



7-8/2024

Fachinformationen aus der
Landwirtschaftsverwaltung
in Bayern

SCHULE und BERATUNG



- ☐ Höhere Qualität der Fortbildung in den Landwirtschaftsschulen
- ☐ Innovation braucht einen langen Atem
- ☐ Der bayerische Getreidemarkt seit dem russischen Angriffskrieg
- ☐ Biodiversität & Friends – Die Biodiversität ist schuld

4	Höhere Qualität der Fortbildung in den Landwirtschaftsschulen	BILDUNG
6	Kurzinfo: Profiseminar „Digitale Büroorganisation“ in Ansbach	
7	Darf ich das? Nein! – Ein Artikel zum Urheberrecht in der Bildungsarbeit und bei der Verwendung von Materialien	
9	Landwirte erklären die heimische Landwirtschaft	
12	Von der Schülerin zur Lehrerin – Angelika Lang im Gespräch	FORSCHUNG INNOVATION
14	Kurzinfo: Film zum Studienangebot der Höheren Landbauschule Roththalmünster	
15	Ressortforschung 2024: Digital, systemübergreifend, im Dialog! – Teil 2	
18	Umweltfreundliches Mulchmaterial im Park von Schloss Bellevue ausgestellt	MARKT
21	Innovation braucht einen langen Atem – Studierende der Staatlichen Landwirtschaftsschule Kempten (Allgäu) befassen sich mit der Zukunft der Landwirtschaft	
23	Der Berg ruft ... – Innovationsworkshop am Fuße der Zugspitze	
25	Der bayerische Getreidemarkt seit dem russischen Angriffskrieg	WEIN- UND GARTENBAU
27	Der Klimawandel schreitet voran – Drei neue Stationen für den Klimawandel-Garten am Landwirtschaftsministerium	
30	Digitalisierung der Bewässerung – Versuchsbetrieb für Obst- und Baumschule der LWG	
32	Kurzinfo: Die Bayerische Landesgartenschau in Kirchheim bei München – Zusammen. Wachsen.	
33	Biodiversität & Friends – Die Biodiversität ist schuld – Teil 1	
35	Kurzinfo: Gartentipps der Bayerischen Gartenakademie für Juli und August 2024	BERATUNG
38	Die Divas unter den Pflanzen – Orchideen – Helden der Wiesen und Wegränder	
41	Nachhaltigkeit auf der grünen Insel – Beratungsstellenerkundung in Irland mit Fokus auf Weidehaltung	
44	Kurzinfo: Neues Beratungsblatt zu Technik in der Feldbewässerung veröffentlicht	
45	Kurzinfo: Bauernmarkthalle mit Dorfwirtshaus eröffnet – Genussregion Niederbayern	HAUSWIRT- SCHAFT
46	Kurzinfo: Burnout-Prophylaxe – (nicht ganz) ernstzunehmende Fragen für Beschäftigte im öffentlichen Dienst	
47	Das Leben leichter machen – Hauswirtschaftliche Dienste sind gefragt	ERNÄHRUNG
50	Die Lebensmittel-Retterbox – ein Pilotprojekt des KERN – Erste-Hilfe-Kit zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung im Privathaushalt	
53	Lebensmittel retten leicht gemacht – Workshop gegen Lebensmittelverschwendung für hauswirtschaftliche Fachkräfte in Kinder- und Jugendeinrichtungen	
55	Praktische Tipps aus dem Wettbewerb gut.gekocht.gewinnt – Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Bayern	

Die Lebensmittel-Retterbox – ein Pilotprojekt des KErn

Erste-Hilfe-Kit zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung im Privathaushalt

von ANITA NADAS, STEFANIE RUTZ und REBECCA MÜHL: **Anlässlich der bayerischen Aktionswoche zum Thema Lebensmittelverschwendung im September 2022 hat das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) eine Retterbox für Lebensmittel entwickelt. Ziel des bayernweiten Modellprojektes war es, Privathaushalte mit Informationen und praktischen Alltagstools dabei zu unterstützen, Lebensmittel bedarfsgerecht einzukaufen, zu lagern und kreativ beim Kochen einzusetzen. Die Toolbox soll vom Wissen ins Handeln führen – und Einzelpersonen sowie Familien mit simplen, aber effektiven Alltagshilfen dabei unterstützen, weniger Essen wegzuerwerfen.**

In Deutschland landen jährlich etwa 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – dies erzeugt eine enorme ökologische, ökonomische und ethische Belastung (Statistisches Bundesamt, 2022) [1]. Über die Hälfte dieses Lebensmittel-Mülls entsteht in privaten Haushalten, beispielsweise durch mangelnde Planung und falsche Lagerung der Produkte. Um dem entgegenzuwirken, rief das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) 2016 das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ ins Leben. Mit über 70 Bündnispartnern wurden seitdem zahlreiche Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette umgesetzt (StMELF, 2024) [2]. Dazu gehört auch die Lebensmittel-Retterbox, die das KErn entwickelte. Sie soll Endverbraucherinnen und -verbraucher für die Problematik sensibilisieren und zugleich alltagsnahe Handlungsoptionen aufzeigen. Zur Zielgruppe gehörten volljährige Personen, die für den Einkauf und das Zubereiten von Lebensmitteln in ihrem Haushalt mit- oder hauptverantwortlich sind und bereit waren, eine App zur Evaluation der Aktion auf ihrem Smartphone zu installieren.

Begleitend evaluierte die Universität Konstanz (Julia Koller, M.Sc.; Prof. Dr. Britta Renner) das Pilotprojekt: Mithilfe einer wissenschaftlichen Befragung wurde dabei die Wirksamkeit der Maßnahme im Hinblick auf eine Reduktion von Lebensmittelabfällen in Privathaushalten geprüft, um so Verbesserungsvorschläge für zukünftige Maßnahmen abzuleiten.

Inhalte der Box

Der Inhalt der Box sollte auf eine möglichst niederschwellige Art und Weise bei der Vermeidung von Lebensmittel-



▣ Bild 1: Inhalte der Lebensmittel-Retterbox (Foto: Linck, KErn)

resten im Alltag unterstützen. So motivieren die ausgewählten Materialien zum Mitmachen und zeigen Möglichkeiten auf, Nahrungsmittel zu retten und aktiv zum Klimaschutz beizutragen. Die Retterbox dient als wiederverwendbare Aufbewahrungsbox und enthielt zwei Broschüren: Diese lieferten neben Hintergrundinformationen auch vielfältige

Infobox 1: Weitere Informationen

Die erarbeiteten Materialien und weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter:

<https://www.kern.bayern.de/retter-box>

Alltagstipps und kindgerechte Mitmach-Ideen. Als nützliche Tools waren außerdem ein Spaghettimaß, eine Gemüsebürste, ein Brotaufbewahrungsbeutel, ein Einkaufsblock und eine Bienenwachskerze zur Herstellung eines Bienenwachstuches beigelegt. Praktische Mindesthaltbarkeits-Aufkleber, Spielkarten mit zehn goldenen Regeln gegen Lebensmittelverschwendung und Kühlschranksaufkleber mit Tipps zur Lagerung ergänzten die Box. Alle Bestandteile wurden dabei möglichst nachhaltig produziert und sind auf Langlebigkeit ausgelegt.



▢ Bild 2: Verteilung der Retterboxen auf dem Genussmarkt Ansbach (Foto: Susanne Feicht, AELF Ansbach)

Distribution

Von Mitte September bis Mitte Oktober 2022 wurden die Boxen bei Aktionen und Veranstaltungen zum Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelwertschätzung kostenlos ausgegeben – beispielsweise auf Regionalmärkten, bei Vortragsreihen und Schulprojekttagen. Die Verteilung erfolgte in Zusammenarbeit mit ausgewählten Ämtern sowie kommunalen Vertretern an 20 verschiedenen Standorten. Insgesamt gingen so rund 1 500 Retterboxen an Menschen in ganz Bayern (siehe Bild 2).

Ergebnisse

Insgesamt füllten 299 Teilnehmende den ersten Fragebogen nach Erhalt der Retterbox aus. Hiervon füllten 154 auch den zweiten Fragebogen aus, nachdem sie die Box acht Tage lang getestet hatten.

Die relativ geringe Rücklaufquote an Fragebögen lässt sich möglicherweise durch die Beschränkung der App auf Android-Geräte erklären. Auch die Verteilung der Boxen auf regionalen Nachhaltigkeitsveranstaltungen war ein limitierender Faktor, da hier vor allem Personen erreicht wurden, die bereits sehr bewusst mit Lebensmitteln umgehen und ihre Lebensmittelabfälle kaum noch reduzieren konnten.

Eine Stichprobe mit vielfältigeren Haushalten erzielte die Verteilung der Boxen im Rahmen von Schulprojekten: Dank der Wissensvermittlung durch die Lehrenden erreichte die Box viele Schülerinnen und Schüler, die die neu gelernten Informationen als Multiplikatoren in ihre Familien trugen.



▢ Bild 3 und 4: Broschüren und Ansicht der Retterbox (Foto: Linck, KERN)

Infobox 2: Ergebnisse im Detail

Die meisten Teilnehmenden äußerten zu Beginn der Befragung, nur selten Lebensmittel wegzuwerfen (57 Prozent). Rund ein Drittel schätzte das eigene Essverhalten bereits als nachhaltig ein (30 Prozent).

Zwei Drittel der Teilnehmenden waren sehr zufrieden oder zufrieden mit der Retterbox (66 Prozent). Insbesondere bewerteten sie die Retterbox als verständlich aufgebaut (81 Prozent), übersichtlich gestaltet (83 Prozent) und interessant (73 Prozent) – und auch die Tools stufen sie insgesamt als nützlich ein (59 Prozent).

Die große Mehrheit der Befragten fühlte sich durch die Retterbox motiviert, Lebensmittelabfälle zu vermeiden (76 Prozent). Trotz der bereits zu Beginn als hoch berichteten Verwertung von Lebensmitteln gaben immerhin 39 Prozent an, durch die Retterbox nun mehr Lebensmittelreste zu verwerten.

Die meisten Interviewten hatten die Absicht, ihre Lebensmittelreste mithilfe der Retterbox stark zu reduzieren (58 Prozent). Jedoch berichteten nur 15 Prozent, dies auch erfolgreich umgesetzt zu haben. Diese sogenannte Intentions-Verhaltens-Lücke beschreibt das bekannte Phänomen, dass Personen häufig an der Umsetzung ihrer Absichten scheitern.

Ein Großteil der Personen (71 Prozent) haben vor, die Tools weiter im Alltag zu nutzen. Offenes Feedback der Teilnehmenden zeigte jedoch: Die Box kann nur schwer allen gerecht werden, denn je nach Vorerfahrungen, Lebenssituation und Küchenkenntnissen wünschten sich die Teilnehmenden ganz unterschiedliche Tools.

Fazit

Insgesamt bewerteten die Teilnehmenden die Retterbox mit den darin enthaltenen Informationsmaterialien und Tools als positiv und hilfreich. Auch das Thema Lebensmittelverschwendung stieß im Rahmen der durchgeführten Verteilaktionen auf großes Interesse.

Die Wirksamkeit der Materialien zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung im Privathaushalt ist jedoch limitiert. So reicht die Retterbox allein beispielsweise nicht aus, um Kochfertigkeiten zu schulen, was einen wichtigen Hebel zur Weiterverwertung von Lebensmittelresten im Haushalt darstellt. Sowohl zu diesem Zweck als auch zur Unterstützung eines nachhaltigeren Umgangs mit Lebensmitteln wären begleitende Materialien und insbesondere Workshops oder Tutorials für unterschiedliche Zielgruppen geeignete Ergänzungen.

Aufgrund der aktuellen Datenlage und unter den Aspekten einer Kosten-Nutzen-Rechnung ist aktuell aber keine Neuauflage des Modellprojektes Lebensmittel-Retterbox in Planung.

Literatur

- [1] STATISTISCHES BUNDESAMT (2022) Lebensmittelabfälle in Deutschland im Berichtsjahr 2020 (vorläufiges Ergebnis) [Online]. Available at <https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Umwelt/Abfallwirtschaft/Tabellen/lebensmittelabfaelle.html#fussnote-1-615778> [abgerufen am 7. Februar 2024]

Infobox 3: Weitere Mitwirkende

JULIA KOLLER

BRITTA RENNER

UNIVERSITÄT KONSTANZ

LEHRSTUHL FÜR PSYCHOLOGISCHE DIAGNOSTIK UND GESUNDHEITSPSYCHOLOGIE

julia.koller@uni-konstanz.de

britta.renner@uni-konstanz.de

- [2] StMELF (2024) „Bündnis Wir retten Lebensmittel!“ [abgerufen am 7. März 2024] <https://www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/buendnis-wir-retten-lebensmittel/index.html>
- [3] KErn (2024): Hintergrundinformationen und Downloadmaterialien zum Projekt Retterbox [abgerufen am 7. März 24] <https://www.kern.bayern.de/retter-box>

ANITA NADAS

STEFANIE RUTZ

REBECCA MÜHL

KOMPETENZZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG

ARBEITSGRUPPE „NACHHALTIGER KONSUM“

anita.nadas@kern.bayern.de

stefanie.rutz@kern.bayern.de

rebecca.muehl@kern.bayern.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
ISSN: 0941-360X

Internet:

www.stmelf.bayern.de/SuB

Abonnentenservice:

Staatliche Führungsakademie für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Porschestraße 5 a, 84030 Landshut
Telefon +49 871 9522-4371, Fax +49 871 9522-4399

Kontakt:

Schriftleitung: Barbara Dietl
Porschestraße 5 a, 84030 Landshut
Telefon +49 871 9522-4488, Fax +49 871 9522-4399
sub@fueak.bayern.de

Die in „Schule und Beratung“ namentlich gekennzeichneten Beiträge geben die Auffassung der Autorin und des Autors wieder. Eine Überprüfung auf fachliche Richtigkeit ist nicht erfolgt.

Für unsere Zeitschrift nutzen wir die Unterstützung von ChatGPT-4o. Der Einsatz dieser KI-Technologie hilft uns, die Qualität unserer Beiträge zu verbessern und gleichzeitig Zeit zu sparen. Dabei orientieren wir uns strikt an dem Leitfaden für den Einsatz von Künstlicher Intelligenz in der Verwaltung. So stellen wir sicher, dass die Inhalte unseren hohen Standards entsprechen. Alle Artikel werden abschließend nochmals gründlich auf Fehler überprüft. So können wir Ihnen weiterhin informative und optimierte Beiträge bieten.

Wenn KI verwendet wurde, ist das bei dem jeweiligen Beitrag vermerkt.

Titelbild:

Helm-Knabenkraut | Lesen Sie hierzu auch den Beitrag auf Seite 38
(Foto: Dr. Beate Wende, LWG)

