

# Ab in die Tonne

Konfirmandenmaterial zum Umgang mit Lebensmitteln



# Inhalt

Ab in die Tonne – Das Feuerbach-Spiel .....	4
Ab in die Tonne – Reflexion der eigenen Mahlzeiten .....	5
Kopiervorlage: Lebensmittelkarten .....	6
Ab in die Tonne – »Frisch auf den Müll« .....	8
»Frisch auf den Müll« – Fragen zum Film .....	10
Ab in die Tonne – Supermarktrecherche .....	11
Kopiervorlage: Lebensmittellisten .....	12
Ab in die Tonne – Weltmittagessen .....	13
Ab in die Tonne – Brot backen .....	15
Ab in die Tonne – Bibeltheater .....	16
Ab in die Tonne – Abschlussgottesdienst .....	17
Materialien, Bezugsquellen, weiterführende Informationen .....	18
Impressum .....	19



# Vorwort

»Jesus aber nahm die Brote, dankte und gab sie denen, die sich gelagert hatten; desgleichen auch von den Fischen, so viel sie wollten. Als sie aber satt waren, sprach er zu seinen Jüngern: Sammelt die übrigen Brocken, damit nichts umkommt. Da sammelten sie und füllten zwölf Körbe mit Brocken und schmissen sie auf den Müll.«

(frei nach Johannes 6, 15)

3

## So oder so ähnlich ist heute unsere Realität.

Wir entsorgen Gurken, die nicht gerade gewachsen sind, noch bevor sie in den Handel kommen. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) entsorgen wir Lebensmittel, ohne zu schauen, ob sie noch genießbar sind. Wir horten Vorräte, um sie verderben dann doch weg zu schmeißen.

Die EU will das Jahr 2014 zum Jahr der Lebensmittelverschwendung machen. Lebensmittelverschwendung in Europa und Hunger in Entwicklungsländern, passt das noch zusammen? Wo sind wir da als Christinnen und Christen aufgerufen uns einzubringen?

Basierend auf dem Buch »Die Essensvernichter« ist der Film: »Taste the Waste« entstanden. Von diesem liegt eine Kurzfassung »Frisch auf den Müll« vor, die im Konfirmandenunterricht eingesetzt werden kann.

Wir legen hier ein erprobtes Material vor, das von uns an Wochenenden mit Konfirmandengruppen durchgeführt wird. Wir haben uns bemüht, die Teile so zu fassen, dass Sie diese jedoch auch einzeln nutzen und an Ihre Bedürfnisse anpassen können.

Hinweis:

Dieses Heft berücksichtigt ausschließlich pädagogisches Material. Informationen rund um das Thema Lebensmittelverschwendung hätten den Rahmen dieses Heft gesprengt. Wir verweisen daher an dieser Stelle auf die Studie des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz zum Thema, sowie auf das Buch »Die Essensvernichter«. Bezugsquellen finden sie im Quellenverzeichnis.

Unser Vorschlag für einen Programmablauf:

## Tag 1

- Frühstück
- Feuerbach-Spiel als Einstieg
- »Taste the Waste« – Filmvorführung, anschließend Arbeitsgruppen
- Weltmittagessen (Aktion rund um das Essen) anschließend Auswertung
- Supermarktbesuch mit Recherche-Aufträgen
- Auswertung des Besuches
- Abendessen

## Tag 2

- Frühstück
- Brot backen oder andere Aktionen rund um das Essen
- Bibelarbeit dabei Andachtvorbereitung
- Gemeinsames Weltmittagessen (Aktion rund um das Essen) dabei Brot essen
- Handlungsoptionen erarbeiten – Gruppenarbeit (Material der Verbraucherzentrale NRW)
- Abschlussandacht oder Abendmahlsgottesdienst
- Abendessen

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Arbeit mit Konfirmandinnen und Konfirmanden!

Maxie Kordes und Malte Hausmann

Ab in die Tonne –

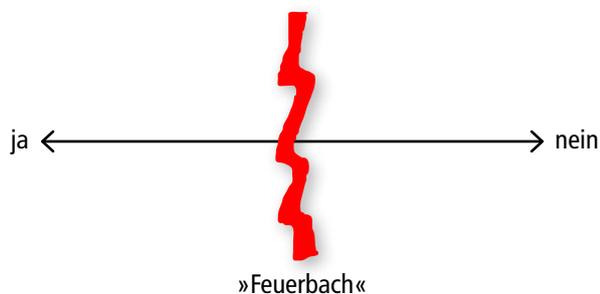
# Das Feuerbach-Spiel

## Idee

Durch den Spielaufbau können sich die Jugendlichen in der Gruppe frei bewegen. Jeder muss sich eine Meinung bilden, doch keiner wird einzeln herausgehoben.

## Vorarbeit

In der Mitte des Raumes wird mit einem roten Tuch ein »Feuerbach« ausgelegt. Dieser darf nicht »betreten« werden und signalisiert eine deutliche Grenze zwischen den Antwortmöglichkeiten JA und NEIN, die mit Schildern gekennzeichnet werden können.



## Ablauf

Die Jugendlichen müssen sich zu vorgegebenen Fragen beziehungsweise Aussagen positionieren. Die Antworten »vielleicht« oder »ein bisschen« gibt es nicht. Um von einer Antwort zur anderen zu gelangen müssen sie über den Feuerbach springen.

## Reflexion

Das Spiel dient dem Einstieg ins Thema und bleibt unkommentiert.

## Hinweis

Der deutsche Philosoph und Anthropologe Ludwig Andreas Feuerbach meinte, »der Mensch ist, was er isst«.

## Fragen

1. Ich bin ein Mädchen.
2. Ich habe gerade Hunger.
3. Ich habe heute gefrühstückt / Mittag gegessen.
4. Meine Familie pflanzt selbst Obst und Gemüse an.
5. Ich habe schon einmal Gemüse selbst geerntet.
6. Ich habe schon einmal gekocht
7. Ich kann Kartoffeln kochen.
8. Ich kann ein Schnitzel zubereiten.
9. Ich bin Vegetarier.
10. Ich esse regelmäßig Fleisch.
11. Ich habe schon einmal ein Säugetier getötet.
12. Ich glaube, das Gebot »Du sollst nicht töten«, bezieht sich auch auf Tiere.
13. Ich habe schon einmal ein Tier (Fisch, Vogel, Säugetier) geschlachtet (getötet, um es zu verzehren).
14. Ich nehme mir Essen mit für die Schule.
15. Ich kaufe mir Essen für die Schule.
16. Ich bereite mein eigenes Schulessen zu.
17. Ich bringe den Müll »raus«.
18. Ich weiß was im Küchen-Müll ist.
19. Ich finde Küchenmüll ekelig.
20. Ich habe heute schon Lebensmittel weggeworfen.
21. Ich schmeiße Lebensmittel weg, wenn das MHD überschritten ist.
22. Ich schmeiße essbare Lebensmittel in den Müll.
23. Ich weiß, was ein MHD ist.



# Reflexion der eigenen Mahlzeiten

## Idee

Wenn man den täglichen Verbrauch dokumentiert, kann die Wahrnehmung über das eigene Essverhalten geschärft werden. Die Jugendlichen können so ihre Vorstellungen vom eigenen Verbrauch überprüfen und auf die Menge der Lebensmittel aufmerksam gemacht werden, die unnötig weggeworfen werden.

## Ablauf – zwei Vorschläge

### A Konfirmandenwochenende

- Mindestens zwei gleiche Mahlzeiten (zweimal Frühstück und / oder zwei kalte Abendessen)
- Jeder Jugendliche erhält eine Lebensmittelkarte mit zwei Seiten: Vorderseite Verbrauch, Rückseite Bestellung

Während der ersten Mahlzeit dokumentiert jeder Jugendliche auf seiner Lebensmittelkarte wie viel er isst / trinkt, (genaue Anzahl der Brotscheiben, Wurst, Käse, Butter-Portionen, Anzahl der Wassergläser, Teebecher). Nach der ersten Mahlzeit notiert der Jugendliche seine »Bestellung« für die nächste Mahlzeit. Die Jugendlichen geben in Tischgruppen eine Sammelbestellung an die Hauswirtschaft / Küche ab.

Bei der zweiten Mahlzeit gibt es ein Büfett und jeder darf nur die Menge Lebensmittel nehmen, die er auch bestellt hat. (Immer etwas Reserve bereit halten).

### B Hausaufgabe

Jeder Jugendliche erhält eine Lebensmittelkarte und dokumentiert seinen Lebensmittelverbrauch beim Frühstück und beim Abendessen für einen festgelegten Zeitraum – zum Beispiel eine Woche.

Die Reflexion kann anhand folgender Leitfragen erfolgen

- War deine Bestellung realistisch, oder hast du zu wenig / zu viel bestellt?
- Wobei hattest du Schwierigkeiten?
- Wie viele Lebensmittel verbrauchst du, wie viele brauchst du und wie viele stehen dir zur Verfügung?

## Quelle

Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln:

»§ 3 Allgemeine Hygieneanforderungen  
Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind.«  
([www.gesetze-im-internet.de/lmhv\\_2007/\\_\\_\\_3.html](http://www.gesetze-im-internet.de/lmhv_2007/___3.html))

Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung Baden-Württemberg: »Übrig gebliebene Speisen sollten nach Möglichkeit nicht eingefroren werden. Speisen die von den Tischen zurückkommen, müssen entsorgt werden.«

(Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden – Württemberg [www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/bro/Bro\\_Leitfaden\\_Schulverpflegung.pdf](http://www.mlr.baden-wuerttemberg.de/mlr/bro/Bro_Leitfaden_Schulverpflegung.pdf))

# Kopiervorlage: **Lebensmittelkarten** als Vorder- und Rückseite

Mein Verbrauch Name: .....

## Abendessen

Brot	Brot (Scheibe)	Butter (Portion)			
Belag	Frischkäse (Portion)	Käse (Scheibe)	Wurst (Scheibe)	Schinken (Scheibe)	
Gemüse	Tomaten (Stück)	Gurken (Stück)	Paprika (Stück)		
Sonstiges	Warme Essensbeilage				
Getränke	Roter Tee (Tasse)	Wasser (Glas)			

## Frühstück

Brot	Brot (Scheibe)	Brötchen (Stück)			
Belag	Butter (Portion)	Käse (Scheibe)	Wurst (Scheibe)	Schinken (Scheibe)	
Belag	Marmelade (Portion)	Schokoaufstrich (Portion)	Honig (Portion)	Frischkäse (Portion)	
Sonstiges	Gekochtes Ei	Müsli (Schüssel)	Cornflakes o. Ä. (Schüssel)	Joghurt (Becher)	
Getränke	Roter Tee (Tasse)	Saft (Glas)	Wasser (Glas)		
Getränke	Milch/Kakao (Tasse)	Kaffee (Tasse)			

# Kopiervorlage: **Lebensmittelkarten** als Vorder- und Rückseite

Meine Bestellung Name: .....

## Abendessen

Brot	Brot (Scheibe)	Butter (Portion)			
Belag	Frischkäse (Portion)	Käse (Scheibe)	Wurst (Scheibe)	Schinken (Scheibe)	
Gemüse	Tomaten (Stück)	Gurken (Stück)	Paprika (Stück)		
Sonstiges	Warme Essensbeilage				
Getränke	Roter Tee (Tasse)	Wasser (Glas)			

7

## Frühstück

Brot	Brot (Scheibe)	Brötchen (Stück)			
Belag	Butter (Portion)	Käse (Scheibe)	Wurst (Scheibe)	Schinken (Scheibe)	
Belag	Marmelade (Portion)	Schokoaufstrich (Portion)	Honig (Portion)	Frischkäse (Portion)	
Sonstiges	Gekochtes Ei	Müsli (Schüssel)	Cornflakes o. Ä. (Schüssel)	Joghurt (Becher)	
Getränke	Roter Tee (Tasse)	Saft (Glas)	Wasser (Glas)		
Getränke	Milch/Kakao (Tasse)	Kaffee (Tasse)			



Ab in die Tonne –

# »Frisch auf den Müll«

## Idee

Die Jugendlichen können anhand des Films »Frisch auf den Müll« auf die Problematik im Umgang mit Lebensmitteln in Deutschland aufmerksam gemacht werden.

## Vorbereitendes Material

8

Fragebögen »Frisch auf den Müll – Fragen zum Film«  
Je Gruppe drei Plakate mit den Fragen:

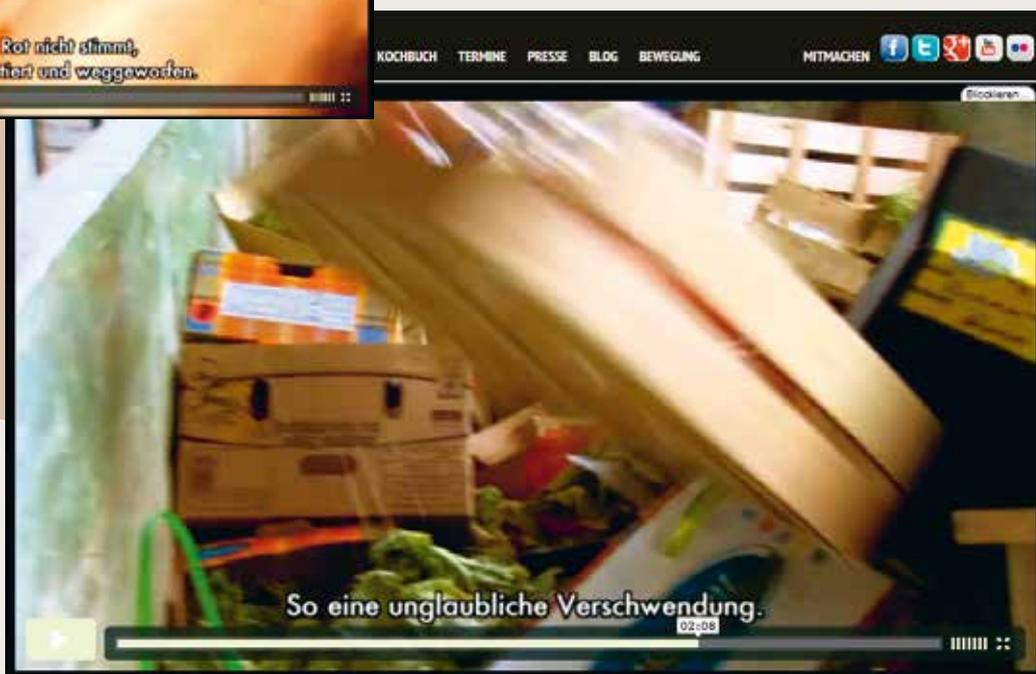
- »Was war mir neu?«
- »Was kotzt mich an?«
- »Was kann ich ändern?«

## Anleitung

Jeder Jugendliche erhält einen Fragebogen. Die Jugendlichen werden zu zweit abgezählt, Gruppe eins beantwortet die geraden Fragen, Gruppe zwei die ungeraden. Die Fragen sind chronologisch geordnet.

Nach dem Film, werden die Jugendlichen in Gruppen mit sieben oder acht Leuten aufgeteilt. Dabei sollte sich in jeder Gruppe Antworten beider Fragebogenhälften finden.

Zunächst werden die Fragen besprochen und mögliche Fragen dazu beantwortet. Anschließend sollen sich die Jugendlichen weitergehend äußern. Dazu bekommt jede Gruppe jeweils die vorbereiteten drei Plakate. Die Jugendlichen sollen sich in einer geleiteten Diskussion über diese drei Fragen auseinandersetzen und ihre Meinungen auf den Plakaten festhalten. Anschließend kann eine kurze Präsentation der Gruppenergebnisse im Plenum erfolgen.



»Frisch auf den Müll« –  
**Fragen, Antworten und Zeit, wo es zu finden ist**

	Fragen	Antworten	
1	Wie viel Lebensmittel landen laut Welternährungsorganisation der UNO auf dem Müll?	Mehr als die Hälfte	00:59
2	Was ist ein Tagesartikel?	Ein Artikel, der nur einen Tag im Supermarkt angeboten wird.	3:45
3	Wie viel Kilogramm genießbarer Lebensmittel wirft eine Discounter-Filiale pro Tag in den Müll?	45 Kilogramm	5:57
4	Wer legt das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) fest?	Die Industrie	6:45
5	Wie lange ist eine Flasche Mineralwasser haltbar?	Früher zwei Jahre, heute sechs Monate	7:15
6	Bei welchen Produkten ist das MHD mit gesundheitlichen Risiken begründet?	Fisch, Fleisch, Eierprodukte	8:37
7	Woher kommt der Kartoffelbauer?	Spenge	12:55
8	Wie viel Prozent des Obst- und Gemüseanbaus in den USA wird nicht geerntet, weil es der Norm nicht entspricht?	5–10 Prozent	17:40
9	Wofür steht CSA?	Community supported agriculture (solidarische Landwirtschaft)	18:40
10	Wie viele US-Dollar hat das Krankenhaus in den USA dadurch pro Jahr eingespart, dass der Müll gewogen wurde?	40.000 US-Dollar	21:41
11	Woher kommt Frau Veronik Ndong?	Kamerun	26:00
12	Wie viel Kilogramm Lebensmittel wirft ein durchschnittlicher Haushalt in Österreich pro Jahr weg?	100 Kilogramm essbare Lebensmittel	29:47
13	Wie viel Euro kosten die Lebensmittel, die ein durchschnittlicher Haushalt in Österreich pro Jahr wegwirft?	400 Euro	30:33
14	Wie oft können sich die Kleinbauern im Film in Kamerun Fleisch leisten?	Nicht einmal im Jahr	40:00
15/16	Wie oft könnten die weggeworfenen Lebensmittel in Europa und den USA die Hungernden der Welt ernähren?	Dreimal	42:42

# »Frisch auf den Müll« – Fragen zum Film

Hinweis: Alle Antworten kommen im Film vor, einfach genau zuschauen und Antworten notieren.

1) Wie viel Lebensmittel landen laut Welternährungsorganisation der UNO auf dem Müll?

.....

3) Wie viel Kilogramm genießbarer Lebensmittel wirft eine Discounter-Filiale pro Tag in den Müll?

.....

5) Wie lange ist eine Flasche Mineralwasser haltbar?

.....

7) Woher kommt der Kartoffelbauer?

.....

9) Wofür steht CSA?

C...                      S...                      A...

.....

11) Woher kommt Frau Veronik Ndong?

.....

13) Wie viel Euro kosten die Lebensmittel, die ein durchschnittlicher Haushalt in Österreich pro Jahr wegwirft?

.....

15) Wie oft könnten die weggeworfenen Lebensmittel in Europa und den USA die Hungernden der Welt ernähren?

.....

2) Was ist ein Tagesartikel?

.....

4) Wer legt das MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) fest?

.....

6) Bei welchen Produkten ist das MHD mit gesundheitlichen Risiken begründet?

.....

8) Wie viel Prozent des Obst- und Gemüseanbaus in den USA wird nicht geerntet, weil es der Norm nicht entspricht?

.....

10) Wie viele US-Dollar hat das Krankenhaus in den USA dadurch pro Jahr eingespart, dass der Müll gewogen wurde?

.....

12) Wie viel Kilogramm Lebensmittel wirft ein durchschnittlicher Haushalt in Österreich pro Jahr weg?

.....

14) Wie oft können sich die Kleinbauern im Film in Kamerun Fleisch leisten?

.....

16) Wie oft könnten die weggeworfenen Lebensmittel in Europa und den USA die Hungernden der Welt ernähren?

.....

# Ab in die Tonne – Supermarktrecherche

## Idee

Durch das Erstellen der Lebensmittellisten kann den Jugendlichen die Menge der Lebensmittel und der damit zusammenhängende Überfluss klar werden. Die Jugendlichen können so ihre alltägliche Umwelt im Supermarkt intensiver wahrnehmen. Die Aktion kann einen Einblick in die Thematik Angebot und Nachfrage ermöglichen.

## Vorarbeit

Klären Sie vorab mit dem jeweiligen Supermarkt, ob sie diese Aktion durchführen dürfen. Weisen Sie die Jugendlichen auf korrektes Verhalten im Supermarkt hin.

## Ablauf

Die Jugendlichen werden in Dreier-Gruppen eingeteilt und jede Gruppe erhält eine Lebensmittelliste, um eine Lebensmittelkategorie zu zählen.

Als Kategorien bieten sich an

- Joghurt
- Öle, Butter, Fette
- Obst (frisch und konserviert)
- Gemüse (frisch und konserviert)
- Backwaren (Brot, Brötchen, Kuchen – frische und abgepackte Ware)
- Fleisch (nur Selbstbedienungsbereich, nicht an der Theke!)
- Wurstwaren (nur Selbstbedienungsbereich, nicht an der Theke!)
- Nichtalkoholische Getränke

Die Jugendlichen haben eine Stunde Zeit, um so viele Lebensmittel wie möglich zu zählen und in den Listen zu dokumentieren. (Genug Anschlusslisten bereit halten)

## Reflexion

Die Jugendlichen stellen die Highlights ihrer Liste vor, beispielsweise

- Anzahl der Marken
- Anzahl der Sorten
- Menge der Produkte
- Preisspanne
- Spanne des Mindesthaltbarkeitsdatums

## Mögliche Reflexionsfragen

- Was ist den Jugendlichen beim Zählen aufgefallen?
- Wie viele Joghurtsorten (Obst / Käse / Brot / ...) gibt es bei ihnen zu Hause?
- Was glauben sie, was passiert mit den abgelaufenen Lebensmitteln?
- Wer kauft all diese Lebensmittel?
- Wer entscheidet über die Menge der Lebensmittel?

## Hinweis

Der Gruppenleiter muss im Supermarkt für die Jugendlichen ansprechbar sein. Die Jugendlichen dürfen erst nach der Aktion private Einkäufe tätigen.





# Ab in die Tonne – Weltmittagessen

## Tag 1: Weltmittagessen (wie es in Wirklichkeit ist)

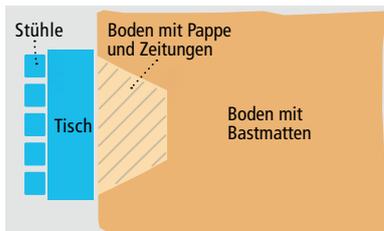


### Idee

Die Jugendlichen sollen die realen Verhältnisse erfahren. Die Gruppe Unterernährung soll sich deutlich benachteiligt fühlen. Es soll im Gegenüber der unterschiedlichen Gruppen erfahren werden, wie die Verhältnisse auf der Welt tatsächlich sind.

### Vorarbeit

Der Speisesaal wird entsprechend der Skizze vorbereitet. Die drei Bereiche: Tisch, Papplager und Bastmattenlager müssen deutlich voneinander getrennt sein. (Absperrband o. Ä.) Der Tisch wird normal zum Essen eingedeckt, auf den Bastmatten wird Geschirr bereitgestellt (je Bastmatte zwei bis drei Personen), im Pappbereich werden einige Gläser und Löffel platziert. Die Regeln für das Essen sollten gegebenenfalls kopiert und ausgehängt werden.



### Ablauf

Die Vorbereitung der Gruppe findet nicht im Speisesaal statt. Die Gruppe wird per Los in drei Untergruppen geteilt. Die Gruppengröße richtet sich

nach den entsprechenden Kategorien:

Gruppe 1: (Industrieländer) Tisch mit wenigen Plätzen

Gruppe 2: (Entwicklungsländer mit ausreichend Lebensmitteln) Boden mit vielen Plätzen und mit Essgeschirr

Gruppe 3: (Entwicklungsländer in Unterernährung) Boden mit wenig Plätzen OHNE Essgeschirr

Die Gruppen werden mit farbigen Bändchen markiert (zum Beispiel Bändchen am Handgelenk). Diese müssen bis zum Ende der Aktion getragen werden. (Gegebenenfalls bis zum zweiten Mittagessen). Die Gruppen werden Gruppe eins, zwei und drei genannt. Die Gruppenleitenden übernehmen die Rolle der Ordner. Die Ordner essen erst nach Abschluss mit Gruppe drei.

### Die Spielregeln werden erklärt

1. Den Ordnern ist Folge zu leisten.
2. Essen wird nur durch die Ordner ausgegeben.
3. Es darf kein Essen über Grenzen hinweg gereicht werden.
4. Jede Gruppe erhält einen Essensbereich.
5. Keiner verlässt seinen Essensbereich.
6. Keiner verlässt seine / ihre Gruppe.

### Gruppengröße

In den Industrieländern leben 1246 Millionen Menschen, davon sind weniger als 2,5 Prozent unterernährt. In den Entwicklungsländern leben 5745 Millionen Menschen, davon sind 17 Prozent unterernährt (DSW 2008).

Weltbevölkerung	in Millionen Menschen	Prozent von der Weltbevölkerung	Gruppengröße beim Essen
Gesamt	6987	100 %	40 [25]
in Industrieländern	1246	17,83 %	7 [4]
in Entwicklungsländern	5745	82,22 %	28 [17]
davon unterernährt	977	17 % von 82 % (14 % absolut)	5 [3]

(Quelle: Datenreport der Stiftung Weltbevölkerung, DSW 2011)

Anschließend wird der Speisesaal gruppenweise betreten und die Gruppen bekommen ihre Essbereiche zugewiesen. Es wird ein Tischgebet gesprochen und die Ordner verteilen das Essen. Die Gruppe am Tisch, bekommt normales Essen und Getränke (zu viel, um es aufzuesen). Die Gruppe auf den Bastmatten erhält normales Essen und Trinkwasser, jedoch gruppenweise. Die Gruppe (Unterernährung) auf den Pappkartons erhält eine Schüssel mit Reis (~20 Gramm/Person). Das dieser Gruppe bereitgestellte Wasser wird mit zwei Esslöffel Apfelsaft/Orangensaft eingetrübt. Während des Essens wird KEIN weiteres Essen an die Gruppe Unterernährung abgegeben. Speisereste werden wieder in die Küche geräumt. Menuvorschlag: Nudeln mit Tomatensoße, anschließend Eis.

### Hinweis

Es ist wichtig, dass die Gruppe im Vorfeld nicht weiß, was passieren wird. Die Reaktionen während des Essens können von Rebellion über Lebensmittelschmuggel bis hin zu Resignation ausfallen.

### Reflexion

Auswertung in einem anderen Raum. Die Gruppen sollen sich geschlossen hinsetzen. Jede Gruppe soll sagen, wie es ihr ergangen ist, wie sie sich fühlen.

### Aspekte, die eingebracht werden sollen:

Lösen der Gruppen: Kein Mensch kann sich aussuchen, wo er / sie geboren wird.  
Gruppengröße: Reale Verhältnisse. Unterernährung – was heißt das? Eingefärbtes Wasser: Etwa 15 Prozent der weltweiten Bevölkerung haben keinen Zugang zu sauberem Wasser. Erst NACH der Auswertung, erhält die Gruppe Unterernährung weiteres Essen (dies wird vorher NICHT angekündigt!)

### Hinweise

Die Gruppe Unterernährung sollte in der Reflexion deutlich sagen dürfen, was sie von einem solchen Essen hält.

# Ab in die Tonne – Weltmittagessen

## Tag 2: Weltmittagessen (wie es sein könnte)

### Idee

Die Teilnehmenden sollen die Verhältnisse erfahren, die möglich sind.

### Vorarbeit

Der Speisesaal wird geräumt. Der gesamte Boden wird mit Bastmatten (o. Ä.) ausgelegt. Es gibt keine getrennten Bereiche. Es wird noch kein Geschirr bereitgestellt.

### Ablauf

Die Gruppe wird in drei Untergruppen des Vortages geteilt. Die Regeln werden erneut in Erinnerung gerufen. Anschließend gehen die Gruppen in den Speisesaal. Die Gruppen sollen sich den Armbändern entsprechend zusammensetzen. Sie sprechen ein Tischgebet.

Die Gruppe eins (Vortag Tisch) erhält die Teller, die Gruppe zwei (Vortag Entwicklungsländer) Besteck und Suppenkellen und die Gruppe drei (Vortag Unterernährung) erhält das Essen. Speisereste werden wieder in die Küche gebracht. Menuvorschlag: Suppe (zum Beispiel Käselauchsuppe vegetarisch) mit selbst gebackenem Brot.

### Reflexion

Auswertung in einem anderen Raum. Die Gruppen sollen sich geschlossen hinsetzen. Jede Gruppe soll sagen, wie es ihr ergangen ist, und inwieweit sich die Situation vom Vortag unterscheidet.

### Aspekte, die eingebracht werden sollen:

Weltweite Lebensmittelproduktion: Die Lebensmittel, die weltweit produziert werden, reichen aus, um alle Menschen zu ernähren.

Tischgruppe am Boden: Die Menschen in den Industrieländern müssen sich dafür einschränken und ihr Leben ändern.

Vegetarisches Essen: Der übermäßige Fleischkonsum der Menschen in den Industrieländern verschlechtert die Ernährungssituation in den Entwicklungsländern. Agrar-Anbauflächen werden zur Futtergewinnung benutzt, nicht zur Nahrungsmittelerzeugung.

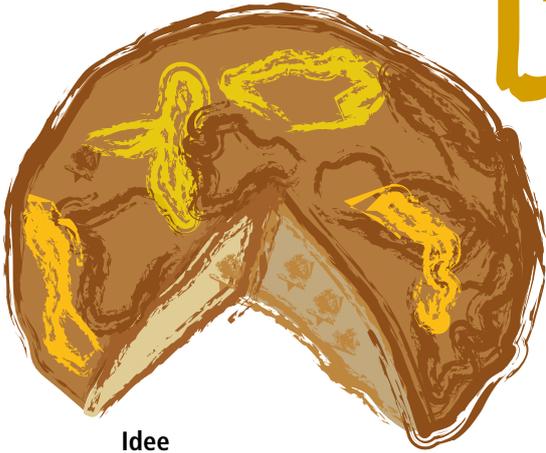
### Hinweis

»Nach Definition der Welternährungsorganisation (FAO) ist Hunger ein quantitativer Begriff: Hunger tritt ein, wenn die tägliche Energiezufuhr für einen längeren Zeitraum unter dem Bedarf liegt, der für einen gesunden Körper und ein aktives Leben benötigt wird. Als Schwellenwert gibt die FAO 1.800 Kilokalorien täglich an.«

([www.welthungerhilfe.de/hunger.html#!/c2387/](http://www.welthungerhilfe.de/hunger.html#!/c2387/))



# Brot backen



## Idee

Den Jugendlichen soll der Bezug zum Lebensmittel Brot gegeben werden. Heute wird in den meisten Familien kein Brot mehr gebacken, weil in den zahlreichen Bäckereifilialen und im Supermarkt ausreichend Brot zum Kauf angeboten wird.

## Vorarbeit

Vorab werden alle benötigten Zutaten eingekauft.

## Ablauf

Die Teilnehmenden werden in Gruppen (maximal acht Personen je Gruppe) eingeteilt. Jede Gruppe backt ein 500-Gramm-Brot. Die Teilnehmenden wiegen die Zutaten ab, mahlen den Weizen zu Mehl und stellen den Brotteig her.

## Brot-Rezept

250 g Mehl (Vollkorn vorgemahlen)  
250 g Weizen (wenn Mühle vorhanden, sonst Mehl)  
¼ l warmes Wasser  
½ Päckchen Frischhefe  
Eine Prise Salz

Die Hefe in Wasser auflösen. Den Weizen mahlen. Nun alle Zutaten vermengen und solange kneten bis ein glatter Teig entstanden ist. (Die Knetzeit sollte zwischen acht und zwölf Minuten betragen!) Teig etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Teig noch einmal gut durchkneten (zwei bis drei Minuten). Einen Laib formen und die Oberseite mit einem Messer einritzen. Teig noch mal etwa 30 Minuten gehen lassen. Backen: bei 100 Prozent Luftfeuchtigkeit und 200 °C Umluft etwa 30–45 Minuten.

## Hinweis

Die Zeit, in der der Hefeteig aufgeht, kann für andere Aktivitäten genutzt werden. Das Brot kann am Vormittag gebacken und ein Teil davon mittags zur Suppe gegessen werden. Dadurch wird es Teil der Verpflegung der Gruppe und erhält so seinen Bezug in der Nahrungsaufnahme. Der Rest des Brotlaibes



# Bibeltheater

## Ablauf

Die Jugendlichen werden in Sechser-Gruppen eingeteilt und erhalten einen der vorgegebenen Bibeltexte. Jede Gruppe soll ein kurzes Anspiel zu diesem Text entwickeln. Dabei gibt es drei Möglichkeiten:

1. Die Geschichte wird genau so gespielt, wie sie in der Bibel steht.
2. Das Ende der Geschichte wird verändert.
3. Die Geschichte wird ins 21. Jahrhundert versetzt und gespielt.

Es steht den Jugendlichen frei Requisiten zu verwenden.

## Präsentation

Die Anspiele können in einem Abschlussgottesdienst vorgespielt werden oder in einen Gemeindegottesdienst zu dem Thema integriert werden. Die Anspiele sollen wertgeschätzt aber nicht kommentiert oder bewertet werden.

## Bibelstellen

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 2. Mose 16,4 – 8 und 13 – 26 | Das himmlische Manna  |
| Matthäus 15, 29 – 38         | Die Speisung der 4000 |
| Lukas 12, 13 – 21            | Der reiche Kornbauer  |
| Matthäus 26, 17 – 30         | Das Abendmahl         |



# Ab in die Tonne – Abschlussgottesdienst

Ein Gottesdienst, in dem Teile der vorangegangenen Einheiten benutzt werden, ist ein guter Abschluss dieses Programms. Sowohl ein Gemeindegottesdienst als auch ein selbstgestalteter Gottesdienst eignen sich dafür sehr gut.



## Möglicher Ablauf eines selbstgestalteten Gottesdienstes

**Begrüßung**, Votum, Anfangsgebet

**Lied:** Wenn das Brot, das wir teilen, als Rose blüht (EG 667)

**Anspiel 1:** Das himmlische Manna

**Lied:** Refrain: Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn (EG 508)

**Anspiel 2:** Die Speisung der 4000

**Lied:** Refrain: Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn (EG 508)

**Anspiel 3:** Der reiche Kornbauer

**Lied:** Refrain: Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn (EG 508)

**Anspiel 4:** Das Abendmahl

**Lied:** Refrain: Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn (EG 508)

**Kurze Ansprache:** Gemeinsame Ergebnisse und Erlebnisse werden angesprochen

**Lied:** Refrain: Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn (EG 508)

**Abendmahl** (mit selbstgebackenem Brot)

**Lied:** Komm, sag es allen weiter (EG 225)

**Fürbitte, Vater Unser, Segen**



# Materialien,

## Bezugsquellen, weiterführende Informationen

18

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat unter der Überschrift »Zu gut für die Tonne« viele Informationen zusammengestellt. Die Studie über Lebensmittelabfälle in Deutschland liefert wissenschaftlich abgesicherte Entscheidungsgrundlagen für wirksame Maßnahmen gegen die Lebensmittelverschwendung:

**[http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Studie\\_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html](http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/Wert-Lebensmittel/ZuGutFuerDieTonne/Studie_Zu-gut-fuer-die-Tonne.html)**

Die Verbraucherzentrale NRW hat eine Ess-Kult-Tour zusammengestellt. Daraus nutzen wir Teile der Station 6: »Sei ein Lebensmittelretter!« Das Material dazu: **[www.vz-nrw.de/die-stationen-der-ess-kult-tour-6](http://www.vz-nrw.de/die-stationen-der-ess-kult-tour-6)**

»Taste the waste« und das zugrunde liegende Buch »Die Essensvernichter« können über den Einzelhandel bezogen werden. Infos:

**[www.tastethewaste.com](http://www.tastethewaste.com)**

Von dem Film gibt es zwei Kurzfassungen:

»Frisch auf den Müll« 45' zu beziehen:

**[www.filmsortiment.de](http://www.filmsortiment.de)**

»Essen im Eimer« 30' zu beziehen auf DVD

**[www.ezef.de](http://www.ezef.de)** oder

**[www.planet-schule.de/sf/php/02\\_sen01.](http://www.planet-schule.de/sf/php/02_sen01.php?sendung=8459)**

**[php?sendung=8459](http://www.planet-schule.de/sf/php/02_sen01.php?sendung=8459)**

Unsere Fragebögen beziehen sich auf »Frisch auf den Müll«.

Das ÖKOBÜRO (Koordinationsstelle österreichischer Umweltorganisationen) hat 2010 im Rahmen des Projektes »Alles essen, oder was?« einen Praxisleitfaden für die außerschulische Jugendarbeit zum Thema »Bewusster Umgang mit Lebensmitteln« erstellt. **[www.oekobuero.at/projekt-alles-essen-oder-was-2010](http://www.oekobuero.at/projekt-alles-essen-oder-was-2010)**

Der Marburger Weltladen hat ein Konzept für eine Medienkiste »Ernährung und Konsumverhalten« erstellt:

**[www.marburger-weltladen.de/pages/downloads.php](http://www.marburger-weltladen.de/pages/downloads.php)**

Das NRW-Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz hat ein umfangreiches Bildungsmaterial für die Schule bereitgestellt:

**[www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/schule\\_materialien\\_wertschaetzung\\_uebersicht.php](http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/schule_materialien_wertschaetzung_uebersicht.php)**

Der Bundesverband der Verbraucherzentrale bietet diese Informationen an: **[www.verbraucherbildung.de/2404.html](http://www.verbraucherbildung.de/2404.html)**

# Impressum

Herausgeberin:

Vereinte Evangelische Mission (VEM)

Zentrum für Mission und Diakonie

Text: Maxie Kordes, Malte Hausmann

Redaktion: Brunhild von Local

Fotos: Malte Hausmann (1, 2, 13–15, 20); Ramona Hedtmann (11);

Bernd Kinghorst (17); Christoph Wand (16)

Illustrationen: Britta Kläffgen

Layout: MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

Druck: Druckerei Kliewer GmbH, Siegburg

Stand: April 2013



Deutsches  
Zentralinstitut  
für soziale  
Fragen (DZI)

**Zeichen für  
Vertrauen**



Vereinte Evangelische Mission  
Gemeinschaft von Kirchen  
in drei Erdteilen

Rudolfstraße 137  
42285 Wuppertal  
Fon: +49 (0) 202 89004 - 0  
Fax +49 (0) 202 89004 - 179  
info@vemission.org  
www.vemission.org

