



WAS *is(s)t* DIE WELT?



Fotoausstellung

10. Juli – 22. September 2013

Eine Reise in 24 Länder und der tägliche Kampf
 gegen Hunger und Übergewicht in der Welt

Entstanden aus dem Projekt „Hungry Planet“
 von Peter Menzel und Faith D’Aluisio



JAPAN

Mutter Sayo Ukita verbringt jeden Tag Stunden mit dem Einkaufen frischer Lebensmittel und mit der Zubereitung des Essens. Schon zum Frühstück gibt es Rührei und verschiedene Salate. Die Ukitas essen viel Fisch, Obst und Gemüse. Am liebsten mag Tochter Mio aber Kuchen, Tochter Maya Chips. Insgesamt kauft die 4-köpfige Familie wöchentlich für rund 246 Euro Lebensmittel.

WAS IS(S)T DIE WELT?

Die Ausstellung „Was is(s)t die Welt?“ ist eine Gemeinschaftsproduktion der Stiftung Zoologisches Forschungsmuseum Alexander Koenig – Leibniz-Institut für Biodiversität der Tiere (ZFMK), Bonn, und des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ).

„Was is(s)t die Welt?“ findet im Vorfeld des Science Forum 2013 statt. Thema der hochkarätigen wissenschaftlichen Tagung der internationalen Agrarforschungszentren ist Ernährung und Gesundheit. Gastgeber des Bonner Kongresses im September 2013 ist das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung.



KUBA

Der 6-jährige Fabio würde am liebsten jeden Tag Spaghetti mit Käse und Zucker essen. Oder Hotdogs. Doch das gibt es nicht so oft. Mutter Sandra kocht eher kubanische Gerichte. Bei den Costas gibt es Reis, Bohnen und anderes Gemüse sowie Obst und Brot zu essen. Auch Fleisch kommt auf den Tisch. Die 4-köpfige Familie gibt jede Woche rund 44 Euro für Lebensmittel aus, etwa ein Drittel davon für Fleisch.



Die Überwindung von Hunger und Armut ist ein fester Bestandteil der deutschen Entwicklungszusammenarbeit. Die Förderung der nachhaltigen Landwirtschaft, der ländlichen Wirtschaft und von Bildung sowie der Zugang zu Land helfen dabei ebenso wie die Verbesserung des Nachernteschutzes und der Schutz natürlicher Ressourcen. Die Ergebnisse der Agrarforschung helfen den Bäuerinnen und Bauern dabei, die Erträge zu verbessern. Das trägt ebenfalls zu mehr Ernährungssicherheit und mehr Einkommen bei. Wer arm ist und hungert, hat keine Zukunftsperspektive. Eine ausreichende und gesunde Ernährung ist daher auch eine Investition in eine bessere Zukunft.

Die Ausstellung „Was is(s)t die Welt?“ entstand aus dem Projekt „Hungry Planet“ von Peter Menzel und Faith D’Aluisio. Der Fotograf und die Journalistin reisten in 24 Länder und besuchten 30 Familien. Sie verbrachten einige Zeit mit ihnen, schauten beim Kochen zu, probierten die verschiedensten Gerichte und begleiteten sie beim Einkaufen. Die Bilder der Ausstellung zeigen 20 dieser Familien mit den Lebensmitteln, die sie in einer Woche verbrauchen.

BOSNIEN UND HERZEGOWINA

Rasim Dudo ist Taxifahrer, seine Frau arbeitet bei einer Hilfsorganisation. Zusammen mit ihren drei Kindern wohnen sie in der Hauptstadt Sarajewo. Ensada kocht und backt gerne, Fertiggerichte gibt es nur manchmal. Ihr Obst und Gemüse kaufen die Dudos am liebsten auf dem Markt. Für Lebensmittel gibt die Familie jede Woche rund 130 Euro aus, davon allein etwa 30 Euro für Süßwaren und Getränke.



DIE WELT IS(S)T BUNT

Die Welt is(s)t vielfältig und bunt. Wochenmärkte, Supermärkte und regionale Küchen weltweit beweisen das jeden Tag. Mit zunehmender Industrialisierung und Globalisierung sowie steigendem Einkommen verlieren wir jedoch einen Teil dieser Vielfalt. Internationale Supermarktketten und Fastfood-Restaurants sorgen für ein einheitliches Angebot, das sich in Kuwait nicht wesentlich von dem in den USA oder bei uns in Deutschland unterscheidet. Industriell verarbeitete Nahrungsmittel, nach Gewicht, Größe und Aussehen sortiertes Obst und Gemüse, tiefgekühltes Fleisch und tiefgekühlter Fisch – alles ist immer verfügbar. Die Nahrungsmittel werden häufig um den ganzen Globus transportiert. Gurken, Tomaten, Erdbeeren, Mangos oder Spargel können wir essen, wann wir Lust haben. Die Jahreszeit spielt dabei keine Rolle, der Preis meist auch nicht.

In vielen Entwicklungs- und Schwellenländern sieht das ganz anders aus. Hier gibt es Supermärkte mit verlockenden Angeboten meist nur in den großen Städten. In den kleineren Städten und auf



GRÖNLAND

Am liebsten isst Vater Emil Madsen Eisbärenfleisch. Er erlegt die Bären selbst, denn er ist Berufsjäger. Auch alle anderen Tiere, deren Fleisch die Madsens essen, jagt er selbst. Die restlichen Lebensmittel muss die Familie kaufen. Fast alles muss importiert werden. Rund 215 Euro geben die Madsens jede Woche für Lebensmittel aus, fast die Hälfte davon für Süßwaren und Getränke.

dem Land sind die Menschen auf kleine Läden und Märkte angewiesen. Gerade auf den lokalen Märkten gibt es in Hülle und Fülle regionales Obst und Gemüse, Hirse, Reis, getrocknete Erbsen, Bohnen, Gewürze und anderes, das wir oft gar nicht kennen. Das Angebot und das geschäftige Treiben, das hier herrscht, täuschen darüber hinweg, dass für viele der Einkauf auf dem Markt kein angenehmes Erlebnis ist, sondern eine Notwendigkeit, der man nicht aus dem Weg gehen kann. Häufig wird nur das am dringendsten Benötigte gekauft, und das so billig wie möglich. Diejenigen, die hier ihre Waren anbieten, bekommen das zu spüren. Oft müssen sie einen Teil wieder mit nach Hause nehmen. Und dann fehlt ihnen das Geld, um ihre Familien ausreichend zu ernähren.





ECUADOR

Die Familie Ayme wohnt in dem kleinen Dorf Tingo hoch oben in den Anden. Auf ihren Feldern wachsen Kartoffeln, Mais, Weizen und Zwiebeln. Außerdem haben sie Hühner, Meerschweinchen und Schafe. Hühner und Meerschweinchen essen sie selbst, die Schafe verkaufen sie auf dem Markt. Das Geld brauchen sie, um sich Mehl, Öl, Obst und Gemüse zu kaufen. Rund 25 Euro gibt die 9-köpfige Familie dafür jede Woche aus.

ARME SIND HUNGRIG UND WERDEN KRANK

Jeden Tag satt werden, das ist für viele ein Traum. Jeder siebte Mensch auf der Welt hungert, obwohl rein rechnerisch genügend Nahrungsmittel für alle erzeugt werden. Vor allem in Asien und in Afrika südlich der Sahara hungern die Menschen.

Hauptursache des Hungers ist Armut. Die Hungernden haben nicht genügend Geld, um sich Nahrungsmittel zu kaufen oder das notwendige Saatgut und den Dünger. Oder sie haben nicht so viel Land und Wasser, dass sie selbst ausreichend Nahrungsmittel produzieren können. Auch Naturkatastrophen und Bürgerkriege bedeuten für die Betroffenen oft Hunger. Unfaire Wettbewerbsbedingungen auf den internationalen Märkten tragen ebenfalls zu Armut und Hunger bei.

Aber satt werden bedeutet nicht automatisch, dass man sich gesund ernährt. Bei vielen Menschen reicht das Geld gerade so, dass sie genügend Mehl, Brot, Reis und Öl kaufen können, um die Familie jeden Tag satt zu bekommen. Gemüse, Obst oder gar Fisch, Fleisch,

MONGOLEI

Oyuna Lhakamsuren muss sparen. Sie wohnt mit ihrem Mann und ihren beiden Kindern in einem Zimmer in einem Mietshaus in der mongolischen Hauptstadt Ulan Bator. Bad und Küche teilen sie sich mit zwei anderen Familien. Doch hungern muss Familie Lhakamsuren nicht. Traditionell gibt es viel Fleisch, aber auch Obst, Gemüse und Eier. Die 4-köpfige Familie gibt wöchentlich etwa 31 Euro für Lebensmittel aus.



Eier, Käse und Milch sind Luxusprodukte, die selten auf den Teller kommen. Diesen Menschen fehlen lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe. Sie leiden unter Mangelernährung. Auf die Dauer macht sie dieser „verborgene Hunger“ krank. Fast jeder dritte Mensch auf der Welt ist davon betroffen. Nicht nur in armen Ländern gibt es verborgenen Hunger, sondern auch in Ländern wie Deutschland.

Hunger und Mangelernährung schädigen die geistige und körperliche Entwicklung sowie die Leistungsfähigkeit eines Menschen dauerhaft. Vor allem Kinder leiden darunter. Sie können sich nicht altersgerecht entwickeln und bleiben ihr Leben lang kleiner und schwächer als die, die von Anfang an genügend zu essen bekommen.



CHINA

Am liebsten würde Dong Yan mit seinen Freunden jeden Tag zu McDonald's oder KFC gehen. Dong Yan ist das einzige Kind der Familie. Er wuchs bei seiner Großmutter auf, denn beide Eltern gehen arbeiten. Die Dongs wohnen in Peking und kaufen ihre Lebensmittel im Supermarkt. Sie lieben das Angebot an internationalen Produkten. Pro Woche gibt die 4-köpfige Familie, zu der auch die Großmutter gehört, rund 120 Euro für Lebensmittel aus.



UNSERE ERNÄHRUNG BEEINFLUSST DIE UMWELT

Im Jahr 2050 werden wahrscheinlich mehr als neun Milliarden Menschen auf der Erde leben. Eine größere Zahl dieser Menschen wird dann voraussichtlich Essgewohnheiten haben, wie wir sie heute in Deutschland und anderen reichen Ländern haben. Das bedeutet, dass mehr Fleisch und Milchprodukte verzehrt werden, dafür weniger Hülsenfrüchte und Getreide.

Fleisch ist ein Wohlstandssymbol. In den letzten 50 Jahren hat sich der weltweite Fleischkonsum vervierfacht. Die wachsende Weltbevölkerung und die sich ändernden Ernährungsgewohnheiten haben zur Folge, dass wir bis zur Mitte des Jahrhunderts etwa 60 Prozent mehr Nahrungs- und Futtermittel brauchen als heute. Das schätzt die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen.



GUATEMALA

Fortunato Pablo Mendoza lebt mit seiner Familie in Todos Santos Cuchumatán. Das ist eine kleine Stadt im Hochland von Guatemala. Pablos absolutes Lieblingsessen ist die Truthahnsuppe seiner Frau Susana. Normalerweise gibt es Kartoffeln, Reis, Eier, Tortillas, Bohnen sowie anderes Gemüse und Obst. Fleisch essen die Mendozas nicht so oft. Rund 59 Euro gibt die 7-köpfige Familie jede Woche für Lebensmittel aus.

Der wachsende Bedarf an Nahrungsmitteln hat in vielen Ländern Spuren hinterlassen. Durch den Anbau auf Flächen, die dafür nicht geeignet sind, oder durch zu viele Tiere auf den Weiden ging in den vergangenen 25 Jahren ein Viertel aller landwirtschaftlich genutzten



Flächen für die Landwirtschaft verloren. Der steigende Bedarf an Nahrungs- und Futterpflanzen und die zunehmende Tierhaltung tragen auch zum Klimawandel bei. Beim Anbau von bewässertem Reis und bei der Rinderhaltung entstehen große Mengen an Methan und Lachgas. Beide Gase schädigen das Klima wesentlich stärker als Kohlenstoffdioxid.



INDIEN

Akshay Patkar mag Hühnerfleisch. Eigentlich lebt die Familie ja streng vegetarisch. Seine Mutter kocht auch so. Obst, Gemüse, Brot, Nudeln, Reis und Porridge sind wichtige Bestandteile von Frühstück, Mittag- und Abendessen. Ab und zu gibt es mal was vom Straßenimbiss, manchmal gehen die Patkars auch Essen. Pro Woche gibt die 4-köpfige Familie etwa 30 Euro für Lebensmittel aus.

SATTWERDEN BRAUCHT ENTWICKLUNG

Die meisten Hungernden leben in den ländlichen Regionen der Entwicklungsländer. Ländliche Entwicklung und Förderung der Landwirtschaft sind daher die wichtigsten Ansatzpunkte für weniger Hunger und mehr Ernährungssicherheit. Die Menschen dort brauchen Arbeitsplätze, Schulen, Krankenstationen, den Zugang zu Energie, Banken und Versicherungen, aber auch ein gutes Straßennetz und Transportmittel. Die Bäuerinnen und Bauern müssen ihre Erzeugnisse zu angemessenen Preisen auf Märkten und an Händler verkaufen können, sonst nützen ihnen bessere Erträge nichts. Die deutsche Entwicklungszusammenarbeit unterstützt ihre Partnerländer bei der ländlichen Entwicklung und der Entwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft.

Landwirtschaft ist in den meisten Entwicklungsländern durch Kleinbauern und Kleinbäuerinnen geprägt. Die Erträge sind oft gering, reichen gerade so für die eigene Familie. Die Möglichkeiten, mehr zu erzeugen, sind hier noch lange nicht ausgeschöpft. Das ist eine große Chance, den Hunger zu bekämpfen und mehr Ernährungssicherheit für alle zu schaffen. Allerdings muss dieses Plus an Nahrungsmitteln auf den Feldern und Weideflächen so erzeugt wer-

TSCHAD

Zum Frühstück kocht D'jimia Ishakh Souleymane einen dicken Hirsebrei, Aiysh genannt. Dazu eine dünne Suppe aus getrockneten Tomaten. Und Aiysh gibt es auch zum Mittag- und zum Abendessen. D'jimia lebt mit ihren Kindern im Flüchtlingscamp Breidjing. Sie sind vor dem Bürgerkrieg in ihrer Heimat Darfur im benachbarten Sudan geflohen. Die 6-köpfige Familie kann etwa einen Euro pro Woche für Nahrungsmittel ausgeben.



den, dass weder die Böden zerstört werden noch zu viel Wasser verbraucht wird. Denn weder der Boden noch das Wasser lassen sich in absehbarer Zeit wiederherstellen. Es dauert 2.000 Jahre, bis zehn Zentimeter fruchtbarer Boden entstanden sind.

Das ist eine Herausforderung, denn gleichzeitig muss die Landwirtschaft auch an den Klimawandel angepasst werden. Die Bäuerinnen und Bauern brauchen neue Pflanzensorten, die zum Beispiel mehr Trockenheit vertragen können. Oder sie müssen neue Anbautechniken anwenden, damit ihnen beispielsweise die Schädlinge nicht den Mais vom Acker fressen. An solchen und anderen Lösungen arbeitet die internationale Agrarforschung. Deutschland unterstützt diese Forschung seit vielen Jahren.

Wer mehr erntet, verdient in der Regel auch mehr Geld. Zumindest, wenn die Ernte tatsächlich den Weg zum Verbraucher findet. Ein großer Teil der geernteten Nahrungsmittel kommt allerdings nie dort an. In den Entwicklungs- und Schwellenländern geht ein Drittel aller produzierten Nahrungsmittel und mehr nach der Ernte verloren. Das sind jährlich über eine Milliarde Tonnen. Schädlinge, unsachgemäße Lagerung oder nicht rechtzeitige Verarbeitung sind die Hauptursachen für diese Verluste. Das Vermeiden solcher Nachernteverluste ist ein wichtiges Ziel der deutschen Entwicklungspolitik.

ÄGYPTEN

Rabie Ahmed verdient sein Geld als Fremdenführer in der Altstadt von Kairo. Er wohnt mit seiner Familie Tür an Tür mit seinem Bruder Mamdouh in einem alten Mietshaus. Die beiden Familien kochen und essen jeden Tag zusammen. Rund 53 Euro gibt die 12-köpfige Großfamilie jede Woche für den Einkauf von Lebensmitteln aus. Den größten Teil davon für Fleisch, Fisch, Eier, Milch, Käse und Joghurt.



VIELFALT WÄCHST VOR DER HAUSTÜRE

Aus dem Plastiksack: Gemüse

Der Anbau von Obst und Gemüse ist für viele Menschen gerade auch in Entwicklungsländern eine gute und preiswerte Möglichkeit, die ganze Familie mit Vitaminen und Spurennährstoffen zu versorgen. Man braucht dazu nicht einmal einen eigenen Garten oder ein eigenes Feld. Ein Plastiksack tut's auch. Das machen zum Beispiel die Menschen in Kibera, dem größten Slum in Nairobi. Hier hat die in Holland ansässige RUAF Foundation ein Projekt auf den Weg gebracht, die Kibera Sack Gardens. Bislang machen etwa 6.000 Familien mit. Jede erhält bis zu drei mit Erde gefüllte Säcke, in denen sie dann Zwiebeln, Tomaten oder Spinat anpflanzt. Das eigene Gemüse wertet das tägliche Essen auf und hilft gegen den „verborgenen Hunger“. Und was sie selbst nicht verbrauchen, können die Familien auf dem Markt verkaufen. So haben die Menschen nicht nur eine bessere und vielseitigere Ernährung, sondern zusätzlich auch noch ein kleines Einkommen. Bis zu 40 Prozent aller städtischen Haushalte in Entwicklungsländern bauen Gemüse an.



BHUTAN

Geltshin fühlt mit seinen Händen den Reis im Sack. Er lebt mit seiner Familie in einem kleinen Dorf in Bhutan. Zum Frühstück gibt es jeden Tag roten Reis mit einer scharfen Chilipaste, Käse und heißen Buttertee. Fast alles, was die Familie isst, kommt vom eigenen Feld und aus dem eigenen Stall. Gekauft wird nur wenig. Zum Beispiel Tee, Öl oder Betelnüsse. Dafür gibt die 13-köpfige Familie in der Woche rund vier Euro aus.

Aus dem Schulgarten: Mittagessen

Die Grundschule in Wolathang, das ist in Bhutan, hat schon seit längerem einen eigenen Schulgarten, in dem das Gemüse wächst, das die Schülerinnen und Schüler zum Mittagessen bekommen. Die Kinder müssen jeden Tag einen weiten Weg zur Schule gehen. Ihre Familien wohnen im Bergland um Wolathang, die meisten sind arm. Die Jungen und Mädchen sind schlecht ernährt, nur wenige haben ein Mittagessen dabei. Daher werden die Kinder in der Schule gepflegt. Die Gemeinde spendet den Reis zu dem Gemüse. Den Grund und Boden für den Garten hat ebenfalls die Gemeinde zur Verfügung gestellt. In Bhutan haben etwa 40 Prozent der Schulen einen eigenen Gemüsegarten. Jetzt erhalten die Schulgärten Unterstützung vom Internationalen Gemüseforschungsinstitut (AVRDC – The World Vegetable Center). Die Gemüsevielfalt soll vergrößert und das Wissen der Kinder über gesunde Ernährung verbessert werden. Ein entsprechendes Schulgartenprogramm wird es auch im Nachbarland Nepal geben und in den beiden afrikanischen Staaten Burkina Faso und Tansania.



MALI

Zum Frühstück gibt es bei Familie Natomo jeden Morgen Tô, das ist ein dünner Hirsebrei. Dazu essen alle eine ölige Tamarindensoße. Auch zum Mittag- und Abendessen gibt es in der Hauptsache Hirsebrei, manchmal auch Maisbrei oder Reis. Und ab und zu etwas getrockneten Fisch. Pro Woche gibt die 15-köpfige Familie etwa 21 Euro für Lebensmittel aus, das meiste für Getreide, Tomaten, Okras und Zwiebeln.

Aus Großmutter's Küche: Spinnenpflanze und Co.

Kohl, Tomaten, Zwiebeln, Okra – auch in vielen afrikanischen Kochtöpfen herrscht Gemüseeinerlei statt Gemüsevielfalt. Doch die ist notwendig, um wirksam gegen die Mangelernährung vorzugehen, unter der die Menschen in vielen ländlichen Gebieten Afrikas leiden. Vor allem fast vergessene heimische Gemüsearten wie Spinnenpflanze oder Afrikanischer Nachtschatten sind wahre Vitaminbomben, haben Wissenschaftler des AVRDC herausgefunden. Gemeinsam mit den Bauern testeten sie die einheimischen Gemüsearten, um die ertragreichsten Pflanzen zu finden. Zusätzlich entwickelten die Wissenschaftler noch neue Anbaumethoden und sorgten so für bessere Erträge im Gemüseanbau. In Kochkursen lernten die Bäuerinnen, wie man Großmutter's Gemüse so zubereitet, dass die darin enthaltenen Nährstoffe besser vom Körper aufgenommen werden können. Die heimischen Gemüsearten sind inzwischen auch in Städten wie Nairobi heiß begehrt und so zu einer guten Einnahmequelle für die Bäuerinnen und Bauern geworden.

Das Internationale Gemüseforschungsinstitut wird von Deutschland finanziell unterstützt.

DEUTSCHLAND

Bei Familie Hollmann-Sturm gibt es jeden Tag Obst und Gemüse, auch Fisch kommt regelmäßig auf den Tisch. Fleisch dagegen eher selten. Vater Michael isst die Woche über mittags außer Haus, Lenard und Malte bekommen in der Schule Mittagessen. Das Lieblingsgericht der drei Kinder ist selbstgemachter Eierpfannkuchen mit Apfelmus, Zimt und Zucker. Die 5-köpfige Familie gibt jede Woche rund 330 Euro für Lebensmittel aus.



DAS KÖNNEN WIR TUN

Weniger Fleisch essen

Würden wir in den Industrieländern ein Fünftel weniger Fleisch essen, hätte das eine deutliche Auswirkung auf die weltweiten Fleisch- und Getreidepreise und auch auf die Umwelt. Das haben Forscher jetzt herausgefunden. Die Ärmeren könnten sich so vielleicht öfter mal ein Stück Fleisch auf dem Teller leisten. Übrigens – zwei Drittel der Deutschen sind in Umfragen durchaus bereit, deutlich weniger Fleisch zu essen und stattdessen mehr vegetarische Gerichte.

Regionale und saisonale Produkte kaufen

Erdbeeren schmecken im Frühsommer am besten, Radieschen im Frühjahr. Wenn wir das kaufen, was bei uns der Jahreszeit entsprechend wächst, haben wir Abwechslung und Geschmack auf dem Teller und erhalten die regionale Vielfalt. Ganz nebenbei entlasten wir auch die Umwelt, denn regionale Erzeugnisse müssen nicht weit transportiert werden. So wird auch weniger klimaschädliches Kohlenstoffdioxid freigesetzt.

PHILIPPINEN

Adidas sind gegrillte Hühnerbeine. Das und andere Snacks verzehrt der 13-jährige Ian jeden Tag an einer der Imbissbuden, die es überall in Manila gibt. Doch abends isst er daheim. Mutter Lita kocht jeden Tag für die Großfamilie. Beim Einkaufen achtet sie darauf, dass sie die Produkte so günstig wie möglich bekommt. Statt reifer Tomaten kauft sie zum Beispiel grüne, die sind billiger. Die 8-köpfige Familie gibt jede Woche rund 38 Euro für Lebensmittel aus.



5 am Tag

Die Kampagne setzt sich seit über zehn Jahren dafür ein, dass wir mehr Obst und Gemüse essen, und zwar fünf Mal am Tag eine Portion. Wer täglich fünf Portionen zu sich nimmt, versorgt seinen Körper mit Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen und anderen wichtigen Substanzen. Das ist gut für unsere Gesundheit.

Fair gehandelte Erzeugnisse kaufen

Nicht alles, was wir gerne essen und trinken, wächst bei uns. Zum Beispiel Kaffee, Tee, Kakao, Bananen oder auch Reis, Hirse und Quinoa. Wir können bei unseren Einkäufen aber darauf achten, dass wir diese Produkte und die Erzeugnisse, in denen





ITALIEN

Die Familie Manzo lebt in Palermo auf Sizilien. Papa Giuseppe ist Fischverkäufer, Mutter Piera kümmert sich um den Haushalt. Bei den Manzos gibt es jeden Tag Nudeln in allen möglichen Variationen. Auch Fleisch und Fisch gibt es regelmäßig. Die Kinder Maurizio, Pietro und Domenico essen am liebsten Fischstäbchen, Spaghetti bolognese und Hotdogs. Für Lebensmittel gibt die 5-köpfige Familie jede Woche rund 200 Euro aus.

sie verarbeitet sind, aus dem fairen Handel kaufen. Die Bäuerinnen und Bauern erhalten für ihre Ware faire Preise und dazu noch einen extra Zuschlag für Projekte, die allen in der Gemeinde zugutekommen. Beispielsweise durch den Bau von Schulen oder Krankenstationen.

Öfter mal selber kochen

Pro Kopf und Jahr fallen bei uns in Deutschland 72 Kilogramm Verpackungsmüll an. Ein ganzer Berg leere Pizzakartons, Müslischachteln, Joghurtbecher, Milchtüten, Verpackungen von Fertiggerichten und sonstige Verpackungen, natürlich nicht nur von Lebensmitteln. Wir können die Pizza zum Beispiel selber machen, mit frischen Zutaten, die wir lose einkaufen. Das spart nicht nur Verpackungsmaterial, sondern macht auch Spaß und schmeckt. Oder Pfannkuchenteig. Der ist ganz schnell gemacht, den fertigen aus dem Supermarkt brauchen wir dann nicht mehr. Und außerdem, wenn man gemeinsam in der Familie oder mit Freunden kocht, schmeckt das Essen gleich doppelt so gut.



TÜRKEI

Melihat Çelik nimmt sich viel Zeit zum Kochen. Und das, obwohl sie jeden Tag arbeiten geht. Bei den Çeliks gibt es traditionelle türkische Küche. Zum Beispiel Börek, das sind gefüllte Blätterteigtaschen, oder Dolma, gefüllte Weinblätter. Die drei Kinder würden aber viel lieber zu McDonald's gehen. Der kleine Aykut vor allem, weil es zu jedem Happy Meal ein Spielzeug gibt. Die 6-köpfige Familie gibt jede Woche rund 113 Euro für Lebensmittel aus.

Gezielt einkaufen, weniger wegwerfen

Wenn wir gezielt das einkaufen, was wir brauchen, landen auch weniger Lebensmittel im Müll. Und Äpfel mit Macken sind genauso lecker wie die makellosen, einheitlich großen, die wir normalerweise im Laden kaufen. Über Jahrzehnte haben wir uns daran gewöhnt, dass Obst und Gemüse gleich groß, rund, lang oder dick ist. Alles muss einer Norm entsprechen, das gilt auch für landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Entwicklungsländern. Verpackungen, Verpackungsmaschinen und Transportkisten – alles ist auf diese Normen



USA

Vater Ronald Revis isst für sein Leben gern Spaghetti, Sohn Brandon ebenfalls. Die Familie liebt Chips, Süßigkeiten, süße Getränke und Fastfood. Doch inzwischen essen sie weniger von den Dickmachern, stattdessen mehr mageres Fleisch, Obst und Gemüse. Vor allem Mutter Rosemary und die beiden Jungs hatten einige Kilos zu viel, ehe sie ihre Ernährung änderten. Pro Woche gibt die 4-köpfige Familie etwa 265 Euro für Lebensmittel aus.



abgestimmt. Wir müssen erst wieder lernen, dass wir auch nicht normgerechtes Obst und Gemüse essen können und dass das auch genauso gut schmeckt.

Was die Welt is(s)t, das bestimmen wir alle maßgeblich mit. Mit unseren Ernährungsgewohnheiten, unserem Einkaufsverhalten und der Politik in Deutschland. Hunger muss nicht sein. Wir können mit unserem Verhalten dazu beitragen, dass auch diejenigen genügend gesunde Lebensmittel bekommen, die heute noch hungern.



Herausgeber

Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)
Stiftung Zoologisches Forschungsmuseum Alexander Koenig - Leibniz-Institut für
Biodiversität der Tiere

Redaktion

BMZ, Referat 314: Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Ernährungssicherung,
Dr. Christina Seeberg-Elverfeldt
Text: Beate Wörner, Fellbach

Gestaltung

MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

Druck

Druckerei Kliewer GmbH, Siegburg
Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier

Bildnachweis

Fotos der Ausstellung: Peter Menzel
Alle anderen Fotos: siehe Einzelnachweise

Stand

Juni 2013

Anschriften der Herausgeber

BMZ Bonn
Dahlmannstr. 4
53113 Bonn

BMZ Berlin | im Europahaus
Stresemannstraße 94
10963 Berlin

Tel: +49(0) 228/99 535-0

Tel: +49(0) 30/18 535-0

Fax: +49(0) 228/99 535-3500

Fax: +49(0) 30/18 535-2501

poststelle@bmz.bund.de

www.bmz.de

Stiftung Zoologisches Forschungsmuseum Alexander Koenig - Leibniz-Institut für
Biodiversität der Tiere

Adenauerallee 160

53113 Bonn

Tel: +49(0) 228/9122 102

Fax: +49(0) 228/9122 212

info@zfmk.de

www.zfmk.de



Über diesen QR-Code
erfahren Sie auf der
BMZ-Website mehr
über ländliche
Entwicklung und
Ernährungssicherung.

Mitglied der



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Ministerium für Innovation,
Wissenschaft und Forschung
des Landes Nordrhein-Westfalen



BMZ



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung



Zukunftsentwickler.
Wir machen Zukunft.
Machen Sie mit.

Ernährung sichern.
Zukunft ernten!