

Das Leben im 21. Jahrhundert gestalten lernen.



InfoBox

Umwelt und Entwicklung

Das erste Ma(h)I – Umwelt und Entwicklung für Einsteiger

Zielgruppe	3
Bezug zur Struktur des BLK-Programms „21“	3
Curriculumbezug	4
Rahmenbedingungen	4
Planungsunterlagen	5
Ausgewählte Materialien	7
Intercontinental Breakfast (Jürgen Wolters)	
Das erste Ma(h)I (Tammy Chang)	
Prozess der Zielfindung und weitere Partizipationsmöglichkeiten	45
Institutionenanbindung und Kooperationspartner	45
Reflexion der ersten Erfahrungen	46
Ergebnisse der Arbeitsgruppe zum Thema Blumen	47
Ergebnisse der Arbeitsgruppe zum Thema Ernährung	49



1.) Zielgruppe



**2.) Bezug zum
BLK-Programm „21“**



3.) Curriculumbezug



4.) Rahmenbedingungen



5.) Planungsunterlagen



6.) Ausgewählte Materialien



**7.) Prozess der Zielfindung und weitere
Partizipationsmöglichkeiten**



**8.) Institutionenanbindung und
Kooperationspartner**



9.) Reflexion der ersten Erfahrungen



10.) Weiterführende Materialien

Einführung

Der hier vorliegende Band ist der erste einer Reihe von „Werkstattmaterialien“ aus dem BLK-Programm „21 - Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“. Die Werkstattmaterialien stellen Ergebnisse des Programms dar, die in der Regel einmal erprobt wurden und nun mit der Bitte an andere weitergegeben werden, die Materialien ebenfalls einzusetzen und über positive wie negative Erfahrungen zu berichten (siehe den beiliegenden Feedback-Bogen im Schutzumschlag).

Die Materialien stammen im Wesentlichen aus den beiden Bundesländern des BLK-Programms, die sich besonders dem Schwerpunkt „Umwelt und Entwicklung“ widmen: Nordrhein-Westfalen und Bremen.

An dieser Stelle seien die Autoren kurz vorgestellt: Jürgen Wolters ist Diplom-Biologe und geschäftsführendes Vorstandsmitglied von ARA e.V. (Arbeitsgemeinschaft Regenwald und Artenschutz). Bei dieser Organisation ist der nordrhein-westfälische BLK-Programmteil „Umwelt und Entwicklung“ angesiedelt.

Tammy Chang ist Studentin der Ernährungswissenschaften und verfasste den Text „Das erste Ma(h)l“ im Rahmen eines Praktikums beim Landesamt für Entwicklungszusammenarbeit in Bremen.

Zielgruppe

Diese Handreichung richtet sich mit dem alltagsanknüpfenden Schwerpunkt „Ernährung“ vor allem an „Einsteiger“, die sich dem Thema „Umwelt und Entwicklung“ zum ersten Mal widmen. Das Material wurde ursprünglich für die Lehrerfortbildung konzipiert und kann beispielsweise bei schulinternen Veranstaltungen eingesetzt werden. Natürlich ist die Handreichung auch für die einzelne Lehrerin und den einzelnen Lehrer zur Unterrichtsvorbereitung einsetzbar, weil sie einen strukturierten Themeneinstieg und eine Fülle von Literaturhinweisen und Kooperationsmöglichkeiten präsentiert.

Gleichzeitig bietet das Material praxistaugliche Hilfen direkt für den Unterricht, indem es etwa für arbeitsteilige Gruppenarbeit von Schülerinnen und Schülern der Sekundarstufen genutzt werden kann.

Das Einstiegsthema, an dem exemplarisch die Möglichkeiten der Kooperation zwischen Umweltbildung und Globalem Lernen aufgezeigt werden, ist für alle leicht zugänglich, d.h. es erfordert keine zusätzlichen speziellen Vorkenntnisse. Es ist auch schon unter dem einen oder anderen Aspekt bereits in die Praxis umgesetzt worden, so dass auf Erfahrungen zurückgegriffen werden kann. Es ist interdisziplinär und sollte Lust auf mehr machen.

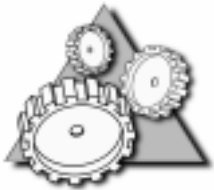
Es geht darum, den Kollegen und Kolleginnen praktische Ansätze und Modelle einer Bildung für Nachhaltigkeit aufzuzeigen, die eine Integration der beiden Bildungsbereiche „Umweltbildung“ und „Globales Lernen“ bedeuten.





Bezug zur Struktur des Programms „21“

Das vorliegende Material wurde innerhalb des Moduls „Interdisziplinäres Wissen“ entwickelt und beschäftigt sich besonders mit dem Aspekt „Umwelt und Entwicklung“. Aus beiden Ländern, die diesen Aspekt innerhalb des Programms bearbeiten enthält diese Sammlung Beiträge. Aus Nordrhein-Westfalen hat Jürgen Wolters vom Bielefelder Programmträger ARA (Arbeitsgemeinschaft Regenwald und Artenschutz), eine Nichtregierungsorganisation, die an der Schnittstelle zwischen Umwelt- und Entwicklungspolitik arbeitet, das „Intercontinental breakfast“ beigesteuert. Ergänzend dazu hat uns das Landesamt für Entwicklungszusammenarbeit Bremen mit dem „Ersten Ma(h)l“ von Tammy Chang einen Text zur Verfügung gestellt, der Frühstücksgebräuche „global“ gegenüberstellt. Umwelt- und Entwicklungsfragen müssen im Unterricht an konkreten, für Schülerinnen und Schüler wie für ihre Lehrerinnen und Lehrer bedeutsamen Beispielen thematisiert werden. Das vorliegende Material behandelt sie am Beispiel der Ernährung: Es wird eine Mahlzeit auf ihre globalen Effekte hin untersucht.



Curriculumbezug

Das vorliegende Material dokumentiert eine Veranstaltung der Lehrerfortbildung. Da diese jedoch als konkrete Anregung für unterrichtliche Erprobung konzipiert wurde, lässt es sich auch als Grundlage für die Unterrichtsplanung oder sogar direkt als Unterrichtsmaterial einsetzen.

Besonders angesprochen sind dabei Biologie und Geographie sowie die sozialkundlichen Fächer. Ideal ist der Einsatz bei fächerübergreifenden Projekten. Der Zugang über ein Frühstück ist in fast allen Klassenstufen tragfähig, einzelne Teilaspekte können dann jeweils in unterschiedlicher Komplexität weiterbearbeitet werden. Es geht dabei nicht nur um die Vermittlung von Wissen und neuesten Erkenntnissen, sondern auch um das Aufzeigen von Möglichkeiten sinnvoller Kooperationen in der Region.



Rahmenbedingungen

Die hier dargestellte Veranstaltung (siehe Ablaufplan) kann schulintern oder auch schulübergreifend als eintägige Lehrerfortbildung organisiert werden. Ein oder mehrere Projekttag für Schülerinnen und Schüler lassen sich vergleichbar gestalten. Beides kann intern, nur innerhalb des Kollegiums bzw. der Klasse durchgeführt werden, es ist aber auch die Beteiligung externer Referenten empfehlenswert (siehe auch Institutionenanbindung und Kooperationspartner).

Vorab müssen typische Frühstücksbestandteile, wie im Text „Intercontinental breakfast“ beschrieben, besorgt und ein gemeinsames Frühstück organisiert werden.

Ablaufplan für eine Lehrerfortbildung: „Das erste Ma(h)l – Umwelt und Entwicklung für Einsteiger“

Zur Organisation und zum Ablauf

Für Veranstaltungen, die eine Übernachtung der Teilnehmer einschließen, ist ein „Warmingup“ am Vorabend vorgesehen.

Kernstück der Fortbildung ist ein gemeinsames Frühstück, das dann genauer analysiert wird. Dazu sollte der Text „Intercontinental Breakfast“ von Jürgen Wolters und die dazu gehörige Foliensammlung (beiliegend im Schutzumschlag), ergänzend der Text „Das erste Ma(h)l“ von Tammy Chang benutzt werden.

Die Materialien können Grundlage für einen Vortrag oder für die Bearbeitung in Gruppen sein. In jedem Falle sollte eine Gruppenarbeit zur unterrichtlichen Realisierung – möglichst schon in Form konkreter Planungen für eine Schule, einen Jahrgang, eine Klasse – erfolgen.

Der Fortbildungstag kann mit einem Informationsinput zu Prinzipien des Globalen Lernens – wiederum durch Externe oder interessierte Kollegen/-innen – enden.



Verlauf

Am Abend/Tag vorher:

Bereits in der Vorbereitung werden die Teilnehmer/-innen aufgefordert, ein typisches Objekt ihres Tagesbeginns mitzubringen, das für sie und ihre Lebensgestaltung besonders wichtig ist und für sie einen „Zugang zur Welt“ bedeutet.

Hier entlang findet eine Vorstellungsrunde inklusive erster Assoziationen und Themenideen statt.

Diese liefert ein Assoziationsfeld zu globalen Bezügen.

Anschließend wird den Teilnehmern die weitere Planung, besonders die Bedeutung des Frühstücks am nächsten Morgen und das damit verbundene Anliegen, vorgestellt.





8:00 – 9:00 Uhr

Einstieg über ein gemeinsames Frühstück

9:00 – 9:30 Uhr

Die Teilnehmer werden gebeten, die Reichweite und globalen Wirkungen ihres Frühstücks abzuschätzen. (Kategorien: Gegenstand, Herkunftsland, ökologische, soziale, ökonomische Auswirkungen,)

9:30 – 11:30 Uhr

Globale Hintergründe eines „Intercontinental breakfast“
Informationsinput am Beispiel des Frühstücks.

Material: Text „Intercontinental Breakfast“, und Foliensatz (Vortrag mit Diskussion oder arbeitsteilige Gruppenarbeit, z.B. sechs Gruppen zu je einem der im Text genannten Frühstücksbestandteile);
anschließend Informationsaustausch;
ergänzend: Text „Das erste Ma(h)l“

dazwischen 30 min Kaffeepause)

11:30 – 12:30 Uhr

Wie lässt sich diese Herangehensweise in meinem Unterricht/an meiner Schule realisieren?

Arbeitsgruppen, die wieder an die Frühstücksepisode anknüpfen, den Informationsinput aufnehmen und reflektieren und möglichst schon den Bezug zu eigenen (Unterrichts-)Realitäten herstellen (eigene Ideen, Kooperationspartner in der Region etc.).

Leitfragen: Was nehme ich mir für meine eigene Praxis vor? Was mache ich schon? Woran kann ich anknüpfen? Wo liegen mögliche Hindernisse und Stolpersteine? Wie kann ich den Erfolg beurteilen?

12:30 – 13:30 Uhr

Mittagspause

13:30 – 14:30 Uhr

Auswertung der Arbeitsgruppen

14:30 – 15:30 Uhr

Prinzipien Globalen Lernens:

Material, siehe weiterführende Literatur unter Punkt 10.
Theoriebezogener Input; Stichworte: Begründungen, Handlungsanlässe, Motive, Ergebnisse, Prinzipien, Methoden und Beispiele

15:30 – 16:00 Uhr

Feedback-Runde

Ausgewählte Materialien



Dieser Abschnitt enthält drei Teile. Der wichtigste Baustein ist der Text „Intercontinental breakfast“, der in das Thema einführt und die Veranstaltung strukturiert. Dazu ist eine Foliensammlung einsetzbar, die dieser Handreichung als Schwarz-Weiß-Kopiervorlage beiliegt, aber auch farbig als powerpoint-Datei bezogen werden kann (Adresse siehe letzte Seite). Eine Ergänzung und Erweiterung ist der Text „Das erste Ma(h)l“, der Frühstücksgewohnheiten in anderen Ländern beschreibt und damit auch einen Beitrag zur interkulturellen Bildung liefert.

Intercontinental Breakfast – Umwelt und Entwicklung für Einsteiger Jürgen Wolters (ARA e.V.)

Bildung für nachhaltige Entwicklung fordert den Blick über den Tellerrand. Aus der Sicht der Umweltbildung ist sie eine neue Herausforderung, weil sie globale Zusammenhänge in den Vordergrund stellt, soziale und ökonomische Belange neben eine ökologische Betrachtungsweise rückt und nicht zuletzt zu einer (gesellschafts-) politischen Reflexion herausfordert.

Sie greift weiter als traditionelle entwicklungspolitische Bildung, weil ihr globaler Ansatz über den klassischen Nord-Süd-Bezug hinaus reicht und sie ein Solidarverhalten anregt, das nicht nur sozial motiviert, sondern ebenso dem Schutz von Natur und Umwelt gilt.

Bildung für nachhaltige Entwicklung ist ein interdisziplinärer Lernansatz, der Umweltbildung mit Globalem Lernen vernetzt. Und sie ist innovativ, weil sie vor allem auf den Erwerb von Handlungskompetenz zielt.

Bildung für nachhaltige Entwicklung, so scheint es auf den ersten Blick, ist ebenso komplex wie anspruchsvoll – und schwer umzusetzen. Diesem Eindruck wäre dann zuzustimmen, wenn sie mit dem Anspruch anträte, etwa bei Schüler/-innen unmittelbar messbare Verhaltensveränderung im Sinne eines nachhaltigen Lebensstils zu erzielen.

Natürlich ist das kein unerwünschtes Ergebnis. Doch darum kann es nicht zuerst gehen. Entscheidend ist die Aneignung von Wissen sowie das Erlernen und Erproben eines systematischen Hinterfragens von (globalen) Sachzusammenhängen, die Schärfung kritischen Urteilsvermögens und auf dieser Basis die Erlangung individueller Handlungskompetenz.

Das „Intercontinental Breakfast“ beschäftigt sich in diesem Sinne mit der Herkunft und den Produktionsbedingungen typischer Bestandteile unseres Frühstücks. Es scheint uns aus mehreren Gründen ein geeigneter Einstieg, um die interdisziplinären Aspekte einer Bildung für nachhaltige Entwicklung kennen und lehren zu lernen. Zum einen greift er fachlich auf Inhalte zurück, die den meisten Lehrerinnen und Lehrern zumindest in Ansätzen vertraut sein dürften.

Der Themenzugang begünstigt die Assoziation ökologischer, sozialer und ökonomischer Fragestellungen und weist für ein globales Thema recht konkrete individuelle Handlungszugänge auf.

Außerdem ist er unmittelbar anschlussfähig an bekannte Aspekte der Umwelt- wie der entwicklungspolitischen Bildung.



I. Das „Intercontinental Breakfast“

Praktische Anschauung erhöht erfahrungsgemäß den Lernerfolg – und den Spaßeffekt. Ein gemeinsames Frühstück beispielsweise ist bei Schülerinnen und Schülern ausgesprochen beliebt. Warum sollte man es dann nicht als Arbeitsfrühstück nutzen? Was die Schule zur Thematisierung gesunder Ernährung ohnehin schon tut und was schon lange ein Dauerbrenner auf Elternabenden in der Grundschule, zunehmend aber auch in weiterführenden Schulen ist, lässt sich leicht und anschaulich auch als Einstieg in eine Bildung für nachhaltige Entwicklung nutzen.

Zur Vorbereitung eines gemeinsamen Frühstücks in der Klasse könnte die Verabredung getroffen werden, alles das zusammenzutragen, was ein gutes Frühstück auszeichnet – Tischdekoration eingeschlossen. Nachdem heute viele Klassen eher multikulturell zusammengesetzt sind, kann das Ergebnis durchaus variieren. Wie auch immer, man spricht ab, was der Lehrer und die Kinder mitbringen: Backwaren zum Beispiel, Käse und Aufschnitt, Konfitüre, Milch und Kakao, Eier, Butter, Margarine. Zum klassischen Frühstück gehören auch Müsli, Yoghurt, Quark, verschiedene Obstsorten und eventuell auch frische Früchte. Und nicht nur in Norddeutschland zieren längst auch Räucherfisch oder Lachs das gute Frühstück. Natürlich vergessen wir den Kaffee für die Lehrerin nicht. Und eine Dekoration etwa mit Holztellern für Käse und Aufschnitt, Papierservietten und Blumen gehören ebenso dazu wie eine Tageszeitung. So zum Beispiel könnte das gemeinsam bereite Mahl aussehen. Natürlich gilt es, das Frühstück erst einmal zu genießen. Die Arbeit beginnt danach – indem wir erinnern und aufschreiben, was sich alles auf dem Frühstückstisch befunden hat, nicht nur an Lebensmitteln, sondern auch an Accessoires und Dekoration. Dann kommt die entscheidende Frage: Woher im einzelnen stammen die Lebensmittel, die Tischdekoration u.s.w.

(Inter?)continental Breakfast

Wir untersuchen Gegenstände/Zutaten

unseres Frühstückstisches:

- Aufschnitt
- Kaffee und Kakao
- Margarine
- Orangensaft
- Fisch
- Blumendekoration

Wir fragen nach:

- den Ausgangsprodukten
- den Herkunftsländern
- den Produktionsbedingungen
- dem Einkommen
- den Konsequenzen für unseren Konsum

© BLK-Programm „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.
Projekträger: Freie Universität Berlin, Koordinierungsstelle BLK-Programm „21“,
FU Berlin, Arnimallee 9, 14195 Berlin, Tel. 030 - 83 85 25 15, www.blk21.de



1

Die gemeinsame Spurensuche beginnt.

Die Wurst etwa wurde beim örtlichen Schlachter gekauft. Aber woher stammt das Schweinefleisch? Natürlich von einem Bauernhof. Damit ist die Spurensuche aber noch nicht beendet, denn die nächste logische Frage lautet, womit wurde das Schwein eigentlich gefüttert. Forschen wir bei Landwirten nach, stellt sich vielleicht heraus, dass das Tierfutter Tapioka, Erdnusschrot oder Sojamehl enthält. Die Geschichte wird spannend. Woher kommen eigentlich diese Futtermittel?



Woher stammt der Orangensaft? Zunächst aus dem Supermarkt, aber möglicherweise verrät die Packung schon mehr: Das Getränk wurde aus Orangensaftkonzentrat hergestellt und das stammt, wie die Tetrapackung vielleicht ausweist, aus Brasilien. Schon wieder führt unsere Spurensuche in ferne Länder.

Inzwischen haben wir auch festgestellt, dass die Frühstücksbrettchen aus Tropenholz gefertigt wurden. Nun aufmerksam geworden, beginnen wir uns auch zu fragen, woher eigentlich mitten im Winter die blühenden Schnittblumen stammen oder die frischen Erdbeeren? Aus Gewächshäusern in Deutschland?

Schon bald dürfte sich auch die Frage stellen, was denn überhaupt von den ganzen Lebensmitteln aus der eigenen Region stammt. Denn selbst auf der Milchpackung entdecken beispielsweise Schüler am Frühstückstisch einer Hamburger Schule, dass sie einen weiten Weg hinter sich hat, etwa im Allgäu abgefüllt wurde.

Schließlich finden wir einige Sachen doch, deren Weg vom Anbau bis zu unserem Frühstückstisch sehr kurz war und leicht und sehr genau zurückzuverfolgen ist. Zum Beispiel bei der Kirschkonfitüre, die jemand von zu Hause mitgebracht hat und die aus Früchten aus dem eigenen Garten hergestellt wurde. Oder beim Apfelsaft stellt sich heraus, dass der in einer Mosterei in der Stadt gepresst wurde.

Schätzt man einmal ganz grob ab, welchen Weg die Bestandteile unseres Frühstücks zusammen hinter sich gebracht haben, so kommt man möglicherweise auf Zehntausende von Kilometern. Das Staunen ist groß. Viele Fragen lassen sich hier anschließen. Etwa die, wie das vor 30 oder 40 Jahren mit dem typischen Frühstück war. Eltern oder Großeltern wissen bei einigem Nachdenken zu berichten, dass früher der Weg der Lebensmittel auf den Frühstückstisch erheblich kürzer war und die Versorgung aus der Region die Regel.

Ganz nebenbei haben wir übrigens durch unsere Spurensuche die ersten Schritte einer Ökobilanz erprobt: Woher kommen die Rohstoffe eines Produktes (in unserem Fall des Frühstücks).

Wir forschen weiter. Unsere Fragen lauten:

- Woher genau stammen die Ausgangsprodukte für unser Frühstück?
- Wie werden sie produziert?
- Wer produziert sie für wen?
- Wer verdient daran wie viel?
- Welche Konsequenzen wollen wir daraus für unser Konsumverhalten ableiten?



Allgemeine Literaturempfehlungen

Fair Trade (o.D.): Im Zeichen der Nachhaltigkeit. Verknüpfung von Öko und Fair Trade Initiativen (Fair Trade e.V., Gewerbepark Wagner, Bruch 4, 42275 Wuppertal; E-Mail: info@fairtrade.de).

R. Griebhammer u. C. Berg (1995): Wen macht die Banane krumm? Kolonialwarengeschichten (Rowohlt-Taschenbuch).

TransFair (o.D.): Eine Idee hat Erfolg (TransFair, Remigiusstr. 21, 50937 Köln; E-Mail: www.transfair.org).

NEWI: Strategien für Faires Handeln: Agenda 21 praktisch. Darfs ein bisschen mehr sein. (2000, Neusser Eine-Welt-Initiative NEWI e.V., Drususallee 59, 41460 Neuss, E-Mail: NEWIev@lycosmail.com).

Laden im Dritte Welt Haus e.V.(o.D.): entweder/oder. Lebensmittelprojekte des alternativen Dritte Welt Handels. (Welthaus Bielefeld, August-Bebel-Str- 62, Tel.: 0521-33602).

II. Praxisbeispiele

Im Folgenden werden jeweils Hintergrundinformationen zu sechs Frühstücksbestandteilen vorgestellt. Die Beispiele sind nicht willkürlich gewählt, sondern so, dass sie insgesamt die unterschiedlichen Gesichtspunkte beleuchten, die für eine sachgerechte Handlungsorientierung wichtig sind.

Im Übrigen greifen wir zur Hälfte Sachzusammenhänge auf, die vielen Lehrern bereits vertraut sein dürften und die ohne weitere Sachkenntnis leicht zu diskutieren sind; an anderen Beispielen werden aktuelle, vielleicht sogar für die meisten überraschende Sachzusammenhänge beleuchtet.



Noch eine Vorbemerkung ist wichtig, dass nämlich am Schluss der jeweiligen Kapitel keine dogmatischen Empfehlungen gegeben werden, was nun gegessen werden „darf“ oder nicht. Die Entscheidung über sein Frühstück soll jedem auch zukünftig selbst überlassen bleiben. Aber wir sollten zumindest besser wissen, was wir tun – und dies schon morgens beim Frühstück.

II. 1. Aufschnitt aus dem Regenwald



Burger-Restaurants sind beliebt, vor allem bei Kindern und Jugendlichen. Aber sie haben bei vielen auch mit dem Vorurteil zu kämpfen, auf jedem Hamburger machen sich in Form eines platten Fleischklopses die Produkte einer verheerenden Agrarindustrie breit, die in Mittel- und Südamerika ganze Landstriche vom Regenwald befreien, um Rinderfarmen Platz zu machen.

So zumindest ist die Geschichte nicht richtig, denn Hamburger, Bratwürste, Gyros und andere Fast Food Produkte stammen ebenso wie der Wurstaufschnitt auf unserem Frühstückstisch fast durchweg aus landwirtschaftlicher Produktion bei uns. Und dennoch gibt es einen bedenklichen globalen Zusammenhang durch den Einsatz von importiertem eiweißreichen Tierfutter.

Zum Beispiel Soja

Werfen wir zur Erläuterung der Zusammenhänge kurz einen Blick auf die jüngere brasilianische Wirtschaftsgeschichte. Mitte der sechziger Jahre fassten die damals regierenden Militärs den ehrgeizigen Plan, Brasilien zur Kornkammer des Südens zu machen. Im Südosten des Landes, insbesondere im Bundesstaat Rio Grande do Sul, versuchte man, Weizen im großen Stil anzubauen. Der Versuch misslang, weil sich dieses Getreide als viel zu empfindlich gegenüber den zahlreich vorhandenen Pflanzenschädlingen entpuppte.

Die Alternative war schnell gefunden: Soja. Dessen Anbau funktionierte schon sehr viel besser und so war rasch eine neue Idee geboren, nämlich Brasilien zum weltweit größten Soja-Exporteur zu machen:

Soja vor allem für die Futtertröge der Europäischen Union.

Aufschnitt aus dem Regenwald

Europa

- **Brasilianisches Soja als Futtermittel für europäische Viehmastbetriebe**
- **Schnellmast von Tieren**
- **Boden- und Grundwasserbelastungen**

Brasilien

- **Brasilien ist weltweit größter Sojaexporteur**
- **Anbau von Soja in Monokulturen**
- **Einsatz großer Mengen an Pflanzenschutz- und Spritzmitteln**
- **Verarmung der Kleinbauern**
- **Waldrodungen**

Unterrichtsvorschlag:

Spurensuche bei Lebensmitteln

(Herkunft, Produktionsverfahren, ethische Fragen...)

2

© BLK-Programm „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.
Projekträger: Freie Universität Berlin, Koordinierungsstelle BLK-Programm „21“,
FU Berlin, Arnimallee 9, 14195 Berlin, Tel. 030 - 83 85 25 15, www.blk21.de





Natürlich erwies sich auch der Anbau der Sojabohne in Monokulturen als nicht unproblematisch. Große Mengen an Pflanzenschutzmitteln gelangen hier zum Einsatz, darunter viele Spritzmittel, die wegen ihrer Gefährlichkeit bei uns längst verboten sind; die aber auch deutsche Chemiekonzerne weiter für den Einsatz in der brasilianischen Landwirtschaft produzieren.

In den Futtermittelexport nach Europa gelangt zuerst das extrem eiweißreiche Soja-schrot, ein ideales Futtermittel für die europäischen Viehmasthochburgen, ohne das es die immer neuen Rekorde in der Schnellmast von Schweinen oder der Milchproduktion bei Kühen nicht gäbe. Die Schadstoffe verbleiben beim Pressen übrigens im Sojaöl, das hauptsächlich auf den südamerikanischen Markt gelangt. Das Kraftfutter für unser Vieh ist weitgehend unbelastet.

Europäische Viehmasthochburgen

Verlassen wir für einen Augenblick Brasilien und werfen einen Blick nach Europa, zum Beispiel in das südoldenburgische Land. Dort befindet sich eine der europäischen Viehmasthochburgen. Dorthin gelangt in riesigen Mengen Soja aus Brasilien. Die Landschaft zwischen Vechta und Cloppenburg ist geprägt von Agrarfabriken. Mehr Masttiere als Menschen leben hier, Millionen von Hühnern, Puten, Gänsen, Schweinen und Rindern. Hier – und in den anderen, meist küstennah gelegenen Masthochburgen der EU – wird eine Fleischproduktion betrieben, für die nie irgendein seriöser Bedarf bestanden hat.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) rät: Essen Sie höchsten zwei- bis dreimal pro Woche eine kleine Portion Fleisch und zwei bis dreimal in der Woche Wurst. Wer sich so verhält, kommt auf einen jährlichen Fleischverbrauch von etwa 20 bis 30 Kilogramm – und lebt nach Meinung der Fachleute gesund. Nicht gesund dagegen ist der bei uns bis zum Einsetzen der BSE-Krise übliche Fleischverzehr von 60 bis 70 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Erst die Futtermittel aus dem Süden haben den hohen Fleischverbrauch möglich gemacht, führten auch zu einer Überproduktion an Fleisch über unseren gierigen Bedarf hinaus. Denn sichere Fleisch-Produktionsprämien der EU füllten bei uns lange Zeit neben den Fleischtheken vor allem die Kühlhäuser. Was die Landwirte – angetrieben durch eher fallende Marktpreise – zu viel erzeugten, wurde seitens der EU regelmäßig aufgekauft, nicht selten hoch subventioniert unterhalb des Produktionspreises exportiert. Eines der Beispiele einer fast irrwitzigen europäischen Agrarpolitik. Kehren wir noch einmal nach Südoldenburg zurück. Der Landschaft und den Menschen dort verbleiben aus der Massenproduktion auf engstem Raum enorme Güllerückstände, die nicht nur den typischen Geruch einer ganzen Region prägen, sondern die Böden so stark mit Nitratrückständen belasten, dass hier außer Mais kaum etwas wächst. Natürlich ist dadurch auch das Grundwasser belastet, teilweise so stark, dass die Wahrscheinlichkeit, im Südoldenburgischen an Magenkrebs zu erkranken, um ein mehrfaches über dem Bundesdurchschnitt liegt.

Den wahren Preis zahlt der Süden

Dies ist eine der Kehrseiten einer völlig fehlgeleiteten Landwirtschaftspolitik. Deutlich schlimmer sieht die Bilanz in Brasilien aus. Rio Grande do Sul, wo vor über 40

Jahren der Sojaboom seinen Ausgang nahm, ist ähnlich groß wie die alte Bundesrepublik und war damals wie Deutschland noch zu gut einem Drittel bewaldet. Wald gibt es heute kaum noch, dafür Soja-Plantagen, so weit das Auge reicht.



Rio Grande do Sul war übrigens einst eine wirklich blühende Landschaft. Zehntausende von Kleinbauern produzierten hier eine Vielzahl von landwirtschaftlichen Produkten, belieferten große Regionen an der Ostküste Brasiliens. Als der Sojaboom begann, wurden Zehntausende von Landarbeitern und Kleinbauern – nicht selten unter dem Einsatz übelster Repressalien durch Großgrundbesitzer – arbeits- und landlos und landeten in den Slums der Städte. Viele von ihnen gelangten später in Umsiedlungsprogramme und wurden zur unfreiwilligen Speerspitze bei der Erschließung amazonischer Regenwälder. Hier übertrug man ihnen im frisch eingeschlagenen Regenwald ein kleines Stück Land zur Bewirtschaftung. Was meistens misslang, da die oft extrem nährstoffarmen Böden für eine dauerhafte landwirtschaftliche Bewirtschaftung gar nicht taugten. Also wanderte die Karawane der Landlosen immer weiter in den Urwald – mit dem Ergebnis, dass der mittelbare ökologische Schaden der Sojaindustrie sehr viel größer ist als die unmittelbar genutzten Anbauflächen vermuten lassen. Schon vor zwanzig Jahren lieferte die brasilianische Futtermittelindustrie das Zusatz-Kraftfutter für 40 Millionen Schweine bei uns, produziert auf einer Fläche von über acht Millionen Hektar. Hätte man auf der gleichen Fläche Schwarzbohnen, Mais oder Reis für den nationalen Markt angebaut, so hätte schon damals kein Brasilianer hungern müssen.

Und Rio Grande do Sul war erst der Anfang. Brasilien exportiert heute pro Jahr über zwei Millionen Tonnen Sojaprodukte. Der Soja-Gürtel hat sich längst weit nach Nordwesten ins Landesinnere gefressen und beginnt ehemals walddreiche Amazonasregionen wie Mato Grosso oder Rondonia zu prägen. Brasilien wurde neben den USA längst zum größten Sojaexporteur – aber um welchen Preis?

Die vergessene Seite des Rinderwahns

Seitdem bei uns der Rinderwahnsinn zu (massivem) Rindfleischverzicht führte und die Politik begann, den Einsatz von Tiermehl zu beschränken, reibt man sich in Brasilien die Hände. Pflanzliche Eiweißträger wie Sojaschrot sind seitdem gefragter denn je. Der Weltmarktpreis steigt spürbar an, die exportorientierte Agrarfront in Brasilien erhält neue Schubkraft. Im brasilianischen Bundesstaat Rondonia brennen längst die Wälder, um Platz zu schaffen für die Sojaindustrie. Diese Amazonasregion zählt die meisten indianischen Waldvölker ganz Brasiliens, die in einem verzweifelten Kampf versuchen, das Vordringen der Sojabarone auf ihr rechtmäßiges Land zu verhindern. Doch sie führen einen hoffnungslosen Kampf in einer Region, wo selbst die Weltbank in die Subventionierung illegaler Ausdehnung der Agrarfront verstrickt ist. Erstaunlicherweise (oder gerade nicht?) wird diese Folgeerscheinung von BSE bei uns nicht diskutiert.

Gäbe es nur die brasilianische Sojageschichte, so wäre das schon schlimm genug. Doch Soja ist nur ein Beispiel. Ähnliche Geschichten zu Importfuttermitteln ließen sich aus vielen anderen Regionen erzählen; etwa zu Tapioka und Kopraschrot aus südostasiatischen Ländern, zu Erdnusschrot, Melassen, Ölsaaten und anderen hochwertigen Futtermitteln aus Afrika.



Mögliche Themenerweiterung

Die Schlussfolgerung aus all dem könnte lauten: Ernähren wir uns doch einfach gesund, halbieren wir unseren Fleischverzehr so, wie es uns angesichts von Gicht und anderen Folgeerscheinungen Fachleute ohnehin seit vielen Jahren empfehlen. Interessant an diesem Beispiel ist, dass das, was wir ganz egoistisch im Interesse der eigenen Gesundheit tun können, weitgehend deckungsgleich ist mit der Umsetzung globaler und sozialer Umweltverantwortung.

Der deutsche Fleischerverband kam bei einer Analyse des Verbraucherverhaltens vor wenigen Jahren zu einem interessanten Ergebnis: Je weiter ein Produkt vom landwirtschaftlichen Rohstoff entfernt ist, desto weniger schlagen Skandale oder Negativschlagzeilen im Zusammenhang mit seiner Erzeugung oder Fragen gesundheitlicher Unbedenklichkeit auf das Konsumverhalten durch. Damit ist ein Kernproblem heutigen Konsumverhaltens angesprochen.

Wir Verbraucher haben – nicht nur zum eigenen Schaden – weitestgehend die Kontrolle über die Herkunft unserer Lebensmittel aufgegeben, vertrauen staatlichen Kontrollmechanismen, deren nur bedingte Effizienz sich mehr und mehr zeigt.

Es ist mehr als kurios, dass angesichts weniger Dutzend sogenannter BSE-Fälle, deren Gefährlichkeit für den Menschen noch nicht einmal endgültig geklärt ist, in Deutschland plötzlich das ernsthafte Hinterfragen des europäischen Agrobusiness mehrheitsfähig zu werden scheint. Ob daraus endlich ein neues Leitbild landwirtschaftlicher Produktion (mit weniger Chemieinsatz und Düngemitteln, mehr Tierschutz, weniger Landschaftsschäden, mehr Kreislaufwirtschaft, stärkerer Regionalvermarktung u.s.w.) erwachsen wird, liegt nur zum Teil in der Gestaltungsmacht der Politik.

Wenn nicht der Verbraucher durch sein Konsumverhalten über die zukünftige Form landwirtschaftlicher Produktion abstimmen, dann wird auch einsichtige Politik machtlos sein.

Das Thema ist also ein ebenso aktuelles wie spannendes Lernfeld einer Bildung für nachhaltige Entwicklung, denn die alternativen Einkaufsmöglichkeiten – industrielle landwirtschaftliche Produkte versus Bioprodukte – gibt es längst. Bio-Bauernhöfe einschließlich der Vermarktungsstrukturen etwa durch Bioland, Demeter oder Vertriebszweige der Arbeitsgemeinschaft Ökologischer Landbau (AGÖL) tragen zwar erst wenige Prozent zu unserer Versorgung bei, aber sie existieren fast flächendeckend in Deutschland. Also gibt es überall sehr konkrete Ansatzpunkte für unsere Spurensuche, inzwischen übrigens auch in den ersten Supermärkten.

Relativ leicht können wir den Weg von der Ladentheke bis zum Erzeuger selbst zurückzuverfolgen. Spätestens auf dem Biohof erfahren wir dann auch, dass eine ökologisch orientierte Landwirtschaft auf Tiermehl ebenso verzichtet wie auf importierte Futtermittel. Wir lernen die Kreislaufwirtschaft kennen, deren Grundzüge im Sinne nachhaltiger Entwicklung nicht nur für die landwirtschaftliche Produktion von Bedeutung sind. Wir können bei unserer Spurensuche selbst erforschen, warum welche Produkte wie teuer sind, welche Produktionsverfahren, welche Pflanzenschutzmittel oder Dünger wo eingesetzt werden und was das zum Beispiel auch für

den Landschaftsschutz bedeutet. Auch auf ethische Fragen der Tierhaltung werden wir Antworten finden und fast unvermeidbar werden wir erkennen, dass der Schlüssel zur Bekämpfung globaler Umweltschäden und sozialen Elends, das mit der Erzeugung unserer Lebensmittel weltweit verbunden ist, in unserer Hand liegt. Wenn wir denn die Lehren aus unserem neuen Wissen anwenden wollen.



Literaturempfehlungen

BUKO (1995): BUKO Agrar-Dossier Nr 15 Futtermittelimporte (BUKO-Agrarkoordination, Nernstweg 32-34, 22765 Hamburg, E-Mail: bukoagrar@aol.com).

BUKO (1999): BUKO Agrar-Dossier Nr 19: Soja (Bezug s.o.)

Verbraucherzentralen, AgV-Broschürendienst (o.D.):
Fleisch: Qualität – Tierhaltung – Gesunde Ernährung – Rückstände.
(AgV-Broschürenstelle, Postfach 1116, 59930
Olsberg, Tel.: 02962-59930).

Grießhammer, R./Burg, C.(1995): Wen macht die Banane krumm? (Rowohlt).





II. 2. Kaffee, Kakao und fairer Handel

„Wollen wir nicht erst einmal Kaffee trinken?“, heißt es Sonntags morgens in vielen Familien. Gemeint ist: Lasst uns frühstücken. Wenn es also etwas gibt, das mit einem typisch deutschen Frühstück verbunden wird, dann ist es das Trinken von Kaffee. Es gibt zwar einen wachsenden Trend zu mehr Tee Genuss, aber Kaffee ist und bleibt für die meisten Erwachsenen das Morgengetränk schlechthin. Und beinahe ebenso typisch ist für viele Kinder als Frühstücksgetränk Milch mit Kakaopulver. Wer die Kakao milch nicht zu Hause trinkt, kauft sie spätestens in der Schule. Beide Getränke beruhen, wie jedermann bekannt ist, auf Importprodukten aus der Dritten Welt. Kaum jemand aber denkt darüber nach, warum Kaffee und Kakao einerseits eine so enorme Konsumbedeutung bei uns besitzen und welche wirtschaftliche Rolle sie andererseits für eine Reihe von Erzeugerländern spielen. Viele betrachten sowohl Kaffee als auch Kakao (Schokolade!) als Grundnahrungsmittel. Verbrauchszahlen belegen dies.

In Deutschland ist Kaffee das begehrteste Getränk (350 Millionen Tassen pro Jahr). Pro Kopf kommen wir jährlich im Durchschnitt auf etwa 164 Liter. Das ist fast doppelt so viel, wie wir an Erfrischungsgetränken oder Mineral- und Quellwasser zu uns nehmen. Die Bundesrepublik Deutschland ist innerhalb Europas der bedeutendste Kaffeeimporteur. 1995 gelangten zum Beispiel über 11,5 Millionen Sack Kaffeebohnen (zu je 60 Kilogramm) nach Deutschland, fast doppelt so viel wie etwa nach Frankreich.

Kaum anders sieht es beim Kakao aus. Wir Deutschen konsumieren mehr Schokolade als die meisten anderen Europäer, werden darin nur noch von den Schweizern übertroffen. 1995 betrug bei uns der pro Kopf Verzehr allein an Schokolade 8,8 kg. Weltweit gesehen ist Kaffee unter allen Rohstoffen und Agrarerzeugnissen das wichtigste Welthandelsprodukt. Je nach aktuellem Verkaufspreis belaufen sich die jährlichen Devisenerlöse auf über 15 Milliarden Dollar. Eine Reihe von Erzeugerländern erwirtschaftet mit Kaffee mehr als die Hälfte ihrer gesamten Devisenerlöse, allen voran Länder wie Kolumbien, Äthiopien oder Uganda, wo fast der gesamte Exporterlös auf Kaffee beruht.

Das Handelsvolumen an Kakao bzw. Kakaobohnen ist zwar erheblich niedriger als beim Kaffee, nicht aber die wirtschaftliche Abhängigkeit vieler Erzeugerländer. Im westlichen Afrika, von wo etwa 50 Prozent der Welternte stammen, sind Staaten wie die Elfenbeinküste, Nigeria, Kamerun oder Ghana extrem abhängig von der Kakao produktion.

Ghanas Volkswirtschaft hängt am Tropf der Schokoladenindustrie

Ghana bestreitet beispielsweise über 70 Prozent seiner Exporterlöse mit Kakao. Der Kakao aus dem westafrikanischen Land gilt als einer der besten weltweit. 25 Prozent der Bevölkerung sind vom Kakaosektor abhängig, mehr als 600.000 Familien erwirtschaften ihren Lebensunterhalt mit der Arbeit auf den Plantagen.

Denn der Kakaoanbau ist sehr arbeitsintensiv, ein Maschineneinsatz nur bedingt möglich. Der Kakaoanbau ist im übrigen im Vergleich zu anderen Sparten der Agrarproduktion relativ wenig umweltbelastend, da die Pflanze im Mischanbau besonders gut gedeiht, Probleme mit Bodenerosion und der Auslaugung von Böden

geringer sind als bei anderen im großen Stil angebauten landwirtschaftlichen Produkten. Kakaoproduktion, so scheint es auf den ersten Blick, ist doch eine saubere Sache und volkswirtschaftlich sehr rentabel. Können wir dann nicht ruhigen Gewissens Kakaoprodukte genießen?



Vom Weltmarktdiktat, Kinderarbeit und den Daumenschrauben der Weltbank

Bleiben wir zur Beantwortung der Frage gleich in Ghana. Anfang der 80er Jahre knüpften der Internationale Währungsfonds und die Weltbank scheinbar großzügige Kreditvergaben an die Intensivierung bzw. Industrialisierung der bis dahin im wesentlichen kleinbäuerlichen Kakaoproduktion. Plantagenartiger Kakaoanbau in Monokulturen, Einsatz von Kunstdünger und Pestiziden, verstärkter Einsatz von Maschinen und Privatisierung der Marktstrukturen wurden gefordert. Ghana beugte sich den Vorgaben der Entwicklungsbanken. Mit dem Ergebnis: Die Technisierung führte zur massenhaften Entlassung von Arbeitskräften. Man schätzt, dass zwischen 50.000 und 100.000 Arbeitsplätze verloren gingen. Die wirtschaftliche Abhängigkeit des Landes von der Kakaoproduktion stieg. Gleichzeitig trug das größere Angebot zu einem Verfall der Weltmarktpreise bei, was in Ghana zu erheblichen Einkommensverlusten führte – vor allem bei den Landarbeitern. Es heißt, dass in den 80er Jahren auf Grund des massiven Einkommensverlustes vieler Familien Tausende Ghanaer verhungert sind. Damit ist das größte Problem der Kakaoproduktion angesprochen: die Abhängigkeit von höchst instabilen Weltmarktpreisen. Und die werden nicht von den Produzenten diktiert, sondern von den internationalen Großkäufern. Vier Maklerfirmen bestimmen weltweit den Kakaohandel.

Der Kakaosektor ist eben kein typischer Wachstumsmarkt, auf dem jede produzierte Kakaobohne heiß begehrt ist. An einem Ende sitzen die Unternehmen, die unsere

Verzehr pro Kopf:

- 8,8 Kilogramm Schokolade
- 164 Liter Kaffee

Kaffee, Kakao und fairer Handel

- 70 % der Exporterlöse
Ghanas durch Kakao
- Vernichtung von
Arbeitsplätzen durch
Industrialisierung
- Kinderarbeit
- Kaffeeplantagen
vernichten Regenwald

TransFair

- Genossenschaftliche Produktion
- Ausschluss des Zwischenhandels
- Mindestpreisgarantie
- Ökologische und soziale Standards in
der Produktion

Unterrichtsvorschlag:
Lokale Aufklärungskampagne

© BLK-Programm „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.
Projekträger: Freie Universität Berlin, Koordinierungsstelle BLK-Programm „21“,
FU Berlin, Arnimallee 9, 14195 Berlin, Tel. 030 - 83 85 25 15, www.blk21.de



3



feinen Schokoladen herstellen. Sie decken ihre Lagerhäuser in Zeiten günstiger Preise mit Kakao ein und sitzen jene mit steigenden Preisen locker aus. Am anderen Ende stehen die Produzentenländer, die die Produktion den sich rasch ändernden und nicht vorhersehbaren Weltmarktbedingungen praktisch nicht anpassen können. Denn eine Kakaopflanze kann erst nach acht Jahren zum ersten Mal geerntet werden. Wie soll man mit solchen Produktionsvorgaben wirkungsvoll auf Angebot und Nachfrage reagieren? 1998/99 haben sich zum Beispiel die Kakaopreise an den internationalen Warenterminbörsen halbiert. Mit dem Ergebnis, dass bei uns Schokolade zum Pfennigartikel wurde. Wie das am anderen Ende aussieht, in den Produzentenländern, kann man sich leicht ausmalen: Weniger Verdienst wird zuerst auf die Schultern der Plantagenarbeiter verlagert. Geringere Löhne und verstärkte Nutzung von besonders billiger Kinderarbeit sind die Folge. In manchen Regionen des Kakaoanbaus gehen zur Erntezeit über 50 Prozent der Kinder nicht in die Schule. Gerade in der jüngsten Zeit werden mehr und mehr Fälle von Kindersklaverei bekannt – deren Opfer nicht selten auf Plantagen landen, wo Sisal, Kaffee oder eben Kakao für unseren Bedarf angebaut wird.

In diesem Zusammenhang muss man anmerken, dass Kakao fast ausschließlich für den Verzehr im Norden, vor allem in den reichen Industrieländern, angebaut wird. Würde uns das ganze Ausmaß der Kinderversklavung für die Produktion unserer Konsumgüter bekannt sein, so bliebe uns so manches Stück Schokolade wohl im Hals stecken.

Inzwischen droht auch noch anderes Übel. In Südamerika, wo knapp 25 Prozent des Kakaos produziert werden, gefährdet eine Pilzerkrankung fast die komplette Kakao-Produktion. Bäume, die vom sog. Hexenbesen befallen sind, sterben nach spätestens einem Jahr ab. Es scheint nur eine Frage der Zeit, bis die Epidemie auch die Anbauregionen in Afrika und Asien erreicht.

Die sozialen und volkswirtschaftlichen Konsequenzen kann man sich leicht ausmalen. Gut möglich, dass in absehbarer Zeit durch gentechnologische Verfahren Kakao-pflanzen „konstruiert“ werden, die resistent sind gegen den Hexenbesen oder andere Erkrankungen. Doch werden die für Kleinbauern ebenso unerschwinglich sein wie heute schon verfügbare Hochleistungssorten. Und zu allem Überfluss ist bereits eine Ersatz-Kakaobutter (Kakaobutter ist das Zwischenprodukt aus der Kakaobohne, aus dem schließlich unsere Schokolade hergestellt wird) auf dem Markt, die die natürliche Produktion über Kakaobohnen vielleicht irgendwann völlig überflüssig machen könnte. Palmöl, das wir später noch kennen lernen werden, ist übrigens eines der Ausgangsprodukte für „synthetische“ Kakaobutter.

Noch darf in Deutschland und anderswo Schokolade nur Schokolade genannt werden, wenn auch Kakao verarbeitet wurde. Sollte sich das einmal ändern, dann haben Hunderttausende von Landarbeiterfamilien in Ghana, der Elfenbeinküste oder anderswo ihre Existenzgrundlage verloren.

Wie beim Kakao, so beim Kaffee

Es gibt viele Parallelen, was die sozialen, ökologischen und volkswirtschaftlichen Rahmenbedingungen des Kakao- und Kaffeemarktes angeht. Auch bei der braunen Bohne diktieren Spekulanten an den internationalen Handelsbörsen das Geschäft, unterliegt der erzielbare Preis starken Schwankungen. Allerdings mit zuletzt stetig

sinkender Tendenz. Noch stärker als der Preis sinkt beim Kaffee der Kaufkraftverlust. Musste ein Produzent 1970 nur 200 Zentner Kaffee verkaufen, um sich einen 10t LKW leisten zu können, so waren es zehn Jahre später schon 360 Tonnen, die er dafür verkaufen musste. Bei uns sieht es übrigens genau umgekehrt aus: Musste ein Industriearbeiter 1958 noch vier Stunden arbeiten, um sich ein Pfund Kaffee leisten zu können, so braucht er dafür heute gerade einmal zwanzig Minuten.

Mehr als beim Kakaoanbau schlagen bei der weitaus größeren Kaffeeproduktion übrigens die ökologischen Folgen zu Buche.

Die Mata Atlantica (der „wilde Dschungel am Atlantik“) beispielsweise ist ein von der Amazonasregion weitgehend isolierter Tropenwaldgürtel an der brasilianischen Ostküste mit einer einmaligen Tier- und Pflanzenwelt. Richtigerweise muss man sagen, sie war ein blühender Tropenwaldgürtel, denn heute existieren nur noch drei Prozent dieses Regenwaldes. Die Region der (ehemaligen) Mata Atlantica ist auch das Hauptanbaugebiet für brasilianischen Kaffee. Die hier entstandenen riesigen Plantagen haben teilweise die kompletten Lebensräume von Tier- und Pflanzenarten vernichtet, die nur hier vorkamen. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass Kaffee-, Orangen-, Ananas- und andere exportorientierte Plantagenindustrien im Südosten Brasiliens den Lebensraum von mehr Tierarten vernichtet haben, als bei uns in Deutschland überhaupt vorkommen.



TransFair: gerechter Lohn und ökologisch verantwortlich

Da müsste einem der Kaffeedurst und der Appetit auf Schokolade eigentlich vergehen. Aber ist der Verzicht auf Kaffee oder Kakao bei uns die angemessene Reaktion auf die Probleme?

Erinnern wir uns: Die „Kolonialwaren“ Kaffee und Kakao haben über Jahrzehnte zu globalen wirtschaftlichen Abhängigkeiten geführt, die, wenn wir plötzlich auf entsprechende Produkte verzichten, zu enormem sozialen Elend führen würden. Das oben erwähnte Beispiel Ghanas mit der massiven Abhängigkeit vom Kakaoexport hat das deutlich gemacht.

Vor diesem Hintergrund haben sich inzwischen in einer Reihe von Ländern so genannte „faire Handelsinitiativen“ gegründet. TransFair heißt das Gütesiegel, unter dem inzwischen nicht nur Kaffee, Schokolade, Tee und Bananen verkauft werden und das von über 40 namhaften Organisationen in Deutschland unterstützt wird. Kaffee war übrigens das erste „faire“ Dritte Welt Produkt, das bei uns auf den Markt gelangte. Die wichtigsten Kriterien, die Kaffee mit dem TransFair Siegel erfüllen muss, lauten:

- Der Kaffee stammt ausschließlich von Kleinbauernfamilien, die sich in unabhängigen Genossenschaften zusammengeschlossen haben. Zwischenhändler sind bei der Vermarktung ausgeschlossen.
- Mindestpreise und Entwicklungszuschläge (zum Beispiel für den Bau von Schulen) werden garantiert. Der Kaffeeanbau wird unabhängig von stark schwankenden Weltmarktpreisen.
- Die Produzenten sind direkt an allen wirtschaftlichen Planungen beteiligt.
- Ökologischer Anbau wird gefördert.



Der „fair“ gehandelte Kaffee ist natürlich etwas teurer als die Massenware. Er hatte längere Zeit auch den Ruf, besonders scharf gebrannt und nur etwas für Magen-unempfindliche Genießer zu sein. Dem ist entgegen zu halten, dass der ein oder andere alternative Kaffee inzwischen wegen seiner besonderen Qualität preisgekrönt wurde.

Und wegen der besonderen Qualitätskontrollen ist der „faire“ Kaffee praktisch frei von Schimmelpilzrückständen. All das sollte den Kaffeetrinker die 3,5 Pfennig wert sein, die heute eine Tasse „fairer“ Kaffee mehr kostet. Was für den Kaffee gilt, trifft auch für Schokolade zu. FairTrade-Produkte sind inzwischen nicht nur in Weltläden und bei kirchlichen Organisationen erhältlich, sondern auch in den ersten Supermärkten und Warenhäusern. Welche Marktanteile solche Waren aus der Dritten Welt bei uns erzielen können, hängt vor allem von uns Verbrauchern ab.

Mögliche Themenerweiterung

Nachfrage belebt das Geschäft, ist eine alte Weisheit der Kaufleute und ein von Verbrauchern viel zu wenig genutztes Instrument, um das Angebot in unseren Läden zu beeinflussen. Das Kaffe- und Kakaothema ist besonders gut geeignet, um etwa in einem Klassen- oder Schulprojekt zu erkunden, was in unserem unmittelbaren Lebensumfeld an Waren aus „fairem Handel“ angeboten wird, warum dieser oder jener Supermarkt solche Waren noch nicht im Angebot hat, welchen Ruf die Produkte beim Verbraucher haben, wieweit sie überhaupt bekannt sind.

Ohne große Phantasie lässt sich ein solches Projekt erweitern, indem beispielsweise im Rahmen eines lokalen Agenda-Prozesses von einer Klasse gemeinsam mit Organisationen vor Ort eine städtische Aufklärungskampagne gestartet wird. Und natürlich wird dabei auch zur Diskussion stehen, was an „fairen“ Waren eigentlich in der Schule selbst angeboten wird. Welthäuser, engagierte Organisationen vor Ort und TransFair helfen dabei sicher gerne mit Informationsmaterialien und gutem Rat.

Literaturempfehlungen

Misereor (1997): Kaffee. Materialien für Bildungsarbeit und Aktionen.
(Misereor, Mozartstr. 9, 52064 Aachen).

Trans Fair (1997): Schokolade.
Materialien zu Kakao und Zucker aus fairem Handel.
(TransFair e.V., Remigiusstr. 21, 50937 Köln).

Eine Lernkiste zum Fairen Handel mit Kakao ist beim VEN in Niedersachsen ausleihbar. Sie enthält Sachbücher, Unterrichtseinheiten, Spiele, Videos, Diaserien und Anschauungsmaterial. Infos über: VEN, Tel.: 0441-9266248;
E-Mail: oldenburg@ven-nds.de.

II. 3. Gute Margarine?



Ob wir Butter oder Margarine auf's Brot streichen sollen, wurde von Hausfrauen/-männern wie Ernährungswissenschaftlern lange Zeit kontrovers diskutiert. Heute sehen wir das eher als Geschmacksfrage. Recherchieren wir also einmal einen besonderen Beigeschmack von Margarine oder von Speiseeis; und fragen nach den ökologischen Rucksäcken (Umwelthinterlassenschaften) von Lippenstift und Waschpulver. Unsere Geschichte dazu beginnt einmal mehr in den Tropen, genauer gesagt in Südostasien.

Wer erinnert sich nicht an die dramatischen Fernsehbilder und Zeitungsmeldungen Ende der 90er Jahre aus Indonesien, als dort die Tropenwälder lichterloh brannten? Nach Satellitenbild-Analysen loderte allein im zweiten Halbjahr 1997 in Indonesien eine Fläche von fünf Millionen Hektar. Das entspricht etwa der Größe von Niedersachsen. 70 Millionen Menschen waren mittel- oder unmittelbar von den Schäden betroffen, der gesamte volkswirtschaftliche Schaden wurde auf über 4,8 Milliarden Dollar beziffert.

In Indonesien brannte zwar mehr Buschland als Naturwälder. Aber dass die Natur unter den Bränden gelitten hat, ist unstrittig. Was die genauen Dimensionen des ökologischen Schadens betrifft, können wir bis heute nur Vermutungen anstellen. Ohne Frage sind Tausende von Orang-Utans, Nashörnern, Elefanten oder Tigern Opfer der Flammen und des Lebensraumverlustes geworden. Angesichts der für viele tropische Waldregionen typischen, relativ kleinen Gesamtverbreitungsgebiete von Tier- und Pflanzenarten müssen wir wohl davon ausgehen, dass hunderte, wenn nicht tausende Tier- und Pflanzenspezies durch die Brände an den Rand der Ausrottung gebracht wurden oder gar ganz ausgestorben sind. Die Schuldigen an den Bränden waren übrigens rasch ausgemacht: Kleinbauern, die angeblich durch Brand-

Gute Margarine?

- Indonesien will Palmölexporte vervielfachen
- Brandrodungen für Palmölplantagen
- Finanzierung durch ausländische Banken
- Palmöl ist Rohstoff für Margarine, Eis, Kosmetika ...
- 50 % des von der EU bezogenen Palmöls stammt aus Indonesien

Unterrichtsvorschlag:
Spurensuche in der Kosmetikbranche

4

© BLK-Programm „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.
Projektträger: Freie Universität Berlin, Koordinierungsstelle BLK-Programm „21“, FU Berlin, Arnimallee 9, 14195 Berlin, Tel. 030 - 83 85 25 15, www.blk21.de





rodung versuchten, neues Ackerland zu erschließen. Die heute nicht einmal mehr von der indonesischen Regierung bestrittene Wahrheit ist allerdings eine andere: Über 80 Prozent aller Brände in Indonesien gingen auf das Konto einer rücksichtslosen Strategie, Landflächen freizubekommen für das Anlegen immer neuer Ölpalmplantagen. Ähnlich ehrgeizig wie die Brasilianer beim Soja entwickelte Indonesiens Regierung den Plan, das Land zum größten Exporteur für Palmöl zu machen. Sie unterstützt seitdem rigoros alle Interessen seiner einschlägigen Wirtschaftspartner. Seit Ende der 70er Jahre hat das Land die Flächen für Ölpalmplantagen verzehnfacht, Ende der 90er Jahre waren es schon 2,4 Millionen Hektar. Das entspricht etwa der Fläche von Mecklenburg-Vorpommern. Schon bis zum Jahre 2005 soll diese Fläche fast verdreifacht werden. Dann – so der Plan – wird Indonesien Malaysia den Rang als weltweit größter Produzent von Palmöl ablaufen. Nicht unerwähnt bleiben darf in diesem Zusammenhang, dass der Ausbau der indonesischen Palmölindustrie direkt und indirekt durch nicht unerhebliche Mittel deutscher Entwicklungshilfe gefördert wurde; und nicht zu vergessen, durch Kredite ausländischer Banken.

Palmöl als anonymer Industriegrundstoff?

Bleibt zu klären, ob wir in Deutschland sonst noch etwas mit Ölpalmplantagen in Indonesien zu tun haben. Leider einiges: Über 40 Prozent des Palmöls indonesischer Produktion wird exportiert – seit der Wirtschaftskrise Ende der 90er Jahre mit stark steigender Tendenz. Die Europäische Union bezieht über 50 Prozent ihrer Pflanzenfette aus Indonesien. Die Niederlande und Deutschland gehören zu den wichtigsten Importeuren. Bezogen auf die Bundesrepublik bedeutete dies 1997 zum Beispiel 288.000 Tonnen Palmölimport.

Dass die Importe aus Indonesien außergewöhnlich hoch sind, hat seine Gründe. Sie sind besonders billig. Das wiederum liegt nicht zuletzt an den extrem niedrigen Löhnen. Plantagenarbeiter erhalten hier umgerechnet 1,80 bis 3,00 Mark pro Tag. Aus Pflanzenölen werden in Europa eine Reihe von Produkten hergestellt, die uns aus dem täglichen Leben bestens vertraut sind. Neben Schmierstoffen finden sich die Endprodukte des Palmöls vor allem in Margarine, Speiseeis, Erdnussbutter und anderen Lebensmitteln, in Kosmetika, Kerzen, Seife und Waschmitteln. Palmöl als Ausgangsstoff hat an all diesen Waren einen Produktionsanteil von 20 bis 30 Prozent.

Die Importeure, hauptsächlich Lebens- oder Waschmittelkonzerne, waschen ihre Hände währenddessen in Unschuld. Viele geben vor, nicht zu wissen, woher ihre Rohstoffe stammen. Viele Endproduzenten wissen dies vielleicht wirklich nicht, aber sie verschließen ohne Frage auch gern die Augen – und wir tolerieren das. Denn wenn sie wirklich wollten, könnten sie natürlich darauf bestehen zu erfahren, aus welcher Region und Produktion die Rohstoffe kommen. Und sie könnten darauf bestehen, dass für deren Gewinnung keine Wälder abgeholzt werden, gerechte Löhne gezahlt werden – dass die eigentlich lobenswerten nachwachsenden Rohstoffe wie Palm- oder andere Pflanzenöle aus sozial wie ökologisch nachhaltiger Produktion stammen.

Übrigens gibt es bei uns eine Produktzeichnungspflicht, nach der jeder Verbraucher erkennen kann, aus welchem Betrieb die gekaufte Ware stammt. Wir haben als Ver-

braucher also jederzeit die Möglichkeit, unmissverständlich nachzufragen, woher die verwendeten Rohstoffe stammen und unter welchen Bedingungen sie gewonnen wurden.



Mögliche Themenerweiterung

Und unsere Macht als Verbraucher, so wir sie denn einsetzen wollen, reicht noch ein gutes Stück weiter. Alternative Produkte insbesondere im Waschmittel- und Kosmetiksektor sind längst am Markt vertreten. Verbraucherzentralen oder PalmPool e.V. (Verein zur Förderung umwelt- und sozialverträglicher Entwicklung im Bereich nachwachsender Rohstoffe, Berliner Platz 12, 58638 Iserlohn) beraten uns hier gerne, wenn wir uns nicht selbst auf die Spurensuche in Naturkost- oder Bioläden begeben wollen. Alternative Kosmetika könnten zum Beispiel Produkte sein, die auf der Verwendung von Fair-Handelsprodukten beruhen. Das kann Kokos-Öl aus Musterprojekten in Brasilien oder auf den Philippinen sein; oder auch Palmöl, das in den Herstellungsbedingungen den Ansprüchen genügt, wie wir sie schon beim FairTrade von Kaffee oder Kakao ausführlicher kennengelernt haben:

- Genossenschaftliche Produktion,
- Ausschluss des Zwischenhandels,
- Garantierte Mindestpreise,
- Sozial und ökologische Standards in der Produktion.

Übrigens verschafft ein tieferer Einblick in die Kosmetikbranche, ob Bio oder nicht, eine Vielzahl von überraschenden Einblicken in die wirkliche Herkunft der vielen Pflegemittel und vor allem Düfte, mit denen wir uns gerne umgeben. Die meisten von ihnen haben eine Reise um den halben Erdball hinter sich gebracht, bis sie auf der Spiegelablage unserer Badezimmer landen. Auch diese Spurensuche ist spannend, wenn wir denn bereit sind, zur Erkundung der Herkunft von Sandelholz, Patchouli oder Ilang-Ilang einmal in Fachbüchern von Bibliotheken zu stöbern.

Literaturempfehlungen

WWF (1998): Brandrodung für Margarine. Waldbrände in Indonesien und Palmölprodukte in Deutschland: Zusammenhänge, Ursachen und Konsequenzen. (Umweltstiftung WWF Deutschland, Hedderichstr. 110, 60591 Frankfurt, E-Mail: info@wwf.de).

Fair Trade (o.D.): Im Zeichen der Nachhaltigkeit. Verknüpfung von Öko und Fair Trade Initiativen (o.D. Fair Trade e.V., Gewerbepark Wagner, Bruch 4, 42275 Wuppertal; E-Mail: info@fairtrade.de).



II. 4. Orangensaft und Kinderarbeit

Ein Glas Orangensaft täglich deckt unseren kompletten Vitamin C Bedarf. Diese Erkenntnis mag dazu beigetragen haben, dass Orangensaft schon beinahe zu den festen Bestandteilen eines guten Frühstücks gehört. Die Deutschen machen jedenfalls reichlich Gebrauch davon. Mit gut zehn Litern jährlichem Verbrauch pro Bundesbürger ist der Orangensaft inzwischen dabei, dem Apfelsaft als beliebtestes Fruchtsaftgetränk den Rang abzulaufen.

Die Tendenz ist steigend. Sieben der zehn größten Fruchtsaftkonzerne Europas sind deutsche Unternehmen. Die EU ist mit fast 650.000 Tonnen der größte Importmarkt für Orangensaftkonzentrat, angeführt von der Bundesrepublik.

Das Gros unserer Importe hat einen weiten Weg hinter sich. Über 80 Prozent der in Deutschland verarbeiteten O-Saft-Konzentrate stammen aus Brasilien und dort vor allem aus dem Bundesstaat Sao Paulo, der etwa so groß ist wie die alte Bundesrepublik. Noch vor 25 Jahren war die dortige Landwirtschaft vom Wirken kleiner Gemüse- und Kaffeebauern geprägt.

Inzwischen hat sich das Bild drastisch gewandelt. Mehr als 20 Prozent der Landesfläche und damit etwa 50 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche sind für den mehr und mehr exportorientierten Anbau von Orangen reserviert. 20.000 Plantagen bedecken eine Fläche von über 50.000 Quadratkilometern, etwa 150 Millionen Orangenbäume liefern die Früchte für unsere Zitrusäfte in Europa.

Ein Ergebnis der exportorientierten landwirtschaftlichen Produktion im Staat Sao Paulo – zu den Orangenplantagen kommen noch die Kaffeeanbaugebiete hinzu – ist der schon erwähnte weitgehende Verlust der natürlichen Fauna und Flora des brasilianischen Bundesstaates.

Orangensaft und Kinderarbeit

Herkunftsland:
Brasilien

Soziale Bilanz:

- Kartellwirtschaft
- Akkord
- Kinderarbeit

Ökobilanz pro Liter O-Saft:

- 22 Liter Wasser
- 0,4 Liter Kraftstoff
- 0,6 Kg CO₂-Ausstoß
- Materialaufwand und Umweltschäden durch Pflanzenschutz- und Düngemittel
- Verlust der natürlichen Fauna und Flora durch Orangenplantagen

Unterrichtsvorschlag: Thema Kinderarbeit

5

© BLK-Programm „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.
Projekträger: Freie Universität Berlin, Koordinierungsstelle BLK-Programm „21“,
FU Berlin, Arnimallee 9, 14195 Berlin, Tel. 030 - 83 85 25 15, www.blk21.de



Ökobilanz von Orangensaft



Natürlich ist der Orangensaft bei uns auch deshalb so beliebt, weil er ein relativ kostengünstiges Fruchtsaftgetränk ist. Was allerdings nur deshalb möglich ist, weil die wahren ökologischen Kosten sich im Ladenpreis bei uns nicht widerspiegeln. Das Wuppertal-Institut für Klima, Umwelt und Energie hat vor einigen Jahren versucht, eine Ökobilanz für Orangensaft aufzustellen, die Erstaunliches zu Tage brachte.

Zur Erläuterung ist vorweg zuschicken, dass weder frische Orangen noch der gepresste Saft zu uns nach Europa gelangen, sondern zur Reduzierung der Transportkosten eingedicktes Orangensaftkonzentrat verschifft wird. Dieses wird bei uns im Verhältnis 1:6 mit Wasser aufgemischt, Aromastoffe und ggf. auch Vitamine werden vor der Flaschenabfüllung wieder künstlich hinzugefügt.

Die Ökobilanz besagt, dass für die Produktion von einem Liter Orangensaft 22 Liter Wasser aufgewendet werden, vor allem für verschiedene Verarbeitungsvorgänge zur Herstellung von Konzentrat. Pro Liter Fruchtsaft werden 0,4 Liter Kraftstoff eingesetzt.

... und eine saftige soziale Bilanz obendrein

Neben der ökologischen spielt auch die soziale Bilanz eine wichtige Rolle, denn dass der weitgereiste, mit hohem Energieaufwand produzierte Orangensaft bei uns im Preis leicht mit heimischen Fruchtsäften konkurrieren kann, hat auch eine andere Ursache.

Werfen wir dazu einen kurzen Blick auf die Orangenplantagen. Da sich die Reifung der Früchte über mehrere Monate hinzieht, können zur Ernte keine Maschinen eingesetzt werden. Außerdem dürfen keine fauligen Früchte in die Pressautomaten gelangen. Also ist in der Ernte Handarbeit gefragt.

Der Lohnkostenanteil für die Pflücker/-innen pro Liter Orangensaft, der bei uns mit 1,90 DM oder weniger in den Regalen der Supermärkte landet, liegt bei ganzen 0,5 Pfennigen. Die gesamten Lohnkosten belaufen sich auf weniger als zehn Prozent am gesamten Produktionsaufwand.

Bei der Ernte wird nach Leistung gezahlt. Wer es schafft, im Akkord zwei Tonnen Orangen zu pflücken, in Kisten zu packen und zur Verladestelle zu schleppen, erhält einen Tageslohn von nicht einmal 22 Mark – bei übrigens ähnlich hohen Lebenshaltungskosten wie in Deutschland.

Die meisten Pflücker/-innen schaffen die Tagesleistung allerdings nicht und verdienen entsprechend weniger. Das Ausbeutungssystem funktioniert deshalb reibungslos, weil etwa im Staat Sao Paulo nur vier Unternehmen 85 Prozent der Orangenproduktion kontrollieren.

Dieses Kartell diktiert gnadenlos die Arbeitsbedingungen. Dabei kommt ihm entgegen, dass allein der landwirtschaftliche Strukturwandel der letzten zehn Jahre 12 Millionen Brasilianer zu Landlosen machte – Menschen, die jede Bedingung akzeptieren, um wenigstens auf einer Plantage Arbeit zu finden.



Kinderarbeit und Orangenproduktion

Familien, in denen Vater und Mutter kaum zwanzig Mark am Tag verdienen, können nicht einmal dann überleben, wenn sie für den eigenen Bedarf nebenbei noch etwas Gemüse anbauen oder Hühner halten. Deshalb sind bei der Erntearbeit oft ganze Familien tätig. Zwischen 15 und 35 Prozent des Personals auf Orangenplantagen sind Kinder. Auch Zwölfjährige schleppen hier 25 Kilogramm schwere Kisten, ernten bis zu zwei Tonnen Orangen pro Tag.

Natürlich gibt es auch in Brasilien Kinderschutzgesetze, doch die werden kaum befolgt und schon gar nicht kontrolliert. Wochenlanger Schulausfall insbesondere in der Erntezeit ist die Regel.

Viele Kinder leiden an Wirbelsäulenerkrankungen durch die viel zu große körperliche Belastung und auch Folgewirkungen von Vergiftungen durch den kritiklosen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gehören zum Alltagsbild. Wem nach all dem der Orangensaft nicht mehr schmecken sollte, der hat seit etwa zwei Jahren die – wenn auch noch sehr eingeschränkte – Möglichkeit, TransFair-Orangensaft zu kaufen; ein Produkt also, das umweltfreundlich und unter fairen sozialen Bedingungen hergestellt wurde, sowie ein stabiles Einkommen garantiert.

Mögliche Themenerweiterung

Angeregt durch die Arbeitsverhältnisse bei der Orangenproduktion lässt sich generell das Thema Kinderarbeit aufgreifen.

Kinderarbeit ist gerade in Ländern der Dritten Welt nicht nur auf Plantagen weit verbreitet. Kinder arbeiten in der Teppichherstellung und vielen anderen Fertigungsbereichen. Ein Bereich, in dem Kinderarbeit parallel zur stetigen Wachstumskurve der Branche mehr und mehr anzutreffen ist, ist der Tourismussektor – Sextourismus (Stichwort Thailand) inklusive. Nicht nur in südlichen Urlaubsländern ist vielen von uns Kinderarbeit schon persönlich begegnet. Wir kennen sie auch bei uns. Kinder arbeiten in der Landwirtschaft mit, wir finden sie in Gastronomie- und anderen Dienstleistungsbereichen. In Deutschland gibt es etwa 500.000 bis 600.000 Fälle von Kinderarbeit. Man vermutet, dass davon etwa 20 Prozent gegen das Kinderschutzgesetz verstoßen.

Was die Erwerbsarbeit von Kindern generell angeht, müssen zwei Bereiche deutlich unterschieden und unterschiedlich bewertet werden: nämlich der Neben- oder Ferienjob, der im wesentlichen der Aufbesserung des Taschengeldes dient, und Kinderarbeit, die einen wichtigen Beitrag zum eigenen Lebensunterhalt oder dem der Familie leistet. Eigene Erfahrung von Schulkindern und das hier von Orangenplantagen angeführte Beispiel existentieller Beiträge von Kinderarbeit machen die zentralen Unterschiede deutlich und erlauben eine sehr differenzierte Betrachtung des Themas Kinderarbeit.

Der Orangensaft eröffnet noch einen zweiten interessanten Anknüpfungspunkt, der das exotische Thema in regionale, sogar sehr praktische Handlungsbezüge bringen lässt. Der Apfelsaft aus heimischer Produktion ist ein solcher Bezugspunkt. Auf den ersten Blick mag man vermuten, dass unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten jeder

Apfelsaft dem Orangensaft vorzuziehen ist, weil er aus heimischer Produktion stammt, ohne Chemieeinsatz und Kinderarbeit und kaum mit Energiekosten für den Transport belastet ist.

Das ist nicht automatisch so. Sehr viele Fruchtsaftgetränke (auch Apfelsaft) werden bei uns aus Obst hergestellt, das zum Beispiel aus osteuropäischen Ländern mit erheblichem Transportaufwand nach Deutschland gelangte. Vielerorts gibt es allerdings echte, bis ins Detail nachvollziehbare Alternativen – Mostereien vor Ort, bei denen man im Herbst eigenes Obst abliefern kann und dafür im Gegenwert Apfelsaft erhält oder auch Geld. Tausende Tonnen an Äpfeln verrotten jedes Jahr bei uns, weil wir zu faul sind, das Obst zu ernten; oder weil wir zum direkten Verzehr Designeräpfel bevorzugen.

Hier könnte zum Beispiel ein Klassenprojekt angreifen, das sich die Erlaubnis zum Sammeln von nicht genutztem Obst einholt, es zu Mostereien verfrachtet und mit dem Erlös vielleicht ein ökologisch oder sozial sinnvolles Projekt bei uns oder andernorts fördert. Einer von vielen möglichen Ansätzen, um der Beschäftigung mit dem Thema Orangensaft einen handlungsorientierten Projektteil anzugliedern. Wer sich dabei den Rat einer Umweltschutzorganisation zu Nutze macht, entdeckt vielleicht noch mehr, den Wert heimischer Streuobstwiesen für den Naturschutz, den Unsinn von EU-Förderprogrammen, die den naturnahen Obstanbau im Nebenerwerb bei uns verdrängt haben, und vieles andere mehr.



Literaturempfehlungen

Misereor (1998): Orangensaft. Materialien für Bildungsarbeit und Aktionen.
(TransFair, Remigiusstr. 21, 50937 Köln).

Dritte Welt Haus Bielefeld (1995): Kinderarbeit und Orangensaft. Wir importieren Kinderarbeit aus Brasilien. (Welthaus Bielefeld, August-Bebel-Str. 62, 33602 Bielefeld, Tel.: 0521-33602).

AK Tourismus u. Entwicklung (1998): Kinderarbeit am Beispiel Tourismus; Bildungsmappe
(AK Tourismus & Entwicklung, Missionsstr. 21, CH – 4003 Basel).

Pollmann, U.: Zum Beispiel: Kinderarbeit (Lamuv Taschenbuch).



II. 5. Leckerbissen aus dem Meer

Fisch zum Frühstück ist nicht jedermanns Sache, es sei denn, man wohnt an der Küste oder es handelt sich um ein „Katerfrühstück“. Aber spätestens, seitdem bestimmte Marktketten mit Billig-Lachs auf sich aufmerksam machen, zieren Räucherlachspaletten mehr und mehr den normalen Frühstückstisch des Bundesbürgers und verdienen es, von uns einmal unter die Lupe genommen zu werden.

Noch vor weniger als hundert Jahren gab es in der Schweiz ein Gesetz, nach dem es verboten war, Hausangestellten mehr als drei Mal pro Woche Lachs vorzusetzen. Aus gutem Grund: Der Rhein war ehemals „der Lachsfluss“ Europas. Bis zu 200.000 Exemplare wurden hier Jahr für Jahr mit Netzen oder Reusen gefangen.

Das ist lange her. Seit über vier Jahrzehnten ist kein Lachs mehr auf natürliche Weise im Rhein groß geworden. Der wilde Atlantische Lachs, ehemals im Rhein heimisch (über den aus Aquakulturen müssen wir später noch reden), ist zu einer Delikatesse geworden, die edles Rinder- oder Schweinefilet preislich längst in den Schatten stellt. Was übrigens nicht nur für Lachs gilt, sondern mehr und mehr auch für die meisten Speisefische aus dem Meer. In kaum einem anderen Lebensmittelsektor hat sich in den letzten Jahrzehnten so viel im Angebot verändert wie beim Meeresfisch. Das allein sollte uns schon nachdenklich machen.

Leere Meere

Verlassen wir für einen Augenblick den Rhein und die Geschichte des deutschen Lachses, um uns einen Überblick über die Fischbestände weltweit zu verschaffen. Da schrillen die Alarmglocken. Der letzte Umweltbericht der Vereinten Nationen besagt, dass etwa 80 Prozent der Welfischbestände kritisch übernutzt beziehungsweise zusammengebrochen sind.

Ein konkretes Beispiel:

„Das Meer wimmelt von Fischen, für deren Fang man keine Netze braucht, sondern bloß Körbe, die man an einem Stein hinablässt, damit sie sinken.“ So beschrieben Reisende um 1500 den Kabeljaufang vor Neufundland. 500 Jahre später sind die Bestände erschöpft. 1992 musste der Kabeljaufang im nördlichen Atlantik eingestellt werden. 40.000 Fischer und Beschäftigte der Fischindustrie waren mit einem Schlag arbeitslos. Trotz eines Fangverbotes haben sich die Kabeljaubestände bis heute nicht erholt.

Liebhaber von Fischstäbchen haben das übrigens gar nicht bemerkt. Noch in den 80er Jahren wurde das Vorreiterprodukt der heute weit verbreiteten Tiefkühlkost fast ausschließlich aus Kabeljau hergestellt. Nach dem Zusammenbruch der Bestände stieg man zunächst auf Seelachs um, und als der überfischt war, auf Alaska Pollock. Inzwischen ist auch der kaum noch zu finden. Deshalb jagen die riesigen Fabrikschiffe heute Seehechte vor den Küsten Neuseelands oder suchen in den Gewässern um Südafrika nach Beute.

Die Fischstäbchen schmecken interessanterweise immer noch gleich, seit über 30 Jahren. Die würzige Panade überdeckt eben jeden Fischgeschmack. Dass der rechteckige Panierfisch inzwischen eine Weltreise hinter sich gebracht hat, bevor er in

unserer Pfanne landet, merken wir ihm natürlich auch nicht an. Unbemerkt vom Verbraucher hat sich hier etwas vollzogen, das uns sehr nachdenklich machen müsste. Dazu zählt auch die Frage, ob wir vielleicht zunehmend mehr Meeresgetier verzehren, von dem sich bisher andere Menschen ernährten. Das ist in der Tat so. Vor allem in den südlichen Regionen der Erde stellt Fisch für küstennah lebende Bevölkerungsschichten traditionell eine der bedeutendsten Proteinquellen dar.

Wo allerdings die Fischtrawler der Industrienationen durchgezogen sind, mit riesigen Schleppnetzen, von denen eines bis zu 400 Tonnen Fisch aufnehmen kann, mit Langleinen, die mit bis zu 50.000 Angelhaken bestückt sind, mit Satellitenunterstützten Fischsucheinrichtungen, denen kein Schwarm mehr entkommt – wo diese Fangungetüme gewütet haben, da bleibt für die traditionelle Fischerei und die davon abhängigen Menschen kaum noch etwas übrig. Auch diesen Zusammenhang sieht man den von uns heiß begehrten Leckerbissen aus dem Meer (leider) nicht an. Unser Speisefisch kommt eben nicht nur aus Nord- und Ostsee.



Zerstörte Kinderstuben der Meere für den kulinarischen Kick

Nehmen wir zum internationalen Fischfang noch ein zweites Beispiel hinzu, das der Shrimpsfarmen. Wer kennt und schätzt sie nicht, die Riesengarnelen oder Shrimps, die auf keinem edlen Buffet fehlen dürfen und anfangen, am häuslichen Grill der Bratwurst Konkurrenz zu machen. Woher sie eigentlich stammen, fragt sich kaum jemand.

Mitte der 70er Jahre propagierte die Welternährungsorganisation FAO im Zuge der „Blauen Revolution“ den Ausbau von Aquakulturen. Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährungsprobleme einer wachsenden Weltbevölkerung galten Zuchtgarnelen als wirksame Ergänzung für die mangelhafte Eiweißversorgung ärmerer Bevölke-

Leckerbissen aus dem Meer

- 80 % der Welfischbestände sind übernutzt
- Schädigung der traditionellen Fischerei durch küstennahe Industriefischerei
- Garnelenzucht vernichtet Mangrovensümpfe als „Kinderstube des Meeres“
- Fischfarmen: Verschmutzung der Küstenregionen und Antibiotikaeinsatz
- Gütesiegel für Fischereiprodukte (Ökolachs)
- Einkaufsführer Fisch
- Lachs 2000 – Rückkehr in den Rhein?

Unterrichtsvorschlag:
Rezeptsammlung

© BLK-Programm „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.
Projekträger: Freie Universität Berlin, Koordinierungsstelle BLK-Programm „21“,
FU Berlin, Arnimallee 9, 14195 Berlin, Tel. 030 - 83 85 25 15, www.blk21.de



6



rungsschichten im Süden. Ob die beginnende Überfischung der Meere dabei wohl schon eine Rolle spielte?

Wie auch immer, aus dem gut gemeinten Plan wurde nicht viel. Zu schmackhaft waren die Riesengarnelen, als dass man sie allein für die heimischen Märkte in Entwicklungsländern vergeuden wollte. Devisen, das hatte man rasch gemerkt, ließen sich damit viel besser verdienen. So nahm eine gefährliche Entwicklung ihren Lauf. Die Weltproduktion von Riesengarnelen stieg rasch an, zwischen 1980 und 1990 beispielsweise um fast 60 Prozent. Betrug der Anteil der in Shrimpsfarmen gezüchteten Tiere am gesamten Garnelenmarkt 1980 gerade einmal fünf Prozent, waren es Mitte der 90er Jahre schon über 25 Prozent. Vermutlich werden Zuchtgarnelen schon in wenigen Jahren über 50 Prozent des Weltmarktes an den Kleinkrebsen bestreiten.

Heute gehen bereits über 30 Prozent der „geernteten“ Garnelen in den Export, etwa 900.000 Tonnen pro Jahr – Tendenz stetig steigend. Die meisten landen auf den Tellern von Feinschmeckern in den USA, Japan und der Europäischen Union. Devisenerwirtschaftung aus gezüchteten Meerestieren ist doch nichts Verwerfliches, möchte man meinen – und hätte auch Recht damit, wenn die Sache mit der Zucht von Riesengarnelen nicht doch ihre Haken hätte.

Die Anlage der riesigen Garnelenzuchtanlagen erfordert flache Küstenzonenbereiche. Und die findet man in den Tropen vor allem dort, wo Mangrovenwälder ihre natürliche Verbreitung haben. Mangrovensümpfe sind die wichtigsten Kinderstuben der Weltmeere. Gemeinsam mit den Korallenriffen bilden sie für fast jedes zweite Meerestier einen sicheren und nahrungsreichen Hort, um über die schweren ersten Lebensmonate hinwegzukommen. Sie sind von existentieller ökologischer Bedeutung für den Lebensraum tropisches Meer. Und genau hier machen sich mehr und mehr Shrimpsfarmen breit.

In über 50 südlichen Ländern gibt es heute Shrimps-Zuchtanlagen. Manche Staaten haben inzwischen fast ihre kompletten Mangrovenbestände für die Anlage von Zuchtteichen abgeholzt. Shrimpsfarmen sind längst zum wichtigsten Zerstörungsfaktor für die Kinderstuben der tropischen Meere geworden.

Auch aus sozioökonomischer Sicht sieht die Bilanz verheerend aus. Wir erinnern uns: Ursprünglich hatte die Welternährungsorganisation mit der Einrichtung der Zuchtfarmen für Garnelen das Problem der Eiweißunterversorgung in Entwicklungsländern angehen wollen. Das Gegenteil ist vielerorts eingetreten. Nicht nur mehr und mehr Shrimps werden exportiert sondern die Fangerträge der traditionellen Küstenfischerei gehen auch wegen der fehlenden Kinderstuben der Meere dramatisch zurück – in Ecuador beispielsweise um fast 80 Prozent.

Damit nicht genug: Riesengarnelen sind Fleischfresser und so wurden im Jahr 2000 schon zwanzig Prozent des weltweit erzeugten Fischmehls in die Garnelenteiche gekippt. Nicht so schlimm, mag man meinen, Fischmehl wird doch aus dem nicht nutzbaren Beifang jener Fischtrawler hergestellt, die unsere beliebten Speisefische fangen. Leider ist auch das nicht richtig, denn die werfen den „unnützen“ Beifang einfach wieder ins Meer, mehr tot als lebendig. Zur Produktion von Fischmehl gibt es einen eigenen Fischereizweig, die so genannte Gammelfischerei. Die bestreitet bereits ein Drittel des weltweiten Fischfangs, zum Beispiel zur Versorgung von Garnelen- und Fischfarmen, aber auch zur Produktion von Tierfutter für die Viehmasthochburgen, von denen wir schon gehört haben.

Kaufen mit Bedacht



Die Verbraucherzentrale des Landes Bremen hat vor wenigen Jahren einen „Einkaufsführer Fisch“ herausgegeben, der klare Empfehlungen ausspricht, welches Wassergetier man heute überhaupt noch bedenkenlos kaufen kann.

Die Schlussfolgerungen lauten:

Hering	eingeschränkt empfehlenswert
Thunfisch	wenig empfehlenswert
Forelle	eingeschränkt empfehlenswert
Rotbarsch	nicht empfehlenswert
Schillerlocke	nicht empfehlenswert
Wild-Lachs	eingeschränkt empfehlenswert
Makrele	eingeschränkt empfehlenswert
Scholle	nicht empfehlenswert
Heilbutt	wenig empfehlenswert
Dorsch (Kabeljau)	eingeschränkt empfehlenswert
Alaska-Seelachs	wenig empfehlenswert
Seelachs	wenig empfehlenswert
Nordseekrabben	eingeschränkt empfehlenswert

Wir möchten hinzufügen:

Zuchtgarnelen	nicht empfehlenswert
---------------	----------------------

Diese Empfehlungen lassen an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig. Die Schlussfolgerung kann nur lauten: So wie sich die Landwirtschaft auf nachhaltige, ökologisch verträgliche Produktion umstellen muss, so muss sich im Interesse des Ressourcenerhaltes und der Vielzahl von Menschen, die dringender als wir auf Fisch als Eiweißquelle angewiesen sind, auch die weltweite Fischereiwirtschaft umstellen. Zur Zeit gibt es Bestrebungen, ein Gütesiegel für Fischereiprodukte einzuführen, die zumindest schonender gefangen wurden, weniger Beifang verursachen und bei denen auf den Fang in übernutzten Beständen verzichtet wird. „Fish forever“ heißt das Logo des so genannten „Marine Stewardship Council“, um dessen Einführung sich derzeit verschiedene Umwelt- und Verbraucherorganisationen gemeinsam mit Teilen der Industrie bemühen.

Welche Marktanteile Fisch und andere Meerestiere mit Gütesiegeln erzielen werden und welcher Einfluss dadurch auf die dringend notwendige Umstellung der gesamten Fischereiwirtschaft genommen werden kann, entscheiden wir als Verbraucher maßgeblich mit – wenn wir denn dazu bereit sind.

Lachs 2000 – Rückkehr in den Rhein?

Kehren wir noch einmal zum Lachs zurück, dessen Bestände nicht nur im Rhein, sondern auch in vielen anderen Flusssystemen drastisch zurückgegangen oder völlig zum Erliegen gekommen sind. Nicht gesunken ist dagegen die Nachfrage nach Lachs, weshalb er heute in vielen Meeresfarmen gezüchtet wird.

Die Probleme sind die gleichen wie in den Shrimpsfarmen: Viel zu großer Tierbesatz auf engstem Raum, der den regelmäßigen Einsatz großer Antibiotikamengen



erforderlich macht. Die Fäkalienprodukte der Anlagen verschmutzen die Küstengewässer so stark, dass – zum Beispiel in Norwegen – das Unterwasserleben ganzer Fjorde zum Erliegen kam. Aus den Unterwasserkäfigen ausgebrochene Zuchtlachse kreuzen sich mit Wildtieren, was – gleichfalls in Norwegen – den Wildlachsbestand fast völlig dezimierte. Ein Schaden, der irreparabel ist. Auch in der Fischzucht gibt es einzelne alternative Haltungssysteme, solche auf hoher See beispielsweise, wo die Fäkalien praktisch keinen Schaden anrichten können, man auf Chemieeinsatz weitgehend verzichtet.

Als Öko-Lachs etwa sind deren Produkte inzwischen vereinzelt erhältlich. Hochwertiges Proteinfutter muss natürlich auch hier eingesetzt werden.

Vielleicht wird ja schon bald eine Vision Wirklichkeit, die – im positiven Sinne – alte Zeiten aufleben lässt. Unter dem Motto „Lachs 2000“ bemühen sich Fischereixperten seit etwa zehn Jahren, den Lachs wieder im Rhein heimisch zu machen. Die Voraussetzungen dafür sind nicht die schlechtesten. Jahrzehntlang war der Rhein eine Kloake für Industrie- und Haushaltsabwässer. Beschränkungen der Einleitungen und der zunehmende Einsatz wirkungsvoller Klärtechniken haben dazu geführt, dass eine Reihe von Fischarten wieder in den Rhein eingewandert sind.

Beim Lachs ist das komplizierter. Er lebt als erwachsenes Tier im Meer und kehrt zur Fortpflanzung in die Mündungsgebiete genau jenes Flusses zurück, in dem er geboren wurde. Das konnten Fischereitechniker bei der Wiedereinbürgerung dadurch simulieren, dass sie laichbereite Tiere in geeignete Nebenarme des Rheins verfrachteten.

Mit Erfolg, eine Reihe dieser Lachse hat für Nachwuchs gesorgt, der nicht nur ins Meer wanderte, sondern sogar schon wieder an den Geburtsort zurückgekehrt ist und auf natürliche Weise abgelaicht hat.

Das ist natürlich erst der Anfang. An vielen heute noch unüberwindbaren Staustufen (nicht nur im Rhein) müssen Fischtreppe eingerichtet und Uferverbauungen an bedeutsamen Laichgründen beseitigt werden, damit der Lachs und andere zurückkehrende Fischarten wieder vollends heimisch werden können.

Aber ein Anfang ist gemacht, der zeigt, dass es sich auch bei uns lohnt, durch Umweltschutzmaßnahmen im großen und kleinen Stil dazu beizutragen, dass Lebensräume wiederbelebt werden und verschwundene Arten neu heimisch werden können.

Literaturempfehlungen

WWF u. Verbraucherzentrale Bremen (o.D.): Einkaufsführer Fisch. Rat und Tat für Fisch und mehr. (Beratungszentrum Bremen, Ernährungsabteilung, Altenweg4, 28195 Bremen, E-Mail: ernaehrung.vz.bremen@t-online.de).

Hardtke, M.(1998): Eine Frage des guten Geschmacks. Shrimpsfarmen – zerstörte Landschaften für den kulinarischen Kick. (ökozidjournal 15, 1/98, ARA, August-Bebel-Str. 16-18, 33602 Bielefeld, E-Mail: araoffice@aol.com).

IKSR (o.D.): Rhein – Strom mit Beziehungen (IKSR, Postfach 309, 56003 Koblenz, E-Mail: iksr@rz-online.de; Homepage: www.iksr.de).

II. 6. Lasst Blumen sprechen



Blumen lassen das Herz sprechen – und die Kassen der Floristikwirtschaft klingeln. Die „Blumentage“ im Jahreskalender wie Muttertag oder Valentinstag, an denen wir den Liebsten unsere Zuneigung mit bunten Sträußen beweisen, sind denn auch eher geschickt von der Werbung inszenierte Verkaufsevents als Ehrentage mit kultureller Tradition.

Was man schon daran erkennt, dass der Valentinstag in eine Jahreszeit fällt, in der bei uns auf natürliche Weise allenfalls Eisblumen an den Fensterscheiben blühen. Da stellt sich natürlich die Frage, wo denn gerade in der kalten Jahreszeit Tulpen oder Rosen herkommen.

Aus holländischen Gewächshäusern, ist eine naheliegende Vermutung und sie ist mindestens zur Hälfte falsch. Zwar wird der deutsche Blumenmarkt maßgeblich von Waren aus holländischen Pflanzenauktionshäusern bedient, um „echte holländische“ Blumen handelt es sich dabei aber nur zum Teil.

Jede dritte Schnittblume auf dem Weltmarkt stammt heute aus einem Entwicklungsland:

Orchideen aus Thailand, Rosen aus Kolumbien oder Simbabwe, Nelken aus Marokko oder Bolivien, Chrysanthemen aus Ecuador, Costa Rica oder Indien – Tendenz stetig steigend.

Ein Land wie Kolumbien erwirtschaftet mit dem Blumenhandel inzwischen ähnlich hohe Exporterlöse wie mit Kaffee oder Kakao, pro Jahr mehr als eine Milliarde Mark.

Viele afrikanische Staaten, die das gewinnträchtige Geschäft mit den Blumen in den letzten Jahren entdeckt haben, weisen jährliche Zuwachsraten in zweistelliger Höhe auf.

Lasst Blumen sprechen

- Niedriglöhne
- Fehlender Arbeitsschutz
- Einsatz von Pestiziden
- Chronische Erkrankungen
- Siegel des Flower Label
Programms für
faire Arbeitsverhältnisse,
Arbeitsschutz & Umweltschutz
oder
- Verzicht auf billige Massenware?

Unterrichtsvorschlag:

Schulumfeldgestaltung mit heimischen Zier- und Nutzpflanzen

7

© BLK-Programm „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“.
Projekträger: Freie Universität Berlin, Koordinierungsstelle BLK-Programm „21“,
FU Berlin, Arnimallee 9, 14195 Berlin, Tel. 030 - 83 85 25 15, www.blk21.de





Von Blumenfrauen und Rosengift

Trotz Energie fressender langer Transportwege sind die Stielrosen aus Kolumbien oder Tansania konkurrenzlos günstig auf dem europäischen Blumenmarkt. Da können nicht einmal niederländische Blumenzuchtbetriebe in der Preisgestaltung mithalten. Das hat Ursachen, die nur zum kleineren Teil im dem ganzjährig günstigen Klima der Tropenländer begründet sind. Niedrigstlöhne für Saisonarbeit nach Bedarf, kaum Arbeitsschutzinvestitionen, kritikloser Einsatz von Pestiziden und fehlende behördliche Umweltschutzaufgaben sind das Geheimnis der flower-power-Industrie des Südens. Solche Missstände sind zuerst aus kolumbianischen Blumenzuchtbetrieben bekannt geworden. Dort arbeiten schon seit über zwanzig Jahren die sogenannten Blumenfrauen für einen Tageslohn, für den man bei uns nicht einmal eine einzige Rose kaufen kann. Sie besitzen keine gesicherten Arbeitsverträge und setzen sich dafür täglich dem giftigen Nebel der Pestizide aus, ohne deren Einsatz die Anzucht empfindlicher Rosen oder Chrysanthemen auf engstem Raum garnicht möglich wäre. Chronische Erkrankungen bis hin zu Todesfällen waren und sind vielfach die Folge. Da stellte es schon einen gewaltigen Fortschritt dar, als die Arbeiterinnen es erreichten, dass das Verspritzen giftigen Nebels zumindest auf die knapp bemessene Mittagspause verlegt wurde.

Das Flower Label Programm (FLP)

Die Wahrscheinlichkeit, dass unsere Tulpen auf dem Frühstückstisch insbesondere in der kalten Jahreszeit aufregende Geschichten erzählen könnten, ist also relativ hoch. Schon vor zwanzig Jahren importierte Deutschland allein aus Kolumbien mehr als 110 Millionen Schnittblumen.

Seit knapp zehn Jahren gibt es eine von europäischen Menschenrechtsorganisationen und Hilfswerken gemeinsam mit Gewerkschaften in den Erzeugerländern gegründete Initiative für „Blumen aus Menschen- und Umweltschonender Produktion“, die versehen mit dem Siegel des „Flower Label Programms“ in erste Blumenläden bei uns Einzug gehalten hat. Schnittblumen mit diesem Siegel stehen für faire Arbeitsverhältnisse, Kündigungs- und Mutterschaftsschutz für die Blumenfrauen, Einsatz von Schutzkleidung, verringerter Einsatz von Pestiziden und andere Umweltschutzaufgaben.

Mit dem Slogan „Augen auf beim Blumenkauf“ wirbt ein Bündnis von Nichtregierungsorganisationen in Deutschland für den fairen Blumenkauf und wird dabei inzwischen auch vom Blumenimporthandel unterstützt.

Wie verhält sich der sozial- und umweltbewusste Verbraucher?

Eines ist klar: Eine sozial wie ökologisch nachhaltigere Blumenproduktion in den Anbauzentren der Dritten Welt ist entscheidend vom Käuferverhalten zum Beispiel in Europa abhängig. Je stärker die Nachfrage nach Label-Blumen bei uns ist, desto größer ist die Neigung der Anzuchtbetriebe in den Erzeugerländern, ihre Blumenproduktion auf sozial- und umweltgerechtere Produktion umzustellen.

Ist der bewusste Kauf solcher Blumen deshalb auch ein sinnfälliges Verhalten des Verbrauchers? Wie so oft, gibt es alternative Antworten.

Ein Argumentationsstrang könnte lauten:

Natürlich soll man auf Blumen mit Gütesiegel achten, soll sie gezielt kaufen, Verwandte und Bekannte darüber aufklären, vielleicht sogar Einfluss darauf nehmen, dass Gaststätten und andere Großverbraucher von Schnittblumen den Handel mit den Label-Blumen fördern. Wofür es übrigens leicht eingängige Argumente gibt. Zum Beispiel, dass die Blumen aus fairer Produktion nicht oder kaum teurer sind als solche aus konventionellem Anbau, weil durch eine Direktvermarktung der kosten-trächtige Umweg über internationale Auktionsmärkte entfällt. Menschenrechtsorganisationen verweisen zusätzlich darauf, dass der Blumenanbau besonders arbeitsintensiv ist und in den Erzeugerländern vor allem Frauen, für die es oft kaum Beschäftigungsmöglichkeiten gibt, sichere Arbeitsplätze verschafft. Weltweit arbeiten heute schon deutlich über 100.000 Frauen in der Blumenindustrie. Und in so manchem zertifizierten Betrieb in der Dritten Welt herrschen inzwischen vergleichsweise bessere Arbeitsbedingungen als indem ein oder anderen Blumenzuchtbetrieb in Europa.



Ein anderer Argumentationsstrang könnte besagen:

Der Intensivanbau von Blumen wird ökologisch immer fragwürdig bleiben. Die Produzenten machen sich zunehmend abhängig vom Diktat des Weltmarktes. Es wäre besser, die Arbeitskraft in die Produktion von Nahrungsmitteln für den regionalen Bedarf zu stecken. Und nicht zuletzt: Die empfindliche Blumenware wird unter hohem Energieaufwand – auch für die Kühlung – mit Flugzeugen um die halbe Welt transportiert, nur um bei uns zu jeder Jahreszeit einen Zimmerschmuck bereithalten zu können. Nachhaltig kann das nicht sein. Zwei Argumente, zwischen denen wir uns individuell entscheiden müssen und entscheiden sollten. Der didaktische Ansatz hat sein Ziel übrigens erreicht, wenn er die Zusammenhänge und Alternativen nachvollziehbar aufzeigt.

Mögliche Themenerweiterung

Das Blumenbeispiel zeigt besonders anschaulich, wie durch das Hinterfragen einzelner, auf den ersten Blick völlig „unverdächtiger“ Produkte nicht nur globale Aspekte der Nachhaltigkeitsdebatte erschlossen werden können. Fast automatisch eröffnen sich hier Querbezüge zu Aspekten klassischer schulischer Umweltbildung, die sich leicht in den interdisziplinären Zusammenhang von Bildung für nachhaltige Entwicklung bringen lassen. Schließen wir dazu doch das Blumenthema einmal von einer anderen Seite auf, indem wir uns einfach fragen, welche Pflanzen uns eigentlich im häuslichen oder schulischen Alltag begegnen. Dabei entdecken wir zum Beispiel, dass wir uns in der Wohnung fast ausschließlich mit tropischer Blumenpracht umgeben. Monstera und Philodendron, Ficus, Usambaraveilchen oder Kakteen mögen aus der Zucht in heimischen Gewächshäusern stammen, ihre Heimat haben sie dort nicht. Aus der Schulbibliothek oder dem eigenen Bücherregal zu Hause haben wir rasch ein paar Blumenbücher zusammengetragen. Wir erweitern unsere Spurensuche und stellen fest, dass eine Vielzahl der Bäume und des Gesträuchs auf dem Schulhof oder sonstigem Schulgelände Exoten sind, die gar nicht aus Mitteleuropa stammen.



Nicht anders sieht es in der ganzen Stadt aus, in den Parks, Hausgärten, auf den Terrassen oder Balkonen. Bei der Frage, woher die Blumen eigentlich stammen, die jedes Jahr aufs Neue zu Millionen in unsere Gärten und Blumenkästen wandern, landen wir zunächst einmal bei den wie Pilze aus dem Boden schießenden Gartenzentren. Der Blumenverkauf ist, wie man unschwer feststellen kann, längst auch zu einem bedeutenden Zusatzgeschäft vieler Supermärkte geworden, selbst in der kalten Jahreszeit. Erinnert sei beispielsweise an die Weihnachtssterne, die inzwischen die festliche Hausdekoration zu Weihnachten krönen – und die garantiert spätestens im Februar im Mülleimer landen. Ausgerechnet der Handel mit lebenden Pflanzen ist zu einem typischen Wegwerfgeschäft geworden. Warum sollen wir auch im Herbst die Geranien zurückschneiden und im Keller überwintern, wenn wir doch im nächsten Frühling schon aufgeblühte als Pfennigartikel kaufen können. Die frische Torfblumenerde (Woher stammt wohl der Torf?) kaufen wir gleich mit. Blumen, die, kaum dass sich draußen der Frost zurückgezogen hat, als Frühlingsboten in unsere Gärten wandern, müssen unter hohem Energieaufwand an einem warmen Ort vorgezogen worden sein. Kann das nachhaltig sein? Unsere städtische Gartenlandschaft gleicht inzwischen eher einem botanischen Garten als dass sie der heimischen Natur Platz bietet. Gleichzeitig beklagen wir uns, dass wir kaum noch Schmetterlinge in den Städten sehen und uns nur noch die abgebrühtesten Kulturfolger als Singvögel in der Stadt begegnen. Von den Dritte-Welt-Ländern erwarten wir gleichzeitig, dass sie die Regenwälder unangetastet lassen, während wir es uns mit ihren Blumen „schön“ machen und tatenlos zusehen, wie heimische Natur mehr und mehr aus unserem unmittelbaren Lebensraum verdrängt wird. Wollen wir das wirklich? Beinahe jede Schule kann im unmittelbaren Schulumfeld ein Exempel statuieren; so könnte im Rahmen einer Schulumfeldgestaltung Platz geschaffen werden für längst selten gewordene heimische Sträucher, man könnte vom Aussterben bedrohte heimische Nutzpflanzen in den Schulgarten holen, alte heimische Blumenformen kultivieren und selbstgewonnene Samen oder Ableger auf Schulfesten verschenken oder verkaufen. Es könnte sein, dass wir mit den blühenden Erzeugnissen eigener gärtnerischer Arbeit Überzeugungsarbeit leisten und zum Umdenken anregen. Wer sich je die Freude gegönnt hat, die Bandbreite heimischer Nutz- und Zierpflanzen kennen zu lernen, wird wahrscheinlich im Verzicht auf weit gereiste, mit Wachsmitteln aufgeputzte Blumen-Wegwerfware keinen Verlust an Lebensqualität sehen. Fast überall finden wir übrigens kleinere Fachbetriebe, von wo wir uns nicht nur alte heimische Blumensorten, Sträucher oder selten gewordene Obstsorten mit köstlichen Früchten beschaffen können, sondern wo man uns zur Umsetzung unserer Pläne auch mit Rat und Tat zur Seite stehen wird. Auch das nächste Umweltzentrum berät uns gerne, wenn wir den Grüngürtel um unsere Schule und vielleicht ja auch den eigenen Garten zu einer Arche Noah für heimische Natur gestalten wollen.

Literaturempfehlungen

Verbraucherinitiative Bonn o.D.: Unverblünte Geschäfte. FIAN: Blumen weltweit – auf der Suche nach Sozialstandards (Food First Nr. 4/00, FIAN, Overwegstr. 31, 44625 Herne, E-Mail: fian@fian.de).

Diakonisches Werk der EKD e.V.: Blumenzeitung (Brot für die Welt, Postfach 101142, 70010 Stuttgart, E-Mail: bfdwinformation@brot-fuer-die-welt.org).

III. Praxishilfen



Das waren sechs Beispiele von Frühstücksbestandteilen, aufgeschlüsselt nach fachlichen Zusammenhängen zwischen Konsum und Produktion, hinterfragt nach globaler sozialer und ökologischer Verantwortung. Analoge Aufschlüsse hätten sich für praktisch alle Bestandteile unseres Frühstückstisches entwickeln lassen. Etwa für den Rohstoff unserer Zeitungen, der nur zum kleinsten Teil aus dem eigenen Land stammt, und bei dem sich die Frage nach sorgfältigem Ressourcenumgang und der Nutzung von Recyclingware fast zwingend gestellt hätte.

Selbst bei den Stoffservietten hätte sich uns ein spannendes Thema eröffnet. Denn über die Frage nach dem Produktionsmarkt für Baumwolle wäre eine Diskussion über den Zusammenhang zwischen Mode und kritiklosem Rohstoffverbrauch fast unvermeidlich gewesen.

Natürlich können und wollen wir unser Frühstück nicht in allen Einzelheiten „sezieren“. Eine interessante Orientierung bei der Auswahl der Produkte und Waren kann zum Beispiel auch sein, welche Unternehmen der Konsum- und Verbrauchsgüterindustrie in der näheren Umgebung angesiedelt sind (zum Beispiel Textilindustrie und Rohstoff Baumwolle).

Die Frage ist natürlich immer, wie wir an die notwendigen Informationen kommen. Die eine oder andere geeignete Quelle wurde schon im vorangegangenen Text erwähnt und in Verbindung damit auch bundesweit aktive Organisationen. Was sich natürlich immer lohnt, sind zusätzliche Recherchen im Internet, wozu viele Schulen mittlerweile ja einen eigenen Zugang haben.

Hilfe kann man sich aber auch immer bei Organisationen vor Ort holen. Zu nennen sind hier Geschäftsstellen der Verbraucherberatung, Eine-Welt-Läden, Umweltzentren, Agenda-Beratungsstellen, Biobauernhöfe, diverse Nichtregierungsorganisationen, die uns oft nicht nur mit sinnvollen Tipps dienen können. Häufig sind Mitarbeiter solcher Einrichtungen auch bereit, in die Schulen zu kommen, ein Projekt wie das „Intercontinental Breakfast“ zu begleiten und mit ihrem Fachwissen anzureichern. Das erleichtert Lehrern und Lehrerinnen nicht nur die stoffliche Bewältigung, sondern verbessert die Anschaulichkeit des Unterrichts.

Nicht zu vergessen sind Eltern und Großeltern, die – wie eingangs schon erwähnt – Interessantes berichten können über frühere Ess- und Lebensgewohnheiten. Ganz sicher entdecken wir dabei das ein oder andere Schmackhafte, das hinter den „modernen“ Lebensmitteln längst in Vergessenheit geraten ist, das wir aber – durch den inzwischen geschärften Blick – plötzlich mit anderen Augen sehen.

Was ganz sicher dazu zählen dürfte, sind Lebensmittel, die wir vielleicht zukünftig selbst – und sei es in noch so kleinem Umfang – auf dem Balkon oder im Garten produzieren wollen.

Lebensmittel, bei denen wir die Kontrolle über die Produktion in optimaler Form zurückgewinnen und die uns vielleicht auch deshalb mit Stolz und Freude erfüllen. Vielleicht entsteht am Ende unseres Frühstücks sogar der Wunsch, das Angebot des schuleigenen Kiosk, der in Schüler- oder Elternverantwortung betrieben wird, mit einem „nachhaltigeren“ Angebot auszustatten.



Aber wie gesagt, wenn am Ende unserer Übung „Umwelt und Entwicklung für Einsteiger“ das Bewusstsein und die Fähigkeit stehen, die von uns genutzten Konsumgüter objektiver und systematischer zu hinterfragen, dann hat sie im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung ihr Ziel mehr als erreicht.

IV. Ausblick

Wenn wir aus dem Vorangegangenen lernen, dass es nur eine Umwelt gibt, die globale Dimensionen hat, dass Umweltbelange immer gleichzeitig soziale wie ökologische und ökonomische Dimensionen haben, dann fasst das folgende Satzspiel das Anliegen unseres kleinen Einstiegs in eine Bildung für nachhaltige Entwicklung vielleicht treffend zusammen:

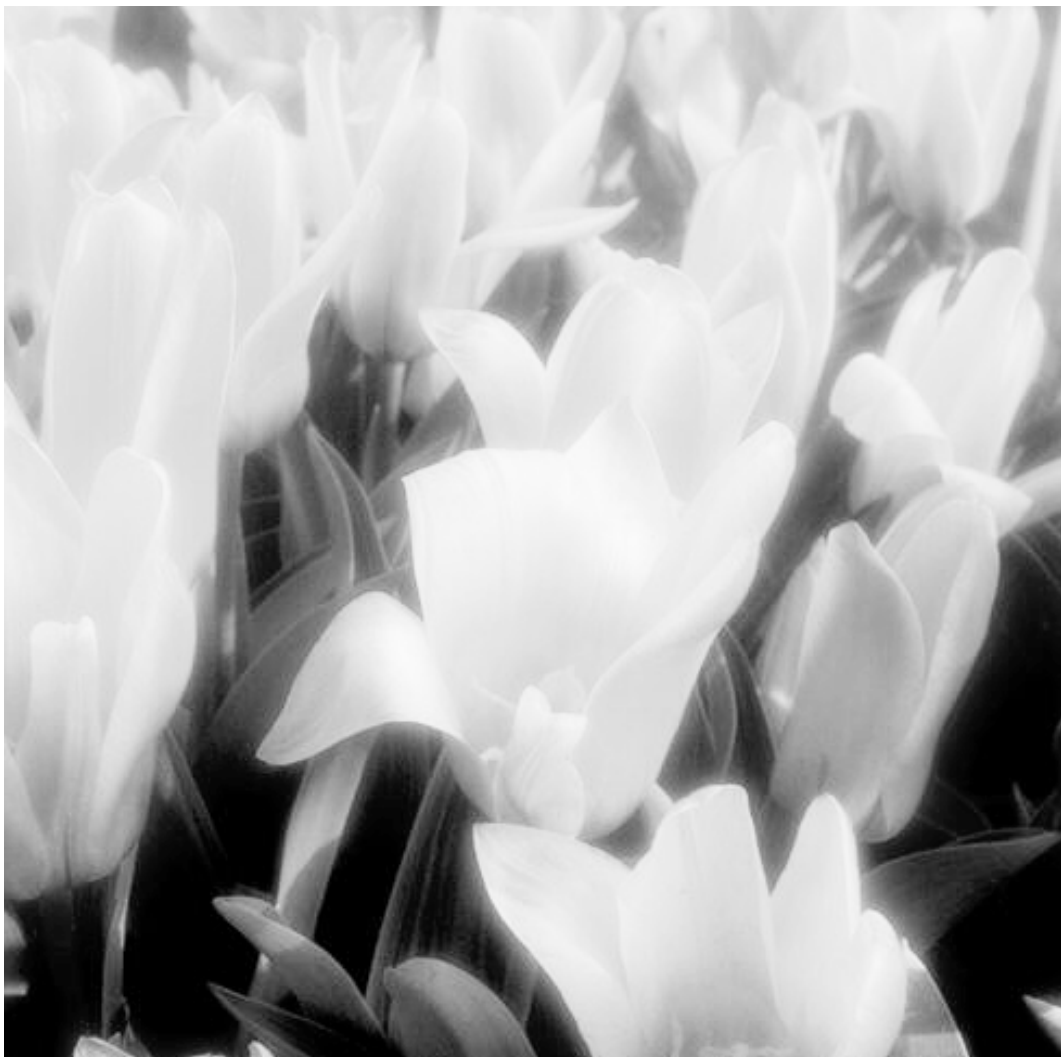
Ich kann ja doch nichts für unsere gemeinsame Umwelt tun.

Ich kann ja doch nichts für unsere gemeinsame Umwelt.

Ich kann ja doch nichts für uns.

Ich kann ja doch nichts.

Ich kann ja doch!



Das erste Ma(h)l – ein Blick über den (Frühstücks-) Tellerrand Tammy Chang



Die Wichtigkeit der ersten Mahlzeit am Tag (allgemein)

Aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist man sich schon seit langem einig, dass die erste Mahlzeit am Tag, die bei uns hier als Frühstück gereicht wird, sehr wichtig ist. Sie hilft einem Menschen den anstrengenden Arbeitstag bzw. Schultag zu überstehen und dient dazu, dass der Körper die nötigen Nährstoffe bekommt, die für eine bessere Konzentration und Leistungsfähigkeit sorgen.

Im Allgemeinen gibt es in den nördlichen Ländern außer einigen regionalen und saisonalen Besonderheiten keine wesentlichen Unterschiede. Generell kann man sagen, dass in Deutschland und Osteuropa mehr Schwarzbrot bzw. Brot aus Sauerteig mit Käse oder Konfitüre verzehrt wird und in englischsprachigen Ländern mehr Zerealien wie Cornflakes oder Müsli mit Milch gegessen werden. Allerdings kommt dem Frühstück eine immer schwächer werdende Bedeutung zu. Sei es durch den zunehmenden Zeitmangel trotz der fortschrittlich technologisierten Gesellschaft oder – wie auch aus Berichten und Bildern in Entwicklungsländern entnommen – durch die Mangelsituation an Nahrungsmitteln, wo es zum Teil gar nicht möglich ist zu wissen, wann es die nächste Mahlzeit gibt.

Aus eigenen Erfahrungen kann jeder bestimmt auch bestätigen, dass oft auf das Frühstück verzichtet wird, aber beim ersten Hunger oder zwischendurch schnell zu Schokoriegeln oder Ähnlichem gegriffen wird, was jedoch absolut nicht angemessen den Bedarf deckt. Die erste Mahlzeit am Tag ist also auch schon bei uns nicht mehr unbedingt das Frühstück.

Bei einem Ländervergleich kann man jedoch trotzdem wieder feststellen, dass durchaus eine große Vielfalt in der Gestaltung des Frühstücks vorhanden ist. Hier sind es vor allem die kulturellen Unterschiede und die jeweiligen wichtigen sozialen Zusammenhänge, die die Vielfalt ausmachen.

Zum einen wurde versucht, die städtischen Verhältnisse mit den ländlichen Verhältnissen zu vergleichen, und zum anderen wurden geschlechtsspezifische Unterschiede festgestellt. Bei den folgenden Beschreibungen von Frühstücks- bzw. Essgewohnheiten handelt es sich um private Erfahrungen und Eindrücke, die man nicht unbedingt verallgemeinern sollte.

Denn es gibt, wie hier bei uns auch, in jeder Region und Gegend, ja in jeder Familie, eigene individuelle Essgewohnheiten. Aber vielleicht bekommt man hier und da einige neue Ideen für die Gestaltung des eigenen Frühstücks.





Vorstellung der Länder:

Asien

1. China

Traditionell bildet ein dünner Reisbrei (xifan) die Grundlage, dieser wird mit allerlei pikanten Zutaten ergänzt:

- z. B. mit Schweinefleischhaar, das aus getrocknetem Fleisch besteht, das so dünn zerfasert ist, dass es an ein wirres Haarnäuel erinnert,
- „Tausendjährige Eier“, deren Eiweiß gallertartig grünschwartz angelauten ist, die mit Sojasoße auf zartem Tofu serviert werden,
- eine besondere Art von haltbarem Sojabohnenkäse, der entfernt an seifigen Ziegenkäse erinnert,
- salzige, schwarze Bohnen und in Sojasoße eingelegte Gurken,
- Kandiertes, Getrocknetes, Eingelegtes aller Art.

Je nach Region wird auch eine Art Dampfbrot (mantou) – vor allem im Norden – zu jeder Mahlzeit gegessen. Generell kann man sagen, dass in nördlichen Regionen mehr Mehlspeisen gegessen werden als in den südlichen. Dort gilt Reis eher als Grundnahrungsmittel.

Den traditionellen chinesischen Tee kann man so gut wie zu jeder Tageszeit trinken, so auch morgens zum Frühstück. Die jüngere Generation, die sich am Westen orientiert hat, greift auch mal zu einer Tasse Kaffee, die meist eher mit Zucker als mit Milch getrunken wird.

In städtischen Gebieten wurden einheimische Essgewohnheiten aus Zeitmangel der arbeitenden Bevölkerung und zunehmendem ausländischen Angebot durch industriell verarbeitete Produkte abgelöst. Toast oder Weißbrot z. B. dient inzwischen als eine beliebte Grundlage für das Frühstück.

Im Gegensatz zu früher trinken jetzt Kinder auch Milch oder greifen immer noch gern auf die altbewährte Sojamilch (doujiang) zurück, die kalt, heiß, gesüßt oder auch salzig mit weiteren pikanten Zutaten ergänzt, getrunken wird. In Taiwan gibt es eine Vielzahl an Straßenbuden, die überwiegend Büroangestellte und Schüler mit unterschiedlichsten Sachen bedienen:

- gefüllte Fleischtaschen (baozi), die in Bambuskörben gedampft werden,
- Eieromelette mit allerlei frischen Meeresfrüchten wie z. B. Muscheln, Austern und Krabben,
- in Öl frittierte, knusprige Teigstangen, die in heißer Sojamilch serviert werden,
- als Getränk oft auch süßen Reisbrei aus geröstetem Reis (mijiang), was diesem auch die schwärzliche Farbe verleiht.



2. Indien



Die Menschen in Indien haben ein anderes Zeitgefühl als es hier der Fall ist. Der Tag fängt nicht um 0 Uhr an, sondern beginnt dann, wenn die Sonne aufgeht und endet mit dem Sonnenuntergang. Allgemein stehen die Inder recht früh auf, auf dem Lande noch eher als in der Stadt. Es gibt einen vegetarischen Trend, je weiter man in den Süden kommt.

Im Norden wird generell mehr Fleisch gegessen, da es in diesen Regionen im Verhältnis zum Süden etwas kälter ist. Da das Frühstück absolut nicht die wichtigste Mahlzeit am Tag ist, wird es eher lieblos zu Beginn des Tages eingenommen, meistens im Gehen bzw. auf dem Weg zur Arbeit.

Häufig nehmen sich die Inder mehr Zeit, um den Haushalt zu pflegen. Die Frauen beginnen morgens mit Tätigkeiten wie Fegen, Feuer machen oder den Ofen anzünden, um das Abendessen für ihre Männer vorzubereiten.

Als Grundlage des Frühstücks dienen oft chapati oder Reis, die jeweils mit 2 Beilagen (von pikant bis scharf) gegessen werden. Als Getränk gibt es im Norden Wasser und Buttermilch (lassi) zum Frühstück. Milch oder süßer Milchtee (chai, einen Tee, der gleichzeitig mit Kardamom, Zimt, Nelken, Zucker und Milch zusammen gekocht wird) soll müde Geister beleben und wird den ganzen Tag über eingenommen. In städtischen Haushalten wird auch Weißbrot mit sehr süßer Marmelade als Brotaufstrich gegessen, ähnlich wie in Europa.

Im Süden bevorzugt man masala dosa oder idli (gedämpfter Reiskuchen oder puffige Reisbällchen), die z. T. auch schon mit scharf gewürztem Gemüse und Kartoffeln gefüllt werden. (Es gibt sogar Leute in Indien, die auch morgens nicht auf die scharfen Peperonis verzichten können.) Ähnlich wie in vielen tropischen Ländern gibt es hier ebenfalls verschiedene Sorten an Bananen. Oft werden auch Kochbananen zum Frühstück gereicht. Da der Süden ein typisches Anbaugebiet für Kaffee ist, wird auch viel Kaffee getrunken. Außerdem wird je nach Saison viel Fruchtsaft getrunken oder Kokosnussmilch oder -öl verwendet.

In Zentralindien wird zur Suppe bhagkari gegessen, eine Art von Brot – ähnlich wie chapati – das aber dicker und dunkler ist.

Im Norden bilden chapati, pakora und alooparathaandchai (Milchtee) die Frühstückbestandteile. Vor allem im Nordwesten wird viel lassi (Buttermilch) getrunken. Eine Beilage aus Senfkörnern und Gemüse, manchmal auch Hähnchenfleisch, gibt es auch oft dazu.

In den Kaschmir-Regionen werden zum Frühstück auch Äpfel und das Fleisch vom Yak, einem rindähnlichen Tier, gegessen oder seine Milch getrunken, die sehr aromatisch und intensiv riecht.

Im mittleren Westen, wo die Landschaft von der Wüste bestimmt wird, wird auch Kamelmilch getrunken. Während man dort die öligeren puri und paratas (chapati mit Füllung) bevorzugt, werden sie im mittleren Osten zuckerreicher und mit viel Milch gegessen. National verbreitet, gibt es mit Bratkartoffeln, Gemüse und Bohnen gefüllte samosa. Allgemein zur Anregung der Verdauung oder des Appetits werden auch Tamarinde, Kreuzkümmel, Limettensaft und mit Pfeffer gewürztes Wasser (jeera pani) getrunken.





Südamerika

1. Brasilien



Hier ist es das Mittagessen die aufwendigste Mahlzeit des Tages. Zum Frühstück trinkt man hier Milchkaffee (café com leite) oder frischgepressten Orangensaft. Je nach Saison gibt es immer viel und abwechslungsreich frisches Obst auf dem Frühstückstisch wie z. B. Papayas, Ananas, Wassermelonen, Mangos etc.

Häufig wird auch süßer Couscous in Form von gedampftem Maismehlkuchen mit Milch und Butter gegessen.

Ein anderes brasilianisches Nationalgericht zum Frühstück ist auch Canjica, das aus feinem Maismehl mit Kokosmilch, Zucker und Zimt gekocht wird. Den dick gewordenen Brei lässt man in einer Auflaufform erkalten und er wird in Scheiben geschnitten gegessen.

Es gibt verschiedene Sorten Bananen (z. B. auch Kochbananen), die mit Butter gebraten oder gekocht werden.

Auch in Salzwasser gekochte Süßkartoffeln können als Brei mit Milch und Butter gegessen werden; allgemein werden in Südamerika viel mehr Obst und Wurzelfrüchte gegessen. Andere Wurzelfrüchte sind z. B.: Maniok, aus dem man feines Mehl mahlen kann, Macaxeira, eine ähnliche Frucht wie Manjok (Schwarzwurzel), Yums, eine sehr große Wurzelfrucht zwischen 2 bis 3 Kilogramm.

Tendenziell wird wenig Brot – und wenn, dann auch nur Weißbrot – gegessen; hauptsächlich auch nur in Städten, wo es insgesamt aufgrund der langen Transportwege nicht so frische Lebensmittel gibt wie auf dem Lande. Das Frühstück unterscheidet sich nur darin vom Abendessen, dass abends vorweg noch eine Suppe und kein Obst gereicht wird.

Außer unseren „einheimischen“ Kartoffeln, die eigentlich ursprünglich auch aus den Anden kommen, gibt es noch eine Vielzahl anderer Knollenarten, die essbar sind:

- Maniok (auch Cassava oder Yuca): hat eine längliche Form und eine dunkelbraune, glatte bis rauhe Haut. Sie enthält Blausäure und muss daher vor dem Verzehr gewässert und gekocht werden.
- Süßkartoffel (oder Patate): etwas größer als Kartoffeln, hat eine rundliche Form und ist innen rötlich.
- Yums: eine bis zu 1m lange Wurzelknolle, die rauhe, graubraune Haut hat. Vom Nährstoffgehalt ist sie der Kartoffel sehr ähnlich, enthält viel Stärke und hat kaum Eigengeschmack.



2. Peru

Reis ist in allen Winkeln Perus Grundlage fast jeder Mahlzeit, allerdings verdrängen verarbeitete Grundnahrungsmittel aus importierten Rohstoffen (Weißbrot, Nudeln) immer mehr die einheimischen Kohlenhydrate.

Hunger durch Preissteigerung für verarbeitete Lebensmittel bei sinkenden Löhnen und Erzeugerpreise gehört hier zum Alltag: im Jahr 1990 nahm jeder Peruaner täglich 2000 kcal und 46g Eiweiß pro Tag zu sich; von der WHO wird jedoch eine Mindestmenge von 2490 kcal und 56g Eiweiß empfohlen.

Afrika

1. Namibia

Hier wird die erste Mahlzeit des Tages meist erst am Abend eingenommen, ein Frühstück wie wir es kennen, gibt es nicht. Tagsüber wird oft ein sehr dünner Sorghumbrei getrunken oder ein ähnlicher Hirsebrei (oshifima), den die Leute über den ganzen Tag verteilt unterwegs aus Bechern trinken. In der Stadt herrschen oft europäische Verhältnisse, d. h. es wird auch Weißbrot mit Brotaufstrich gegessen. Wenn Viehzucht betrieben wird (früher noch viel mehr als heute), dann dienen die Tiere mit ihrem Fleisch, das vor allem bei festlichen Mahlzeiten nicht fehlen darf, als wichtige Proteinlieferanten. Zusätzlich dienen diese Tiere ebenfalls als Milchlieferanten, oft auch um damit die Säuglinge zu ernähren. Als Ersatz für das Fleisch werden auch unterschiedliche Sorten an Bohnen gegessen.



2. Kamerun

Generell kann man sagen, dass – unabhängig davon, ob es auf dem Lande oder in der Stadt ist – oft das Abendessen vom Vortag für die erste Mahlzeit des Tages am Morgen noch einmal aufgewärmt wird und dieses zur Stärkung für den Tag gegessen wird. Deswegen wird oft am Abend vorher mehr gekocht, damit etwas für das Frühstück übrig bleibt. Aus diesem Gesichtspunkt kann man sagen, dass die erste Mahlzeit am Tag nicht die wichtigste Mahlzeit darstellt. Es geht oft lediglich darum, etwas in den Magen zu bekommen ohne viel Zeit dafür aufzuwenden.

Auf dem Lande, d. h. in den Dörfern, leben die Leute oft von der Landwirtschaft und Viehzucht. Für die schwere körperliche Feldarbeit wird daher viel Energie gebraucht, die durch die erste Mahlzeit am Morgen bis zum Mittag bereit gestellt werden soll. Das ist – wie oben beschrieben – oft das aufgewärmte Essen vom Vortag. Außerdem wird viel Wasser getrunken, um den Flüssigkeitsverlust durch die schwere Arbeit und das heiße Wetter zu kompensieren.

In West-Kamerun besteht das Essen z. B. aus einem Kartoffelpüree mit Bohnen und Palmöl oder auch Kochbananen, die mit Bohnen zusammen gekocht werden. Es werden im Allgemeinen recht viel Hülsenfrüchte gegessen, die als wichtige Proteinquelle dienen.

Teilweise wird morgens als erste Mahlzeit ebenfalls Fleisch gegessen, wenn am Vortag geschlachtet wurde und das Fleisch zum Abendessen gereicht wurde. Denn die Menschen auf dem Lande verfügen über keine Kühlschränke, so dass das Fleisch bald verzehrt werden muss.

In der Stadt (z. B. Hauptstadt Yaoundé) kommt es wiederum darauf an, ob man zu der ärmeren oder reicheren Schicht gehört. In ärmeren Familien ist es für die Menschen überhaupt schwierig, die Mahlzeiten zu ihren entsprechenden Tageszeiten einzunehmen. Für sie kann die erste Mahlzeit auch schon eine komplette Mahlzeit sein. Oft wird bis zum Sattwerden gegessen, da man nicht weiß, wann es die nächste Mahlzeit gibt. Sonst wird jedoch ähnlich wie in den Dörfern auf dem Lande das Essen vom Vortag noch einmal aufgewärmt für die erste Mahlzeit des Tages.





Wenn die Familie etwas Geld bekommen hat, dann wird auch gerne an Imbissbuden von der Straße beignit gekauft. Dies ist vergleichbar mit dem hier bekannten „Berliner“, wird aus Mehl, Wasser, Hefe und Zucker gemacht und in Fett frittiert. Gefüllt wird es jedoch nicht mit Marmelade sondern mit Bohnengerichten, es ist daher für europäische Verhältnisse ein recht schweres Essen am Morgen. Etwas, was von Kindern ebenfalls wegen ihrer Süße geliebt wird, ist bouillie. Hierbei handelt es sich um ein breiiges Getränk, das aus Maismehl gewonnen und anschließend mit Wasser gekocht wird. Kinder trinken dieses süße Getränk gerne warm zusammen mit den beignit.

In reicheren Familien fällt das Frühstück dann nicht mehr viel anders aus als hier in westlichen Ländern. Das Weißbrot, Baguette oder – für die, die es sich leisten können – auch Croissant-Brötchen, wird ebenfalls sowohl mit Konfitüre gegessen und dazu Kaffee, Tee oder Milch mit Kakao getrunken. Sehr viel und besonders beliebt bei Kindern wird auch Eier-Omelette gegessen, was typisch ist für Afrika. Die Schule fängt dort gegen 7:30 Uhr an, was für viele Kinder auch wieder frühes Aufstehen bedeutet. Von den Franzosen wurde früher eingeführt, dass die Kinder über Mittag etwa zwei Stunden frei haben, um zu Hause etwas zu essen. Die Schule fing dann ab 14:00 Uhr für den Nachmittagsunterricht wieder an. Von Berufstätigen wird an Straßenbuden auch Baguette oder Fladenbrot mit einer Bohnenfüllung gekauft, das unterwegs gegessen wird. Jedoch ähnlich wie hierzulande trinken manche Leute auch einfach nur eine Tasse Kaffee für die erste Mahlzeit am Tag.

Im Norden Kameruns wird viel Reis gegessen. Das bouillie wird nicht unbedingt aus Maismehl gemacht, sondern auch aus Reis oder Sorghum. Besonders in den Dörfern wird auch viel frisch gemolkene Milch getrunken.

3. Simbabwe

Hier einige Eindrücke und Erfahrungen einer Europäerin in Harare, diese sollte man allerdings nicht auf die Allgemeinheit beziehen:

In der Stadt sind britische Einflüsse deutlich erkennbar; man erkennt es etwa daran, dass auch weiches helles Weißbrot aus Weizenmehl in großen Mengen angeboten wird.

Außerdem gibt es Eier, Speck und Würstchen zum Frühstück und/oder Frühstückszerealien wie Cornflakes etc. mit Milch. Jedoch ist dies eher das Essen der reicheren Leute. Außer dem Brot, trifft dies für die arme städtische Bevölkerung vermutlich nicht so zu.

Zu trinken gibt es, wie bei uns auch, oft schwarzen Tee mit Milch und Zucker, was auch für die ländlichen Regionen zutrifft.

Auf dem Lande werden morgens auch gekochte weiße Bohnen mit einer leicht süßlichen Tomatensauce gegessen. Man isst sie entweder mit gekochten Maiskolben oder auch mit gekochten Erdnüssen.

Allerdings variiert das Essen hier stark nach dem, was die Leute angebaut bzw. gerade geerntet haben. Sie stehen jedenfalls sehr früh auf, die Frauen jedoch frühstücken meist erst ein paar Stunden später.



Prozess der Zielfindung und weitere Partizipationsmöglichkeiten



Das „Intercontinental breakfast“ setzt einen Rahmen für die Weiterbearbeitung von Teilthemen durch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Dabei bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, sie an den Entscheidungen über die weitere Arbeit zu beteiligen:

- Die Teilthemen selbst sind frei entscheidbar: Will ich mich mit der Kaffee- und Schokoladenproduktion, der Herstellung und dem Import von Orangensaftkonzentrat oder den „eingeflogenen“ Blumen beschäftigen?
- Die Art der weiterführenden Themenbearbeitung kann man ebenfalls in die Entscheidung der Teilnehmer stellen: Eine Recherche im Einzelhandel, eine Umfrage bei Verbrauchern, Informationsbeschaffung bei Nichtregierungsorganisationen... Das alles sind Möglichkeiten, sich intensiver mit dem Thema auseinanderzusetzen.
- Genauso offen kann die Frage nach den Produkten der Arbeit und der Präsentation gestaltet werden: Ein Informationsstand, eine Erkundungs-Rallye, ein Einkaufsberater...
- Schließlich bietet die Wahl der Kooperationspartner und der Kontakte und die Chance, das Thema nach den eigenen Interessen zu bearbeiten: Umweltverbände, Verbraucher- oder Ernährungsberatungen, Dritte-Welt-Initiativen oder die Importeure von exotischen Artikeln haben sicher unterschiedliche Sichten auf einen Gegenstand.

Voraussetzung ist sicherlich ein grundsätzliches Interesse der Teilnehmer am Thema. Wie offen oder wie gesteuert man dann das Vorhaben angeht, ist von den Bedingungen und Voraussetzungen in der Lerngruppe, der zur Verfügung stehenden Zeit, der Materiallage und den lokalen Gegebenheiten abhängig.

Institutionenanbindung und Kooperationspartner



Als Kooperationspartner stehen bei diesem Thema viele Einrichtungen und Organisationen zur Verfügung, beispielsweise Verbraucherberatungen, Eine-Welt-Läden, Umweltzentren, Agenda-Beratungsstellen, Biobauernhöfe oder diverse Nichtregierungsorganisationen.

Man kann hier natürlich Vieles über das Internet recherchieren, empfohlen sei aber in jedem Falle auch die Einbindung lokaler Akteure, die aktiv am Unterricht beteiligt werden können. Häufig sind Mitarbeiter solcher Einrichtungen bereit, in die Schulen zu kommen, ein Projekt wie das „Intercontinental Breakfast“ zu begleiten und mit ihrem Fachwissen anzureichern.

Das erleichtert Lehrern und Lehrerinnen nicht nur die stoffliche Bewältigung, sondern verbessert die Anschaulichkeit des Unterrichts, ermöglicht längerfristige Kooperationen und einen Wiedererkennungseffekt im lokalen Umfeld der Schülerinnen und Schüler.

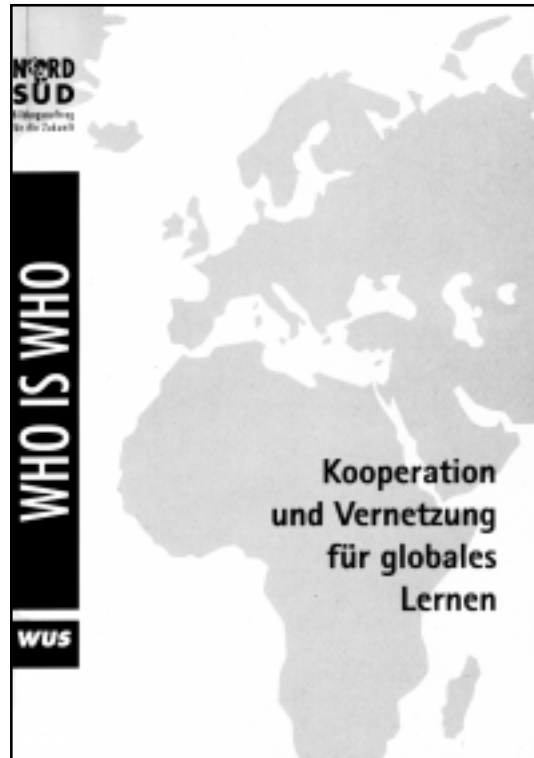


Um hier jetzt nicht eine – lokal nur begrenzt nutzbare und überdies schnell alternde Fülle von Ansprechpartnern und Adressen aufzulisten, sei nur ein einziger Literaturhinweis gegeben. Das deutsche Komitee des World University Service (WUS) gibt eine vom Bundesministerium für Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) geförderte Broschüre heraus, die bundesweit und bezogen auf jedes Bundesland Ansprechpartner und Adressen ausweist:

World University Service, WUS (Hrsg.):
Who is who? Kooperation und Vernetzung für globales Lernen - Eine annotierte Adressauswahl.
Wiesbaden 2000.

Das Heft wird regelmäßig aktualisiert und ist beziehbar über:

World University Service (WUS),
Goebenstr. 35, 65195 Wiesbaden
Tel.: 0611-944 61 70,
Fax: 0611-44 64 89,
E-mail: wusgermany@aol.com



Reflexion der ersten Erfahrungen

Das hier vorliegende Material wurde erstmalig anlässlich einer eineinhalbtägigen bundesweiten Lehrerfortbildungsveranstaltung des BLK-Programms „21“ im November 2000 eingesetzt und erprobt. An der Veranstaltung nahmen Lehrerinnen und Lehrer aus verschiedenen Bundesländern teil.

Die Resonanz auf die angebotenen Inhalte und Methoden war sehr gut. Die Herangehensweise wurde in einer Feedback-Runde als sehr unterrichtsgerecht bezeichnet und einige der Lehrerinnen und Lehrer wollen die Anregungen für den eigenen Unterricht nutzen. Über den unterrichtlichen Einsatz liegen jedoch bisher noch keine weiteren Erkenntnisse vor.

Ergebnisse der Arbeitsgruppe zum Thema Blumen

Die Gruppe einigte sich zunächst darauf, die Thematik am Beispiel des Themas „Blumen“ zu diskutieren. In der AG wurde folgendes Vorgehen vereinbart:

1. Sammeln der wichtigsten allgemeinen Orientierungspunkte für die Konzeption von Unterricht zu diesem Thema
2. Entwicklung konkreter Ideen zur schulischen Umsetzung

Zu 1.: Allgemeine Orientierungspunkte

Sich einmischen/Partizipation ermöglichen

Handlungsorientierung/Handlungsmöglichkeiten schaffen

Außenwirksam werden

Mehr Spaß und Freude, weniger moralischen Zeigefinger

„Sich Wohlfühlen“ als Handlungsmotiv beachten

Bezüge zur Alltagsästhetik herstellen (Lebensstile)

Politikakzeptanz herstellen

Bedeutung des Konsums vermitteln

Globale Bezüge herstellen

Exemplarität (Blumen als ein Beispiel zur Verdeutlichung globaler Vernetzungen)

Umgang mit Wissen und Nicht-Wissen

Bewertung von Information/von Zertifikaten/von Warensiegeln

Vertrauen zu Institutionen und Organisationen schaffen

Sich selbst entscheiden können

Urteilsfähigkeit erwerben

Sinnstiftung ermöglichen

Zu 2.: Ideen zur unterrichtlichen Umsetzung

Gestaltungsmöglichkeiten in der Schule nutzen:

- Klassenzimmer
- Foyer
- Schulgarten
- Wildblumenwiese anlegen und fotografieren

Schüler aller Klassenstufen beteiligen:

- als Multiplikatoren (Ausstellungen, Präsentationen, Verkaufsstände, Medienkoffer, Öffentlichkeitsarbeit, Presse)
- Ältere für jüngere Schüler (schulübergreifend)
- Schülervertretung bringt sich ein
- Eingabe ins Schülerparlament

Lernanlässe und -orte suchen:

- aktuelle (Valentinstag, Muttertag)
- lokale (Laden, Großhandel, Wochenmarkt, Gärtner)

Ideen und Beispiele für Teilprojekte:

- Recherche: Wo kommen die Pflanzen her? Welche globale Wirkungen hängen damit zusammen?
- Blumenstand mit selbst gezogenen, fair gehandelten, lokalen Pflanzen
- Konsumentenumfrage
- Mikroklima in Blumenladen → klimatische Bedeutung von Pflanzen
- Blumenhitparade (Vorlieben für bestimmte Pflanzen)
- Kulturgeschichte der Zimmerpflanzen
- Szenische Umsetzung (z.B. Theater Dornröschen)

Ergebnisse der Arbeitsgruppe zum Thema Ernährung

In der AG Ernährung wurde nach einer Phase der Ideensammlung der Schwerpunkt Ernährung als ein Thema mit zentralem Bedeutungsinhalt zur weiteren Bearbeitung gewählt. Hier wurden Arbeitsfelder gesammelt, die sowohl durch methodische interdisziplinäre Ansätze als auch durch inhaltliche Differenzierungen ergänzt wurden.

Ernährung:	<ul style="list-style-type: none">- ökologisch verträglich- global vertretbar	
Fast Food:	<ul style="list-style-type: none">- Arbeitsbedingungen, Esskulturen, Rinderhaltung, Müllproduktion	
Sucht/Genuss:	<ul style="list-style-type: none">- Essstörungen- Diabetes- Übergewicht- Werbung- Stärkung des Selbstwertgefühls	
gesundes Frühstück:	<ul style="list-style-type: none">- Frühstückskultur- Frühstück weltweit- Frühstücksinhalte (Bio, Ch, Ma)- Frühstückszubereitung- Frühstücksbilder	<ul style="list-style-type: none">- Frühstücksherkunft- Frühstückshistorie- Frühstücksgetränke- Frühstückswörter
Sensorische Schulung:	<ul style="list-style-type: none">- Lebensmittelparcours- Geruch, Geschmack, Farbe, Textur	
Gewürze:	<ul style="list-style-type: none">- Salz- Kräuter- Rezepte- Herbarium	
Trinkgewohnheiten:	<ul style="list-style-type: none">- Trinken – Was? Wie viel?- Was trinkt die Welt?- Was trinke ich wann?- Was trinke ich warum?	
Soziokulturelles Essen:	<ul style="list-style-type: none">- gesellschaftliche Akzeptanz- Essen als soziales Ereignis- Essen als Prestigeobjekte- Essen als Lebensphilosophie	
Welthunger:	<ul style="list-style-type: none">- Mangel – Überfluss- globale Zusammenhänge- Wirtschaft- Alternativen- regionaler Trans Fair	