhutan: 3.246 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).

# “Teller der Welt..



## b) Bildanalyse



Abbildung 7: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in den Australien. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

Australien: 3.478 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).



# "Teller der Welt.."

## b) Bildanalyse



Abbildung 8: Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in China. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet

China: 3.319 kcal/cap/d (2020)\*



\*Entspricht der durchschnittlichen Kalorienaufnahme eines Erwachsenen pro Tag. Alle Daten von 2020 von [FAOSTAT](#).



# "Teller der Welt.."

## c) Happy Planet – happy me

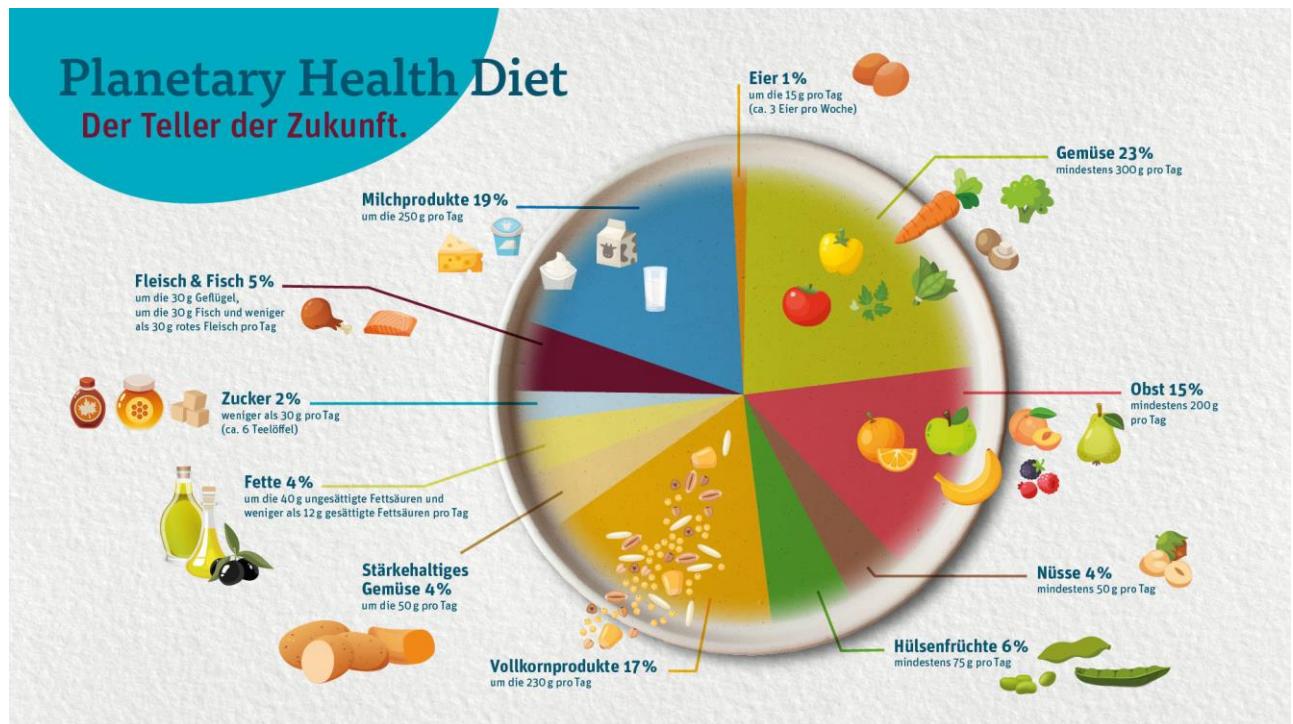


Abbildung 9: Darstellung der Planetary Health Diet nach Lebensmittelgruppen. Quelle: tegut... gute Lebensmittel GmbH & Co. KG

**INFOBOX:** Die Planetary Health Diet (PHD), die 2019 von der EAT-Lancet-Kommission veröffentlicht wurde, ist eine flexible Ernährungsweise, die gesund für den Menschen und nachhaltig für die Natur ist sowie individuell je nach Person ausgestaltet werden kann. Sie gibt Richtlinien für eine nachhaltige Ernährung vor, welche davon ausgeht, dass eine erwachsene Person 2.500 kcal am Tag benötigt. Empfohlen wird eine pflanzenorientierte Ernährung auf Basis von Vollkornprodukten, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen.





# “Teller der Welt..”

## c) Happy Planet – happy me

### Aufgabenstellung:

Schau euch die Grafik der PHD an.



1. Was fällt euch auf? Welche Lebensmittelgruppen sollten besonders viel gegessen werden? Welche Lebensmittel sollten nur in kleineren Mengen verspeist werden? Tauscht euch aus.
2. Vergleicht die Angaben mit eurer eigenen Ernährung und überlegt, was sich überschneidet und wo eure Ernährung von den Empfehlungen abweicht.
3. Wie sieht eine nachhaltige Ernährung in eurem Land aus? Visualisiert einen **“Teller der Zukunft”** als nachhaltigen Ernährungsplan für einen Tag. Füllt ihn mit typischen Lebensmittel aus der Region. Achtet darauf, dass alle Lebensmittelgruppen aus der Abbildung **“Teller der Zukunft”** vertreten sind.
4. Welche **Gemeinsamkeiten** und **Unterschiede** gibt es auf den beiden Tellern? Wie könnte ein Teller aussehen, der die Zutaten aus beiden Ländern kombiniert? Präsentiert eure Ergebnisse den anderen Schüler\*innen.





# "Teller der Welt.."

## c) Happy Planet – happy me

### Checkliste einer klimafreundlichen Ernährung

saisonale &  
regionale  
Lebensmittel  
bevorzugen

weniger  
tierische  
Produkte  
kaufen

Auf Bio-Siegel  
achten  
(ökologischer  
Anbau)

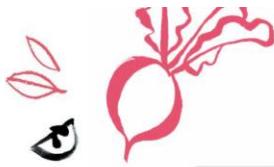
verpackungsarm  
einkaufen





# "Teller der Welt.."

## c) Happy Planet - happy me



### SAISONKALENDER



	JAN.	FEB.	MAR.	APR.	MAI.	JUN.	JUL.	AUG.	SEP.	OKT.	NOV.	DEZ.
O B S T	Apfel	🍎	🍎	🍎		🍏	🍏	🍏	🍏	🍏	🍏	🍏
B	Erdbeeren				🍓	🍓	🍓	🍓				
S	Kirschen					🍒	🍒	🍒				
T	Pflaumen					🍑	🍑	🍑	🍑			
G E M Ü S E	Rhabarber			🌿	🌿	🌿						
	Weintrauben							🍇	🍇	🍇	🍇	
	Blumenkohl					🥦	🥦	🥦	🥦	🥦	🥦	🥦
	Champignons	🍄	🍄	🍄	🍄	🍄	🍄	🍄	🍄	🍄	🍄	🍄
	Feldsalat	🥗	🥗	🥗	🥗				🥗	🥗	🥗	🥗
	Fenchel					菔	菔	菔	菔	菔	菔	菔
	Wirsing	ccoli	ccoli	coli	coli	ccoli	ccoli	ccoli	ccoli	coli	coli	coli
	Kartoffeln	🥔	🥔	🥔	🥔	🥔	🥔	🥔	🥔	🥔	🥔	🥔
	Kürbis	🎃	🎃	🎃	🎃		🎃	🎃	🎃	🎃	🎃	🎃
	Lauch/Porree	SCALLION	SCALLION	SCALLION	SCALLION		SCALLION	SCALLION	SCALLION	SCALLION	SCALLION	SCALLION
	Mangold					芜	芜	芜	芜	芜	芜	芜
	Möhren	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕
	Pastinaken	🥕	🥕	🥕	🥕	🥕						
	Rote Beete	🥕	🥕	🥕	🥕			🥕	🥕	🥕	🥕	🥕
	Spargel				paragus	paragus	paragus					
	Spinat	-spinach	spinach	spinach	spinach				spinach	spinach	spinach	spinach
	Tomaten					🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅	🍅
	Zwiebel	🧅	🧅	🧅	🧅	🧅	🧅	🧅	🧅	🧅	🧅	🧅

■ Saison ■ Aus dem Gewächshaus ■ Lagerung

! Hinweis: Saisonkalender Deutschland





# Anbau – ökologisch vs. konventionell



# Anbau - ökologisch vs. konventionell

## a) Bio-Siegel in Deutschland



Mindeststandard



Abbildung 10: Deutsches staatliches Bio-Siegel. Quelle: BMEL

Hoher Standard



Abbildung 11: Weitere Biosiegel mit hohem Standard. Quelle: BLE



Abbildung 12: EU-Bio-Logo. Quelle: BMEL

## Aufgabenstellung:

- Kennst du diese Siegel / Zeichen?
- Wofür stehen sie?

# Anbau - ökologisch vs. konventionell

## a) Bio-Siegel in China



Abbildung 13: Nationale Logos für ökologische Produkte. Quelle: Sino-German Agricultural Centre

## Aufgabenstellung:

- Kennst du diese Siegel / Zeichen?
- Wofür stehen sie?

**Zusatz:** Wenn ihr mehr über Lebensmittelsiegel wissen möchtet, schaut euch gemeinsam die [Webseite Siegelklarheit](#) und [cqc.com](#) an und seht nach, wofür die verschiedenen Siegel stehen. Vielleicht fällt euch auf, dass manche Siegel besser sind als andere. Welches Siegel würdet ihr empfehlen und warum? Tauscht euch aus.

# Anbau - ökologisch vs. Konventionell



## b) Aufgabenstellung:

- Was ist der **Unterschied** zwischen den Anbaumethoden? Sammelt die Informationen aus den Steckbriefen und erstellt eine **Übersicht** für jede Anbaumethode.
- Paul kann mehr ernten als Anna. Dafür ist Annas Anbaumethode besser für die Umwelt. Welche **Pro-** und **Contra-Argumente** lassen sich für beide Anbaumethoden noch finden?



# Anbau – ökologisch vs. Konventionell

## b) Bio-Anbau in Deutschland: Steckbrief



**Name:** Anna

**Beruf:** Landwirtin

**Anbauart:** Ökologisch (Bio-Anbau)



### **Das wächst bei mir:**

Ich baue viele verschiedene Pflanzen an (z.B. Weizen, Gemüse und Hülsenfrüchte). Ich achte auf die Fruchfolge – das bedeutet, dass der Boden auf natürliche Weise mit Nährstoffen angereichert wird, indem ich jährlich die Kulturen wechsle. Dadurch muss ich weniger düngen.

### **Düngemittel:**

Ich nutze für meine Felder natürliche Düngemittel (z.B. Kuhmist), weil der synthetische (chemische) Dünger aus der Fabrik teuer und nicht gut für die Umwelt ist. Außerdem nutze ich keine Pestizide, also giftige Mittel, die Schädlinge bekämpfen, weil ich keine Chemie auf meinem Acker haben möchte.

### **Das ist mir wichtig:**

Ich achte auf den Artenschutz. Durch den Einsatz von giftigen Chemikalien sterben viel Insekten, die sehr wichtig für den Anbau sind. Meine Kund\*innen wissen das und sind daher bereit ein bisschen mehr für meine Produkte zu bezahlen.

### **Nachteil an meiner Anbauart:**

Ich arbeite auf kleineren Flächen und habe daher weniger Ertrag und kann nicht jedes Jahr die gleiche Menge und Qualität garantieren.



# Anbau - ökologisch vs. Konventionell

## b) Konventioneller Anbau in Deutschland: Steckbrief



**Name:** Paul

**Beruf:** Landwirt

**Anbauart:** konventionell



**Das wächst bei mir:**

Ich baue hauptsächlich Getreide an. Ich habe sehr viele und große Felder, auf denen ich jedes Jahr dasselbe anbaue (Monokultur).

**Düngemittel:**

Ich nutze sehr effektiven synthetischen Dünger und auch Pestizide (Schädlingsbekämpfung). Damit wächst mein Getreide sehr gut und ist optimal geschützt!

**Das ist mir wichtig:** Ich möchte gute Erträge in stabiler Qualität, die sich meine Kund\*innen leisten können. Daher habe ich eine sehr effiziente Produktion, worauf ich mich und meine Kund\*innen sich verlassen können.

**Nachteil an meiner Anbauart:**

Ich bin sehr abhängig von synthetischen (chemischen) Mitteln. Zum Beispiel muss ich jedes Jahr mehr düngen, um den gleichen davon verwenden, damit die Pflanzen gut gedeihen können.

# Anbau - ökologisch vs. Konventionell

## b) Pro- und Contra



Konventioneller Anbau		Bio-Anbau	
Vorteile	Nachteile	Vorteile	Nachteile
A small illustration of a hand holding a pair of scissors, cutting a green leaf from a plant.		A simple line drawing of a wheelbarrow with a single black wheel and a metal tray.	A red circular graphic containing the German phrase "RESTLOS GLÜCKLICH" in white, surrounded by a fork and a spoon.

# Anbau - ökologisch vs. Konventionell



## c) Aufgabenstellung:

### 1. Recherchiert:

Was sind die Unterschiede zwischen dem konventionellen und dem ökologischen Anbau in China?

Erstellt einen **Steckbrief** nach dem Beispiel von Paul und Anna für 2 chinesische Bäuer\*innen und vergleicht sie mit den Landwirt\*innen aus Deutschland.

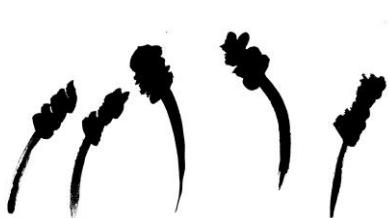
Was sind **Gemeinsamkeiten/Unterschiede**?

### Nutzt die folgenden Links für eure Recherche:



- Was sind Bio-Produkte und woran erkenne ich sie?  
[https://www.cnca.gov.cn/hlwfz/ywzl/spncprz/tzgg/art/2020/art\\_a668a342c5944ffaaff05ea0e88b0.html](https://www.cnca.gov.cn/hlwfz/ywzl/spncprz/tzgg/art/2020/art_a668a342c5944ffaaff05ea0e88b0.html)
- Unterschiede zwischen schadstofffreien landwirtschaftlichen Produkten, grünen Lebensmitteln und Bio-Lebensmitteln?  
[https://m.thepaper.cn/newsDetail\\_forward\\_9573226](https://m.thepaper.cn/newsDetail_forward_9573226)

### 2. Präsentiert eure Ergebnisse mithilfe eines Padlet oder Miroboards.



# Anbau - ökologisch vs. Konventionell

## c) Bio-Anbau in China: Steckbrief



Name: \_\_\_\_\_

Beruf: \_\_\_\_\_

Anbauart: \_\_\_\_\_



Das wächst bei mir: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Düngemittel: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Das ist mir wichtig: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Der Nachteil an meiner Anbauart ist:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



# Anbau - ökologisch vs. Konventionell

## c) Konventioneller Anbau in China: Steckbrief



Name: \_\_\_\_\_

Beruf: \_\_\_\_\_

Anbauart: \_\_\_\_\_



Das wächst bei mir: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Düngemittel: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Das ist mir wichtig: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Der Nachteil an meiner Anbauart ist:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



# Anbau - ökologisch vs. Konventionell

## d) Diskussion/Vertiefung: "Bio oder nicht?"



Stell dir vor, du wärst Landwirt\*in. Würdest du dein Gemüse und Obst eher nach Annas oder Pauls Methode anbauen? Schlüpfe in die Rolle von Anna oder Paul und überlege welche Herausforderungen beim Anbau entstehen. Positioniere dich zu den folgenden Aussagen:

### Diskussionsfragen:



1. Regionale, konventionell angebaute Tomaten sind besser klimafreundlicher als die Bio-Tomate aus Spanien.
2. Importierte Bio-Milch aus dem Ausland (z.B. EU, Neuseeland) ist gesünder und ökologischer als konventionelle Milch, die in China lokal produziert wird.
3. Bio-Lebensmittel im Supermarkt sind sehr teuer und nicht jede\*r kann es sich leisten, ausschließlich Bio-Produkte zu kaufen.
4. Der Ertrag von Bioprodukten ist zu gering, um alle Menschen davon zu ernähren.
5. Bio-Lebensmittel sind gesundheitsförderlicher als konventionell verarbeitete Lebensmittel.





# Improtheater



# Improtheater



## Situationsbeschreibungen

### 1. Zu große Portionen:



„Auf deinem Teller ist viel mehr Essen, als du essen kannst.“

oder

„Du hast es heute nicht geschafft, alle Lebensmittel in deiner Brotdose aufzusessen“

### 2. Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)



„Deine Gastfamilie bietet dir einen Joghurt zum Frühstück an dessen MHD überschritten ist.“

### 3. Falsche Einkaufsplanung:



„Du hast angeboten, allein für die nächste Woche einzukaufen. Du hast die Einkaufsliste vergessen und viel zu viele Lebensmittel eingekauft“

oder

„Für dein Rezept brauchst du 2 Karotten. Im Supermarkt gibt es einen Rabatt auf eine Packung Karotten, die du dann kaufst.“



### 4. „Schönheitswahn“ bei Obst und Gemüse:

„Du findest beim Einkauf eine dreibeinige Karotte in der Gemüseabteilung, die einsam im Regal liegt.“



### 5. Ganzheitliche Verwertung:

„Beim Kochen schneidest du Schalen und Blätter ab, die im Müll landen.“



### 6. Falsche Lagerung:

„Du hast vergessen, die offene (Soja)-Milch in den Kühlschrank zu räumen.“



### 7. Fehlende Resteverwertung:

„Die Gastfamilie kocht immer zu viel und die Reste werden weggeworfen.“

# Improtheater

## Fragen



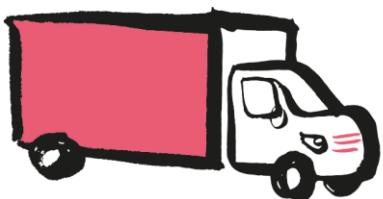
Was könnt ihr tun, um Lebensmittelverschwendungen durch diese Ursache zu vermeiden?

Worum geht es in eurem Sketch bzw. was wird passieren?

Wer spielt welche Rolle?

Wie endet die Szene?





# Transportwege: Der Weg der Nahrung





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## Optionale Vertiefung:

Wo kommt eigentlich mein Essen her? Wo und wann wurde mein Essen eigentlich hergestellt?

Die meisten Obst- und Gemüsesorten brauchen ein ganz bestimmtes Klima, um besonders gut zu wachsen. Viele Früchte gedeihen beispielsweise nur in tropischem oder subtropischem Klima. Weil wir oft nicht auf sie verzichten wollen, müssen wir sie also von weit her importieren. Ebenso wachsen in China und Deutschland Lebensmittel, die in anderen Ländern nicht angebaut werden können. Also exportieren auch China und Deutschland Produkte in andere Länder. Weitere Gründe, warum Lebensmittel importiert werden: Manche Länder haben zu wenig Fläche, um selbst Lebensmittel anzubauen; oder auf ihren Böden kann nichts angebaut werden, z. B. weil es sich um unfruchtbare Wüstenlandschaft handelt. Für diese Regionen ist daher der internationale Handel besonders wichtig. Oft sind Produkte auch günstiger im Import, als wenn sie im eigenen Land angebaut würden.

Die wesentlichen Importprodukte Chinas sind Getreide, Fleisch und Obst. Die Menge dieser Importprodukte steigt stetig an. Aber auch Fisch, Gemüse und Milchprodukte werden importiert, wenn auch in geringerem Maß. Exportiert wird hauptsächlich Fisch, Gemüse und Getreide, aber auch etwas Obst und Milchprodukte. Generell werden in China mehr Lebensmittel importiert als exportiert.

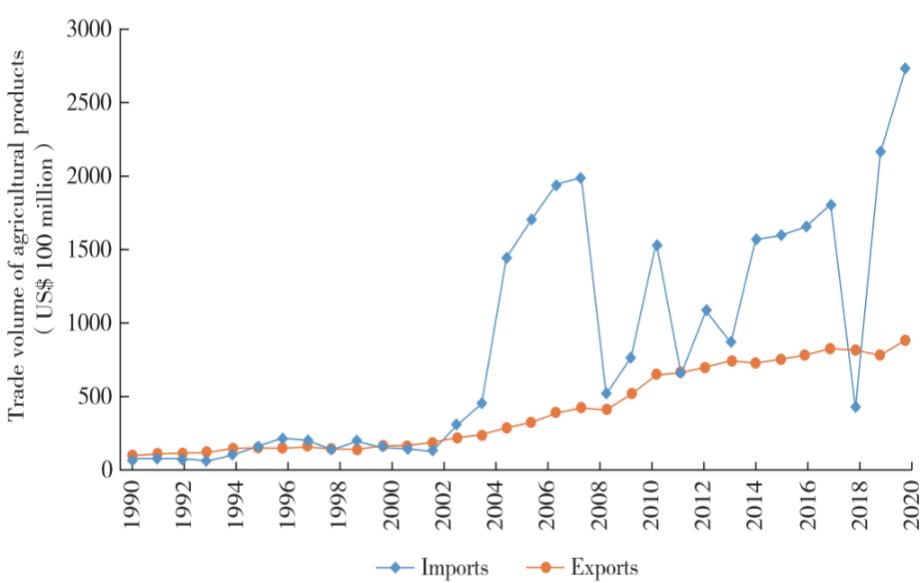


Abbildung 14: Trend von Chinas Landwirtschaftshandel von 1990 bis 2021. Quelle: China and Global Food Policy Report (2023), S. 58



# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## a) Reporter – Vorteile Regionaler Lebensmittel

### Aufgabenstellung:



Unsere Lebensmittel legen teils lange Strecken zurück, bevor sie bei uns auf dem Teller landen. Vom Feld bis zu uns in den Supermarkt müssen sie mit verschiedenen Transportmitteln zu uns transportiert werden. Schlüpft in die Rollen von Reporter\*innen und interviewt euch gegenseitig:

1. Was ist dein **Lieblingsgericht**? Und was sind die einzelnen Zutaten, aus denen es besteht? Liste sie auf.
2. Wo wachsen die Lebensmittel und wie kommen sie zu uns nach Hause/in die Schule?
3. Zu welcher **Jahreszeit** (Sommer/Frühling/Herbst/Winter) wachsen die Lebensmittel?
4. Sind sie das ganz Jahr über bei uns im Supermarkt verfügbar? Wenn ja wie kommen zu uns, wenn sie nicht bei uns wachsen?
5. Welche **Transportmittel** (Lastwagen/Schiff/Zug/Flugzeug) werden gebraucht, um die Lebensmittel zu transportieren?



**Vergleicht eure Antworten und diskutiert** untereinander welche Lebensmittel (saisonal oder nicht saisonal) besser für die Umwelt sind und wie ihr Transportwege verkürzen könntet.





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

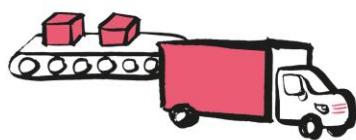
## b) Erstellung eines Saisonkalenders

### Aufgabenstellung:

Erstelle deinen eigenen **Saisonkalender** in deiner Region. Nutze dafür die Vorlage (Folie 55) und trage mindestens **fünf Lebensmittel** ein, die bei dir in der **Region** wachsen. Kennzeichne, wann diese wachsen.

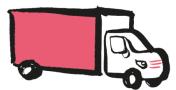


Recherchiere außerdem Lebensmittel, die man gut lagern kann und welches Obst und Gemüse im Gewächshaus wächst



# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## b.) Erstellung eines Saisonkalenders für die eigene Region



Saisonkalender



Saqisoi



Aus



Schwächs



5





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## c) Austausch: Was wächst in Deutschland und China?

Aufgabenstellung:



Tauscht euch darüber aus, was ihr in euren Kalender eingetragen habt.

- Welche Lebensmittel wachsen bei euch?
- Zu welcher Jahreszeit wachsen diese?
- Wie werden sie angebaut?

Zusatz: Bringt dafür eins oder mehrere der eingetragenen Lebensmittel zum Zeigen mit oder sucht Bilder dazu, die zeigen, wie dieses Lebensmittel wächst.





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## c) Was wächst in Deutschland und China?

Kennen alle Schüler\*innen aus China die gesammelten regionalen Lebensmittel aus China? Kennen alle Schüler\*innen aus Deutschland die Lebensmittel aus Deutschland?



Wo wohnt ihr? Stadt oder Land? Sind Landwirtschaftsbetriebe in der Nähe? Wer hat das bestimmte Lebensmittel schon einmal gesehen?



Welche regionalen Lebensmittel aus China können bei euch in Deutschland gekauft werden (z.B. in speziellen Läden)?



Wer hat einen eigenen Garten zuhause? Wer hat dort schon einmal Lebensmittel selbst angebaut? Oder das vielleicht woanders gemacht (bei Bekannten, in der Schule usw.)?





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## d) Mein regionales und saisonales Rezept

### Aufgabenstellung:

Überlegt euch ein Rezept mit einem oder mehreren Lebensmitteln, die in eurer Region wachsen und im aktuellen Monat erhältlich sind.

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## e) Social-Media Post

### Aufgabenstellung:

Wählt euer **saisonales Lieblingsprodukt** und erstellt einen **Social Media Beitrag** (z. B. ein Video oder einen Post), um es zu bewerben. Nutzt dazu eure Rezepte und die Informationen aus dem Infotext. Ziel ist es, mehr Menschen für regionale und saisonale Produkte zu begeistern.





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## e) Zusatz: Social-Media Post

### Aufgabenstellung:

Welche Influencer\*innen kennt ihr, die sich mit dem Thema beschäftigen? Erstellt eine Linkssammlung und stellt sie euch gegenseitig vor.

- Welche Influencer\*in habt ihr gewählt und warum?
- Welchen Schwerpunkt setzt sie oder er in ihrer oder seiner Arbeit?
- Welche Tipps und Tricks könnt ihr mitnehmen?





# Transportwege: Der Weg der Nahrung

## f) Folgen von Import- und Export

Der internationale Handel hat sich in den letzten Jahrzehnten stark entwickelt. Nahrungsmittel legen dank leistungsfähigerer Transportmittel Tausende von Kilometern zurück. Der weltweite Import- und Export von Lebensmitteln bringt jedoch viele Folgen mit sich. Diese Folgen können für die beteiligten Länder sowohl positiv als auch negativ sein.



**Aufgabenstellung:** Überlegt in Kleingruppen, was die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Folgen sowohl im Import- als auch im Exportland sind und trage sie in die untenstehende Tabelle. Überlegt, warum es nachhaltiger, regionale Lebensmittel zu kaufen?



	Exportland		Importland	
	Vorteile	Nachteile	Vorteile	Nachteile
sozial				
ökologisch				
ökonomisch				





# Mindesthaltbarkeitsdatum





# Mindesthaltbarkeitsdatum

## a) Aufgabenstellung

Viele Lebensmittel sind mit einem **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** gekennzeichnet. Das Datum zeigt uns an, bis wann ein Lebensmittel **MINDESTENS** haltbar ist. Das MHD ist eher als eine Empfehlung des Herstellers zu verstehen. Diese Lebensmittel sind oft viel länger genießbar als auf der Verpackung angegeben ist. Um herauszufinden, ob bestimmte Produkte noch essbar sind, können wir unseren Sinnen vertrauen (Sehen, Riechen und Schmecken). Auf einigen Lebensmitteln ist allerdings ein **Verbrauchsdatum**. Dieses Datum müsst ihr unbedingt beachten. Wieder andere Lebensmittel sind gar nicht mit einem Datum gekennzeichnet.

- 1.) Wisst ihr, welche Lebensmittel in welche Kategorie gehören?
- 2.) Überlegt gemeinsam, wie lange die Lebensmittel noch nach Ablauf des MHDs genießbar sind und woran ihr erkennt, ob sie noch verzehrbar sind
- 3.) Werden Lebensmittel in deinem Land günstiger verkauft, wenn sie kurz vor dem MHD sind?



# Mindesthaltbarkeitsdatum



## b) Genießbarkeitscheck



Was verbirgt sich bei dir zuhause im Kühlschrank oder der Vorratskammer, wo das MHD schon abgelaufen ist? **Vertraut euren Sinnen** und geht gemeinsam auf Entdeckung, ob das Lebensmittel noch genießbar ist:

- Wie sieht das Lebensmittel aus?  
Überlegt, ob das Lebensmittel so aussieht, wie ihr es kennt oder ob es Spuren von Verderb aufzeigt.
- Wie riecht das Lebensmittel?  
Wenn das Lebensmittel noch gut aussieht, könnt ihr daran riechen. Riecht das Lebensmittel so, wie ihr es kennt oder hat es einen stärkeren oder ungewöhnlichen Geruch?
- Wie schmeckt das Lebensmittel?  
Wenn das Lebensmittel noch gut aussieht und gut riecht, könnt ihr probieren. Schmeckt es so, wie ihr es kennt?



Wenn **alle drei Kriterien erfüllt sind**, könnt ihr euer Lebensmittel problemlos genießen.



# Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum

Beispiel Deutschland



Abbildung 15: Mindesthaltbarkeitsdatum auf Verpackung. Quelle: iStockphoto LP

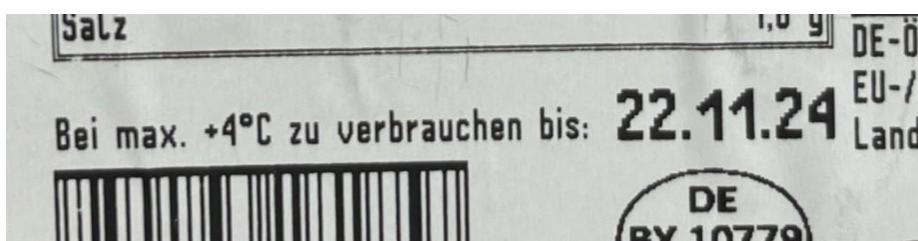


Abbildung 16: Verbrauchsdatum auf Verpackung. Quelle: Eigene Aufnahme



# Mindesthaltbarkeitsdauer



## Beispiel China



Abbildung 17: Beispiel-MHD-1, obere Zeile - Mindesthaltbarkeitsdauer: 9 Monate; untere Zeile - Herstellungsdatum (Jahr/Monat/Tag); Zeile im weißen Hintergrund: 19.08.2024 (Herstellungsdatum, die Zahl in der Mitte steht für das Herstellungsdatum, die Buchstaben sind der Fabrikcode usw.) Quelle: Goethe-Institut China



Abbildung 18: Beispiel-MHD-2, obere Zeile - Mindestens haltbar bis (Best before): 24.08.2025; untere Zeile - Herstellungsdatum: 26.05.2024, Quelle: Goethe-Institut China



# Mindesthaltbarkeitsdatum

## Lösung



Muss nicht mit einem Haltbarkeitsdatum (MHD) gekennzeichnet werden

Gurke	Apfel
Brokkoli	Bananen
Ananas	Brot

Ist mit einem Verbrauchsdatum/Ablaufdatum gekennzeichnet

Fleisch	Fisch

Ist oft länger genießbar als das Haltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Mindesthaltbarkeitsdauer

Müsli	Milchprodukte
Milch	Wurstaufschnitt
Nudeln	Tiefkühlgemüse
Mehl	Käse
Tee	Schokolade
Butter	Eier
Ris	Öl
Gewürze	Dosenmais geschlossen
Marmelade	



# Kühlschrankspiel



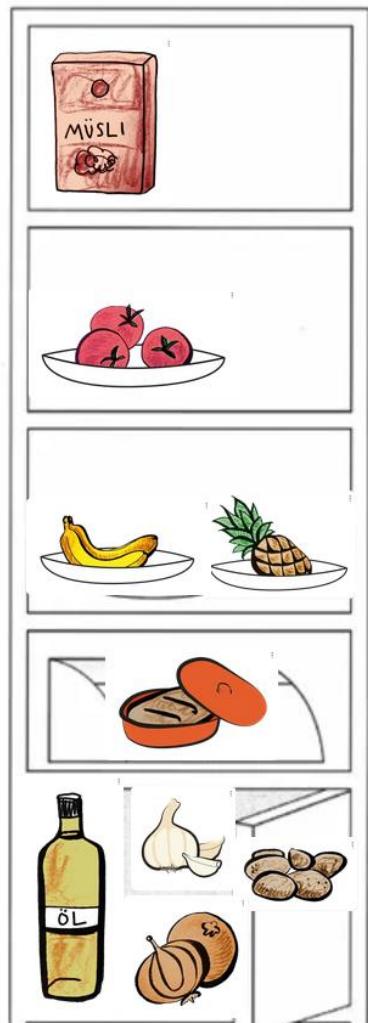
# Kühlschrankspiel

## Lösung

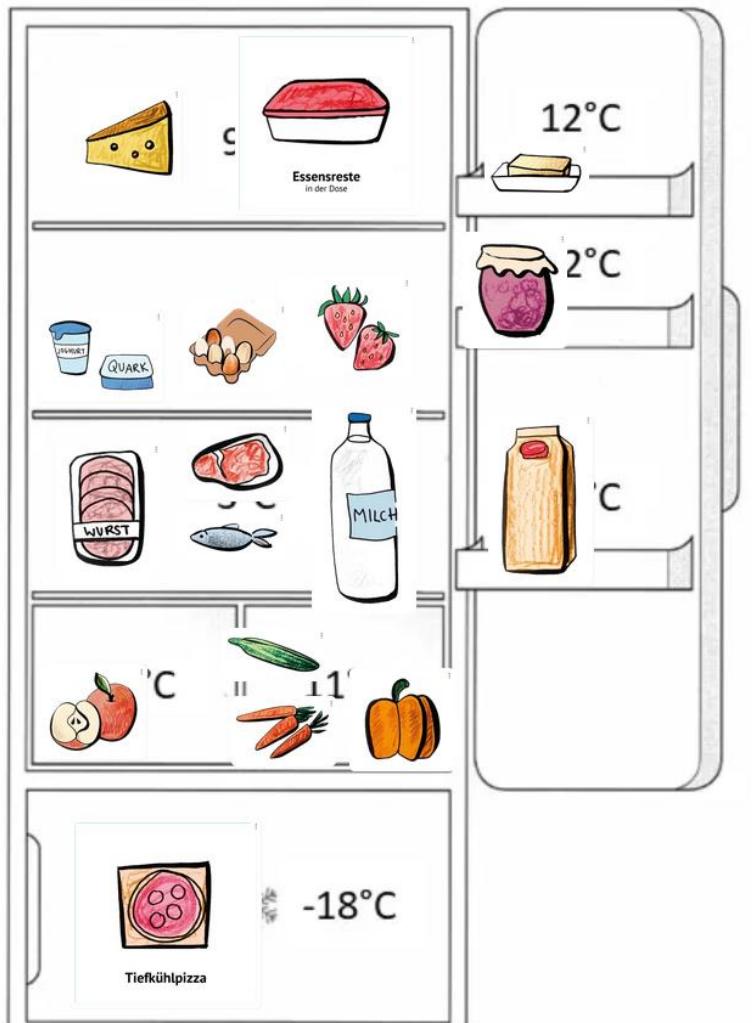


Lebensmittel sollten nach ihrer „Wohlfühlzone“ gelagert werden. So bleiben sie länger frisch.

Schrank



Kühlschrank



Mach ein **Foto** von deinem Kühlschrank zuhause. Tausche dich mit einer\*m Schüler\*in aus: Was sollte zu Hause lieber woanders gelagert werden?



# Kreative Resteverwertung





# Kreative Resteverwertung

## a) Shining-Star-Challenge

Stellt euch folgende Situation vor: Dein\*e beste\*r Freund\*in meldet sich kurzfristig zum Abendessen an. Du hast nur die folgenden Zutaten zuhause:

- altes, schon etwas hart gewordenes Brot
- Reis vom Vortag
- Gemüseschalen
- Obst mit braunen Stellen
- Möhrengrün
- leicht verwelkter Salat
- abgelaufene Schokolade
- Fischgräten vom Vorabend



### Aufgabenstellung:

Ziehe zusätzlich zwei Shining-Stars aus der virtuellen Tombola und stelle ein Zwei-Gänge-Menü zusammen, das mindestens fünf der oben genannten Zutaten enthält. Eine der Zutaten sollte der Star des jeweiligen Gerichts sein. Alle gängigen „Basics“ (Öl, Gewürze, Eier, Reis, Mehl etc.) stehen dir zur Verfügung.

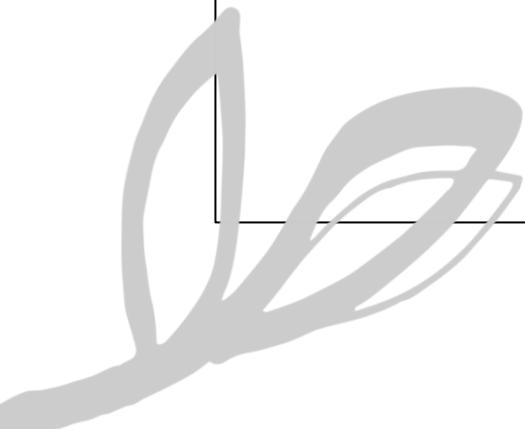


# Kreative Resteverwertung



## Mein Rezept

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>

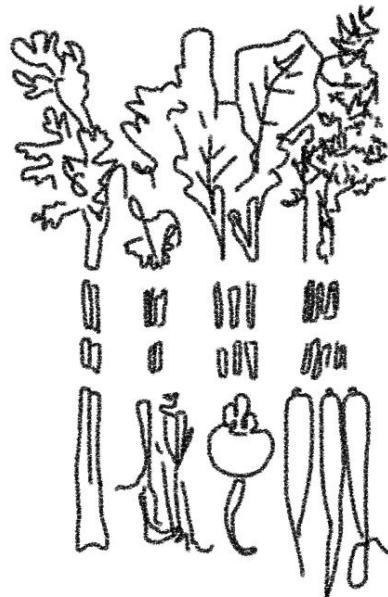




# Kreative Resteverwertung

## b) Leaf-to-Root

Beim Leaf-to-Root Ansatz geht es darum, dem unnützen Wegwerfen entgegenzuwirken und möglichst das ganze Produkt zu verwerten – auch um alle wichtigen und wertvollen Nährstoffe zu nutzen. Der Leaf-to-Root Ansatz orientiert sich am Nose-to-Tail Prinzip, bei dem es ebenso darum geht, alles zu verwerten – allerdings bei geschlachteten Tieren und nicht bei Pflanzen wie Obst oder Gemüse.





# Initiativen für Lebensmittelrettung und -wertschätzung





# Initiativen für Lebensmittelrettung und -wertschätzung

Es gibt verschiedene Unternehmen, Vereine und Apps, die auf unterschiedliche Weise daran arbeiten, dass weniger Lebensmittel verschwendet werden. Das können Unternehmen sein, die Obst und Gemüse, das nicht der Norm entspricht, verkaufen; oder Restaurants, die übrig gebliebene Gerichte zu einem günstigeren Preis abgeben.

## Aufgabenstellung:



Tauscht euch untereinander aus, welche **Initiativen** ihr bereits kennt und sogar schon nutzt. Recherchiert, welche Initiativen sich in eurer Umgebung befinden und erstellt ein Padlet oder Miroboard, um eure Ergebnisse zu präsentieren.





# Initiativen für Lebensmittelrettung und -wertschätzung in Deutschland



Bio-Kiste zum Online-Bestellen mit Obst und Gemüse, was nicht der Norm entspricht.

<https://etepetete-bio.de/>



Too Good To Go

App, die Restaurants und Geschäfte mit Kund\*innen zusammenbringt, die überschüssigen Lebensmittel zu vergünstigtem Preis abholen.

<https://www.toogoodtogo.com/de/>



Ehrenamtlicher Verein mit Internetplattform zur Abholung und Verteilung von geretteten Lebensmitteln.

<https://foodsharing.de/>



Onlineplattform zum Finden von öffentlichen Obstbäumen und -sträuchern.

<https://mundraub.org/>

Abbildungen 19-22: Logos von etepetete; Too Good To Go; foodsharing; mundraub. Quellen: etepetete GmbH; Too Good To Go International; foodsharing e.V.; Terra Concordia gGmbH





# Initiativen für Lebensmittelrettung und -wertschätzung in China



Eine Farm, bei der man selbst mit anpacken kann oder sich eine Gemüsekiste nach Hause schicken lassen kann (Nähe Beijing).  
<https://chinadevelopmentbrief.org/ngos/little-donkey-farm/>



Community Supported Agriculture (CSA), wie beispielsweise Shared Harvest ist ein ökologischer Landwirtschaftsbetrieb, bei denen die Menschen selbst mithelfen und aktiv werden können (Nähe Beijing).  
<https://www.foodandlandusecoalition.org/china-shared-harvest/>



Initiativen wie Slow Food setzen sich für mehr Lebensmittelwertschätzung ein und dafür, dass jede\*r Zugang zu guten Lebensmitteln hat.  
[https://www.slowfood.de/aktuelles/2015/slow\\_food\\_peking\\_erklaerung](https://www.slowfood.de/aktuelles/2015/slow_food_peking_erklaerung)

Abbildungen 23-25: Logos von Little Donkey Farm; Shared Harvest; Slow Food Great China. Quellen: China Development Brief ; The Food and Land Use Coalition; Slow Food Deutschland e. V.

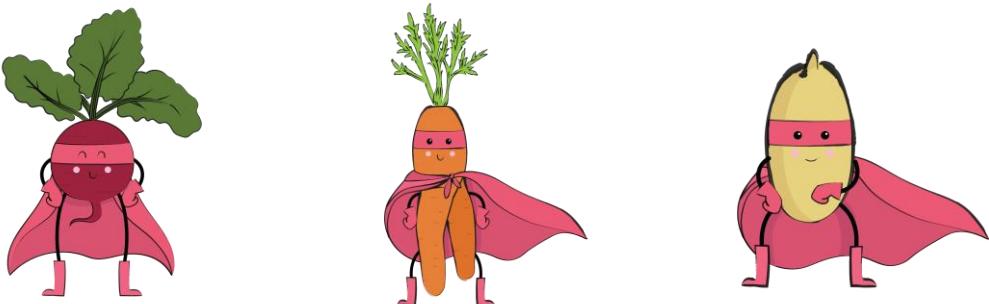




# "Stoppt Lebensmittelverschwendung "- Aktionsplan



# “Stoppt Lebensmittelverschwendung”-Aktionsplan



Um **selbstwirksam** zu werden, kannst du einen Aktionsplan erstellen. Mach dir einen konkreten Plan machen, wie du in Zukunft Lebensmittel retten und wertschätzen kannst. Definiere hierbei ein klares **Ziel**, welches du erreichen willst. Du kannst beispielsweise sagen, dass du und deine Familie in der nächsten Woche nur maximal 100 g Lebensmittel wegwerfen möchtest.

Schreibe die **Schritte**, die du hierfür gehen musst, konkret auf und identifiziere auch mögliche **Hürden**. Kannst du deine Ziele bis zur selbst gesetzten Frist erreichen?

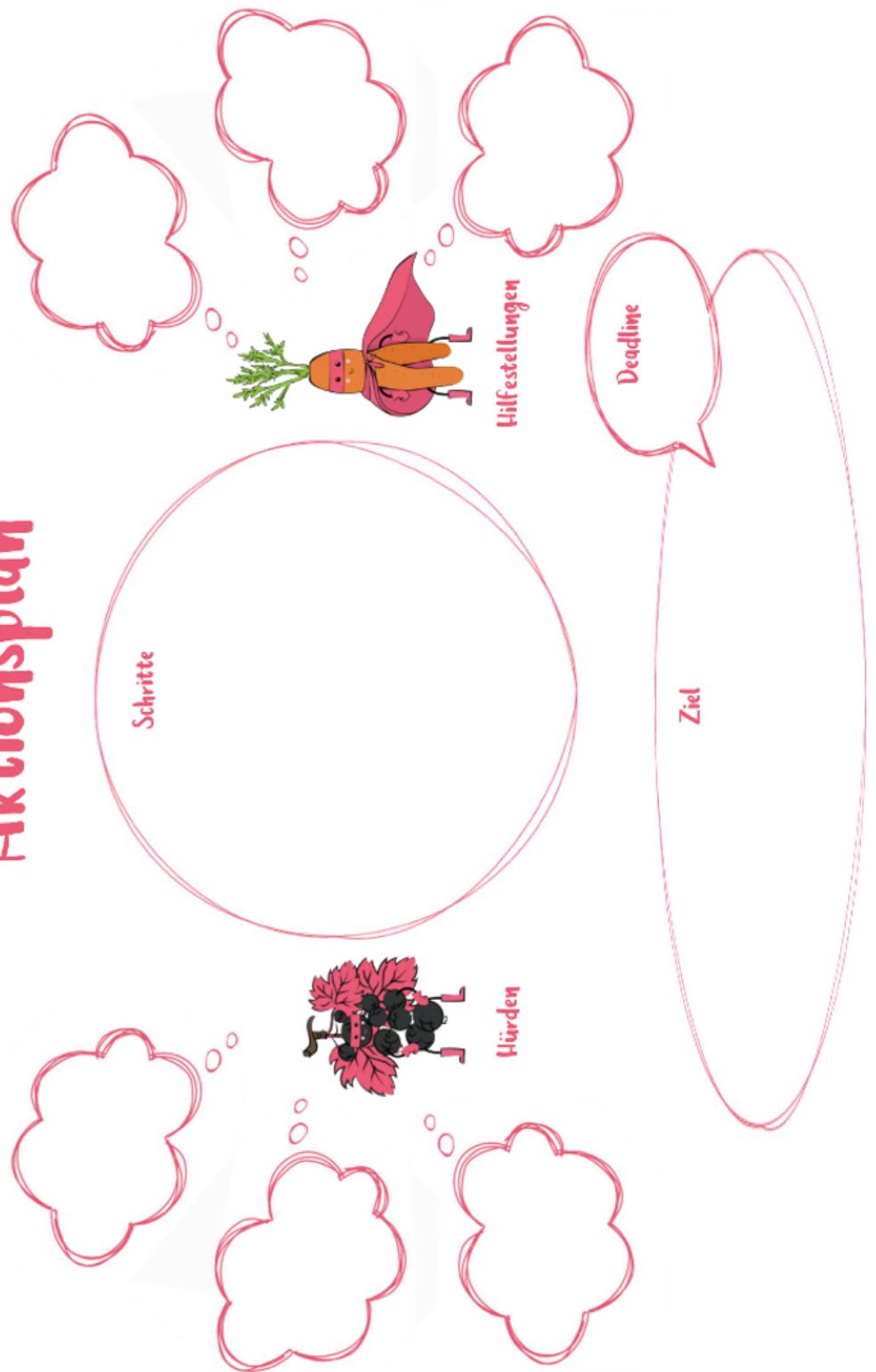
## Aufgabenstellung:



Tausche dich mit deinen Mitschüler\*innen aus und unterstützt euch gegenseitig in euren Zielen, indem ihr euch beispielsweise gegenseitig an eure Frist erinnert.



# Aktionsplan



# Abbildungsverzeichnis

• <b>Abbildung 1:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in den USA. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet.....	25
• <b>Abbildung 2:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in der Türkei. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet .....	26
• <b>Abbildung 3:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in Deutschland. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet .....	27
• <b>Abbildung 4:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in den Niederlanden. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet.....	28
• <b>Abbildung 5:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in Mexiko. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet).....	29
• <b>Abbildung 6:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in Bhutan. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet.....	30
• <b>Abbildung 7:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in Australien. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet.....	31
• <b>Abbildung 8:</b> Wöchentlicher Lebensmitteleinkauf in der Türkei. Quelle: Peter Menzel für Hungry planet.....	32
• <b>Abbildung 9:</b> Darstellung der Planetary Health Diet nach Lebensmittelgruppen. Quelle: <a href="https://www.tegut.com/marktplatz/beitrag/planetary-health-diet.html">https://www.tegut.com/marktplatz/beitrag/planetary-health-diet.html</a> .....	33
• <b>Abbildung 10:</b> Deutsches staatliches Bio-Siegel. Quelle: <a href="https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html">https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html</a> .....	38
• <b>Abbildung 11:</b> Weitere Biosiegel mit hohem Standard. Quelle: <a href="https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/umstellung/oeko-verbandsrichtlinien-und-eu-bio-im-vergleich/">https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/umstellung/oeko-verbandsrichtlinien-und-eu-bio-im-vergleich/</a> .....	38
• <b>Abbildung 12:</b> EU-Bio-Logo. Quelle: <a href="https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html">https://www.bmel.de/DE/themen/landwirtschaft/oekologischer-landbau/bio-siegel.html</a> .....	38
• <b>Abbildung 13:</b> Nationale Logos für ökologische Produkte. Quelle: <a href="https://www.dcz-china.org/wp-content/uploads/2023/03/2023-03_Study_Organic-farming-in-China_updated.pdf">https://www.dcz-china.org/wp-content/uploads/2023/03/2023-03_Study_Organic-farming-in-China_updated.pdf</a> .....	39



# Abbildungsverzeichnis

- **Abbildung 14:** Trend von Chinas Landwirtschaftshandel von 1990 bis 2021. Quelle: China and Global Food Policy Report (2023), S.58.....54
- **Abbildung 15:** Mindesthaltbarkeitsdatum auf Verpackung. Quelle: iStock.com/CalypsoArt.....65
- **Abbildung 16:** Verbrauchsdatum auf Verpackung. Quelle: Eigene Aufnahme.....65
- **Abbildung 17:** Beispiel-MHD-1, obere Zeile - Mindesthaltbarkeitsdauer: 9 Monate; untere Zeile - Herstellungsdatum (Jahr/Monat/Tag); Zeile im weißen Hintergrund: 19.08.2024  
(Herstellungsdatum, die Zahl in der Mitte steht für das Herstellungsdatum, die Buchstaben sind der Fabrikcode usw.). Quelle: Goethe-Institut China.....66
- **Abbildung 18:** Beispiel-MHD-2, obere Zeile - Mindestens haltbar bis (Best before): 24.08.2025; untere Zeile - Herstellungsdatum: 26.05.2024. Quelle: Goethe-Institut China.....66
- **Abbildung 19:** Logo von etepetete. Quelle: <https://etepetete-bio.de/>.....76
- **Abbildung 20:** Logo von Too Good To Go. Quelle: <https://www.toogoodtogo.com/de/>.....76
- **Abbildung 21:** foodsharing. Quelle: <https://foodsharing.de/>.....76
- **Abbildung 22:** Logo von mundraub. Quelle: <https://mundraub.org/> .....
- **Abbildung 23:** Logo von Little Donkey Farm. Quelle:  
<https://chinadevelopmentbrief.org/ngos/little-donkey-farm/>.....77
- **Abbildung 24:** Shared Harvest. Quelle:<https://www.foodandlandusecoalition.org/china-shared-harvest/>.....77
- **Abbildung 25:** Logo von Slow Food Great China. Quelle:  
[https://www.slowfood.de/aktuelles/2015/slow\\_food\\_peking\\_erklaerung](https://www.slowfood.de/aktuelles/2015/slow_food_peking_erklaerung).....77

