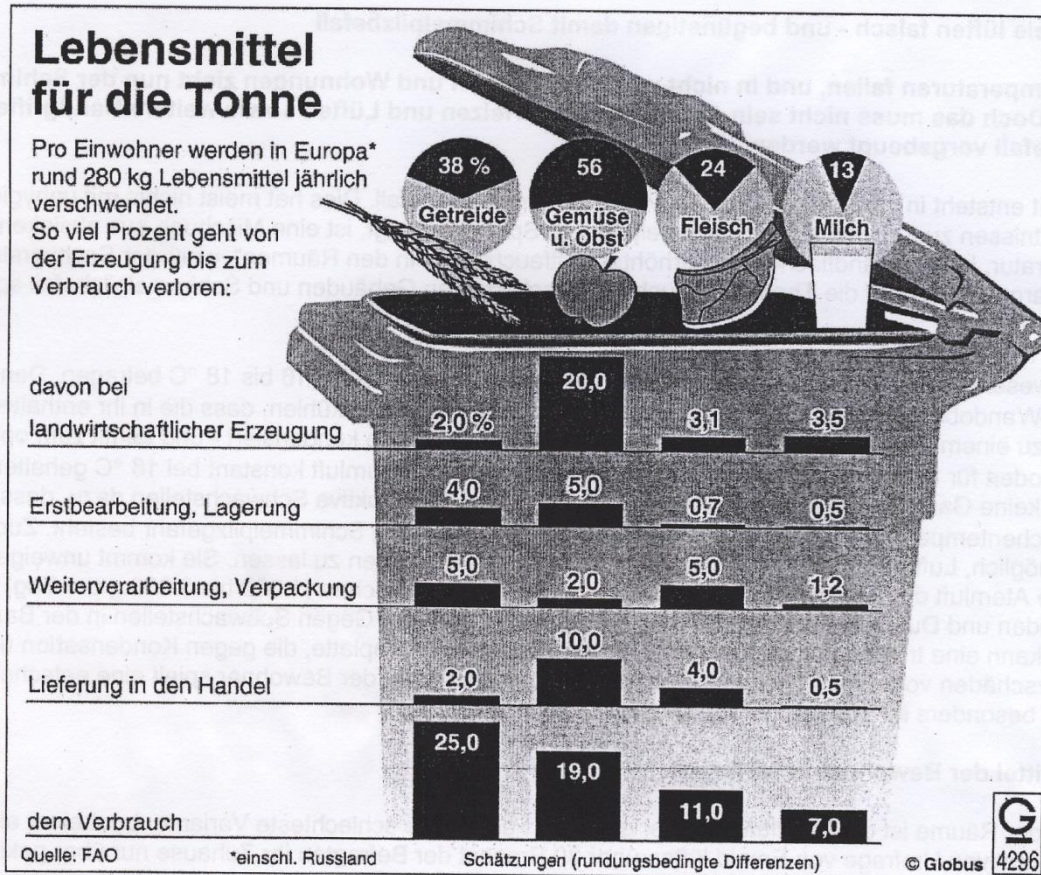


Aufgabenstellung:



Aufgabentyp 4 Schaubild

- Beschreiben Sie das abgebildete Schaubild. (Anlage 3)
- Wie könnte Ihrer Meinung nach die Verschwendung von Lebensmitteln eingedämmt werden?

Die Infografik „Lebensmittel für die Tonne“ wurde vom Globus unter der Nummer 4296 veröffentlicht und bezieht ihre Informationen von FAO. Zu sehen sind vier Kreisdiagramme, welche verschiedene Lebensmittel, die im Müll landen, darstellen. Außerdem fünf Säulendiagramme, die den Ort beschreiben, an denen die Lebensmittel verloren gehen. Das Säulendiagramm nimmt Bezug auf die Kreisdiagramme.

Die Überschrift „Lebensmittel für die Tonne“ steht linksbündig ganz oben im Schaubild. Zu beachten ist hierbei, dass die Schrift deutlich größer als der sonstige Text ist. Außerdem steht sie nicht in einer Reihe, sondern der Schluss „für die Tonne“ ist linksbündig in die nächste Zeile gerückt. Unter dieser Überschrift ist ein Text, welcher das Thema weiter erläutert. Es gibt die Information, dass pro Einwohner in Europa rund 280 Kilogramm Lebensmittel jährlich verschwendet werden. Der anschließende Text in der nächsten Zeile lautet „So viel Prozent geht von der Erzeugung bis zum Verbrauch verloren“ und bezieht sich auf die Diagramme. Hinzuzufügen ist noch das Sternchen hinter „Europa“, welches unten im Schaubild erklärt wird. Die Kreisdiagramme sind rechts neben dem Text aufgeführt und sind etwa Daumen groß. Sie stellen verschiedene Lebensmittel dar und beschreiben die Prozentzahl dieser Lebensmittel, die in der „Tonne“ landen. Die Lebensmittelart steht in dicker, schwarzer Schrift in dem Kreisdiagramm. Dieses ist in hellgrauer Farbe dargestellt und die Prozente der verschwendeten Lebensmittel sind schwarz gefärbte Segmente, welche immer oben am Kreisdiagramm ausgeschnitten sind. In diesen Segmenten steht die Prozentzahl in heller Schrift geschrieben. Das Prozentzeichen ist nur im ersten Kreisdiagramm erklärend hinzugefügt. Unter den Kreisdiagrammen, welche nebeneinander aufgereiht sind, sind zur Veranschaulichung Bilder der Lebensmittelarten. Im Hintergrund ist in Grautönen eine leicht geöffnete Mülltonne angedeutet. Die Kreisdiagramme befinden sich über der schwarzen Öffnung. Im unteren Teil des Schaubildes sind die Säulendiagramme aufgeführt. Sie beziehen sich auf den Verlust der Lebensmittel bei der Verarbeitung. Sie sind untereinander aufgeführt und es gibt jeweils eine Säule zu den Lebensmittelarten, die in den Kreisdiagrammen dargestellt werden. Drei Säulen sind schwarz und in diesen steht am oberen Ende, falls die Säule hoch genug ist, in weißer Schrift die Prozentzahlen mit einer Stelle nach dem Komma gerundet. Falls die Säulen zu niedrig sind, steht die Prozentzahl in Schwarz über der Säule. Bei der ersten Säule der landwirtschaftlichen Erzeugung ist erklärend das Prozentzeichen angegeben. Unter dem Säulendiagramm ist die Quelle links angegeben. Anschließend wurde das Sternchen erklärt, nämlich dass Russland in Europa mitinbegriffen ist. Als nächstes wird angegeben, dass es sich um Schätzungen handelt und es „rundungsbedingt Differenzen“ gibt. Im rechten unteren Eck wird der Herausgeber, also Globus, mit seinem Zeichen und der Artikelnummer beziehungsweise Bildnummer angegeben.

Die verschwendeten Lebensmittel dominieren eindeutig das Gemüse und Obst mit 56%. Das Getreide folgt mit 38%. Bei Fleisch gehen 24% verloren und bei Milch 13%. Auffällig ist, dass das meiste Obst und Gemüse bei der landwirtschaftlichen Erzeugung und knapp dahinter mit 19% beim Verbrauch verloren gehen. Bei der landwirtschaftlichen Erzeugung geht 2% Getreide verloren. Fleisch und Milch gehen unter 3,6% verloren. Auch bei der Erstverarbeitung und Lagerung gehen mit 5% das meiste Obst und Gemüse verloren. Bei der Weiterverarbeitung sind es dann nur noch 2%. Dort wird 5% Getreide und Gemüse verschwendet. Im Handel gehen 10% Gemüse und Obst verloren. Getreide wird am meisten mit 25% im Verbrauch verschwendet. Bei Fleisch (11%) und Milch (7%) geht hier am wenigsten verloren.

Meiner Meinung nach sollte die Verschwendung der Lebensmittel vor allem im Verbrauch stark eingedämmt werden. Dies kann man durch logisches und rationales Einkaufen erreichen. Eine weitere Möglichkeit wäre ein „Reste-Tag“, an welchem die Haushalte die Reste von vorherigen Mahlzeiten noch einmal neu verarbeiten und essen. Tiefkühltruhen sollten noch mehr zur Haltbarkeit von Lebensmitteln genutzt werden. Für das Kochen der richtigen Menge könnten Apps nützlich sein, die die Menge der Lebensmittel auf die Anzahl der Personen im Haushalt rechnet. Weiter ist es außerdem sehr wichtig, regionale Produkte – falls möglich – zu kaufen, da besonders Gemüse und Obst oft einen langen Lieferweg haben und bei diesem dann überreifen. Bei der Verpackung und Lagerung ist weiterhin mit Hilfsmitteln wie neue Maschinen und Robotern zu arbeiten, bei denen es exakte Arbeit gibt. Außerdem wurde dies schon durch die Chemikalien, die zur längeren Haltbarkeit zu den Lebensmitteln hinzugefügt werden, optimiert. Bei der landwirtschaftlichen Erzeugung sollte weiterhin auf eine fristgerechte Ernte geachtet werden. Durch Maschinen werden außerdem schon immer mehr Gemüse und Obst eingesammelt. Die Verschwendung kann außerdem weiterhin mit Angeboten von Lebensmitteln, die nicht mehr lange haltbar sind, eingedämmt werden. Waren sollten auch nicht sofort bei Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatum in den Müll „geschmissen“ werden, sondern erst einmal geprüft werden und, falls sie noch gut sind, kann man sie immer noch verbrauchen oder sie an Tafeln weitergeben. Das Thema „Verschwendung von Lebensmitteln“ sollte außerdem öfters in Schulen besprochen werden.

.

.

Meiner Meinung nach kann man die Verschwendung noch weiter eindämmen. Am meisten Potenzial sehe ich dabei im Verbrauch. Ich selber finde es sehr schade, dass so viele Lebensmittel bei uns in Europa verschwendet werden, wenn in der Dritten Welt Menschen an Hungersnot leiden.