



JETZTRETENWIRDIEWELT.DE

QUELLEN

WANDELPLAKAT ESSEN

20 % der Weltbevölkerung verbrauchen 80 % der Ressourcen: Hauptabteilung Presse und Information der Vereinten Nationen, Online unter: <https://www.unric.org/html/german/entwicklung/rio5/wo.htm>

70 Milliarden Tonnen Rohstoffe fördern wir weltweit jährlich. Davon verbrauchen Europäer 43 kg pro Kopf. Der globale Durchschnitt liegt bei 27 kg; Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 4. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

Rund ein Drittel unseres Ökologischen Fußabdrucks geht aufs Konto der Ernährung: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 7. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

45 % aller Böden haben deutlich an Substanz verloren. 17 % aller Böden sind deutlich verschlechtert bis zerstört; Bodenatlas 2015, S. 18, online verfügbar unter: http://www.bund.net/fileadmin/bundnet/publikationen/landwirtschaft/150108_bund_landwirtschaft_bodenatlas_2015.pdf

Lachgas ist 330 mal klimaschädlicher als CO₂: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 8. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

Fußabdruck eines Deutschen: Ernährung und Verbraucherbildung im Internet, Der Ökologische Fußabdruck von Lebensmitteln. http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b09.php

2.000 bis 5.000 Liter Wasser braucht die Nahrungsmittelproduktion täglich: WWF Deutschland, Bildungsmaterial, Sekundarstufe I, Schwere Kost für Mutter Erde, Seite 16. Online unter: <http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Unterrichtsmaterial-Fleisch-Ernaehrung.pdf>

3.900 Liter Virtuelles Wasser: Umweltbundesamt, Verstecktes Wasser. Online unter: <https://www.umweltbundesamt.de/themen/verstecktes-wasser>

1 Tasse Kaffee verbraucht 140 Liter Virtuelles Wasser: Vereinigung Deutscher Gewässerschutz e.V., Virtuelles Wasser versteckt im Einkaufskorb. Online unter: http://virtuelles-wasser.de/kaffee_tee.html (Stand Februar 2018)

30 % der Treibhausgase gehen auf das Konto unserer Ernährung: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 7. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

Infos zum Öko-Landbau: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 13. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

Vergleich von Tomaten und CO₂-Verbrauch: Uni Gießen, Ökologie & Landbau via Rat für Nachhaltige Entwicklung, Broschüre „Nachhaltiger Warenkorb“, S. 19, 2015, online unter: https://www.nachhaltigkeitsrat.de/fileadmin/user_upload/dokumente/publikationen/broschueren/Broschue-re_Nachhaltiger_Warenkorb.pdf

3.400 Kalorien für Menschen in Industriestaaten etc.: Welthungerhilfe: Es ist genug für alle da, Seite 6. Online unter: https://www.welthungerhilfe.de/fileadmin/pictures/publications/de/teaching_materials/2014_unterrichtsmaterial_food_right_now_broschuere_12_bis_14_jaehrige.pdf

Bis zu 80 % der Lebensmittel kommen von Kleinbauern: Food and Agriculture Organisation of the United Nations, The State of Food Insecurity in the World 2015. Seite 31. Online unter: <http://www.fao.org/3/a-i4646e.pdf>

Es hungern vor allem Kleinerzeuger*innen: Inkota Netzwerk, Satt haben, Bildungsmaterial zum Thema Globalisierte Landwirtschaft und Welternährung, Seite 13. Online unter: <https://www.inkota.de/themen-kampagnen/welternahrung-landwirtschaft/unterrichtsmaterialien/>



JETZTRETENWIRDIEWELT.DE

Was verdient ein Kakaobauer an einer Tafel Schokolade?

Fairtrade Deutschland: Die süße Chance – Fairer Handel am Beispiel Kakao, Seite 6. Online unter: https://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/mediathek/pdf/fairtrade_unterrichtseinheit_kakao.pdf

Wie viele Tiere isst ein Mensch in seinem Leben?

WWF Deutschland, Bildungsmaterial, Sekundarstufe I, Schwere Kost für Mutter Erde, Seite 1. Online unter: <http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Unterrichtsmaterial-Fleisch-Ernaehrung.pdf>

Schweinerealität in der Massentierhaltung:

WWF Deutschland, Bildungsmaterial, Sekundarstufe I, Schwere Kost für Mutter Erde, Seite 16. Online unter: <http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Unterrichtsmaterial-Fleisch-Ernaehrung.pdf>

Ressourcenverbrauch unterschiedlicher Mittagessen

(Burger mit Pommes und Spaghetti mit Tomatensauce): WWF Deutschland, Bildungsmaterial, Sekundarstufe I, Schwere Kost für Mutter Erde, Seite 17. Online unter: <http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Unterrichtsmaterial-Fleisch-Ernaehrung.pdf>

2,2 Millionen Hektar nutzen wir in Südamerika für den Anbau von Soja:

WWF Deutschland, Bildungsmaterial, Sekundarstufe I, Schwere Kost für Mutter Erde, Seite 17. Online unter: <http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Unterrichtsmaterial-Fleisch-Ernaehrung.pdf>

250.000 km² Küstengewässer sind Todeszonen: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 11. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

50 % der klimaschädlichen Gase in Deutschland stammen von unserer Ernährungsweise: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 10. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

Die häufigsten gentechnischen Optimierungen: Quelle: Lobbyverband der Gentechnikindustrie <http://www.isaaa.org/resources/publications/briefs/53/default.asp>

Welche transgenen Pflanzen werden weltweit am häufigsten angebaut? Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: Gentechnik in der Landwirtschaft. (K)eine Lösung für den Welthunger? Seite 8. Online unter: <https://www.agrarkoordination.de/publikationen-shop/>

96 % der Menschen haben gesundheitliche Bedenken bei der Gentechnik: Informationsdienst Gentechnik, Dossier, Meinungsumfragen zur Agro-Gentechnik. Online unter: <https://www.keine-gentechnik.de/dossiers/meinungsumfragen> (Stand Februar 2018)

10 Konzerne sollen 74 % des Saatgutmarktes kontrollieren: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: Gentechnik in der Landwirtschaft. (K)eine Lösung für den Welthunger? Seite 14. Online unter: <https://www.agrarkoordination.de/publikationen-shop/>

Ein Drittel weniger Wildkräuter sollen auf Äckern mit transgenen Raps wachsen: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: Gentechnik in der Landwirtschaft. (K)eine Lösung für den Welthunger? Seite 16. Online unter: <https://www.agrarkoordination.de/publikationen-shop/>

110.000 Tonnen Ackergifte sollen 2015 in Deutschland verkauft worden sein: Pressemitteilung des BUND vom 29. Mai 2017, Landwirtschaft und Artenvielfalt. Online unter: https://www.bund-naturschutz.de/fileadmin/Bilder_und_Dokumente/Presse_und_Aktuelles/Pressemitteilungen/2017/Landwirtschaft_und_Gentechnik/PM-053_17-Landwirtschaft-und-Artenvielfalt_Bamberg-LW.pdf

870 Millionen Menschen könnten wir mit einem Viertel unseres Lebensmittelmülls ernähren: Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Agrar Koordination: KonsUmwelt. Ein Jugendbildungsprojekt zum Umwelt- und Ressourcenschutz: Nahrungsmittelproduktion und -verschwendung. Seite 18. Online unter: http://www.going-green.info/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf

Wo entsteht Lebensmittelmüll? Grafik „Was sind die Quellen der Lebensmittelverschwendung in Europa? Vorbereitete Studie der Europäischen Kommission über Lebensmittelverschwendung (2010), FAO. Online unter: <https://www.umweltbundesamt.de/bild/welches-sind-die-quellen-der>

Informationen über den Beifang: Stefan Kreuzberger und Valentin Thurn: „Die Essensvernichter: Taste the Waste - Warum die Hälfte aller Lebensmittel im Müll landet und wer dafür verantwortlich ist“, Kiepenheuer & Witsch. 1. Aufl. 2011

Wasserverbrauch für 1 Kg Äpfel, Käse und Brot: Welthungerhilfe: Es ist genug für alle da, Seite 6. Online unter: https://www.welthungerhilfe.de/fileadmin/pictures/publications/de/teaching_materials/2014_unterrichtsmaterial_food_right_now_broschuere_12_bis_14_jaehrige.pdf