

Prüfung intra- und transkulturelle Kommunikation

Termin: April 2021

Der Ausgangstext wurde auf der Website des Naturhistorischen Museums Wien www.nhm-wien.ac.at publiziert.

Gestalten Sie für die nachfolgend formulierten Situationen Texte in Ihren drei Arbeitssprachen basierend auf den Informationen des Ausgangstextes. Achten Sie darauf, Ihre Zieltexte in Makro- und Mikrostruktur dem Auftrag entsprechend zu texten und dabei den jeweiligen kulturellen Kontext und sämtliche Aspekte der Kommunikationssituation zu berücksichtigen. Ihre Texte sollen ca. 250 Wörter umfassen. Die Beurteilung der Zieltexte erfolgt basierend auf dem PIK- Beurteilungsraster.

Auftrag 1 – Textproduktion A-Sprache (ca. 250 Wörter):

Ein Haubenkoch veröffentlicht bei einem Verlag ein Kochbuch, das neben der Rezeptsammlung auch Empfehlungen für das richtige Einkaufen, Lagern und Verwerten von Lebensmitteln enthält. Der Verlag möchte ein Vorwort voranstellen und schickt dem Autor einen Formulierungsvorschlag dafür. Als Mitarbeiter*in des Verlags erhalten Sie den Auftrag, diesen Textvorschlag zu formulieren.

Auftrag 2 – Textproduktion B-Sprache (ca. 250 Wörter):

Ein öffentlich-rechtlicher Radiosender in einem Land Ihrer B-Sprache sendet ab nächster Woche einen dreiteiligen Zyklus zum Thema „Lebensmittelverschwendung in Westeuropa: Produktion, Handel, Konsum“. Dieser Zyklus wird in dieser Woche von dem Radiosender mehrmals vorangekündigt. Verfassen Sie eine zweiminütige, d.h. ca. 250 Worte umfassende Ankündigung dieser Sendung.

Auftrag 3 – Textproduktion C-Sprache (ca. 250 Wörter):

Sie halten in Ihrer Funktion als Organisator*in einer behördlich genehmigten Kundgebung im Bereich einer Foodsharing - Initiative die Eröffnungsrede, in der Sie einen ganz klaren Appell gegen das Wegwerfen von Lebensmitteln und für die sinnvolle Verwendung von Nahrungsmitteln an das Publikum richten.

Ablaufdatum

Wenn aus Lebensmitteln Müll wird

Die Sonderausstellung „Ablaufdatum“ im Naturhistorischen Museum Wien geht den Ursachen der Lebensmittelverschwendung auf den Grund. Von der Landwirtschaft über die Lebensmittelproduktion, den Handel bis zum Verbrauch im Haushalt oder der Gastronomie, die Gründe sind ebenso vielfältig wie verstörend.

Noch vor wenigen Jahrzehnten war es unvorstellbar, genießbare Lebensmittel wegzuerwerfen. Das hat sich inzwischen radikal geändert. Schätzungen zufolge landet mindestens ein Drittel der globalen Lebensmittelproduktion auf dem Müll - mit drastischen sozialen und ökologischen Folgen. Das Mindesthaltbarkeitsdatum, umgangssprachlich oft als Ablaufdatum bezeichnet, ist nur einer von vielen Faktoren für den Verlust von Lebensmitteln.

Die Sonderausstellung des Naturhistorischen Museums Wien zu diesem Thema startet, sobald das Museum nach der Covid-19-bedingten Schließung wieder öffnen kann. Bis dahin zeigt das Museum die verschiedensten Inhalte der Ausstellung online auf folgendem Blog. Was die Ausstellung aufzeigen möchte, beschreibt NHM-Generaldirektorin **Dr. Katrin Vohland** in folgenden Worten:

„Ablaufdatum“ – ein Synonym für eine der aktuellsten und brennendsten gesellschaftlichen Herausforderungen unserer Zeit. Die globale Verschwendung und Vernichtung von Lebensmitteln beginnt schon auf dem Acker, wo nicht form- oder marktgerechte Kartoffelknollen, Kohlköpfe und Karotten aussortiert werden. In tropischen Ländern vernichten dazu noch Vorratsschädlinge bis zur Hälfte der Ernte. Haben es die Lebensmittel in unsere Supermärkte und Kühlschränke geschafft, werden sie oft in einwandfreiem, genießbarem Zustand aussortiert, weil das auf der Verpackung aufgedruckte *Mindesthaltbarkeitsdatum* von vielen Menschen als *Ablaufdatum* interpretiert wird.

Wir wollen mit der Ausstellung „Ablaufdatum“ informieren und zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln anregen – für mehr Nachhaltigkeit und damit auch im Sinne von Natur- und Klimaschutz. Gemeinsam mit Partnern wie der Wiener Tafel haben wir spannende begleitende Bildungsprogramme für Schulen und Kleingruppen entwickelt. Unser Anliegen ist es, einerseits zu sehr konkreten Handlungsoptionen anzuregen, aber auch die politische und internationale Dimension aufzuzeigen und eine verbindende, lösungsorientierte Diskussionsplattform zu bieten.“

Wie kommt es zur Lebensmittelverschwendung?

In Ländern mit geringem Einkommen werden Lebensmittel oft wegen mangelhafter technischer Ausstattung bei der Ernte, während der Lagerung oder beim Transport ungenießbar, beispielsweise infolge einer unterbrochenen Kühlkette. In Ländern mit hohem Einkommen hingegen sind Lebensmittelverluste zumeist auf die Normen des Handels oder die Sorglosigkeit der Konsumenten zurückzuführen.

Die Müllcontainer hinter den Supermärkten sind gefüllt mit Lebensmitteln, die aus Bequemlichkeit, wegen winziger optischer Mängel oder aus anderen Gründen entsorgt wurden, bevor sie das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht hatten. Der Platz im Supermarktregal ist heiß umkämpft. Oft ist die Nahrung auch nach Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums tadellos. Lebensmittel werden uns in Supermärkten als preisgünstig und kaufenswert präsentiert. In kurzer Zeit kann es aber zu einer dramatischen Entwertung kommen: Wohlschmeckende Nahrung wird aus den Regalen entfernt und landet auf der Rückseite des Supermarktes - im Müll.

Lebensmittelabfälle in Österreich

Vom Feld bis zum Haushalt fallen vermeidbare Lebensmittelabfälle in der Wertschöpfungskette an.

In der **Landwirtschaft** werden Obst und Gemüse bereits am Feld zurückgelassen oder vor der Weiterverarbeitung aussortiert, weil sie nicht den Vorgaben der Industrie und des Handels entsprechen. Diese Lebensmittel werden weder vermarktet noch an soziale Einrichtungen weitergegeben. Für die menschliche Ernährung sind sie verloren.

In der **Produktion** fallen 121.800 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr an. Ursachen sind technische Störungen, Unter- oder Übergewicht der Produkte, Fehl-Etikettierungen, Beschädigung beim Transport oder Nicht-Einhaltung der Kühlkette.

Im **Groß- und Einzelhandel** fallen jährlich Verluste von über 80.000 Tonnen an. Gründe sind die Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums, Beschädigungen im Lager oder beim Transport sowie Reklamationen. 6.600 Tonnen werden vom Handel an soziale Einrichtungen weitergegeben. 35.000 Tonnen an nicht verkauftem Brot und Gebäck werden an die Lieferanten zurückgegeben.

Lebensmittelabfälle bei der **Außer-Haus-Verpflegung** werden auf 156.000 bis 258.000 Tonnen pro Jahr geschätzt. Der Anteil an vermeidbaren Lebensmittelabfällen ist in Großküchen am höchsten (22%), gefolgt von Verlusten im Buffetbereich (20%).

In **österreichischen Haushalten** werden jedes Jahr 206.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfälle produziert. Die Ursachen sind schlechte Planung, überschrittenes Mindesthaltbarkeitsdatum und falsche Lagerung. Diese Lebensmittelabfälle machen 14,5% der Restmüll-Masse aus. Durchschnittlich wirft jeder Haushalt in Österreich 43 kg noch genießbarer Lebensmittel in den Müll.

Heute müssen Lebensmittel immer verfügbar sein, im Idealfall rund um die Uhr und an jedem Tag der Woche. Hunger als Antrieb für den Kauf hat immer weniger Bedeutung. Produkte sind Träger emotionaler Botschaften. Wir kaufen Dinge nicht, weil wir sie brauchen, sondern weil wir sie vielleicht irgendwann einmal brauchen könnten. Der Handel sorgt dafür, dass die Konsument*innen nicht nur für jedes Bedürfnis, sondern auch für jede Stimmung bedient werden. Anders ist etwa das Angebot von über 100 Joghurtsorten nicht zu erklären.