

Anregungen und Kopiervorlagen zum Film

# Essen im Eimer

**Dokumentarfilm** von Valentin Thurn

9 Min. (Kurzfassung), ab 10 Jahren

**Themen:** Gründe für Foodwaste, Überangebot an Nahrungsmitteln, Lebensmittelverschwendung, verantwortungsvoller Konsum

**Didaktische Impulse:** Claudia Baumgartner, PH FHNW

**Schulstufe:** 2. Zyklus



**Produktion:** Schnittstelle Köln | Thurnfilm | WDR, Deutschland 2010/2016

**Kamera:** Roland Breitschuh

**Schnitt:** Birgit Köster

**Ton:** Ralf Gromann

**Musik:** Pluramon

**Sprachen:** Deutsch, Französisch (teilw. Untertitelt), Italienisch (teilw. Untertitelt)

## Inhalt

Jedes fünfte Brot wird weggeworfen, mehr als die Hälfte aller Lebensmittel landen auf dem Müll, bevor sie die Konsument/-innen erreicht haben. Der Film beleuchtet Ursachen und Ausmass von Lebensmittelverschwendung am Beispiel von Supermärkten und Privathaushalten. Gemäss der Aussage eines Detailhandelsexperten «Früher ging es darum, hungrige Menschen satt zu machen; heute geht es darum, satte Menschen hungrig zu machen» werden Zusammenhänge zwischen Überflusgesellschaft und Foodwaste untersucht: hohe Kundenansprüche, verschärfter Wettbewerb, sinkende Preise, kürzere Ablaufdaten und Überangebot führen dazu, dass in Supermärkten immer mehr Lebensmittel weggeworfen werden, obschon sie eigentlich noch geniessbar wären. Dasselbe geschieht in Privathaushalten, unter anderem weil Lebensmittel so billig sind, dass man sich das Wegwerfen leisten kann. Dabei steht die Verschwendung der Lebensmittel in Europa und Nordamerika in einem krassen Gegensatz zum Hunger in weiten Teilen der Welt. Nüchtern und sachlich zeigt der Film Missstände auf und appelliert an unsere Verantwortung als Konsument/-innen.

## Zum Film

Beim Film handelt es sich um einen kurzen Ausschnitt des langen Kinofilms «Taste the Waste», bzw. dessen Kurzversion «Essen im Eimer».

Es handelt sich um einen klassischen investigativen Dokumentarfilm, der ein Anliegen hat, dazu eine klare Position bezieht und die Öffentlichkeit darüber aufklären will. Ziel ist, die Leute zum Nachdenken und zum Handeln zu bewegen. Der Film versucht das Thema möglichst fundiert, vielschichtig und umfassend aufzubereiten und möglichst viele Kenntnisse aus unterschiedlichen Quellen und Perspektiven zu vermitteln. Dazu nutzt er journalistische Techniken wie Experteninterviews, Befragung verschiedener Akteure und Betroffener, fundierte Recherche vor Ort an den relevanten «Schauplätzen» usw. Zudem vermittelt eine Kommentirstimme wichtige Fakten, Hintergrundinformationen, wissenschaftliche Erkenntnisse und Zusatzwissen und erläutert Zusammenhänge, die sich den Zuschauenden rein durch die Bilder nicht erschliessen würden. Die Kommentirstimme kann rein sachlich/neutral oder auch wertend/interpretierend/manipulativ sein. Medienpädagogisch gesehen ist es wichtig, diese Ebene mit den Schüler/-innen zu thematisieren (es gibt auch Dokumentarfilme, die *ohne* Kommentar auskommen, z. B. Der Niger-Fluss stirbt).

## Ein paar Fragen zur Filmgestaltung/Medienpädagogik:

*Wie werden die Informationen im Film vermittelt (Einzelmeinungen/Statements von Betroffenen; Expertenmeinungen; erklärender Kommentar; Texttafeln; Bilder)? Löst der Film Emotionen/Betroffenheit aus? Motiviert er zum Handeln oder führt er eher zu Resignation und Passivität? Wie werden Emotionen erzeugt? Wie wird die Musik eingesetzt? Achtet auf den Kommentar: Was wird dort gesagt? Ist er nötig oder könnte man ihn auch weglassen? Ist er neutral oder wertend? Was ist die Absicht des Films?*

## BNE-Bezug

Dimensionen	Kompetenzen*	Prinzipien*
<ul style="list-style-type: none"><li>- Gesellschaft (Individuum und Gemeinschaft)</li><li>- Raum (lokal und global)</li><li>- Wirtschaft (tragfähige Prozesse)</li><li>- Zeit (gestern, heute, morgen)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verantwortung übernehmen und Handlungsspielräume nutzen</li><li>- Kreativität: kritisch-konstruktiv denken</li><li>- Vernetzt Denken</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vernetzendes Denken</li><li>- Visionsorientierung</li><li>- Langfristigkeit</li></ul>

\*bezieht sich auf die Kompetenzen- und Prinzipienraster von é21

## IMPULS 1 «WARUM LANDET ESSEN IM MÜLL?»

**Ziele:** Die Schüler/-innen erkennen Gründe und Zusammenhänge für Foodwaste und entwickeln konkrete, alltagsnahe Handlungsansätze, wie sie selber Essen im Müll vermeiden können. Die anschliessende Reflexion führt zu vertiefter Erkenntnis.

**Dauer:** mind. 2 Lektionen

**Material:** Papierstreifen/Kärtchen und Papier, Schreibzeug, genügend Magnete, Arbeitsblatt

- **Einstieg ins Thema durch die Lehrperson**

Jedes fünfte Brot wird weggeworfen, jede zweite Kartoffel schon bei der Ernte aussortiert. Mehr als die Hälfte der Lebensmittel gelangen auf den Müll, bevor sie die Konsumenten erreicht haben. Überall auf dem Weg zwischen Produktion und Konsum werden Lebensmittel vernichtet, aussortiert, weggeworfen. Die Gründe sind vielfältig und die Beteiligten sind der Meinung, dass sie nicht anders handeln können.

- Die Lehrperson fragt die Schüler/-innen im Plenum: *Warum werden essbare Nahrungsmittel in den Müll geworfen?* Erster Gedanken- und Wissensaustausch der Schüler/-innen im Plenum.

- Es werden zwei Gruppen gebildet mit je einem Beobachtungsauftrag: *Schreibt stichwortartig die im Film erwähnten Gründe und Motive auf Papierstreifen/Kärtchen:*

Gruppe A: Gründe, die zum Überangebot an Waren führen

Gruppe B: Gründe, warum Nahrungsmittel weggeworfen werden

- **Gemeinsam wird der Film angeschaut.**

Mögliche Antworten der Gruppen:

*Gruppe A*

Konkurrenzdruck (starker Wettbewerb) unter den Anbietern, hohe Ansprüche der Kunden, neue Bedürfnisse schaffen: satte Menschen hungrig machen, Anbieter wollen Umsatz steigern, Kunden möchten jederzeit volle Regale, Verträge verlangen frische Ware bis Ladenschluss, grosse Ladenflächen ...

*Gruppe B*

Produkt hat sich nicht gut verkauft, zu kleine Menge für den Verkauf, Gesetz resp. Haltbarkeitsdatum (bald) abgelaufen, Bestimmungen: Tagesartikel müssen am gleichen Tag verkauft werden, Flecken an z.B. Erdbeeren, hohe Ansprüche an das Aussehen der Ware, Überangebot, Lebensmittel werden nicht mehr gebraucht, Lebensmittel können günstig wieder gekauft werden, Annahme: abgelaufene Ware sei ungeniessbar, Reste vom Vortag ...

- Im Plenum werden die Papierstreifen/Kärtchen besprochen, ergänzt und an der Wandtafel aufgehängt, so dass in der Mitte viel Platz frei bleibt. Dort wird ein Abfalleimer gezeichnet und beschriftet mit «Essen im Müll».
- In der Folge werden Zusammenhänge und Abhängigkeiten zwischen den Nennungen auf den Papierstreifen gesucht. Ziel ist es, die an der Wandtafel aufgelisteten Gründe miteinander in Verbindung zu bringen. **Dazu wird der Film nochmals angeschaut.** Die Schüler/-innen werden aufgefordert, an denjenigen Stellen im Film «Stopp» zu sagen, wo eine Abhängigkeit oder ein Zusammenhang dargelegt wird. Hat jemand «Stopp» gerufen, erklärt er/sie warum. Gemeinsam wird an der Wandtafel nachgeschaut, ob es passende Papierstreifen hat und ob diese miteinander oder mit dem Abfalleimer in Bezug gesetzt werden können. Wird eine Verbindung formuliert, werden die Papierstreifen in die Mitte gerückt und mit Pfeilen (Kreide/Marker) die Verbindung visualisiert und beschriftet beispielsweise mit «ist abhängig von ...», «beeinflusst ...», «führt zu ...». Die Pfeile können auch in beide Richtungen zeigen sowie weitere Nennungen vernetzt oder zusätzliche Streifen geschrieben werden. Eine Concept Map entsteht.
- Die fertige Concept Map wird begutachtet und Gedanken darüber werden ausgetauscht.
- Danach nimmt die Lehrperson wieder Bezug auf den Einstieg: *Jedes fünfte Brot wird weggeworfen, jede zweite Kartoffel schon bei der Ernte aussortiert. Mehr als die Hälfte der Lebensmittel gelangen auf den Müll, bevor sie die Konsument/-innen erreicht haben ...* Sie lädt die Schüler/-innen ein, Ideen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Anbietende und Konsumierende) zu suchen. Dazu bietet sich die Kreativmethode 6-3-5 an. Die Klasse wird in 6er Gruppen eingeteilt, welche sich im Schulzimmer verteilen. Alle Schüler/-innen erhalten ein Arbeitsblatt. Auf die leeren Zeilen im Blattkopf notieren alle die Aufgabenstellung:  
Ideen zur Vermeidung von Essen im Müll  
In einer von der Lehrperson festgelegten Zeitspanne (3-5 Min.) schreiben die Schüler/-innen drei spontane Ideen (Brainstorming) in die oberste Zeile. Nach Ablauf der Zeit wird das Blatt im Uhrzeigersinn an den Nachbarn weitergegeben. Jedes Gruppenmitglied soll nun versuchen, an die genannten Ideen anzuknüpfen, diese zu ergänzen oder weiterzuentwickeln. Die drei Ideen werden innerhalb der gesetzten Zeitspanne auf die nächste freie Zeile geschrieben. Nun wird das Blatt weitergereicht, bis alle Gruppenmitglieder wieder das eigene Arbeitsblatt vor sich haben. Die Bezeichnung Methode 6-3-5 erklärt sich wie folgt: 6 Teilnehmende, 3 Ideen, 5 Mal weitergeben. Die Ideen werden im Plenum vorgestellt und diskutiert. *Gibt es Ansätze, die umsetzbar und realistisch wären? Welche? Warum?*
- *Was wirft man mit den Lebensmitteln auch noch weg? Was steckt bspw. in einem weggeworfenen Apfel aus Neuseeland oder einer Banane aus Nicaragua? (Wasser, Treibstoff für den Transport, Dünger, Verpackungsmaterial, Kühlenergie für die Lagerung, Arbeitskraft ...)*
- Reflexion zum Schluss: *Was kann jede Person im Alltag beitragen, damit weniger Essen im Müll endet?* Jede(r) Schüler/-in schreibt eine Idee auf und gibt diese auf einem Blatt Papier der Lehrperson ab. Während einer Woche versuchen die Schüler/-innen die Idee umzusetzen. Idealerweise kann sich die Klasse nach einer Woche nochmals darüber austauschen: *Konnte ich die Idee umsetzen? Was war schwer, was einfach? Was habe ich bewirkt?*

## Weiterführende Ideen

- Ideen zur Vermeidung von Essen aus obigem Impuls konkretisieren und ausgestalten
- Abfallbehälter der Schule untersuchen (weggeworfene Nahrungsmittel)
- Rapport über eigenes Verhalten erstellen z.B. 1 Woche lang: Was wird weggeworfen? Warum?

## IMPULS 2 «ZUKUNFTSIDEEN ENTWICKELN»

---

**Ziele:** Die Schüler/-innen setzen sich mehrperspektivisch mit Foodwaste auseinander und entwickeln Visionen für eine erwünschte Entwicklung.

**Dauer:** 2–3 Lektionen

**Material:** Flipchartblätter, kariertes Papier, Schreibzeug

- **Einstieg ins Thema durch die Lehrperson**

Jedes fünfte Brot wird weggeworfen, jede zweite Kartoffel schon bei der Ernte aussortiert. Mehr als die Hälfte der Lebensmittel gelangen auf den Müll, bevor sie die Konsumenten erreicht haben. Überall auf dem Weg zwischen Produktion und Konsum werden Lebensmittel vernichtet, aussortiert, weggeworfen.

*Warum werden essbare Nahrungsmittel weggeworfen?* Erste Vermutungen im Plenum zusammentragen

- **Gemeinsam wird der Film angeschaut.**

*Warum wird so viel produziert und angeboten? Warum kaufen die Konsument/-innen mehr als sie brauchen?* Die Motive der Lebensmittelanbieter und der Konsument/-innen werden an der Wandtafel aufgelistet und die Zusammenhänge und Abhängigkeiten im Plenum diskutiert.

- *Was könnten die Lebensmittelanbieter in Zukunft anders machen, damit möglichst kein Essen im Müll landet?* Als Gedankenanstoss können folgende bereits bestehende Angebote von der Lehrperson vorgestellt werden.

<http://www.tagesanzeiger.ch/leben/gesellschaft/Der-Kampf-gegen-Food-Waste-boomt/story/29823453>

<http://www.landbote.ch/winterthur/Das-Geschaefft-mit-altem-Brot-und-Torten-vom-Vortag/story/10057588>

In einem gemeinsamen Brainstorming werden während 5-10 Min. möglichst viele kreative und innovative Ideen gesammelt, welche durch die Lehrperson an der Wandtafel aufgeschrieben werden. Alle Schüler/-innen dürfen ihre Gedankenblitze frei äussern, ohne dass diese kommentiert oder diskutiert werden. Die Ideen des Brainstormings stehen allen für die nächste Aufgabe zur Verfügung.

- Es werden Gruppen gebildet. Die Aufgabe der Gruppen ist es, eigene Ideen und Lösungen zu entwickeln, damit Kunden bequem einkaufen können, die Anbieter Geld verdienen und möglichst kein Essen weggeworfen werden muss. Die Gruppen können ihrer Kreativität und ihrem Erfindergeist freien Lauf lassen und beispielsweise neue Modelle für einen Laden erfinden durch neue Produkte oder Angebotsformen, Verwertung oder Aufbereitung von alten Nahrungsmitteln, innovative Verkaufsflächen oder neue Standorte u.v.m. Bestehendes und Bekanntes soll in Frage gestellt werden. Es stehen Flipchartblätter und karierte Blätter (für Grundrisse, Skizzen

und Pläne) und viele Stifte zur Verfügung. Die Aufgabe kann mit mehr oder weniger Vorgaben flexibel gestaltet, und damit der Klasse angepasst werden:

- Art des Ladens (Supermarkt, Bäckerei ...) festlegen
- auf ein Produkt einschränken z. B. Herstellung von Brot
- auf einen Anbieter einschränken z. B. Gemüsebauer
- eine neue Maschine, einen neuen Apparat erfinden

Die Gruppen präsentieren einander gegenseitig ihren Ideen oder Erfindungen. Die Lehrperson regt die Klasse dazu an, jeweils über die Vor- und Nachteile, die mögliche Auswirkung und den Effekt sowie über die Machbarkeit zu diskutieren.

### Weiterführende Ideen

- Umsetzungsideen für Schulkantine, Klassenlager
- Plakatkampagne gegen Foodwaste (Gestaltung, Slogan)
- Begleitmaterial zu Essen im Eimer: <http://www.filmeeinewelt.ch/deutsch/files/40214.pdf>
- Einen Bezug zum «Znüni» herstellen. Sich Zeit nehmen und alles, was für das Znüni mitgebracht wurde anschauen, berühren, riechen, mit allen Sinnen beobachten. Bewusst verkosten, die unterschiedlichen Reaktionen vergleichen, und nochmals auf die Fragestellungen der Impulse zurückkommen. Wie kann man besser essen für die Gesundheit und gleichzeitig die Umwelt schonen?

### Impressum

---

**Autorin:** Claudia Baumgartner, PH FHNW, Professur für Bildungstheorien und interdisziplinären Unterricht

**Redaktion:** Marianne Gujer, Dorothee Lanz

**Gestaltung:** pooldesign

**Copyright:** éducation21, Bern 2017

éducation21 | Monbijoustrasse 31 | 3001 Bern

Tel 031 321 00 22 | [info@education21.ch](mailto:info@education21.ch) | [www.education21.ch](http://www.education21.ch) | Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch

## 6-3-5 Methode

Idee .....

Idee Nr. 1	Idee Nr. 2	Idee Nr. 3