

Anspiel

Wenn Lebensmittel sprechen könnten - aus dem Leben von Tomaten, Milch, Käse und Kartoffeln

Akteure

Kundin 1 in Freizeitkleidung und Kundin 2 in Bürokleidung jeweils mit Einkaufskorb

Eine Tomate aus Spanien und eine Tomate aus Deutschland:

Eine Frischmilch (traditionell hergestellt) und eine ESL-Milch (länger haltbar)

Ein Käse und ein Analogkäse, gerieben

Eine herkömmliche Kartoffel und eine Packung Kartoffelflocken

Ausstattung

Die Kostüme und Schilder für die Lebensmittel können in der Geschäftsstelle ausgeliehen werden.

Ablauf

Auf der Bühne stehen 4 Paare als Lebensmittel verkleidet in einem Laden. Sie haben ein Preisschild umgehängt. Die Frischmilch hat zusätzlich ein Schild zur Herkunft angeheftet, die Kartoffelflocken eine Zutatenliste. Zwei Kundinnen, die sich kennen, treffen sich im Laden und kaufen zusammen ein. Kundin 1 achtet bewusst auf Qualität, Regionalität und Saisonalität beim Einkauf. Kundin 2 möchte schnell in der Mittagspause einkaufen und achtet nur auf den Preis. Sie möchten Tomaten, Milch, Käse und Kartoffeln bzw. Kartoffelpüree einkaufen. Von jedem Lebensmittel stehen zwei Alternativen mit Preisschildern da. Sobald die Käuferinnen danach greifen, beginnen die Lebensmittel ihre Eigenschaften vorzustellen und für ihre Vorteile zu werben. Die bewusste Käuferin fast nach jedem Lebensmittel kurz zusammen, welche Eigenschaften sie am wichtigsten findet und überzeugt damit ihre Bekannte auf mehr als nur den Preis zu achten. Zum Schluss lädt sie sie zum Kochkurs und zum Seminar „Lebensmittel unter der Lupe“ in den LandFrauenverein ein.

Text

Kundinnen	1: Hallo Isolde, schön ,dass wir uns einmal sehen. Bist du auch gerade beim Einkaufen? Heutzutage ist es gar nicht mehr so einfach. Es gibt so viele verschiedene Dinge im Angebot. Aber ich achte beim Einkaufen nicht nur auf den Preis, sondern ganz besonders darauf, wo und unter welchen Bedingungen das Lebensmittel erzeugt wurde, und ob auch drin ist was drauf steht. Ich sollte Tomaten haben, kommst du mit?	2: Hallo! Ich will meine Mittagspause nützen und schnell ein paar Sachen besorgen. Meine Kollegin ist schon länger krank und da wird es abends immer spät.
-----------	--	--

Tomaten	<p><i>aus der Region (2,99 €/kg):</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Von Ende Juli bis September kann man mich frisch genießen. Mich gibt es nicht immer, deshalb bin ich etwas Besonderes. 2. Ich gelange auf kurzen Wegen zum Konsumenten. Wenn ich im unbeheizten Folienhaus angebaut werde, braucht das nur wenig Energie und verursacht dadurch wenig Umwelt belastende Klimagase. 3. Weil ich nicht lange unterwegs bin, kann ich bis zur vollen Genussreife, direkt an der Pflanze mein Aroma entwickeln. 4. Zum Wachsen und Gedeihen brauche ich viel Wasser. Da wir hierzulande aber genügend Wasservorräte besitzen, wirkt sich mein Verbrauch nicht negativ auf den Gesamtwasserhaushalt aus. 5. Mein Anbauer hegt und pflegt mich und weiß genau welche Pflanzenschutzmaßnahmen mir gut tun. Was er einsetzt unterliegt den strengen deutschen Verordnungen und ist kontrollierbar und nachvollziehbar. 6. Meine Wertschöpfung liegt direkt in der Region und ich habe einen angemessenen, saison-, sowie mengenabhängigen Preis. 	<p><i>aus Spanien (1,99 €/kg):</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mich kann man das ganze Jahr über nach Lust und Laune frisch einkaufen oder als verarbeitetes Produkt im Tomatenmark oder als Schältomate. 2. Durch den langen Transportweg von Spanien nach Deutschland Sorge ich für zusätzliche Umweltbelastung. 3. Ich werde schon bevor ich reif bin geerntet, damit ich während meiner Reise nicht verderbe. 4. Da ich in einer trockenen Region angebaut werde, ist Bewässerung nötig. Inzwischen wurden dafür schon Brunnen bis in über 1000m Tiefe gebohrt. Die Versalzung des Grundwassers wird in Kauf genommen. 5. Bei mir werden die PSM in einem gut ausgetüftelten System ausgebracht. Mein Bauer nutzt die Spielräume der EU-Richtlinien aus. 6. Ich kann billiger als Deutsche Tomaten angeboten werden, weil die Transportkosten nur eine geringe Rolle spielen und ich in Spanien billiger produziert werden kann. Dort scheint die Sonne immer und die Saison-Arbeitskräfte sind z. T billiger als in Deutschland.
Kundinnen	<p>1: Schau dir diese Tomate an! Jedes Jahr freue ich mich schon darauf wenn die ersten Tomaten aus der Region bei uns im Angebot sind.</p> <p>Ich finde den Preis angemessen. Für einen kontrollierten Anbau und Frische zahle ich gerne etwas mehr. Dann brauche ich auch kein schlechtes Gewissen zu haben, dass für Erzeugung und Transport unsinnig viel Energie verbraucht wurde. Der Geschmack ist natürlich und mein Geld bleibt in der Region.</p>	<p>2: Ich nehme immer die Tomaten aus Spanien, die gibt es das ganze Jahr und sind günstig.</p> <p>Über die weiten Transportwege und den Klimawandel habe ich mir auch schon Gedanken gemacht. Du hast recht, ich nehme auch Tomaten aus der Region.</p>
Markenmilch	<p><i>Frischmilch, traditionell hergestellt 3,5% Fett (0,99 €/l)</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ich bin durch eine Erhitzung bei ca. 30 Sekunden auf 72 - 75 ° Celsius haltbar gemacht. Durch die schonende Erhitzung, bleiben der natürlich Geschmack und die wertvollen Nährstoffe und Vitamine erhalten. Im Kühlschrank bin ich 5-6 Tage haltbar. 	<p><i>ESL – Milch 3,5% Fett (0,99 €/l)</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ich bin länger haltbar als du! Man hat mich für 1-3 Sekunden auf 127°C erhitzt. Dadurch kann man mich im Kühlschrank je nach Lagertemperatur zwischen 12-24 Tagen? aufbewahren (mind. > 21 Tage?) Durch die höhere Erhitzung leidet leider mein Geschmack und auch Vitamingehalt

	<p>2. Meine Herkunft ist Baden-Württemberg, das heißt ich bin aus der Region. Durch die kurzen Transportwege entstehen weniger Belastungen in der Umwelt. Durch die bewusste Ernährung mit Milchprodukten aus unserer Region tragen wir zum Erhalt einer lebenswerten Kulturlandschaft und bei.</p>	<p>wird durch Lagerung und Erhitzung geringer.</p> <p>2. Ich komme aus Mecklenburg Vorpommern und musste weiter fahren. Aber durch die längere Haltbarkeit muss ich im Laden nicht so schnell ausgetauscht werden.</p>
Kundinnen	<p>1: Schau mal Isolde diese Milch kommt aus unserem schönen Baden-Württemberg. Sie wird nicht kreuz und quer durch Deutschland gefahren.</p> <p>Ich verstehe dich, aber möchtest du nicht auch eine Milch, die durch ihre schonende Behandlung viele wertvollen Inhaltsstoffen und noch einen ursprünglichen Geschmack hat. Wenn du diese Milch kaufst, leistest du außerdem einen großen Beitrag zur Erhaltung der heimischen Milchviehbetrieben und dadurch unserer Kulturlandschaft. Nur mit Billigmilch könnten viele Molkereien und Milchbetriebe nicht überleben.</p>	<p>2 Ich finde es prima, dass diese Milch länger haltbar ist, aber als Markenmilch ist sie mir zu teuer.</p> <p>Unsere Milchviehbetriebe liegen mir auch am Herzen und wenn es die schönen blühenden Wiesen nicht mehr gäbe, würde ich wirklich etwas vermissen.</p>
Käse	<p>Hartkäse (1,49/100g)</p> <p>1. Ich werde nur aus Milch, Lab, und Salz hergestellt. Nur ich darf mich Käse nennen.</p> <p>2. Ich liege im Salzbad und anschließend für mind. 3-6 Monate im Reifekeller. Dort werde ich regelmäßig gepflegt: abgewaschen, gewendet mit viel Liebe.</p> <p>3. Mein aromatischer Geruch entfaltet sich beim Schmelzen. Ich schmelze langsam und zerlaufe dabei genüsslich.</p> <p>4. Ich schmecke lecker aufs Butterbrot, im Salat oder zum Wein. Ich bin vielseitig einsetzbar und mich gibt es in vielen verschiedenen Sorten, wie Edamer, Emmentaler oder Gouda, mit oder ohne Löcher.</p> <p>5. Ja, aber du siehst aus wie Käse und viele Verbraucher werden dadurch getäuscht.</p>	<p>Analogkäse (0,79/100g)</p> <p>1. Ich werde aus Sojaweiß, Palmöl, Stärke, Emulgatoren, Aroma, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern produziert.</p> <p>2. Aber ich bin günstiger, da meine Produktion schnell geht. Ich muss nicht reifen.</p> <p>3. Je nach Zusammensetzung ändert sich mein Schmelzverhalten, ich bin hitzebeständig bis 400 °C und werde beim Überbacken nicht schwarz und ich rieche nicht!</p> <p>4. Mich findet man ohne Kennzeichnung auf der Käsestange, als überbackenes Käsebrötchen im Backshop oder auf der Fertigpizza. Ich darf mich nicht Käse nennen.</p> <p>5. Da hilft nur ein Blick auf die Zutatenliste, auch wenn ich als Pizza- oder Gastromix im Regal liege.</p>
Kundinnen	<p>1: Schau dir diesen Käse an. Da steht nicht nur Käse drauf, da ist auch Käse drin. Er ist aus natürlichen Produkten mit viel Liebe und Handarbeit hergestellt.</p>	<p>2: Ich verwende gerne den Analogkäse, mit dem gelingt mir alles.</p>

	Hast du keine Angst dass dabei die Vielfältigkeit an Variationen die uns der Käsemarkt anbietet verloren geht? Wir Kunden sollten uns dieses Angebot nicht mit Imitaten zerstören lassen.	Na ja, wenn ich mit die Zutatenliste ansehen ist es vielleicht doch besser, ich nehme einen richtigen Käse.
Kartoffel	<p><i>Eine herkömmliche Kartoffel (0,15 € pro Portion)</i></p> <p>1. Ich bin eine frische tolle Knolle aus der Region und bleibe lange haltbar, wenn ich dunkel und kühl gelagert werde.</p> <p>2. In mir sind viele Vitamine und Mineralstoffe enthalten.</p> <p>3. Außerdem kann man aus mir noch viel mehr machen als Püree. Ich bin unheimlich vielseitig, mich kann man auch als Salat oder Suppe, als Auflauf, Eintopf und Beilage essen, man kann mich kochen, braten und frittieren.</p>	<p><i>Eine Packung Kartoffelflocken (0,11€ pro Portion)</i></p> <p>1. Nimm mich, nimm mich, ich bin für die moderne Hausfrau. Ruck, zuck, einfach und schnell zubereitet und gelinge garantiert.</p> <p>2. Na ja, Vitamine kann man bei mir nicht mehr viel erwarten. Dafür enthalte ich viele Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Antioxidantien und außerdem Aromen. Dies ist zwar nicht besonders gesund, aber die Vorbereitung hat eben ihren Preis.</p> <p>3. Wie das alles gekocht wird wissen doch viele Menschen gar nicht, deshalb ist es wichtig, dass es mich gibt. Hauptsache schnell zubereitet und hinterher satt.</p>
Kundinnen	<p>1: Die Kartoffel ist doch das tollste was uns der Lebensmittelmarkt zu bieten hat: Suppen, Süßspeisen Beilagen. Stell dir vor eine Welt ohne Pommes und Kartoffelsalat!!!</p> <p>Kartoffelbrei ist auch aus frischen Kartoffeln einfach zumachen, auch wenn es etwas mehr Zeit braucht. Dafür schmeckt er dann auch nach Kartoffel und nicht nach irgendwelchen Geschmacksverstärkern, Bindemitteln oder Konservierungsstoffen. Mit frischen Lebensmitteln, frisch zubereitet bist du auch viel länger satt.</p>	<p>2: Wir essen aber am liebsten Kartoffelbrei. Mit den Kartoffelflocken ist er ruckzuck fertig.</p> <p>Etwas mehr Abwechslung auf dem Tisch, wäre eigentlich ganz gut. Ich probiere es mal aus und nehme auch die Kartoffeln.</p>

Kundin 1: Weist du was Isolde, du gehst mit mir heute Abend zum Kochkurs der Landfrauen!! Dort werden tolle Rezepte mit frischen Produkten aus der Region vorgestellt und nachgekocht. Es wird gezeigt, dass die moderne Hausfrau durchaus im Stande ist aus regionalen, frischen Produkten ein tolles Essen schnell zuzubereiten.

Heute steht zum Beispiel Kartoffelgratin mit Käse überbacken, Tomatensalat und ein Himbeer-Milchmilchmixgetränk auf dem Programm. Hört sich das nicht lecker an?

Kundin 2: OK überzeugt, ich komme mit!

Weitere Hinweise:

- Die Lebensmittel stellen sich paarweise von rechts nach links im Halbkreis auf die Bühne, nicht zu weit hinten, die Bühne dabei ausfüllen.
- Lebensmittel die sprechen, treten einige Schritte nach vorne und danach wieder zurück, dabei die Mikrofone weiter geben. Mikrofone nahe am Mund halten.
- Kundinnen bewegen sich auf die Lebensmittel zu.
- Texte auswendig, in eigenen Worten vortragen, dabei nicht zu schnell und lebendig sprechen, das Gesagte soll auch durch Mimik und Bewegung sichtbar sein.

Verantwortlich

LandFrauenverband Württemberg-Baden, Agrarsozialer Arbeitskreis, September 2010. Ansprechpartnerin. Beate Arman