



Wanderausstellung

Über
Lebens
mittel



DBU
Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

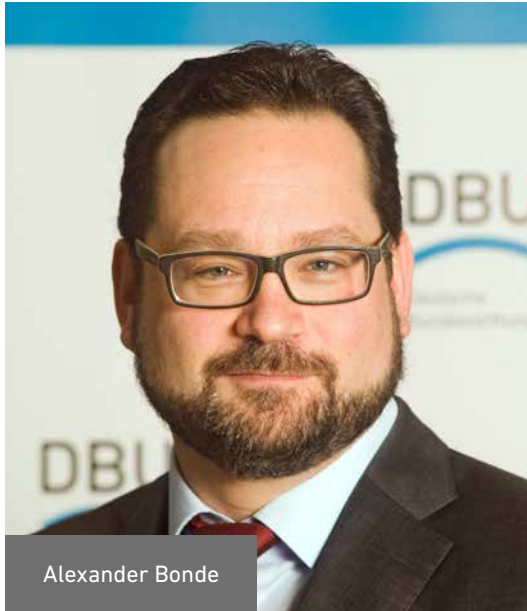




Inhaltsverzeichnis

- 6 Vorwort**
- 8 »ÜberLebensmittel« lädt zum Mitmachen und Entdecken ein**
- 10 Welternährung und globale Landwirtschaft**
- 11 Produkte aus der Landwirtschaft**
 - 11 Aufgetischt
- 12 Feldarbeit in Deutschland**
 - 12 Alles beackert
 - 13 Schon probiert? – Ostfriesische Palme
- 14 Obst- und Gemüseanbau**
 - 14 Immer lecker, immer frisch
 - 15 Schon probiert? – Quitten
- 16 Wiesen und Weiden**
 - 16 Alles im grünen Bereich?
 - 17 Schon probiert? – Original Braunvieh
- 18 Eine Frage der (Hühner-)Haltung**
 - 18 Eier für alle
 - 19 Schon probiert? – Vorwerkhuhn
- 20 Stickstoff immer im Fluss**
 - 20 Zu viel des Guten
 - 21 Schon probiert? – Schwäbisch Hällisches Landschwein
- 22 Fischereiwirtschaft und Aquakultur**
 - 22 Grünes Licht beim Fischkauf
 - 23 Schon probiert? – Edelkrebs
- 24 Umwelt, Wirtschaft und Soziales**
 - 24 Die drei Säulen der Nachhaltigkeit
- 25 Von der Kartoffel zum Fertiggericht**
 - 25 Fix und fertig
 - 26 Schon probiert? – Blauer Schwede
- 27 Lebensmittelverluste bei uns zu Hause**
 - 27 Ab in die Tonne?
 - 28 Schon probiert? – Armer Ritter
- 29 Werbeidylle und Realität**
- 30 Lebensstil und Ernährungsgewohnheiten**
 - 30 Welcher Ernährungstyp bist du?
- 31 Ernährung und Gesundheit**
 - 31 Alles im Gleichgewicht?
- 32 Produktkennzeichnungen**
 - 32 Hilfe im Informationsdschungel
- 33 Für jeden Tag**
 - 33 Tipps und Tricks
- 34 Organisatorisches zur Ausleihe**
- 35 Wanderausstellungen der DBU**
- 37 Kurzportraits**
 - 37 Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)
 - 38 DBU Zentrum für Umweltkommunikation
 - 38 DBU Naturerbe
- 39 Impressum**

Vorwort



Alexander Bonde

Mehr als ein Drittel der Fläche der Erde wird landwirtschaftlich genutzt. Dies hat Einfluss auf unsere Umwelt und trägt zu Problemen wie Klimawandel, Verlust von Böden und Biodiversität sowie Veränderung der globalen Stoffkreisläufe bei. Um die Erdsysteme nicht übermäßig zu belasten, haben die Vereinten Nationen Ende 2015 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Von zentraler Bedeutung ist dabei die Einhaltung der Belastungsgrenzen der Erde. Beispielhaft sei hier der Stickstoffkreislauf genannt, der wesentlich durch die Landwirtschaft mit bestimmt wird. Hier hat die Europäische Union Nitrat-

werte festgelegt. Doch bisher konnten die dort formulierten Anforderungen nicht erfüllt werden. Beispielsweise liegt in Deutschland der Stickstoffsaldo immer noch deutlich über dem Richtwert von 80 kg pro Hektar im Jahr. Dies hat unter anderem eine Belastung des Grundwassers zur Folge. Außerdem dürfen wir bei unseren Handlungen die sozialen und ökonomischen Auswirkungen nicht außer Acht lassen.

Wir brauchen eine nachhaltige Landwirtschaft, die ihre Produktion steigert und dabei die Umwelt schont. Hierzu gehören ein verantwortungsvoller Umgang mit Boden, Wasser und Luft sowie das Schließen von Nährstoffkreisläufen. Auch eine gerechte Verteilung der Nahrung sowie die Ernährungsgewohnheiten der Menschen weltweit – also was und wie viel wir essen – sind wichtige Bausteine, um das Ziel zur Sicherung der Welternährung im Jahr 2050 zu erreichen.

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) hat Projekte angestoßen, um Strategien zur Nachhaltigkeitsbewertung landwirtschaftlicher Betriebe zu entwickeln: Zahlen, Daten und Fakten zeigen auf, wo Handlungsbedarf besteht. Dies stellt die Basis dar, um unsere Lebensmittelproduktion ökonomisch tragfähig, sozial vertretbar und ökologisch vorzeigbar zu entwickeln.

Neben diesem Bewertungssystem präsentiert die zehnte DBU-Ausstellung »ÜberLebensmittel« die Produktionszweige und die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft.



Die Ausstellung »ÜberLebensmittel« im Gebäude der DBU

Besucherinnen und Besucher bewirtschaften hier ihre eigene Grünfläche, werfen einen Blick in den Hühnerstall oder kommen mit einer Lupe den versteckten Informationen auf unseren Lebensmittelverpackungen auf die Spur. Neben diesen Informationen zeigt die Ausstellung auch Anregungen für einen nachhaltigeren Lebensmittelkonsum im Alltag auf.

Die DBU möchte mit ihren Ausstellungen die Menschen nicht nur für Umweltthemen sensibilisieren, sondern auch auf interaktive Art und Weise Zusammenhänge vermitteln und Handlungsmöglichkeiten für jede einzelne Person darstellen. Denn die Entwicklung zu einer nachhaltigen Landwirtschaft wird nicht nur durch Forschung und landwirtschaftliche Betriebe beeinflusst, sondern auch durch die Bevölkerung selbst. Letztere hat mit ihrem Kaufverhalten einen großen Einfluss auf unsere Lebensmittelproduktion und

muss deshalb durch eine ansprechende und sachliche Kommunikation, wie beispielsweise in Form einer Ausstellung, auf diesem Weg mitgenommen werden.

Ich freue mich auf viele Besucherinnen und Besucher in der Ausstellung. Lernen Sie dort Zukunftskonzepte für unsere Landwirtschaft und Ernährung kennen und nehmen Sie Ideen für Ihren Konsum von nachhaltig produzierten Lebensmitteln mit.

Alexander Bonde
Generalsekretär der
Deutschen Bundesstiftung Umwelt



»ÜberLebensmittel« lädt zum Mitmachen und Entdecken ein

Diese zehnte Wanderausstellung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) zeigt verschiedene Aspekte einer nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung auf. Die DBU entwickelte sie zusammen mit der Agentur Kessler & Co. aus Mülheim.

Wie werden alle satt?

Täglich leben mehr Menschen auf unserer Erde. Täglich möchten mehr Menschen satt werden und täglich ziehen mehr Menschen in die Städte und ändern damit meist auch ihre Lebens- und Essgewohnheiten. In der Ausstellung »ÜberLebensmittel« erfahren Besu-

cherinnen und Besucher: Wir brauchen nicht nur immer mehr Lebensmittel für alle, sondern wir haben auch immer größere Ansprüche. Zucker, fettreiche Nahrung sowie stark verarbeitete oder tierische Produkte sind weltweit im Trend.

Doch reichen die Flächen unserer Erde aus, um alle Menschen zu versorgen und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen zu schonen? »ÜberLebensmittel« zeigt in 8 Bereichen an 16 Mitmachstationen Lösungsansätze für eine nachhaltige Landwirtschaft und eine gesicherte, ausgewogene Ernährung.

»Mitmachen, Verstehen und Handeln«

Starte in der Ausstellung auf unserem Planeten und begib dich auf eine Reise durch die verschiedenen Bereiche unserer Lebensmittelproduktion: vom Acker bis auf den Teller.

16 interaktive Exponate ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen: Schau durch ein Fernglas in deutsche Hühnerställe oder erfahre beim Nachhaltigkeitscheck mehr darüber, mit welchen Kriterien nachhaltiges Handeln in der Landwirtschaft bewertet werden kann. Schon probiert? Quitte oder Arme Ritter – entdecke in dieser Rubrik neue oder alte, vergessene Geschmackswelten. Wage auch ruhig einen Blick in die Mülltonne oder frage dich selbst: Was kaufe ich und was esse ich? Bin ich ein »lässiger Fastfood-Freak« oder ein »gestresster Alltagsprofi«? Wenn du getestet hast, was für ein Ernährungstyp du bist, findest du am Ende der Ausstellung Ideen für deinen Einkauf.

Führungen und Begleitprogramme

Die Ausstellung ist so konzipiert, dass Besucherinnen und Besucher die Inhalte mit den interaktiven Exponaten selbstständig entdecken können und weitere Informationen auf Tafeln und Monitoren vorfinden. Während der Standzeit der Ausstellung im Gebäude der DBU in Osnabrück bietet das DBU Zentrum für Umweltkommunikation kostenfreie Führungen für Gruppen ab zehn Personen an.

Begleitend zur Ausstellung organisiert das DBU Zentrum für Umweltkommunikation für die Standzeit in Osnabrück ein Vortragsprogramm zu verschiedenen Aspekten des Themas nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung.

Für Lehrkräfte und Schulklassen finden sich in der Ausstellung Anknüpfungspunkte zu den Fächern Biologie, Geographie, Chemie, Physik, Wirtschaft, Werte und Normen sowie Politik. Das DBU Zentrum für Umweltkommunikation hat speziell für Schulklassen altersspezifische pädagogische Programme entwickelt. Die Begleitprogramme orientieren sich am Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung und sind an dem Wissensstand und den Bedürfnissen der jeweiligen Zielgruppe ausgerichtet. Detaillierte Informationen zu den Angeboten für Gruppen sind unter www.ausstellung-ueberlebensmittel.de zu finden.

Barrierefreiheit

Die Ausstellung ist mit dem Rollstuhl befahrbar. Für Menschen mit starker Sehschwäche kann das DBU Zentrum für Umweltkommunikation nach vorheriger Vereinbarung spezielle Führungen anbieten. Bei einer frühzeitigen Anmeldung kann für Menschen mit Hörschäden ein Gebärdendolmetscher eine Gruppe begleiten.

Standzeiten und Kontakt

Die Ausstellung ist bis Ende 2017 in der DBU zu sehen. Die regulären Öffnungszeiten sind montags bis donnerstags von 8:00 bis 17:00 Uhr, freitags von 8:00 bis 13:00 Uhr sowie nach vorheriger Vereinbarung. Der Eintritt ist frei.

Weitere Infos unter: **Telefon 0541 | 9633-921** oder ausstellungen-dbu@dbu.de.

Welternährung und globale Landwirtschaft

Die Landwirtschaft steht vor der großen Herausforderung, die Ernährung für eine stetig wachsende Weltbevölkerung zu sichern. Neben der Nahrungsmittelproduktion spielt dabei vor allem die gerechte Verteilung der Lebensmittel eine große Rolle.

Werden jemals 10 Milliarden Menschen auf der Erde leben? Fast alle Prognosen besagen, dass ab 2050 die Weltbevölkerung langsamer wächst und wir diese Zahl vielleicht nicht erreichen werden. Unsere Zukunft hängt von der internationalen Kooperation, dem Wandel von Technologie und Produktion sowie von einem Bewusstsein der Menschen für eine nachhaltige Entwicklung ab. Auch Klimawandel, Seuchen, politische Krisen oder andere unvorhersehbare Ereignisse können solche Vorhersagen stark beeinflussen.

Mitmachstation

Reise durch die Zeit

Weißt du, seit wann über 4 Milliarden Menschen auf der Erde leben? Wann sollen es sogar 9 Milliarden sein? Tritt alleine oder mit mehreren Personen eine Reise durch die Zeit an und erfahre, wie sich die Bevölkerung unserer Erde entwickelt hat. Oder finde heraus, welchen Herausforderungen sich unsere Landwirtschaft weltweit stellen muss.



Aufgetischt

Nahezu alles, was wir essen, hat seinen Ursprung in der Landwirtschaft. Wiesen und Felder prägen unsere Landschaft – sie nehmen fast die Hälfte der deutschen Fläche ein.

Die landwirtschaftlichen Höfe tragen Verantwortung für die Böden, das Wasser sowie für die Pflanzen und Tiere, die dort leben.

Die meisten Betriebe haben sich in den letzten Jahrzehnten auf wenige Produkte spezialisiert. Die einen bauen Getreide oder Gemüse an, andere pflegen Obstbäume und wieder andere halten Tiere, um Fleisch, Milch oder Eier zu erzeugen.

Moderne Maschinen, Pflanzenschutzmittel und Mineraldünger sowie neue Züchtungen führten seit Mitte des 20. Jahrhunderts zu höheren Erträgen. Aktuelle Entwicklungen zielen vor allem auf einen besseren Umwelt-, Natur- und Tierschutz in der Landwirtschaft.

Mitmachstation

Facettenreich!

Ob im Supermarkt oder im Restaurant – wir haben die Wahl zwischen vielen leckeren Lebensmitteln. Wirf einen Blick in unsere Speisekarten und verschaffe dir so einen Überblick, woher die angebotenen Produkte kommen.



Entdecke in den Speisekarten die unterschiedlichen Produktionszweige unserer Landwirtschaft.

Alles Beackert

Traktoren und andere Hilfsmittel machen es möglich: heute kann eine Person in einer Stunde so viel Getreide ernten, wie vor mehr als 100 Jahren 150 Mägde und Knechte zusammen.

Durch die Nutzung des Motors veränderte sich die deutsche Landwirtschaft in den letzten 60 Jahren stärker als in den 1 000 Jahren zuvor. Seither bewirtschaften immer weniger Menschen immer größere Flächen. Durchschnittlich bearbeitet ein Betrieb in Deutschland eine Fläche, die größer ist als 82 Fußballfelder.

Trotz des Fortschritts sind die Arbeitsabläufe weiterhin in die natürlichen Prozesse eingebunden und von ihnen abhängig. Landwirtschaftliche Betriebe müssen versuchen, möglichst hohe Erträge zu erzielen und

gleichzeitig den Boden, das Wasser und die biologische Vielfalt zu schonen.

Mitmachstation

Konventionell oder ökologisch?

Teste hier dein Wissen: Wie wird der Boden in der konventionellen Landwirtschaft bearbeitet? Welcher Dünger kommt in der ökologischen Landwirtschaft zum Einsatz? Und wie sah die Arbeit auf dem Feld noch vor 50 bis 100 Jahren aus? Hier findest du Antworten auf diese und noch weitere Fragen.



Ordne die Aussagen auf den Rollen der passenden Landwirtschaftsform zu.



Schon probiert?

Grünkohl – Die Ostfriesische Palme

Grünkohl aus der Dose oder der Tiefkühltruhe – oft machen wir uns nicht die Mühe, dieses Wintergemüse frisch zuzubereiten. Das führt dazu, dass nur noch wenige, vor allem milde Grünkohlarten angebaut werden und die ursprüngliche Sorten- und auch Geschmacksvielfalt verloren geht.

Grünkohl kann bis zu 1,70 Meter hoch wachsen und die Anbaufläche in einen »Palmen-garten« verwandeln. Manche Sorten sind besonders mild und zart, andere haben kräftige Blätter und auch einen kräftigeren Geschmack. Probieren geht über Studieren, ...

Immer lecker, immer frisch

Der Kauf von Obst und Gemüse aus der Region zur richtigen Jahreszeit schont das Klima. Aber viele Menschen unterschätzen den Einfluss des Einkaufswegs. Fahren wir fünf Kilometer mit dem Auto, um zwei Kilogramm heimische Äpfel zu kaufen, kann das rund 90 Prozent des gesamten Energieaufwands ausmachen.

Dank Gewächshäusern und schneller Transporte können wir ganzjährig Trauben, Paprika oder Tomaten kaufen. Aber das ist nicht immer gut für Klima und Umwelt. Es geht auch anders: Ein Blick auf einen Saisonkalender zeigt, es gibt zu jeder Jahreszeit frische Erzeugnisse von heimischen Höfen. Wer sich regional und vor allem saisonal ernährt, hat einen abwechslungsreichen Speiseplan. Und sind wir beim Einkauf statt mit dem Auto mit dem Fahrrad oder zu Fuß unterwegs, kann das die Klimabilanz entscheidend beeinflussen.

Mitmachstation

Regional und saisonal

Du befindest dich nun im Supermarkt und kannst zwischen verschiedenen Obst- und Gemüsesorten wählen. Entscheidest du dich für Tomaten aus Spanien oder aus der Region? An dieser Station erfährst du, wie nachhaltig und klimafreundlich dein Einkauf ist. Du bekommst auch Tipps, wie du ihn noch nachhaltiger gestalten könntest.



Scanne das Produkt deiner Wahl und erfahre, wie nachhaltig deine Entscheidung ist.



Schon probiert?

Quitten

Sauer, hart, holzig und mit dichtem Flaum bedeckt – roh sind Quitten ungenießbar. Verarbeitet zu Marmelade, Kompott, Saft oder Kuchen ist diese Frucht, die mit Äpfeln und Birnen verwandt ist, nicht nur lecker, sondern auch gesund. Sie enthält Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen und Fluor und hilft als Heilpflanze unter anderem bei Halsentzündungen oder Darmproblemen.

Alles im grünen Bereich?

Unsere Rinder erbringen von Jahr zu Jahr höhere Leistungen bei der Produktion von Milch und Fleisch. Im Gegenzug brauchen sie hochwertige Nahrung. Ein Teil davon wird in Deutschland gewonnen – auf insgesamt 60 Prozent unserer landwirtschaftlichen Nutzfläche.



Wiesen und Weiden, auch Grünland genannt, spielen bei der Gewinnung des Futters für Rinder eine wichtige Rolle. Sie entwickeln sich – je nachdem, wie sie genutzt werden – sehr unterschiedlich. Auf naturnahem Grünland leben besonders viele Pflanzen- und Tierarten. Damit diese Vielfalt erhalten bleibt, müssen die Flächen gepflegt werden. Auch für Erholung und Klimaschutz ist Grünland wichtig. Seit Jahren geht sein Anteil jedoch zurück, weil immer mehr Siedlungen, Straßen und Äcker entstehen.

Mitmachstation

Muh oder Mäh?

Als Landwirt oder Landwirtin kannst du hier entscheiden, wie deine Wiese bewirtschaftet wird! Lässt du dort Rinder grasen oder nutzt du die Fläche lieber als Mähwiese? Dir stehen mehrere Möglichkeiten zur Verfügung. Bedenke bei deiner Entscheidung, dass jede Art der Bewirtschaftung unterschiedliche Erträge bringt und sich anders auf Natur und Umwelt auswirkt.



Schon probiert?

Das Original Braunvieh – Tierische Landschaftspfleger

Auf Naturschutzflächen im Günztal grast das »Original Braunvieh«, eine ursprüngliche und fast vergessene Rinderrasse des Allgäus. Die robusten Tiere liefern Milch und Fleisch. Sie mussten seit 1965 jedoch leistungsfähigeren Rassen weichen. Heute gelten sie mit nur circa 700 Zuchttieren als stark gefährdet.

Die DBU fördert diese tierische Pflege der Naturschutzflächen. Die Weidetiere verhindern, dass sich Bäume und Büsche auf den offenen Flächen ausbreiten. Das sorgt für den Erhalt der über Jahrhunderte gewachsenen Artenvielfalt und sichert den Bestand dieser alten Nutztierasse.

Eier für alle

Ob als Frühstücksei oder verarbeitet in Nudeln, Keksen oder Kuchen – wir essen gerne Eier. Im Durchschnitt verspeisen wir in Deutschland pro Person 231 Eier im Jahr – so kommen 18,7 Milliarden Eier zusammen. (Stand 2014)

Die moderne Hühnerzucht hat zu spezialisierten Rassen geführt: Die einen setzen schnell Fleisch an, die anderen legen viele Eier. Noch 1960 legte eine Henne etwa 250 Eier pro Jahr. Heute legen leistungsstarke Tiere fast jeden Tag ein Ei – etwa 310 pro Jahr.

Hühner lieben das Scharren, Picken oder Sandbaden. Je nach Stall haben sie unterschiedlich viel Platz und Ruhe dafür. Kleine Käfige in sogenannten »Legebatterien« – sind seit 2012 in Europa verboten. Jetzt haben wir beim Kauf von frischen Eiern die Wahl zwischen Kleingruppen-, Boden- oder Freilandhaltung aus konventionellen oder ökologischen Betrieben.



Wirf einen Blick in den Hühnerstall und höre zu, was die Hennen zu sagen haben.



Verändere mit dem Hebel die erste Ziffer auf dem Ei und erfahre, welche Haltungsform dahinter steckt.

Mitmachstation

Null, eins, zwei oder drei?

Schau mit dem Fernrohr in die verschiedenen Hühnerställe. Marta, Emma, Ruth und Betty geben gerne eine Führung durch ihr Zuhause und zeigen dir, wie sie leben.

Und aus welcher Haltung stammen nun die Eier? Die aufgedruckten Zahlen geben Auskunft darüber. Löse das Rätsel und finde heraus, was die einzelnen Ziffern des Eier-Codes bedeuten.



Schon probiert?

Das Vorwerkhuhn

Früher hielten viele Menschen Hühner im Hof. Es gab robuste, wetterfeste Hühner-rassen, wie das Vorwerkhuhn. Sie lieferten sowohl Eier als auch leckeren Braten, von beidem aber weniger als die heutigen »Hoch-leistungs-Hühner«.

Das Vorwerkhuhn wird heute nur noch von Liebhabern gezüchtet – und damit vor dem Aussterben bewahrt.

Zu viel des Guten?

Pflanzen brauchen Licht, Wasser und Nährstoffe. Stickstoff ist neben Phosphor, Kalium und anderen Nährstoffen ein wichtiger Bestandteil für das Wachstum von Pflanzen.

Auch für andere Lebewesen sind diese Nährstoffe überlebenswichtig. Schweine nehmen beispielsweise Stickstoff und Phosphor mit ihrer Nahrung auf, verarbeiten diese unter anderem zu Muskeln oder Knochen und scheiden am Ende der Verdauung die Reste wieder aus. Diese Reste machen Gülle und Stallmist zu wertvollen Düngern.

Mit der Entwicklung von Industrie und Landwirtschaft und dem zusätzlichen Einsatz von Düngemitteln verändern wir die Stoffkreisläufe immer stärker: An einigen Stellen entstehen Überschüsse und an anderen Stellen gelangen die Stoffe nicht in die Kreisläufe zurück. Ein Lösungsweg ist die Herstellung

von guten und leicht transportierbarem Dünger aus Gülle, Stallmist oder aus Reststoffen der Kläranlagen sowie eine am Nährstoffbedarf ausgerichtete Düngung direkt an der Pflanzenwurzel.

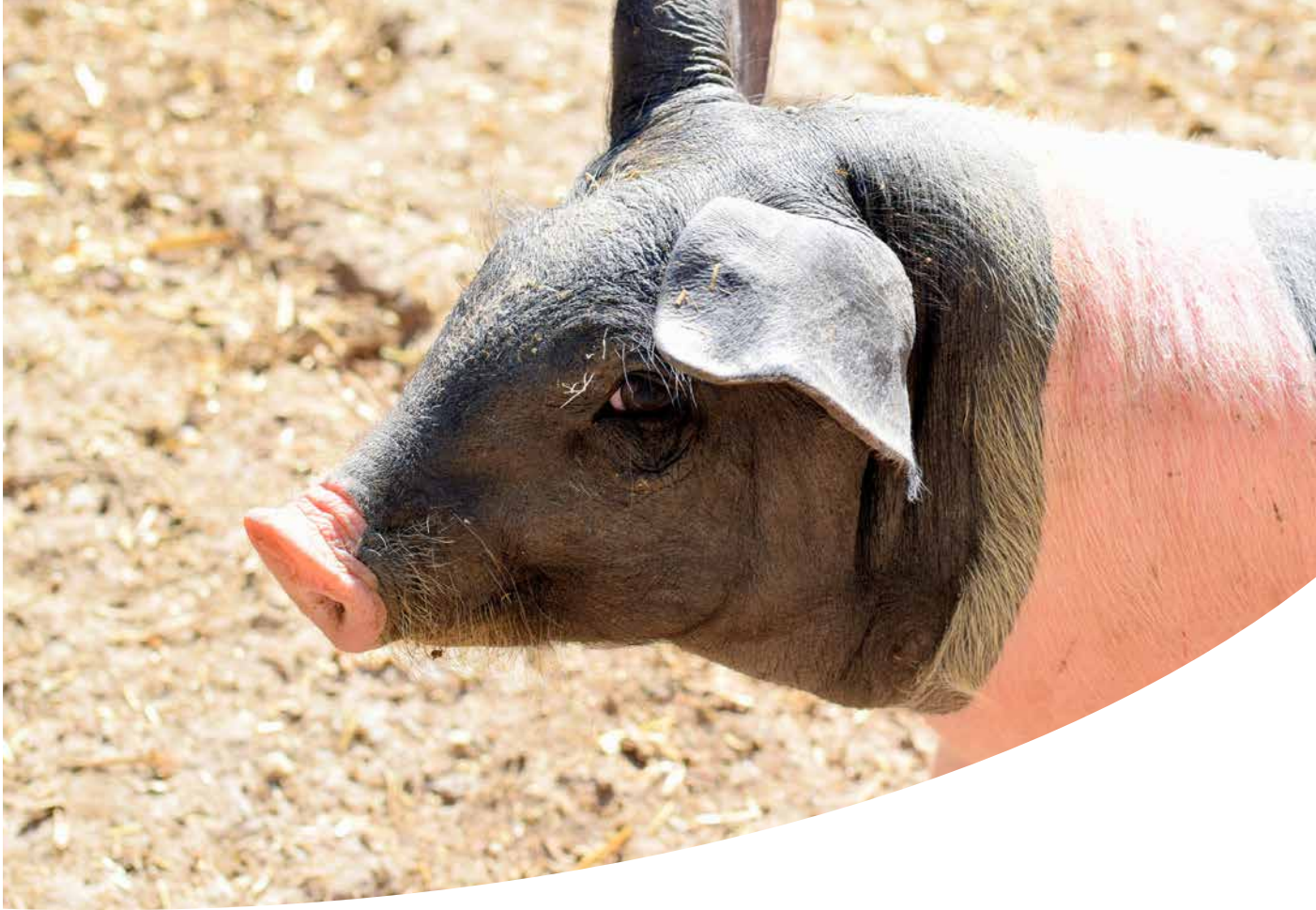
Mitmachstation

Die richtige Dosis

Wie sieht der natürliche Stickstoffkreislauf aus? Wie beeinflusst der Mensch diesen, durch den Einsatz von industriell hergestelltem Dünger? Finde es an dieser Station heraus, indem du die beiden Kreisläufe miteinander vergleichst.



Bewege den Schieber um herauszufinden, wie der Mensch den natürlichen Stickstoffkreislauf verändert.



Schon probiert?

Das Schwäbisch Hällische Landschwein

Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts standen vor allem regionale Nutztierassen in den Ställen. Seit den 1950er-Jahren änderte sich allmählich die Nachfrage – fettarmes Fleisch war nun angesagt. Die Züchter stiegen auf moderne Hochleistungsrassen um. Das Schwäbisch Hällische Schwein überstand diesen Wandel. Seit 1984 sorgt ein

Zuchtprogramm für den Erhalt dieser alten Nutztierasse. Dies kann jedoch nur dauerhaft Erfolg haben, wenn das Fleisch der Tiere auch gekauft wird. Das Motto lautet also: »Essen für den Artenschutz«.

Grünes Licht beim Fischkauf

Fisch ist gesund – nicht zuletzt, weil Eiweiß und Jod in ihm stecken. Kein Wunder, dass jeder Mensch in Deutschland im Jahr etwa 14 Kilogramm Fisch isst.

Beim Genuss von Seelachs, Garnelen und Co. können wir auf den Schutz natürlicher Bestände achten. Weltweit waren im Jahr 2012 nur 13 Prozent aller Fische noch nicht bis an ihre biologischen Grenzen überfischt. Aber auch die Fischzucht kann beispielsweise durch die Verfütterung von Wildfischen zur Überfischung beitragen oder durch Fischkot und Medikamentenrückstände die Umwelt belasten.

Immer mehr Betriebe nehmen Rücksicht auf natürliche Bestände und Umweltauswirkungen. Daher können wir beim Fischkauf auf die Produktionsmethode und die Herkunft achten. Nachhaltige Produkte aus den Gewässern dieser Welt sind an Siegeln des Marine Stewardship Council (MSC), des Aquaculture Stewardship Council (ASC) oder dem EU-Bio-Logo zu erkennen.

Mitmachstation

Welcher Fisch kommt auf den Tisch?

Hier siehst du eine Auswahl an Fischen und Meeresfrüchten, die uns beim Einkauf begegnen. Doch woher kommt der Fisch? War seine Produktion nachhaltig? – Finde es heraus und erfahre mehr über verschiedene Fangmethoden oder Entwicklungen in der Aquakultur.



Lege einen Fisch auf die Waage und finde heraus, wie nachhaltig deine Wahl ist.



Schon probiert?

Edelkrebs – Schützen durch Nutzen

Kennst du den Europäischen Flusskrebs? Früher war er häufig in Flüssen und Bächen sowie auf unseren Speisekarten zu finden. Heute ist er sehr selten. Menschen zerstörten seine natürlichen Lebensräume und schlep-
pten den Amerikanischen Flusskrebs und mit ihm die tödliche »Krebspest« ein.

Die DBU unterstützt ein Projekt, in dem der Edelkrebs in Aquakulturen gezüchtet wird. Die Zuchtbetriebe sorgen dafür, dass sich die Tiere in der Natur erneut ansiedeln. Gleichzeitig kommt die heimische Delikatesse wieder auf die Speisekarten.

Die drei Säulen der Nachhaltigkeit

Wenn wir so leben und wirtschaften, dass alle Menschen auf der Erde gut leben können und die Erde auch für unsere Enkelkinder noch lebenswert bleibt, dann handeln wir nachhaltig. Dafür müssen wir die Auswirkungen unseres Handelns auf die Bereiche Umwelt, Wirtschaft und Soziales berücksichtigen.

Ein nachhaltiger Betrieb in der Landwirtschaft setzt seine Rohstoffe und Arbeitsmittel achtsam ein und schont hierdurch die Umwelt (Ökologie). Gleichzeitig muss er so wirtschaften, dass die Gewinne ausreichen, um den Betrieb zu erhalten (Ökonomie) und die Bedürfnisse der Menschen berücksichtigen (Soziales).

Es gibt verschiedene Faktoren, mit deren Hilfe wir analysieren können, wie nachhaltig ein Betrieb arbeitet.

Mitmachstation

Nachhaltigkeit – Was ist das?

Hier lernst du die drei Bereiche der Nachhaltigkeit und die jeweiligen Faktoren kennen, durch die sie beschrieben werden.

Schlüpf in die Rolle des Managements eines landwirtschaftlichen Betriebs und führe einen Nachhaltigkeitscheck durch. Wie kannst du deinen Betrieb nachhaltiger gestalten?



Ziehe die einzelnen Faktoren in den passenden Nachhaltigkeitsbereich: Umwelt, Wirtschaft oder Soziales.

Fix und fertig

Die Produktion von Nahrungsmitteln endet nicht bei der Ernte. Für Herstellung und Transport benötigen wir an vielen weiteren Stellen in der Verarbeitungskette zusätzlich Rohstoffe und Energie.

Die Kartoffel – lange Zeit das Grundnahrungsmittel Nummer eins in Deutschland – landet immer seltener auf unseren Tellern. Den größten Teil davon essen wir nicht als Salzkartoffeln, sondern verarbeitet in Form von Pommes, Püreepulver, Chips oder in Fertiggerichten.

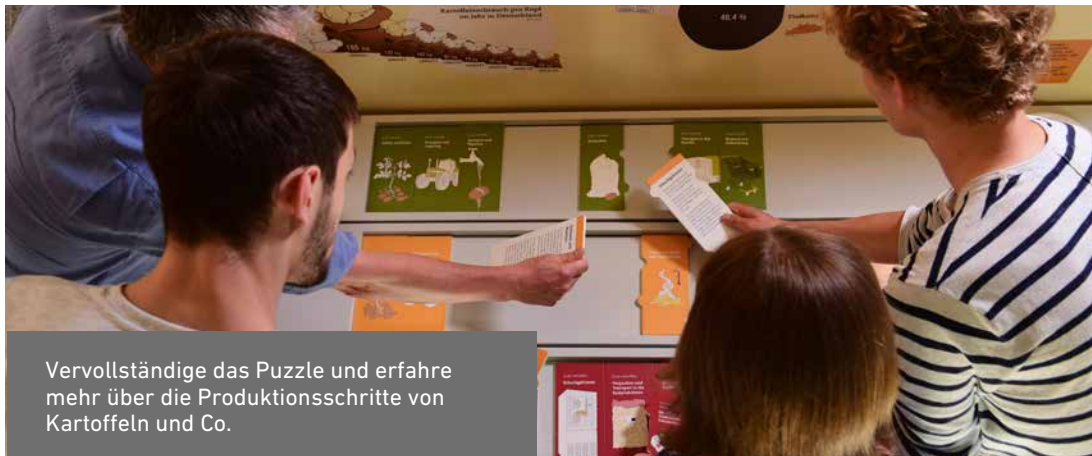
Bevor diese auf unserem Tisch landen, haben sie einen weiten Weg hinter sich. Je länger die Produktionskette, desto höher sind in der Regel Energie- und Ressourcenverbrauch – das gilt nicht nur für Kartoffeln, sondern für alle Lebensmittel. Da uns die Hersteller mit Fertigprodukten Arbeitsschritte abnehmen,

können wir aber – je nach Produkt – zu Hause Zeit und Energie einsparen.

Mitmachstation

Da steckt (ganz schön) was dahinter!

Finde heraus, wie viele Stationen eine Kartoffel durchläuft, bevor wir sie als Pommes oder Tiefkühl-Fertiggericht verspeisen. Was passiert an den einzelnen Stationen? Wo kann auf diesem mehr oder weniger langen Weg noch Energie eingespart werden?



Vervollständige das Puzzle und erfahre mehr über die Produktionsschritte von Kartoffeln und Co.



Schon probiert?

Blauer Schwede – eine alte Kartoffelsorte

Hast du schon mal »Pommes blau-weiß« probiert? Unsere Supermärkte bieten etwa 15 bis 25 Kartoffelsorten an. Fast alle sind gelb mit brauner Schale. Weltweit gibt es aber rund 4 000 Sorten in verschiedenen Formen und Farben. Eine davon ist der »Blaue Schwede« – eine Kartoffel mit dunkelblauer Schale und blau-violettem Fruchtfleisch.

Heute bauen einige Höfe wieder solche alten Sorten an. Du kannst durch deinen Einkauf helfen, die ursprüngliche Kartoffelvielfalt zu erhalten.

Ab in die Tonne?

Jeder von uns wirft pro Jahr etwa zwei volle Einkaufswagen Lebensmittel in den Müll – rund 82 Kilogramm. Insgesamt sind das 6,7 Millionen Tonnen pro Jahr für ganz Deutschland. Ein Teil sind Knochen oder Orangenschalen und damit nicht zu vermeiden.

Es wäre aber ganz einfach, fast 53 Kilogramm Lebensmittel weniger wegzuworfen. Denn sie sind teilweise zu vermeiden – wie zum Beispiel Apfelschalen – oder sogar ganz. Dabei handelt es sich um abgelaufene Produkte, Essensreste oder Dinge, die wir einfach nur nicht mochten. Es kostet Energie und Rohstoffe, unsere Lebensmittel herzustellen, und dennoch gehen viele nicht nur bei uns zu Hause, sondern auch in Kantinen, Restaurants oder schon bei der Produktion verloren. Kaufen wir anders ein, verwenden wir Reste weiter und lagern die Lebensmittel besser, könnte jeder von uns bis zu 235 Euro pro Jahr sparen.

Mitmachstation

Die richtige (Ein-)Schätzung

Kannst du dir vorstellen, wie viel Obst oder Fleisch in Deutschland im Jahr weggeworfen wird? Schätze die Menge über die Gewichte und finde heraus, ob du richtig liegst! Doch warum werden die jeweiligen Lebensmittel überhaupt weggeworfen? Hier erfährst du die häufigsten Gründe dafür, bekommst aber auch Tipps, wie man diese Menge reduzieren kann.



Wähle ein Produkt aus der Mülltonne aus. Schätze über die Gewichte, wie viel von diesem Produkt weggeworfen wird.



Schon probiert?

Armer Ritter – Altes Brot im neuen Kleid

Aus altem Brot kannst du einfach ein neues Gericht zaubern: Verquirle Eier, Milch und etwas Zucker, tauche die alten Brotscheiben hinein und backe sie dann in einer Pfanne goldbraun. Dazu schmecken Zimt und Zucker oder Kompott. Lecker! Und das fanden sogar schon die alten Römer.

Werbeidylle und Realität

Die Werbung lockt uns Kunden mit schönen Worten und Bildern. Produktionsprozesse und Produkteigenschaften werden idealisiert, um uns zum Kauf anzuregen.

Was steckt wirklich hinter den Werbeausagen, die uns im Fernsehen, Radio oder auf Plakaten begegnen? Ist zum Beispiel wirklich kein Zucker enthalten, wenn ein Produkt mit den Worten »ohne Zusatz von Zucker« beworben wird? Benötigen wir zu unserer normalen Ernährung wirklich Nahrungsergänzungsmittel?

Mitmachstation

Lässt du dich täuschen?

Wirf einen Blick hinter die Fassade: Spitze die Ohren und vergleiche über das Wackelbild die Werbeidylle mit der Realität.



Augen und Ohren auf: Finde heraus, wie Milch heute wirklich weiterverarbeitet wird.

Welcher Ernährungstyp bist du?

Lecker, preiswert, gesund, frisch und jederzeit verfügbar – unsere Anforderungen und Erwartungen an Lebensmittel steigen ständig.

Wir Verbraucher beeinflussen das Angebot: auf Dauer wird nur das produziert, was wir auch kaufen. Mittlerweile gibt es in Deutschland rund 170 000 Nahrungsmittel – für jeden Geschmack und jeden Lebens- und Ernährungsstil ist etwas dabei.

den ernährungsbewussten Anspruchsvollen gehörst. Nimm dir kurz Zeit und beteilige dich an dieser Meinungsumfrage: Wie viel bist du bereit für deine Lebensmittel auszugeben? Achtest du darauf, aus welchem Land oder aus welcher Region dein Essen kommt? Deine Antworten verraten dir, was für ein Ernährungstyp du bist.

Mitmachstation

Du entscheidest ...

Hier findest du heraus, ob du der lässige Fast-Food-Freak bist, oder doch eher zu



Klicke dich durch das Quiz und erfahre, welche Ernährungstyp du bist.

Alles im Gleichgewicht?

Die Welternährung scheint nicht im Gleichgewicht: Etwa jeder dritte Erwachsene weltweit hat Übergewicht, während jeder neunte Mensch auf der Erde zu wenig zu essen hat.

Vor allem in den Städten der Welt können wir jederzeit alles kaufen, was unser Körper braucht. Unser Essen liefert Material für Zähne, Knochen und Muskeln. Aber oft fehlt es an Wissen, welche Dinge aus dem Angebot gut für uns sind. Daher nimmt der Anteil an Menschen, die sich falsch und damit ungesund ernähren, zu – nicht nur in den reichen Ländern, sondern weltweit.

Dabei ist es eigentlich leicht, gesund zu essen. Je vielfältiger der Speiseplan, desto wahrscheinlicher bekommt der Körper alle wichtigen Stoffe. Wenig Fett sowie Zucker und Salz in Maßen sind einfache Hilfen für eine

ausgewogene Ernährung. Eine weitere Regel ist »Give me five«: Täglich fünf Hände voll Obst und Gemüse sind gut für uns.

Mitmachstation

Werde zum Ernährungsprofi!

In welchem Lebensmittel steckt viel Vitamin C? Wie sollte man Bananen lagern, damit sie länger haltbar sind? Ob alleine oder mit Freunden, spiele das Ernährungsquiz und prüfe wie gut du dich in Sachen Ernährung auskennst.



Teste dein Wissen im Ernährungsquiz.

Hilfe im Informationsdschungel

Informationen auf Verpackungen sollen uns bei der Auswahl der für uns richtigen Produkte helfen. Oft sorgen die vielen unterschiedlichen Angaben aber eher für Verwirrung.

Nicht immer ist eindeutig erkennbar, was sich hinter dem jeweiligen Hinweis auf der Produktverpackung verbirgt. Werbung und Pflichtkennzeichnungen sind manchmal kaum zu unterscheiden. Es gibt aber klare Regeln für die Angaben auf Fertigprodukten und einigen frischen Produkten. Sie sollen uns vor täuschenden Angaben schützen.

Kennzeichnungen von Lebensmitteln, wie eine Nährwerttabelle und verschiedenen Siegeln. Oder nimm die Lupe und komme dem Kleingedruckten auf einer Produktverpackung auf die Schliche.

Schon einmal Insekten probiert? – Vor allem in Asien und Afrika essen Menschen Insekten. Finde hier mehr über dieses für uns ungewöhnliche Lebensmittel heraus.

Mitmachstation

Durchschaut!

Informiere dich an diesem Supermarkt-Regal mithilfe der Produktwürfel über die



Finde heraus, was die Informationen auf unseren Lebensmittelverpackungen bedeuten.

Tipps und Tricks

Jeder kann selbst aktiv werden und durch den bewussten Einkauf eine nachhaltige Landwirtschaft und Produktion unterstützen.

Gesund, vollwertig und dann auch noch nachhaltig ernähren – du fragst dich, wie das im Alltag funktionieren soll? Du denkst, du hast auch noch etwas anderes zu tun, als dich um deine Ernährung zu kümmern?

Oft ist es einfacher, als wir denken. An dieser Station findest du Tipps und Infos, die vielleicht zu deinem Alltag und deinen Gewohnheiten passen: Wie vermeide ich Lebensmittelabfälle? Wie gestalte ich meinen Einkauf nachhaltig? Wo kann ich mich weiter informieren? Hier erhältst du Antworten darauf.

Mitmachstation

Hinterlasse deine Message

Was tust du schon für eine nachhaltige Ernährung? Gibt es gute Gründe für dich, warum du auf deine Ernährung achtest? Wenn du ein paar Tipps oder Tricks für die anderen Besucherinnen und Besucher hast, dann male oder schreibe sie am Ende der Ausstellung auf!



Schreibe deinen Tipp auf und klemme ihn an die Wand.

Organisatorisches zur Ausleihe

Die Wanderausstellung »ÜberLebensmittel« war bis Ende 2017 im Gebäude der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) in Osnabrück zu sehen. Seitdem kann sie ausgeliehen werden.

Platzbedarf

Die Ausstellung benötigt eine Fläche von circa 200 m² und eine Raumhöhe von mindestens 2,40 m. Sie sollte in einer Räumlichkeit präsentiert werden, in der eine Beaufsichtigung gewährleistet werden kann.

Aufbau der Ausstellung

Das Ausstellungssystem ist modulhaft ausgelegt. Der Aufbau der Ausstellung kann an verschiedene Grundflächen angeglichen werden.

Abgebaut und zusammengestellt benötigt die Ausstellung eine Raumfläche für die Lagerung von circa 24 m². Der Transport ist in einem 7,5-Tonner und einem 3,5-Tonner möglich. Für Auf- und Abbau sowie Transport (bis zu 400 km) müssen insgesamt zwei Tage einkalkuliert werden. Die Ausstellung verfügt über ein eigenes Beleuchtungssystem.

Kosten

Für das Ausleihen der Ausstellung wird keine Leihgebühr erhoben. Allerdings fallen für den Entleihenden Kosten für Auf- und Abbau, Transport und Versicherung der Ausstellung an. Je nach Transportweg liegen diese zwischen 6 500 bis 8 500 Euro (Stand 11/2019).

Präsentation

Die Ausstellung sollte mindestens für einen Zeitraum von zwei Monaten ausgeliehen und durch begleitende Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bekannt gemacht werden.

Organisation

Der Entleihende hat mit dem Auf- und Abbau der Ausstellung eine Spedition sowie einen Techniker der Agentur Kessler & Co. GmbH zu beauftragen.

Ausstellungsbegleitendes Material

Die vom DBU Zentrum für Umweltkommunikation erstellten Materialien wie Flyer, Broschüre oder pädagogisches Material können dem Entleihenden als offene Dateien für Anpassungen an den Präsentationsort kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

Bitte beachten Sie: Die Ausleihe der Ausstellung ist erst dann verbindlich, wenn ein Leihvertrag vorliegt und dieser sowohl vom Entleihenden als auch vom Verleihenden unterschrieben wurde.

Weitere Informationen unter:
www.ausstellung-ueberlebensmittel.de

Ansprechpartnerin für die Ausleihe:
Sandra Tepker
Telefon 0541 | 9633-921
E-Mail ausstellungen-dbu@dbu.de

Wanderausstellungen der DBU

Die Ausstellungen ...

... sind so konzipiert, dass Besucherinnen und Besucher sich selbstständig mit dem Thema auseinandersetzen können. Es bietet sich an, die Inhalte mit zusätzlichen Führungen zu vertiefen. Ein Führungskonzept wird vom DBU Zentrum für Umweltkommunikation für Entleihende bereitgestellt.

Technische Informationen

Die Ausstellungen benötigen eine Fläche von rund 200–240 m². Ihr System ist modulhaft ausgelegt und lässt sich auf verschiedene Grundflächen angleichen.

Auf- und Abbau mithilfe einer Spedition und eines Technikers dauern jeweils etwa einen Tag. Alle Ausstellungen verfügen über ein eigenes Beleuchtungssystem und sind mit dem Rollstuhl befahrbar.

Kosten

Für das Ausleihen der Ausstellungen wird keine Leihgebühr erhoben. Allerdings fallen

Kosten für Auf- und Abbau, Transport und Versicherung der Ausstellung an.

Führungen und mehr

In der Regel können Gruppen nach vorheriger Anmeldung eine Führung durch die Ausstellung buchen. Inhaltliche Schwerpunkte und organisatorische Details sind mit dem jeweiligen Entleihenden der Ausstellung zu vereinbaren.

Informationen zum Entleihen können im Internet unter www.dbu.de/ausstellungen eingesehen werden.

Informationsmaterialien

Darüber hinaus steht auf den Internetseiten der verschiedenen Wanderausstellungen pädagogisches Material als Download zur Verfügung.



Elf Wanderausstellungen

In den elf Wanderausstellungen der Deutschen Bundesstiftung Umwelt können Sie in die spannenden Welten von Natur, Umwelt, Technik und Wissenschaft eintauchen. Die Ausstellung »ÜberLebensmittel« wird bis Februar 2023 verliehen.

Folgende zwei Ausstellungen befinden sich derzeit auch auf Wanderschaft und können ausgeliehen werden:

Zukunftsprojekt Energiewende

Welche Ziele verfolgt die Energiewende? Wo finden Entwicklungen statt? Und wie ist jeder Einzelne betroffen? Diese Ausstellung gibt einen Überblick zum Thema Energiewende und präsentiert Lösungsvorschläge, wie diese auf unterschiedlichen Ebenen – von Europa bis zum eigenen Haushalt – umgesetzt werden kann. Ihr Verleih ist bis 2021 geplant.

www.zukunftsprojekt-energiewende.de

MenschenWelt

Die Ausstellung veranschaulicht die Zusammenhänge zwischen den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen und den planetaren Leitplanken. Die Besuchenden erfahren, wie der Mensch Wasser- und Nährstoffkreisläufe, Biodiversität, Landschaften und das Klima verändert. Dabei bekommen sie Anregungen, wie jede und jeder Einzelne einen Beitrag leisten kann, um die Erde nachhaltig zu gestalten. Ihr Verleih ist bis zum Jahr 2024 geplant.

www.ausstellung-menschenwelt.de

Weitere Informationen, auch zu den älteren Ausstellungen, unter:

www.dbu.de/ausstellungen

Kontakt

Sandra Tepker
Telefon: 0541|9633-921
ausstellungen-dbu@dbu.de

Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) wurde durch Gesetz des Bundestages vom 18. Juli 1990 als Stiftung bürgerlichen Rechts gegründet. Die Erträge aus dem Stiftungsvermögen von aktuell rund 2 Milliarden Euro stehen für Förderaufgaben zur Verfügung. Die DBU fördert dem Stiftungsauftrag und dem Leitbild entsprechend innovative, modellhafte und lösungsorientierte Vorhaben zum Schutz der Umwelt unter besonderer Berücksichtigung der mittelständischen Wirtschaft.

Geförderte Projekte sollen nachhaltige Effekte in der Praxis erzielen, Impulse geben und eine Multiplikatorwirkung entfalten. Es ist das Anliegen der DBU, zur Lösung aktueller Umweltprobleme beizutragen, die insbesondere aus nicht nachhaltigen Wirtschafts- und Lebensweisen unserer Gesellschaft resultieren. Zentrale Herausforderungen sieht die DBU vor allem beim Klimawandel, dem Biodiversitätsverlust, im nicht nachhaltigen Umgang mit Ressourcen sowie bei schädlichen Emissionen. Damit knüpfen die Förderthemen sowohl an aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse über planetare Grenzen als auch an die von den UN beschlossenen Sustainable Development Goals an.

Seit ihrer Gründung hat sie über 9 900 Projekte mit einer Summe von rund 1,8 Milliarden Euro unterstützt.

Aktuelle Informationen über Förderschwerpunkte und weitere Aktivitäten können über das Internet unter **www.dbu.de** abgerufen werden.



Das Verwaltungsgebäude der DBU in Osnabrück

Deutsche Bundesstiftung Umwelt

An der Bornau 2
49090 Osnabrück
Telefon: 0541|9633-0
Telefax: 0541|9633-190
info@dbu.de
www.dbu.de

DBU Zentrum für Umweltkommunikation

Vorrangige Aufgabe der DBU Zentrum für Umweltkommunikation gGmbH ist es, die Ergebnisse von geförderten Vorhaben für unterschiedliche Zielgruppen aufzubereiten und in Form von Publikationen, Dokumentationen, Internet-Präsentationen, aber auch durch Ausstellungen und Fachveranstaltungen zu vermitteln.

Das Konferenz- und Ausstellungsgebäude des DBU Zentrums für Umweltkommunikation, in unmittelbarer Nachbarschaft zur DBU-Geschäftsstelle gelegen, besticht durch

eine hohe ökologische und architektonische Qualität. Besondere Innovationen stellen die Holzskelettkonstruktion und ein völlig neu entwickeltes Membrandach dar.

Über die Vermietung der Räume hinaus reicht das Angebot von der Programmkonzeption über das Einladungsmanagement und die Moderation bis hin zu Gestaltung und Druck aller gewünschten Tagungsunterlagen. Für die Veranstaltungsräume und weitere Leistungen oder Sonderwünsche kann ein individuelles Angebot erstellt werden.

DBU Naturerbe GmbH

Die DBU Naturerbe GmbH ist eine gemeinnützige Tochtergesellschaft der DBU mit Sitz in Osnabrück. Sie wurde 2007 für die naturschutzgerechte Betreuung der bislang 71 DBU-Naturerebeflächen – rund 70 000 Hektar in zehn Bundesländern – gegründet und ist für deren Sicherung und Betreuung verantwortlich. Gemeinsam mit der Bundesanstalt für Immobilienaufgaben (BImA), Sparte Bundesforst, erhält und optimiert die DBU Naturerbe GmbH wertvolle Lebensräume für heimische Tier- und Pflanzenarten. Die Flächen sollen auch den Menschen als Erholungsorte dienen.

Gebäude

Bei dem zweigeschossigen Büro- und Ausstellungsgebäude handelt es sich um ein energieeffizientes Gebäude im Passivhaus-Standard. Der Neubau ist in Holzbauweise mit Teilunterkellerung in Massivbauweise entstanden. Der Bau für die DBU Naturerbe GmbH beinhaltet Ausstellungs-Foyer und Schulungsflächen, Büroräume mit angegliederten Kommunikationsflächen wie Sozialbereich, Teeküche und Besprechungsraum sowie Foyer- und Nebennutzflächen im Untergeschoss.

Impressum

Herausgeber

Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU)

Verantwortlich

Prof. Dr. Markus Große Ophoff

Verantwortlich für die Ausstellung

Martin Schulte, DBU

Agentur Kessler & Co. GmbH, Mülheim

Texte und Redaktion

Anne Genslein, Kerstin Schulte

Gestaltung

Sara Radenkovic

Druck

Druck- und Verlagshaus FROMM GmbH & Co. KG, Osnabrück

Bildnachweis

S. 13 © cherokeeose – Fotolia.com

S. 15 © Vladyslav Siaber – Fotolia.com

S. 17 © Susanne Mölle

S. 19 © emer – Fotolia.com

S. 21 © Berty – Fotolia.com

S. 23 © Jan Laurenz

S. 26 © etfoto – Fotolia.com

S. 28 © ramonespelt – Fotolia.com

alle anderen Bilder: DBU

Stand

2019

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Wir fördern Innovationen

Deutsche Bundesstiftung Umwelt
Postfach 1705, 49007 Osnabrück
An der Bornau 2, 49090 Osnabrück
Telefon: 0541 | 9633-0
Telefax: 0541 | 9633-190
www.dbu.de

