

## Informationen

### zur Wanderausstellung „Lebens(mittel)verschwendung?

### Wertschätzen statt Wegwerfen!“ und zum Film „Frisch auf den Müll“

Stand: 17.09.2024

---

## DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

**Bitte entscheiden Sie anhand der folgenden Punkte, ob die Ausstellung und Filmvorführung bei Ihnen präsentiert werden können:**

- Die gesamte Ausstellung benötigt bei optimalem Aufbau eine Raumgröße von **70 m<sup>2</sup>**.
- Die 70 m<sup>2</sup> müssen **leer** sein, d. h. ohne Stühle und Tische
- Die Ausstellung kann **nicht im Freien** aufgebaut werden.
- Der Ausstellungsbereich muss **abgeschlossen** werden können.
- Da viel transportiert werden muss, ist ein **ebenerdiger** bzw. **gut erreichbarer** Ausstellungsbereich wünschenswert.
- Zum **Aufbau und Abbau** benötigen wir **ca. 2 Stunden**. Gemäß dem Motto „Viele Hände ein schnelles Ende“ freuen wir uns über Hilfe beim Transport der Ausstellung zum Ausstellungsraum.
- Aufbau der Ausstellung: **Dienstag, 19.11.2024** (nach Absprache auch mit der AWA Entsorgung GmbH)
- Abbau der Ausstellung: **Freitag, 22.11.2024** (nach Absprache auch mit der AWA Entsorgung GmbH)
- Den Film bekommen Sie von uns als **Download** bereitgestellt. Sie benötigen in Ihren Kursräumen lediglich entsprechende **Endgeräte**, um ihn mit Ton abspielen zu können.

## Zielgruppe

Schülerinnen und Schüler ab der 9. Klasse bzw. Jugendliche und junge Erwachsene, die in Kürze ihren eigenen Haushalt gründen oder auch in ihrem beruflichen Umfeld mit dem Thema Ernährung konfrontiert werden.

## Unterrichtsablauf / Dauer

Pro Gruppe / Klasse werden 2 Schulstunden benötigt!

Filmvorführung: ca. 45 Minuten

Anschließend Ausstellungsbesuch: ca. 45 Minuten

## Termine

Es können 3 Gruppen pro Tag teilnehmen.

**Mittwoch, den 20.11.2024** – 1. + 2. Stunde / 3. + 4. Stunde / 5. + 6. Stunde

**Donnerstag, den 21.11.2024** – 1. + 2. Stunde / 3. + 4. Stunde / 5. + 6. Stunde

## Die Wanderausstellung

### „Lebens(mittel)verschwendung? Wertschätzen statt Wegwerfen!“ (eine freundliche Leihgabe der AWA Entsorgung GmbH)

#### Zielsetzung der Ausstellung

Haushalte sind gemäß des Statistischen Bundesamtes\*<sup>1</sup> einer der Hauptverursacher (ca. 60 %) der Lebensmittelverschwendung. Großpackungen, Spontankäufe, falsche Interpretation des Mindesthaltbarkeitsdatums, unsachgemäße Lagerhaltung und fehlendes Wissen über die Resteverwertung - all das sind Gründe, weshalb in Haushalten jedes 8. gekaufte Lebensmittel weggeworfen\* wird.

(\*<sup>2</sup> (BMEL, Zu gut für die Tonne)

\*<sup>1</sup> (Bezugsjahr 2020)

Der Kreis Euskirchen erachtet die Sensibilisierung für den Wert und den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln als eine wesentliche Voraussetzung für nötige Verhaltensänderungen in privaten Haushalten.

Die Ausstellung informiert deshalb mit den „nackten Fakten“ Besucher\*innen über das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung und der direkten Auswirkungen im privaten Bereich.

Die Ausstellung zeigt, wie mit einfach umzusetzenden Mitteln Lebensmittlabfälle im Haushalt verringert oder sogar vermieden werden können. Einige der Anregungen können direkt an Ort und Stelle ausprobiert werden!

#### Ausstellungsbetreuung

Die Ausstellung wird von der Abfallberatung des Kreises Euskirchen betreut. Wir bitten jedoch darum, dass währenddessen die Klassen vom Lehrpersonal begleitet werden.

#### Quiz

Es wurde ein Quizbogen erstellt, der in der Ausstellung von jeder Schülerin / jedem Schüler ausgefüllt werden soll. Hiermit werden die Kernaussagen der Ausstellung abgefragt. Die Quizbögen werden in der erforderlichen Menge mitgebracht.

## Die Module

Im Folgenden werden zur besseren Veranschaulichung Fotos der vergangenen Ausstellung gezeigt. Die Ausstellung wird gerade von der AWA Entsorgung GmbH überarbeitet und für Sie aktualisiert.

Die Ausstellung „Lebens(mittel)verschwendung? Wertschätzen statt Wegwerfen!“ ist eine interaktive Ausstellung und besteht aus insgesamt sieben Stationen mit jeweils einem Counter, Rollups sowie zusätzlich einer Stellwand und zwei Biotonnen.

Als integrierter Bestandteil der Wanderausstellung wird die Ausstellung „Klimaschutz schmeckt“ der StädteRegion Aachen ergänzend gezeigt (in Planung).

*Der Kreis Euskirchen ist Teil des Zweckverbandes Entsorgungsregion West, zu der auch die AWA Entsorgung GmbH gehört. **Die Ausstellung wurde von der AWA Entsorgung GmbH kreiert und finanziert. Der Kreis Euskirchen bedankt sich bei der AWA Entsorgung GmbH für die freundliche Leihgabe der Ausstellung und die großzügige Unterstützung bei der Umsetzung.***

## Modul 1

### Lebensmittelverschwendung in Daten

Die Zahlen verdeutlichen die Dramatik der Lebensmittelverschwendung: Haushalte gehören zu den Hauptverursachern!

### Im Überfluss gekaufte Lebensmittel...

Die Folgen der Lebensmittelverschwendung sind im eigenen Haushalt direkt spürbar!

**Die Biotonne** demonstriert die Menge und das Volumen an Lebensmitteln, die pro Jahr und Person in Haushalten entsorgt werden.



## Modul 2

### Richtige Essensplanung

Gezielte Planung ist ein wichtiger Faktor, um Lebensmittel bedarfsgerecht einzukaufen und zu verbrauchen.

Als Hilfsmittel werden an dieser Station Wochenplan und Einkaufszettel vorgestellt.

Hier wird das Augenmaß für Portionsgrößen geschult: Häufige Beilagen wie Reis, Kartoffeln und Nudeln sollen portionsweise abgewogen werden.



### Modul 3

#### „Halten Sie die Zeit im Auge...“

Wie kann man erkennen, ob Lebensmittel nach Ablauf der Haltbarkeitsdaten noch zum Verzehr geeignet sind?

Der Unterschied zwischen Haltbarkeits- und Verbrauchsdatum wird an dieser Station verdeutlicht.



### Modul 4

#### „Verbessern Sie Ihre Lagerhaltung...“

Geeignete Lagerbedingungen sind eine wesentliche Voraussetzung für die Haltbarkeit von Lebensmitteln.

Im Kühlschrank herrschen in den verschiedenen Etagen unterschiedliche Temperaturen. Aber nicht alles ist geeignet für den Kühlschrank. Was, wo und wie richtig gelagert wird, kann hier ausprobiert werden.



## Modul 5

### „Reste“- Kochen

Reste zu verwerten war früher - oft auch aus der Not heraus - üblich gewesen, ist heute aber zunehmend in Vergessenheit geraten.

Eine Auswahl an Kochbüchern wird an dieser Station ausgestellt. Sie geben Anregungen, wie ohne großen Aufwand aus Resten traditionelle und ausgefallene Gerichte gekocht werden können.



## Modul 6

### „Kaufen Sie nur Lebensmittel, die Sie brauchen...“

mit regionalen Einkaufstipps



## Zusatz: „Klimaschutz schmeckt“: Ausstellung der StädteRegion Aachen

An dieser Stelle wird die Ausstellung „Klimaschutz schmeckt“ der StädteRegion Aachen präsentiert.  
(noch in Planung)

Hier wird der Zusammenhang von Lebensmittelproduktion und CO<sub>2</sub> – Emissionen verdeutlicht. Es gibt Informationen dazu, wie durch einen gezielten Einkauf CO<sub>2</sub>- Emissionen eingespart werden können.



## Modul 7

### Die letzten Reste verwerten...“

Lebensmittel sind Wertstoffe bis zum Schluss – auch wenn sie leider zu Abfällen geworden sind:

Verdorbene und /oder überlagerte Speisereste und Lebensmittel gehören in die Biotonne.

In einer Fühlbox können an dieser Station spielerisch zulässige und nicht zulässige Abfälle für die Biotonne ertastet werden.



## Filmvorstellung: Frisch auf den Müll – Globale Lebensmittelverschwendung von Valentin Thurn; Filmdauer: 43 Min.

Der Dokumentarfilm „Frisch auf den Müll“ behandelt das Thema Lebensmittelverschwendung und beleuchtet die enormen Mengen an Lebensmitteln, die weltweit jährlich weggeworfen werden. Der Film zeigt die ökologischen, wirtschaftlichen und ethischen Folgen dieser Verschwendung und gibt Einblicke in verschiedene Stationen der Lebensmittelkette, von der Produktion über den Handel bis hin zum Konsumenten.

Der Film zeigt auch, wie Supermärkte, landwirtschaftliche Betriebe und Haushalte zur Verschwendung beitragen. Oft werden Lebensmittel, die noch genießbar sind, nur wegen kleiner Schönheitsfehler entsorgt oder bleiben unverkauft, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum knapp erreicht ist.

„Frisch auf den Müll“ kritisiert nicht nur das bestehende System, sondern regt auch zum Umdenken an und zeigt, wie jeder Einzelne durch bewussteren Konsum und verantwortungsvolleres Handeln zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung beitragen kann. Der Film verdeutlicht die Dringlichkeit des Problems und ruft zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln auf. (erstellt mit ChatGPT)

Der Film ist von 2010, aber leider, was das Problem der massiven Lebensmittelverschwendung anbelangt, noch sehr aktuell.

### Filmbetreuung

Die Filmvorstellung wird von der Abfallberatung des Kreises Euskirchen begleitet. Wir bitten jedoch darum, dass währenddessen die Klassen von Lehrpersonal betreut werden.

### Interesse geweckt?

Die Ausstellung plus Filmvorführung wird kostenlos während der Europäischen Woche der Abfallvermeidung (EWAV) 2024 von der Abfallberatung des Kreises Euskirchen einem Berufskolleg oder einer Schule im Kreis Euskirchen angeboten. Bei mehreren Anfragen entscheidet das Los.

### Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an die:

Abfallberatung Kreis Euskirchen

Mail: [abfallberatung@kreis-euskirchen.de](mailto:abfallberatung@kreis-euskirchen.de)

### Melden Sie sich gerne bei für Rückfragen auch telefonisch:

Tel.: 02251-15 - 530

### Bewerbungsfrist:

**15. Oktober 2024**



Europaweit steht die Lebensmittelverschwendung bei der EWAV 2024 im Fokus.