

# **Das Konsumverhalten unserer Gesellschaft**

Travail Personnel ~ Inês Bastos de Sousa

6C5      Tuteur: Herr Theisen

## Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort
2. Die Umfrage
3. Die Auswertung
4. Alter der befragten Personen (in Diagrammen)
5. Geschlecht der befragten Personen (in Diagrammen)
6. Die Recherche :
  - Essen sie Tiefkühlpizza, wenn ja von welcher Marke? & Welche Fast-Food Restaurants bevorzugen sie?
    - Diagramme (Tiefkühlessen)
    - Diagramme (Fast Food)
    - Einleitung – Tiefkühlessen
    - Einleitung – Fast Food
    - Woraus besteht die Tiefkühlpizza überhaupt?
    - Welchen Weg legen Lebensmittel zurück, ehe sie im Lebensmittelladen ankommen?
  - In welchem Kleidungsgeschäft kaufen sie ihre Kleider?
    - Diagramme
    - Einleitung
    - Fast Fashion
      - Definition
      - Die Probleme
        1. Die Arbeitsbedingungen der Bekleidungsarbeiter
        2. Die Reise eines Kleidungsstücks
        3. Günstige Preise & ständig wechselnde Trends
  - Trinken sie Leitungswasser Zuhause, wenn nicht welches Wasser trinken sie?
    - Diagramme
    - Einleitung
    - Wasserausbeutung – Nestlé
  - In welchen Läden kaufen sie ein?
    - Diagramme
    - Einleitung
    - Unsere Einkaufsweise
      - Plastikabfall
      - Tiere und Menschen

## 7. Schlusswort

## 8. Quellen

- Text
  - Tiefkühlessen & Fast Food
  - Fast Fashion
  - Wasserausbeutung
  - Unsere Einkaufsweise
- Bilder
  - Tiefkühlessen & Fast Food
  - Fast Fashion
  - Wasserausbeutung
  - Unsere Einkaufsweise

## **Vorwort**

Viele Berichte und Nachrichten sagen, dass unser aktuelles Konsumverhalten der Umwelt schadet, unsere Gesundheit beeinträchtigt und Menschen ausbeutet. Deswegen wollte ich unser Konsumverhalten mit dieser Arbeit etwas unter die Lupe nehmen.

Am Anfang des Jahres habe ich damit angefangen darüber zu schreiben, warum wir weniger Fleisch essen, nicht so lange unter der Dusche stehen, oder, dass wir weniger Plastikmüll machen sollen. Mein Ziel war es, dass die Leute die mein Travail Personnel lesen, vielleicht besser auf ihre Gewohnheiten aufpassen.

Die Leute, die mein Trape lesen würden, würden vielleicht eine Woche auf ihre Gewohnheiten aufpassen, aber nachher würde es ihnen dann auch wieder egal sein.

Nach einer Zeit ist dann die Idee dann aufgekommen den Travail Personnel etwas zu ändern. Ich habe eine Umfrage mit fünf Fragen aufgestellt, die ich dann auf der Porte Ouverte, unseres Lycées gemacht habe. So würde ich den Leuten dann sozusagen einen Spiegel vors Gesicht halten.

Die Ergebnisse habe ich ausgewertet, in Prozente umgerechnet und in Diagramme gestellt. Die Antworten habe ich dann analysiert.

## Die Umfrage

Im Rahmen meines „Travail Personnel“, indem ich mich mit dem Konsumverhalten unserer Gesellschaft auseinandersetze, würde ich sie bitten diese Umfrage auszufüllen. Dies können sie ganz anonym tun.

Die Antworten dienen mir als Basis zu meinen Recherchen, wo ich Herstellung und Verkaufsprozesse der meist genannten Antworten analysiere. Außerdem werden die Antworten als Diagramme dargestellt.

Wenn sie mein „Travail Personnel“ im fertigen Format zugeschickt bekommen wollen, würde ich sie bitten, ihre E-Mail in die Liste einzuschreiben.

## Umfrage – Unsere Gewohnheiten

Alter: \_\_\_\_\_

Geschlecht: Weiblich ☐ Männlich ☐ Divers ☐

1. Essen sie Tiefkühlpizza, wenn ja von welcher Marke?

Ja ☐ Nein ☐

---

2. In welchem Kleidungsgeschäft kaufen sie ihre Kleider?

---

3. Welche Fast-Food Restaurants bevorzugen sie? (Bis zu 3 Stück nennen)

---

4. Trinken sie Leitungswasser Zuhause, wenn nicht welches Wasser trinken sie? (Marke)

Ja ☐ Nein ☐

---

5. In welchen Läden kaufen sie ein? (Cactus, Aldi, Lidl, Edeka, usw.)

---

# Die Auswertung

**1**

Total: 44 45

Alter:

0-10:	4
11-20:	30
21-30:	1
31-40:	2
41-50:	6
51-60:	
61+:	
Unbekannt:	2

Geschlecht:

Weiblich:	30
Männlich:	14
Divers:	1

1

Ja:	26
Nein:	19

Marke:

Dr. Oetger:	10
Wagner:	4
Bofrost:	1
Unbekannt:	10
Denree:	1

**2**

Alter:

0-10:	20
11-20:	4
21-30:	6
31-40:	10
41-50:	1
51-60:	1
61+:	1
Unbekannt:	1

Geschlecht:

Weiblich:	14
Männlich:	1
Divers:	1

1

Ja:	19
Nein:	25

Marke:

Dr. Oetger:	10
Wagner:	4
Bofrost:	1
Unbekannt:	10
Denree:	1

**3**

Alter:

0-10:	26
11-20:	13
21-30:	1
31-40:	2
41-50:	6
51-60:	
61+:	
Unbekannt:	2

Geschlecht:

Weiblich:	30
Männlich:	14
Divers:	1

1

Ja:	26
Nein:	19

Marke:

Dr. Oetger:	10
Wagner:	4
Bofrost:	1
Unbekannt:	10
Denree:	1

**4**

Alter:

0-10:	4
11-20:	30
21-30:	1
31-40:	2
41-50:	6
51-60:	
61+:	
Unbekannt:	2

Geschlecht:

Weiblich:	30
Männlich:	14
Divers:	1

1

Ja:	26
Nein:	19

Marke:

Dr. Oetger:	10
Wagner:	4
Bofrost:	1
Unbekannt:	10
Denree:	1

**5**

Alter:

0-10:	26
11-20:	13
21-30:	1
31-40:	2
41-50:	6
51-60:	
61+:	
Unbekannt:	2

Geschlecht:

Weiblich:	30
Männlich:	14
Divers:	1

1

Ja:	26
Nein:	19

Marke:

Dr. Oetger:	10
Wagner:	4
Bofrost:	1
Unbekannt:	10
Denree:	1

**6**

Alter:

0-10:	4
11-20:	30
21-30:	1
31-40:	2
41-50:	6
51-60:	
61+:	
Unbekannt:	2

Geschlecht:

Weiblich:	30
Männlich:	14
Divers:	1

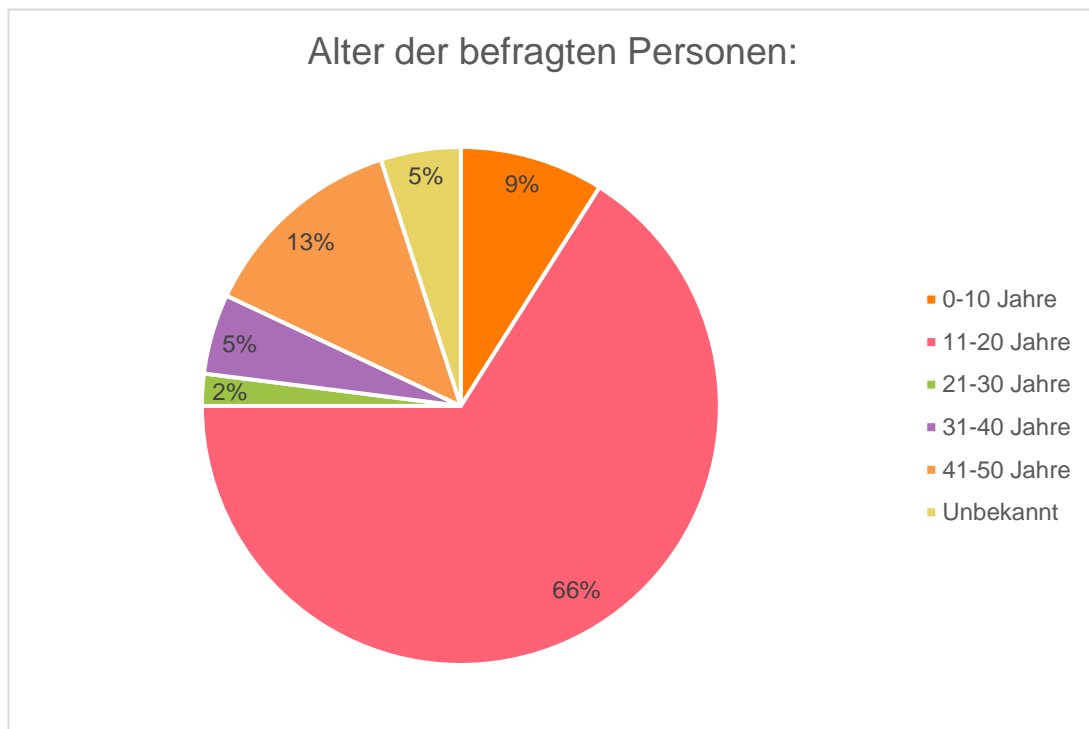
1

Ja:	26
Nein:	19

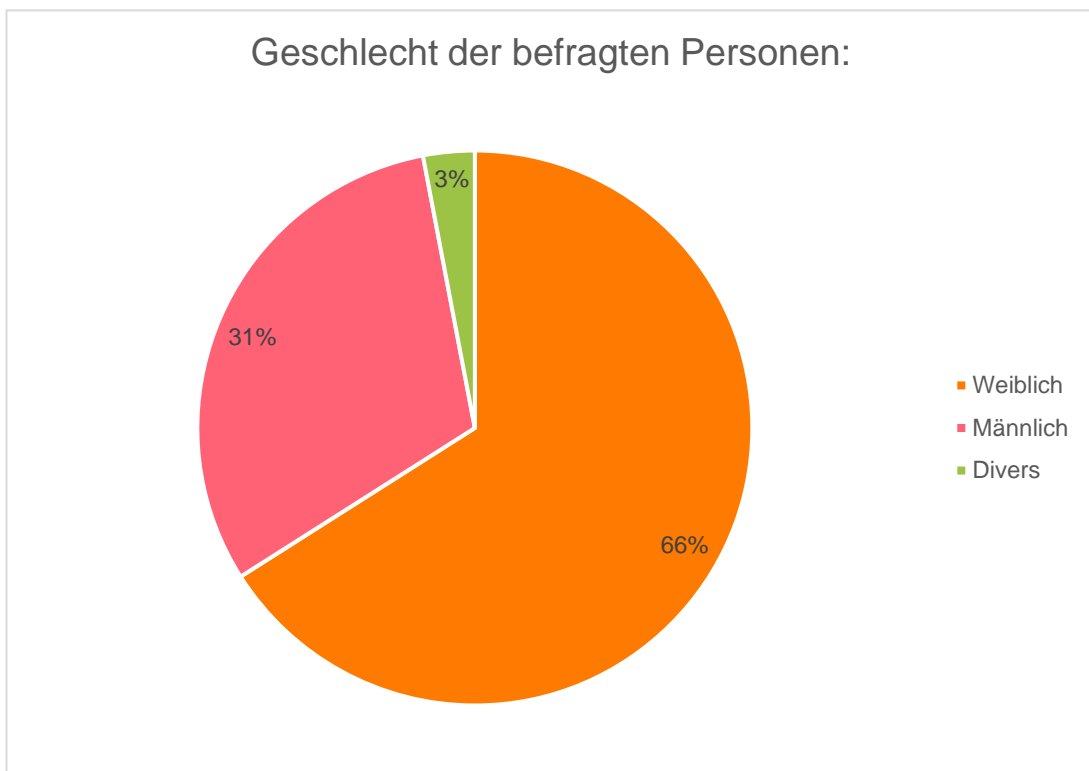
Marke:

Dr. Oetger:	10
Wagner:	4
Bofrost:	1
Unbekannt:	10
Denree:	1

## Alter der befragten Personen

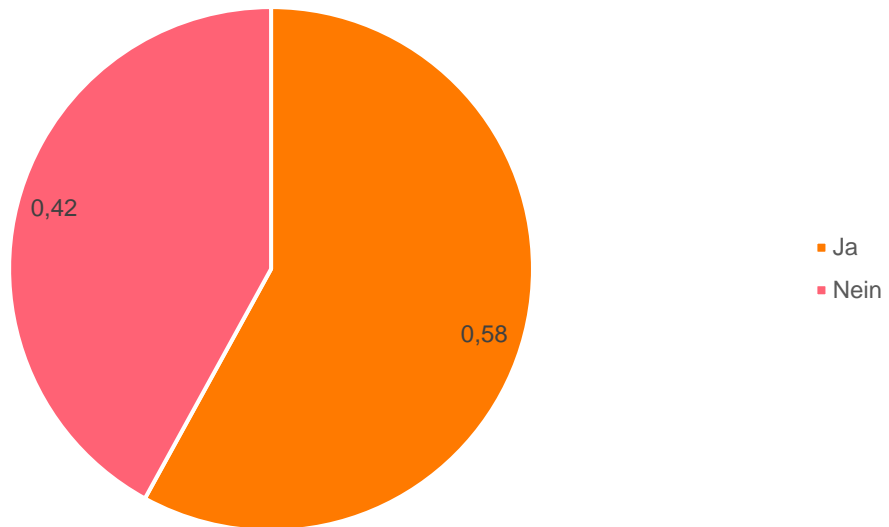


## Geschlecht der befragten Personen

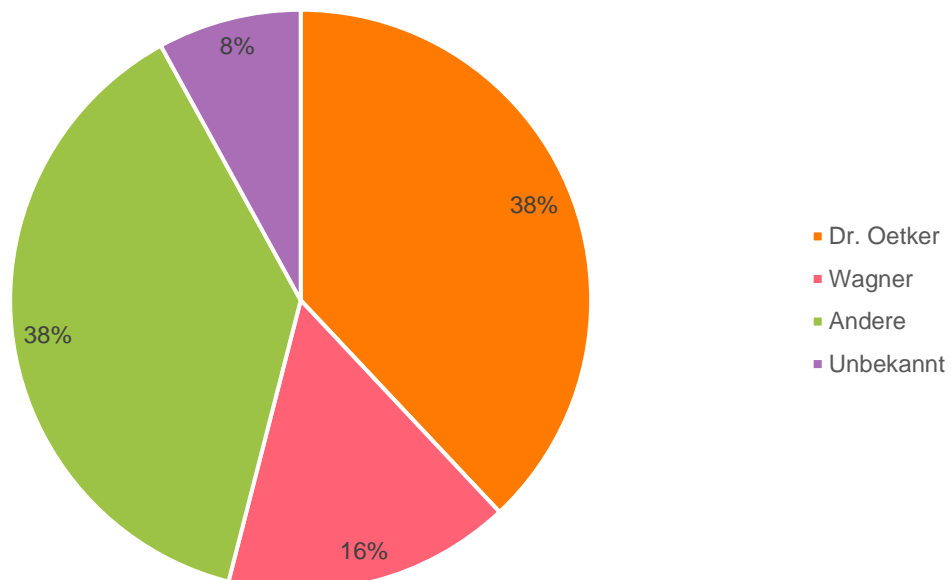


## Essen sie Tiefkühlpizza, wenn ja von welcher Marke?

1. Essen sie Tiefkühlpizza?

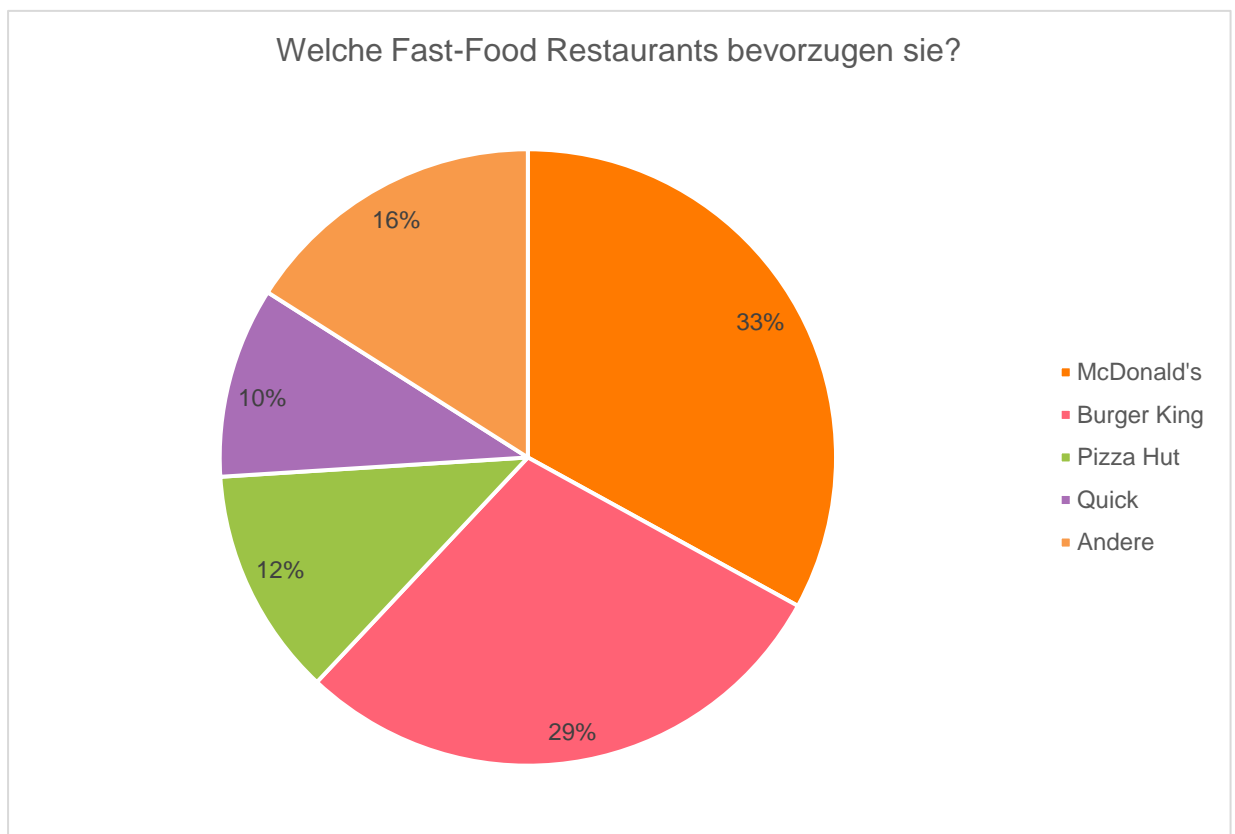
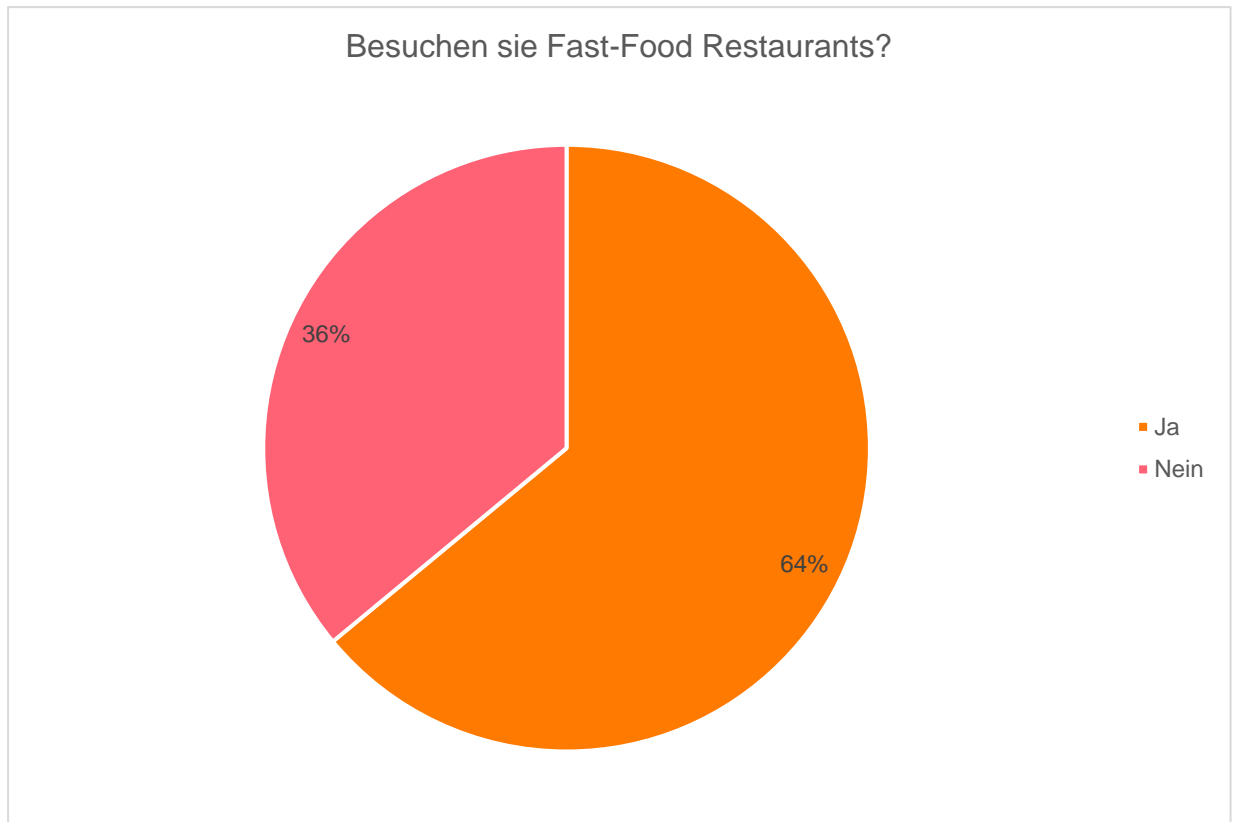


1. Und wenn ja, von welcher Marke?





## Welche Fast-Food Restaurants bevorzugen sie?



## Einleitung – Tiefkühlessen

In diesem Kapitel habe ich zwei Themen zusammengemacht - Tiefkühlessen und Fast Food – da diese Themen fast gleich sind.

Tiefkühlessen ist praktisch und noch dazu lecker. Wenn man mal keine Zeit zum kochen hat kann man es einfach in die Mikrowelle oder in den Ofen stecken und nach ein paar Minuten ist es fertig.

Aber was ist überhaupt in Tiefkühlessen (Fast Food) drin? Dazu habe ich in der Umfrage das Beispiel der Pizza genommen. Seit ungefähr dem Jahr 1970 ist die Tiefkühlpizza auf dem europäischen Markt.

Aber besteht die Salami in der Tiefkühlpizza überhaupt aus Fleisch, oder besteht sie fast nur aus Zusatzstoffen? Besteht der Käse vielleicht nur aus Fetten? Und wie ökologisch ist Tiefkühlpizza überhaupt? Welchen Weg macht sie, bis wir sie im Geschäft kaufen können?

Solche Fragen habe ich mir gestellt und gedenke ich in meiner Analyse zu beantworten.

## Einleitung – Fast Food

Jeder weiß, wie ungesund und unnatürlich Fast Food ist und trotzdem besuchen viele Menschen regelmäßig z.B. das McDonald's.

Tiefkühlessen und Fast Food unterscheiden sich eigentlich nicht viel voneinander, da Tiefkühlessen ja Fast Food ist und das Fast Food im McDonald's als Tiefkühlessen ankommt.

## Woraus besteht Tiefkühlpizza überhaupt?

Die Hersteller von Tiefkühlessen und Fertignahrung schummeln oft bei den Zutaten, da es in der Herstellung billiger ist. Die Zutaten werden dann chemisch, oder durch andere Produkte ersetzt.

In der Umfrage war die meist genannte Antwort die Tiefkühlpizza von Dr. Oetker (Ristorante). Hier habe ich das Beispiel der Salami Pizza genommen, da sie die beliebteste und meist gekaufte Pizza ist.

Auf der Zutatenliste steht Käse, aber ist es auch wirklich Käse, oder ist bei dem Käse auch geschummelt worden?

Hinter dem Käse steht in Klammern „schnittfester Mozzarella, Edamer“. Ob es nun „richtiger“ oder „falscher“ Käse ist wissen wir nicht.

Den « falschen » Käse nennt man Analogkäse (auch Pseudokäse, Kunstkäse, Käsemitat, oder Käseurrogat genannt).

Er wird in vielen Tiefkühlpizzen benutzt, weil die Herstellung billiger ist, es aber auch nicht genug « richtigen » Käse für Millionen von Pizzen geben würde. Analogkäse ist also ein Billigprodukt (besonders preisgünstiges Produkt).

Oft besteht Analogkäse nur zum Anteil, oder sogar gar nicht aus Milchprodukten. Er wird meist aus Eiweißpulver, Pflanzenfett und Aromazusatz hergestellt. Oft steht « Käse » auf der Verpackung obwohl gar keiner drin ist. Das verstößt gegen die Kennzeichnungspflichten (Lebensmittelkennzeichnungsverordnung regelt die Kennzeichnung von Lebensmitteln in Deutschland).

Aber nicht nur auf der Pizza wird mit dem Käse geschummelt auch auf Lasagnen, auf Cheeseburgern und anderen Produkten wird geschummelt.

Eine andere Zutat in Dr. Oetkers Salami Pizza ist natürlich die Salami. In den Klammern steht, dass sie aus Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin) und Rauch besteht.

Dextrose (auch Traubenzucker oder Glucose genannt) besitzt einen großen



Kalorienanteil (circa 370 Kalorien pro 100 Gramm). Außerdem lässt Dextrose den Blutspiegel schnell steigen. Künstliche Dextrose ist bei größeren Mengen nicht gesund. Anders als natürliche Dextrose, die z.B. Im Honig oder in Früchten vorzufinden ist.

Gewürzextrakte sind Auszüge aus Gewürzen, in denen sich die wertgebenden Inhaltsstoffe der Pflanzenteile, wie Gewürzöle, Geschmacksstoffe oder Scharfstoffe befinden. Wenn man man z.B. frische Pfefferminzblätter oder Thymian zwischen den Fingern zerreibt, entfaltet sich sofort ein ganz spezifisches Aroma, hervorgerufen durch die ätherischen Öle (von der Pflanze produzierte Öle) in der Pflanze.

Natriumnitrit (E250) wird durch eine chemische Reaktion von Natriumnitrat hergestellt. Es ist aber auch in der Natur vorzufinden (z.B. Im Spinat, in verschiedenen Blattsalaten, oder in der Roten Beete). Natriumnitrit wird im Lebensmittelbereich zur Konservierung von Fleisch- und Wurstwaren benutzt. Außerdem verleiht es dem Fleisch eine schöne Färbung und ein bestimmtes Aroma. Anders als für Säuglinge und Kleinkinder, ist Natriumnitrit bei kleinen Mengen kaum gefährlich jedoch sollte man die synthetische Version so gut es geht vermeiden.

Antioxidationsmittel sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmittel verlängern indem sie die vom Schlecht-/ Ranzig werden, oder vor Farbveränderungen schützen. Normalerweise schaden sie dem Körper nicht.

Eine weitere Zutat in der Salamipizza ist « Olivenöl nativ extra ». Natives Olivenöl extra bedeutet, dass das Olivenöl von besonderer (extra) Qualität ist.

Außerdem steht in den Zutaten « modifizierte Stärke ». Sie ist in großer Zahl in Lebensmitteln enthalten, insbesondere in stark verarbeiteten Lebensmitteln. Die Basis einer modifizierten Stärke ist ein Naturprodukt. Um die Stärke zu verändern, sprich zu modifizieren, bedarf es eines natürlichen Stärkeproduktes, welches unter anderem aus Pflanzen gewonnen werden kann (z.B. Kartoffel, Mais, Weizen, oder Reis). Modifizierte Stärke sorgt z.B. für eine bessere Bindung

der Rohstoffe, verbesserte Auftau- und Gefriereigenschaften, oder für eine bessere Stabilität der Endprodukte gegen Säuren. Offiziell gilt modifizierte Stärke nicht als ungesund oder bedenklich für den Körper, jedoch werden die Rohstoffe manchmal während der Verarbeitung chemisch verändert.

Außerdem steht in den Zutaten Maltodextrin. Es wird aus Stärke gewonnen und genauso schnell aus dem Darm ins Blut aufgenommen wie Glucose. Maltodextrin gehört zu der Gruppe der Kohlenhydrate. Kohlenhydrate machen normalerweise den größten Teil unserer Ernährung aus. Man findet sie vor allem in Kartoffeln, Nudeln und Reis sowie in Brot. Maltodextrin wird oft als Zusatz in Lebensmitteln, bei zu niedrigem Körpergewicht aufgrund einer zu geringen Kalorienzufuhr, oder zur Kalorienanreicherung von Säuglingsnahrung eingesetzt. Die Substanz ist im Allgemeinen sehr gut verträglich. Bei sehr hoher Zufuhr kann der Wirkstoff Nebenwirkungen wie Magen-Darm-Beschwerden hervorrufen.

Die zweit meist genannte Tiefkühlpizzamarke war « Wagner ». 1969 gründete der gelernte Bäckermeister Ernst Wagner das Unternehmen *Wagner Tiefkühlprodukte GmbH*. 2005 stieg das Lebensmittelkonzern *Nestlé* bei Wagner ein und übernahm 49% der Anteile. 2010 baute *Nestlé* seinen Anteil am Unternehmen auf 74% aus und anfang 2013 übernahm *Nestlé* das Unternehmen dann vollständig. Die Zutaten in der Wagner Salami Pizza, die der Dr. Oetker Salami Pizza.

Eine der Zutaten, die anders als in der Dr. Oetker Pizza, in der Wagner Pizza enthalten ist, ist Natriumascorbat.

Natriumascorbat (E 301) wird als Zusatzstoff in etlichen Lebensmitteln beigefügt und wird in der Regel synthetisch

und mithilfe von Mikroorganismen hergestellt. Meist, wird es als Konservierungsmittel eines Lebensmittels benutzt. Bei ständiger und dauerhafter Überdosierung könnte Natriumascorbat in bestimmten Fällen zu Blasen- und Nierensteinen führen. Für Diabetiker kann in

**ZUTATEN:**  
**Weizenmehl**, zerkleinerte Schältomaten (25%), **Edamer** (17%), Salami (12%) (Schweinefleisch, Speck, Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze (enthält **Senf**), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Rosmarinextrakt; Gewürzextrakte, Rauch), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), Hefe, Zucker, Kräuter und Gewürze, **Weizensauerteig** getrocknet, Speisesalz, natriumreduziertes Meersalz.  
**Kann enthalten: Fisch, Soja und Sellerie.**

einem solchen Fall die Gefahr von Herz-Kreislaufkrankungen erhöht sein.

### Welchen Weg legen Lebensmittel zurück, ehe sie im Lebensmittelladen ankommen?

Sicher ist, dass der Ort der auf der Verpackung steht nur der Ort ist, wo die Pizza zusammengebaut wurde. Die Zutaten (Teig, Tomatensoße, Belag, Gewürze etc.) kommen vielleicht von der anderen Seite der Welt. Der Weg der Pizza ist global, die Nahrungsmittelproduktion ist weltweit vernetzt.

Zum Beispiel kommen die Weizen für den Pizza Teig aus Uganda oder Indien und werden in Deutschland gemahlen. Die Tomaten und Oliven sind beispielsweise aus Italien, der Oregano aus Mexiko und der Knoblauch aus China. Der Käse und das Fleisch kommen meistens aus Deutschland, oder den Nachbarländer.

Die Hersteller importieren die Einzelnen Zutaten aus diesen Ländern, weil es dort am billigsten ist. Oft ist es ihnen egal wie weit diese Länder entfernt sind und wie Umweltschädlich es ist. Billiger ist es, weil die Menschen nicht so viel verdienen und und die Umweltstandarts nicht unbedingt eingehalten werden müssen (Kläranlagen, Filter für Kamine, etc...)

Und auch, wenn das Fleisch für die Pizza in aus Europa kommt, wird das Futter für die Tiere meist aus Südamerika importiert. Soja wurde ursprünglich für Öl oder als alternative Proteinquelle für Fleisch angebaut. Heute werden etwa 80% der Soja als Viehfutter genutzt. Allein in Deutschland werden jährlich etwa 4,5 Millionen Tonnen Sojaschrot an die Tiere verfüttert. Die zunehmende Nachfrage an Soja, ist Schuld, dass sich die Sojaproduktion allein zwischen 1960 und 2009 um das zehnfache gestiegen ist. Dies führt dazu, dass die Sojaanbaufläche erweitert werden muss und somit Wälder gerodet werden müssen. Am rasantesten war die Ausweitung der Anbauflächen in Südamerika. Allein in Brasilien und Argentinien wurden Wälder, von der Fläche von ganz Ungarn und Portugal zusammen, gerodet.

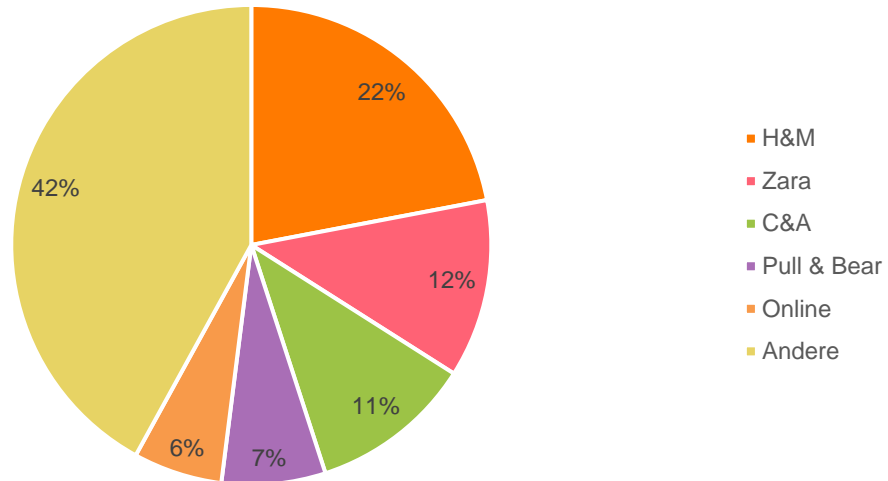


Und nicht nur die Pizza, sondern auch viele andere Tiefkühl- oder Fast Food Essen haben meistens eine halbe Weltreise hinter sich bevor sie auf unserem Teller landen.



**In welchem Kleidungsgeschäft kaufen sie ihre Kleider?**

## 2. In welchem Kleidungsgeschäft kaufen sie ihre Kleider?



### Einleitung – Fast Fashion

Die Leute shoppen wie verrückt. Shoppen ist so was wie ein Hobby geworden. Die Leute gehen gerne shoppen, weil sowieso alles billig ist und dauernd neue Kollektionen auf den Markt kommen.

Ein T-Shirt kostet nur noch 5 Euro, oder sogar noch weniger. Aber, wie soll man mit 5 Euro den Lohn der Näherin zahlen? Außerdem muss der Transport des T-Shirts bezahlt werden, die Verkäuferinnen, die Miete für den Laden und der Ladenbesitzer muss ja auch Geld verdienen. Und wie soll man mit 5 Euro die Werbung für den Laden bezahlen?

Das alles nennt man Fast Fashion und dies gedenke ich in meiner Analyse zu erklären.

### Fast Fashion



### Definition:

Fast Fashion ist Englisch und bedeutet „Schnelle Mode“. Das heißt, dass große Modeketten, wie z.B. H&M oder Zara, mehr Kollektionen in kürzerer Zeit produzieren.

Designer schauen sich die neuesten Trends z.B. auf Modewochen ab und produzieren dann massenweise und extrem schnell eigene Kleidung.

### Die Probleme:

#### 1. Die Arbeitsbedingungen der Bekleidungsarbeiter

Damit die großen Modeketten billig verkaufen können produzieren sie z.B. in Bangladesch oder in China. Da sind die Löhne der Näherinnen nämlich viel billiger als die in Deutschland.

Erstmal ist das gut, da die Näherinnen einen Job bekommen. Allerdings sind die Arbeitsbedingungen sehr schlecht. Die Bekleidungsarbeiter arbeiten meistens sechs Tage in der Woche und über sechs Stunden am Tag. Zudem beträgt der Mindestlohn in Bangladesch nur 87 Euro, was ungerecht und unmenschlich ist. Den Familien ist es nicht möglich soziale Sicherheit und Bildung zu erhalten.

Außerdem sind die Fabriken in sehr schlechtem Zustand. Im April 2013 stürzte das Rana Plaza Gebäude ein und nahm 1,100 Menschen das Leben. Seitdem hat sich einiges verbessert, jedoch noch lange nicht genug um menschlichen Arbeitsbedingungen gerecht zu werden.

Zudem ist auch die Gesundheit der Arbeiter gefährdet, da beim Färben und Bearbeiten der Kleidung giftige Stoffe entstehen. Auch die Umwelt wird dadurch belastet, denn die Chemikalien gelangen durch das Abwasser in die Flüsse und vergiftet sie somit.

Schlimm ist, dass wenn Näherinnen auf die Straße gehen und für bessere Arbeitsbedingungen streiken, werden sie gefeuert und ihr

Name wird in einer Liste eingetragen, sodass es nun praktisch unmöglich für sie ist eine neue Arbeit bei einer Näherei zu finden.

## 2. Die Reise eines Kleidungsstücks

Viele Kleidungsstücke bestehen zu fast 100% aus Baumwolle. Diese wächst in Asien, Afrika und Amerika.

In jedem Kleidungsstück können bis zu 100 Arbeitsschritte stecken.

Zuerst werden die Fasern der Baumwolle zu Ballen gepresst, die dann an Spinnereien in der ganzen Welt verschickt werden. Zwischen der Plantage und der Weiterverarbeitung zu Garn können mehrere Tausend Kilometer liegen. Teils geht es sogar auf andere Kontinente. Die meiste Baumwolle wird in China, Indien, Pakistan und in der Türkei verarbeitet.

An einem wiederum neuen Produktionsort wird der Garn gestrickt oder zu Tuch gewebt.

Danach werden die Stoffe gebleicht, gefärbt, bedruckt oder imprägniert.

Weiter geht es dann mit der Lieferung an die rund 100,000 Nähereien weltweit. Dort werden die Einzelteile zugeschnitten und zum fertigen Kleidungsstück vernäht.

Der Großteil der Kleidung wird in China Bangladesch oder Indien hergestellt. Die Knöpfe, Reisverschlüsse und Accessoires stammen meistens aus Asien, Nordamerika oder Südeuropa.

Am Ende werden die fertigen Kleidungsstücke an die großen Industrieländer verschifft, kommen dann in die Geschäfte und landen dann schließlich beim Kunden.

Oft haben Kleidungsstücke eine halbe Weltreise hinter sich ehe sie beim Kunden ankommen.

### 3. Günstige Preise und ständig wechselnde Trends

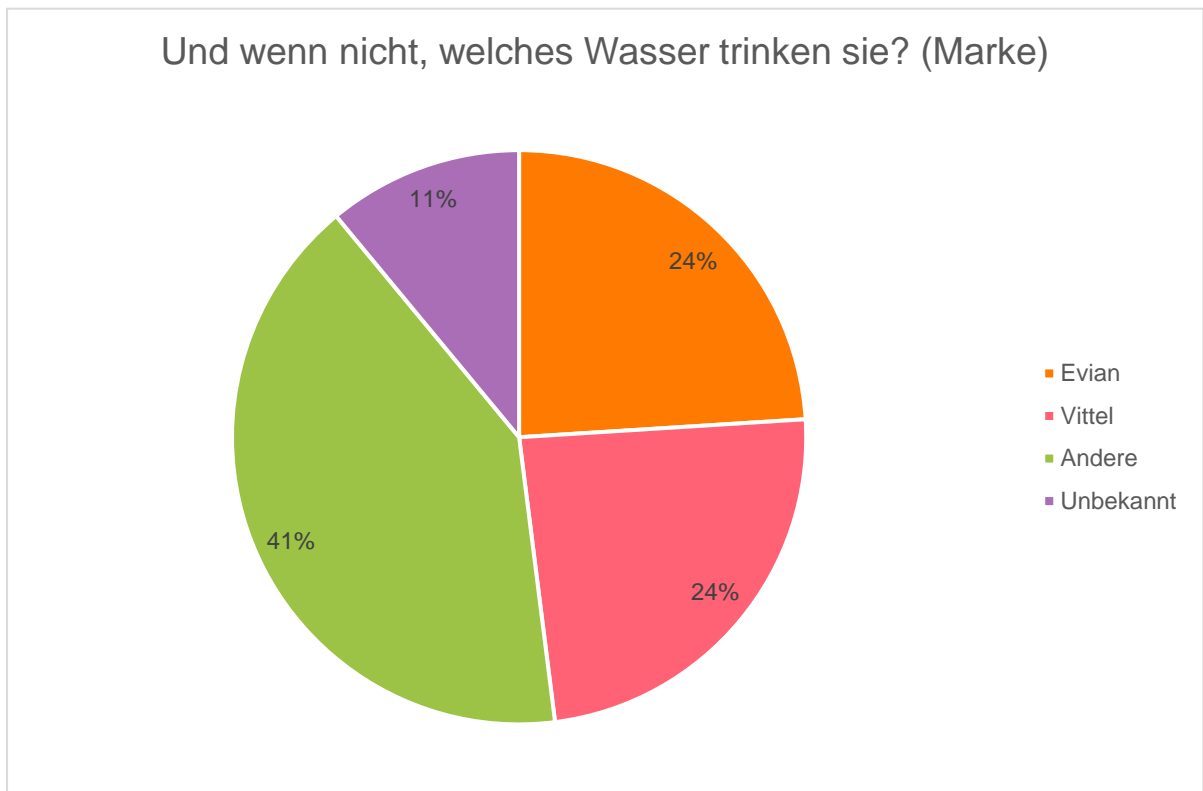
Unsere Kleidung landet schon nach ein paar mal tragen im Müll. Im Durchschnitt trägt man ein Kleidungsstück nur ungefähr vier mal bevor man es wegwirft. Das ist so, weil der Kunde durch die günstigen Preise und die ständig wechselnden Kollektionen eine « Wegwerf Einstellung » entwickelt. Da es fast nichts kostet kauft man mehr als man braucht. Außerdem hat Billig-Kleidung meistens eine schlechte Qualität, wodurch man sie sowieso nicht lange tragen kann.

Allein in Europa werden jährlich 5,8 Millionen Tonnen Kleidung entsorgt. 75% davon landen auf der Müllkippe oder werden verbrannt.

Zudem hat sich die Bekleidungsproduktion seit dem Jahr 2000 mehr als verdoppelt. Pro Jahr werden mehr als 100 Milliarden Kleidungsstücke produziert, was mehr ist als die Menschheit jemals tragen könnte. Jede Person besäße 13 Milliarden Kleidungsstücke pro Jahr !



**Trinken sie Leitungswasser Zuhause, wenn nicht welches Wasser trinken sie?**



## Einleitung

Viele Menschen trinken Zuhause Leitungswasser. Trotzdem kaufen viele nebenbei auch Wasser in Plastikflaschen, da sie praktisch sind zum mitnehmen.

In diesem Kapitel werde ich mich jedoch nicht damit beschäftigen, dass Plastik eine sehr große Umweltbelastung ist. Ich werde recherchieren woher das Wasser kommt und unter welchen Lebensbedingungen die Menschen oft leben, die bei einer Wasserquelle leben, welche von einem Konzern, wie z.B. Nestlé „gekauft“ wurde.

## Wasserausbeutung – Nestlé

Weltweit kauft Nestlé Wasserrechte von staatlichen Wasserbehörden. Nestlé ist es dann erlaubt Wasser direkt aus dem Grundwasser (unter der Oberfläche) abzupumpen. Sie reinigen das Wasser, füllen es in Plastikflaschen ab und verkaufen es dann.

Das Problem ist, dass Nestlé Unmengen an Wasser abpumpt, was dazu führt, dass der Wasserpegel der Quelle sinkt und es in armen Ländern zu schlimmen Dürren kommt. Dadurch sterben unzählige Menschen an Durst!

„Nestlé Waters“ hat 95 Produktionsstandorte in 34 verschiedenen Ländern.

Einer davon ist in Vittel, in Frankreich. Die Wassermarke hat ihren Namen vom Dorf, in der sich die Wasserquelle befindet. Nestlé pumpt Wasser aus der Quelle. Das Problem ist, dass der Grundwasserspiegel der Quelle rasant sinkt. Jedes Jahr sinkt er um etwa 30 Zentimeter. Die Dorfbewohner wollen die Quelle erhalten jedoch gibt es in der Wasserfabrik viele Arbeitsplätze.

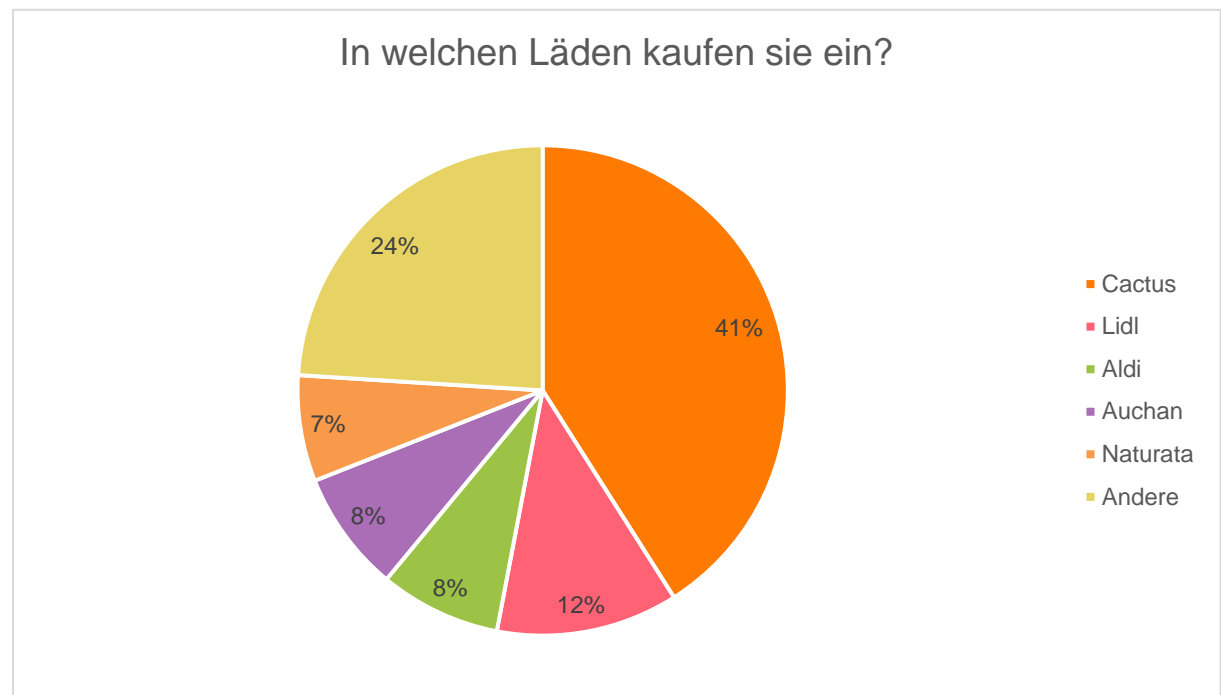
Auch in Amerika hat Nestlé Wasserfabriken. Eine davon liegt in Stanwood, im US-Bundesstaat von Michigan. Dort füllte man rund 57'000 Liter Wasser pro Stunde ab, was 1'368'000 Liter am Tag sind. Nestlé stellte den Antrag, die Fördermenge auf 90'000 Liter pro

Stunde zu erhöhen, was 2'160'000 Liter am Tag sind. Die Bevölkerung protestierte, jedoch ohne Erfolg.

Eine weitere Wasserabfüllanlage liegt z.B. in Äthiopien. Diese wurde im Frühjahr 2017 eröffnet. Pro Stunde werden dort 50'000 Liter Wasser abgefüllt. Das sind 1'200'000 Liter am Tag! Dies führte zur größten Dürreperiode seit mehr als 50 Jahren. Rund 42 Millionen Äthiopier haben kein sauberes Trinkwasser. Obwohl die Dorfbewohner eine Quelle im Dorf haben, müssen sie weite Strecken zurücklegen um an Wasser zu kommen. Dieses Wasser ist meist verseucht und macht die Menschen krank.



## In welchen Läden kaufen sie ein?



## Einleitung

Plastik bestimmt unser Leben. Er ist mittlerweile in all unseren Lebensbereichen vorzufinden. Es fängt damit ein wie und was wir einkaufen, denn wenn wir besser auf unsere einkaufsweise aufpassen würden, würden die Plastikverpackten Lebensmittel erst gar nicht in unsere Haushalt landen.

Deswegen werde ich in diesem Kapitel darüber schreiben, was der Plastik verursacht und wie wir ihn meiden können, wenn wir einkaufen gehen.

## Unsere Einkaufsweise

### Plastikabfall:

Plastik zu vermeiden ist gar nicht so leicht. Im Supermarkt ist so ziemlich alles verpackt, meist in Plastik. Und größtententeils sind diese Verpackungen überflüssig.



Der Plastikabfall gehört neben dem Klimawandel zu den größten Bedrohungen für unser Ökosystem.

Seit 1950 ist die Kunststoffherstellung rasant gestiegen. 1950 wurden 1,5 Millionen Tonnen Kunststoff hergestellt und 2015 322 Millionen Tonnen !

Die hergestellten Kunststoffe werden zu 40% als Verpackungsmaterial genutzt.

Doch nur weniger als ein Drittel aller Kunststoffabfälle wird in Europa recycelt. 31% landen auf der Mülldeponie oder im Meer und die restlichen 31% werden verbrannt.

#### Tiere und Menschen :

Unzählige Tiere sterben am Plastikabfall. Schätzungen zufolge ist unser Konsum- und Wegwerfverhalten jedes Jahr verantwortlich für den Tod von rund 135'000 Meerestieren. Die Tiere können Plastik nicht von natürlicher Nahrung unterscheiden und verenden qualvoll. Oft verheddern sich die Tiere aber auch im Müll und sterben daran.

Ein Beispiel wären die Schildkröten. Früher dachte man, dass Schildkröten Plastiktüten vom Aussehen mit Quallen oder Algen verwechselten. Später fand man jedoch heraus, dass Meeresschildkröten auf Gerüche von Plastik, an dem sich Mikroorganismen und andere Lebewesen angesammelt haben, genauso reagieren wie auf Duftstoffe in Lebensmitteln. Die Schildkröten essen den Kunststoffbeutel und sterben daran.

Aber nicht nur das ! Auch unsere Gesundheit ist durch den Plastikmüll gefährdet.

Denn die Kunststoffe zersetzen sich durch das Salzwasser und die giftigen Inhaltsstoffe werden dadurch freigesetzt. Diese Gifte lagern sich an den kleinen Mikroplastikteilchen an und werden von den Meerestieren aufgenommen. Die Mikroplastikteilchen gelangen dann durch die Nahrungskette in unsere Mägen.



Doch nicht nur beim Verzehr von Fisch oder Meeresfrüchten gelangen die Mikroplastikteilchen in unseren Körper. Durch den Regen, der durch die Verdunstung des Meerwassers entsteht, landen diese freigesetzten Stoffe auch in der Landtierhaltung und dem Obst- und Gemüse-Anbau. Auch das Grund- und Trinkwasser ist inzwischen durch diese giftigen Stoffe verseucht.



## **Schlusswort**

All diese Probleme sind nur einige von vielen, die durch unser Konsumverhalten verursacht werden.

Jeder einzelne von uns kann etwas beitragen, wenn er zum Beispiel nicht mehr so oft oder gar keine Fast Food Restaurants mehr besuchen würde. Man kann Pizza Zuhause selber machen und den eigenen Kleiderkonsum reduzieren, in dem man nicht so oft shoppen geht und vielleicht sogar mal in second hand Läden einkauft. Zudem kann man beim Einkaufen besser aufpassen was man kauft und einen Stoffbeutel mitnehmen anstatt eine Einweg – Plastiktüten zu benutzen. Außerdem gibt es Lebensmittelgeschäfte in denen alles unverpackt ist.

Die Menschen sollten nicht alles als selbstverständlich hinnehmen, öfters die Herkunft der Waren hinterfragen, sich wundern wenn etwas sehr billig ist und überlegen wenn sie einkaufen was die Folgen von einem unüberlegten Kaufverhalten sein könnten.

## **Quellen**

### **Text**

Tiefkühlessen & Fast Food :

<https://de.wikipedia.org/wiki/Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung>

<https://de.wikipedia.org/wiki/Käseersatz>

<https://taz.de/Lebensmittelchemie-machts-moeglich/!5164520/>

<https://www.bild.de/ratgeber/verbrauchertipps/fertiggerichte/fertiggerichte-pizza-billig-zutaten-so-wird-getrickst-formfleisch-analogkaese-mogelpackungen-erkennen-29576070.bild.html>

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/tiefkuehlwissen/60-coole-geschichten-rund-um-tk/coole-geschichte-28>

<https://www.welt.de/wirtschaft/article3596153/Alles-Kaese-Pizzabelag-ist-Verbrauchertaeuschung.html>

<https://eatsmarter.de/ernaehrung/dextrose>

<https://www.gefro.de/service/zutaten-lexikon/k/kraeuter-gewuerze-gewuerzextrakte/>

<https://www.netdokter.de/ernaehrung/e-250-natriumnitrit/>

[https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01\\_Lebensmittel/03\\_Verbraucher/05\\_Zusatzstoffe/Im\\_zusatzst\\_node.html](https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/05_Zusatzstoffe/Im_zusatzst_node.html)

<https://www.oilea.de/definition-natives-olivenoel>

<https://www.alternativ-gesund-leben.de/was-bedeutet-modifizierte-staerke-in-lebensmitteln-und-ist-diese-ungesund/>

<https://www.netdokter.de/medikamente/maltodextrin/>

[https://de.wikipedia.org/wiki/Nestlé\\_Wagner](https://de.wikipedia.org/wiki/Nestlé_Wagner)

<https://www.vitamine.com/e-nummern/e-301-natriumascorbat/>

<https://www.zusatzstoffe-liste.de/zusatzstoff-natriumascorbat-e-301/>

<https://www.welt.de/wissenschaft/article11051377/Die-Wege-der-Tiefkuehlpizza-sind-global.html>

<https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/fleisch/soja-als-futtermittel/>

### Fast Fashion :

<https://kinder.wdr.de/tv/neuneinhalb/mehrwissen/lexikon/f/lexikon-fast-fashion-100.html>

<https://bean-spectacles.com/blog/2019/07/11/was-ist-fast-fashion/>

<https://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/arbeitsbedingungen-in-der-textilproduktion-wer-sich-wehrt-wird-entlassen/19974654.html>

<https://fashionunited.ch/nachrichten/business/bangladesch-mindestlohn-fuer-bekleidungsarbeiter-wird-auf-95-us-dollar-erhoeht/2018091715842>

<https://www.planet-wissen.de/video-der-lange-weg-unserer-kleidung-100.html>

<https://www.quarks.de/umwelt/kleidung-so-macht-sie-unsere-umwelt-kaputt/>

<https://www.ci-romero.de/kritischer-konsum/produkte/kleidung/fast-fashion/>

### Wasserausbeutung :

<https://orange.handelsblatt.com/artikel/40262>

[https://praxistipps.focus.de/nestle-und-wasser-was-sie-darueber-wissen-sollten\\_103813](https://praxistipps.focus.de/nestle-und-wasser-was-sie-darueber-wissen-sollten_103813)

<https://www.youtube.com/watch?v=Q1GEhZ2hOBs>

<https://netzfrauen.org/2017/04/12/aethiopien-nestle/>

Unsere Einkaufsweise :

[Buch - Plastikfrei leben: Wie du durch Zero Waste die Umwelt nachhaltig von Abfall befreist und dein Leben ökologischer gestaltest / Verlag: Plastikheld](#)

[Buch - Every day for future / Verlag: TOPP](#)

<https://www.europarl.europa.eu/news/de/headlines/society/20181212STO21610/plastikmull-und-recycling-in-der-eu-zahlen-und-fakten>

<https://www.greenpeace.ch/de/handeln/fuer-eine-plastikfreie-zukunft/fordere-deinen-supermarkt-zum-mitmachen-auf/>

<https://www.hna.de/welt/schildkroeten-verwechseln-geruch-von-plastik-mit-nahrung-zr-13590850.html>

**Bilder**

Tiefkühlessen & Fast Food :

<https://www.codecheck.info/news/Du-wirst-nie-wieder-Fast-Food-essen-wenn-du-das-liest-48052>

[https://www.mytime.de/Dr.\\_Oetker\\_Ristorante\\_Pizza\\_Salame\\_4503090042.html](https://www.mytime.de/Dr._Oetker_Ristorante_Pizza_Salame_4503090042.html)

[https://www.mytime.de/Original\\_Wagner\\_Steinofen\\_Pizza\\_Salami\\_4503090028.html](https://www.mytime.de/Original_Wagner_Steinofen_Pizza_Salami_4503090028.html)

Fast Fashion :

<https://thesafiablog.com/2020/02/05/fast-fashion-the-industry-that-destroys-the-environment/>

Wasserausbeutung :

<https://www.wissenschaft.de/erde-klima/duerrisiko-auf-dem-trockenen/>

Unsere Einkaufsweise :

<https://www.chemietechnik.de/das-ziel-plastikmuell-beseitigen/>

<https://utopia.de/die-folgen-der-plastikflut-jede-meeresschildkroete-hat-plastik-im-bauch-117635/>