

Maisbrei für die Tonne: Warum einkommensschwache Haushalte Lebensmittel wegwerfen - eine Studie in Hatcliffe, Harare, Simbabwe

Sharon Yeukai Mada MA

Georg-August-University of Göttingen



Hintergrund

- Lebensmittelabfall = Herausforderung für Nachhaltigkeit
- Ziel 12.3 der Nachhaltigkeitsagenda fordert, Lebensmittelabfall bis 2030 im Handel und auf Konsumebene zu halbieren
- 2022 weltweit ein Fünftel der produzierten Lebensmittel weggeworfen -> großer Anteil aus Haushalten (631 Millionen Tonnen)¹
- Datenlücke zur Lebensmittelabfällen in einkommensschwachen Ländern²
- In Simbabwe Hinweise auf Lebensmittelabfall -> aber Ursachen und Mengen kaum untersucht³

Ziel und Forschungsfrage

- Ziel:
 - Merkmale (Typen & Mengen) und
 - Ursachen von Lebensmittelabfall in Haushalten
 - Theorie der sozialen Praxis
- Einfluss soziodemografische Faktoren, Haushaltspraktiken, Jahreszeit auf Entstehung von Lebensmittelabfällen in einkommensschwachen städtischen Haushalten Afrikas

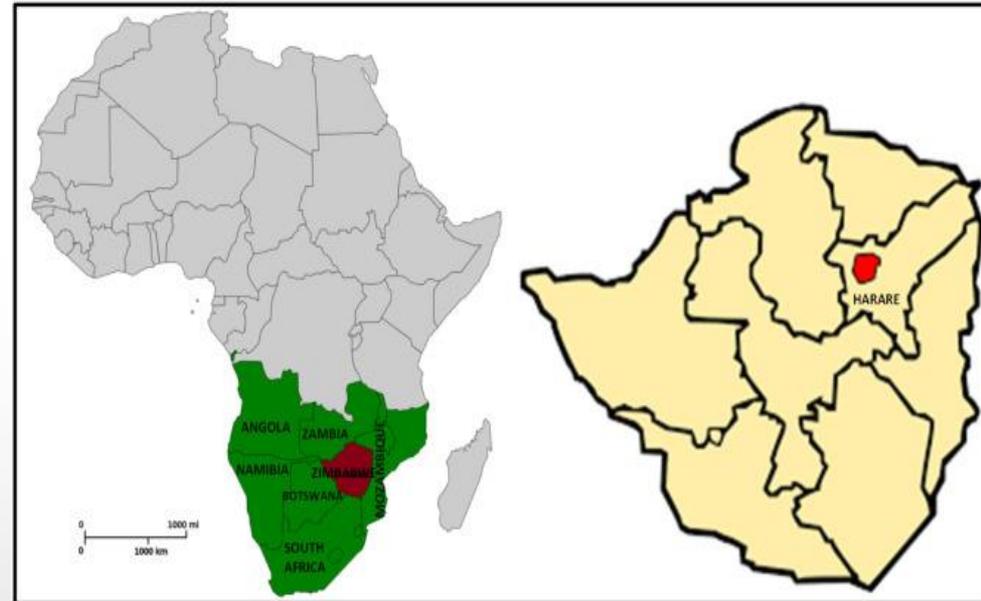


© Thünen Institute - Sharon Mada

Untersuchungsgebiet

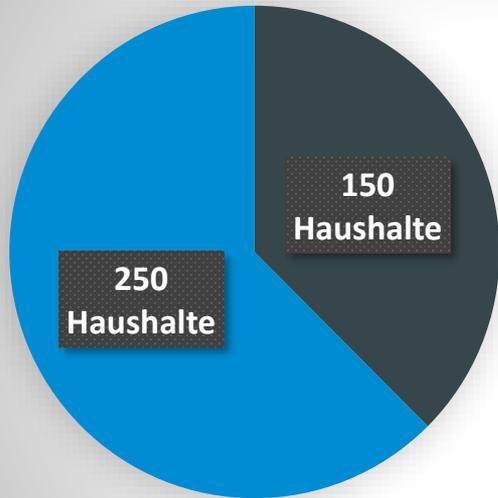
- Zimbabwe: südliches Afrika
- Hauptstadt Harare im Nordosten
- Land mit niedrigem mittlerem Einkommen
- durchschnittliches monatliches Haushaltseinkommen: 370 US-Dollar
- Hatcliffe im nördlichen Teil Harares -> einkommensschwaches Vorstadtgebiet

Standort von Harare, Zimbabwe



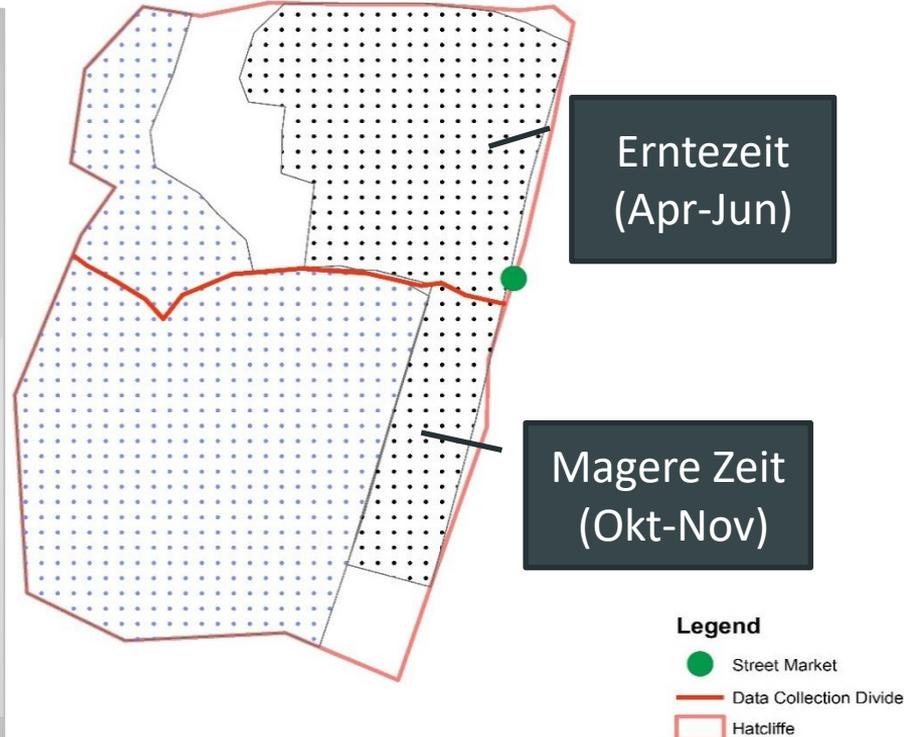
Source: Mubaya et.al.,(2020) ⁶

Materialien und Methoden



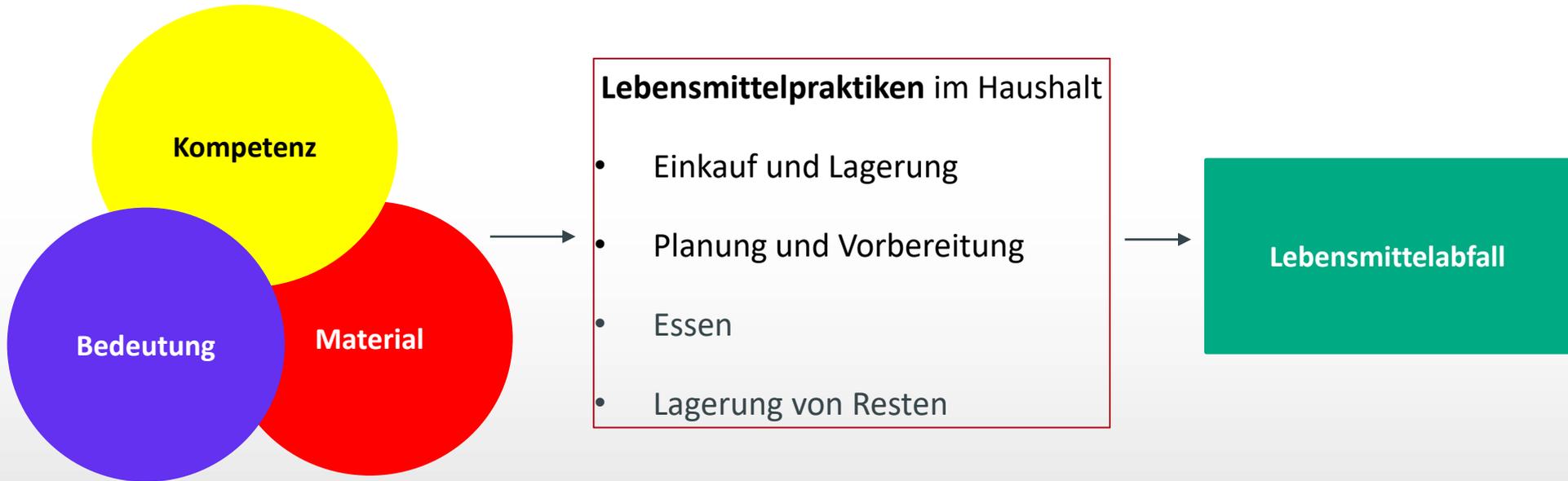
- 7-Tage-Küchentagebuch-Umfrage, Analyse der Abfallzusammensetzung & Persönliche Befragung
- Persönliche Befragung

Hatcliffe, Harare, Zimbabwe



Theoretischer Hintergrund

Studie wendet Theorie der Sozialen Praxis von Shove et al. (2012) -> Erklärung Gründe für Lebensmittelabfall in einkommensschwachen Haushalten



Analyse der Abfallzusammensetzung



Unterteilung nach Vermeidbarkeit

1. Vermeidbarer Lebensmittelabfall:

wäre essbar (z.B. Reis)

2. Potenziell vermeidbarer Lebensmittelabfall:

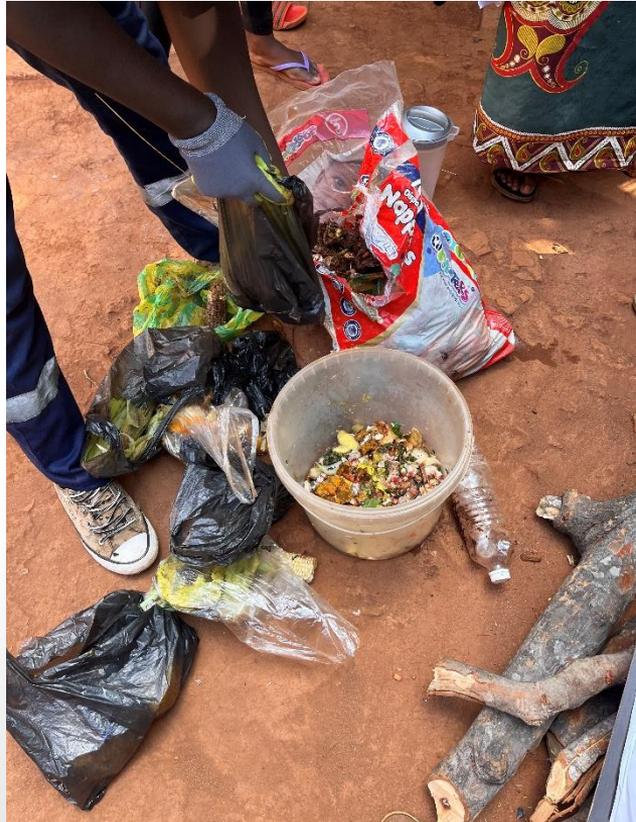
je nach persönlicher Präferenz (z.B. Gemüsestängel), Zubereitungsart essbar oder nicht (z.B. Kartoffelschalen) oder individuelle körperliche Schwäche (z.B. Brotrinde)

3. Unvermeidbarer Lebensmittelabfall:

unter normalen Umständen nicht essbar (z.B. Eierschale)

© Thünen Institute - Sharon Mada

Analyse der Abfallzusammensetzung



© Thünen Institute - Sharon Mada



© Thünen Institute - Sharon Mada



© Thünen Institute - Sharon Mada

Ergebnisse: Zusammensetzung des Lebensmittelabfalls im Haushalt

59% vermeidbare



12% "potenziell" vermeidbare

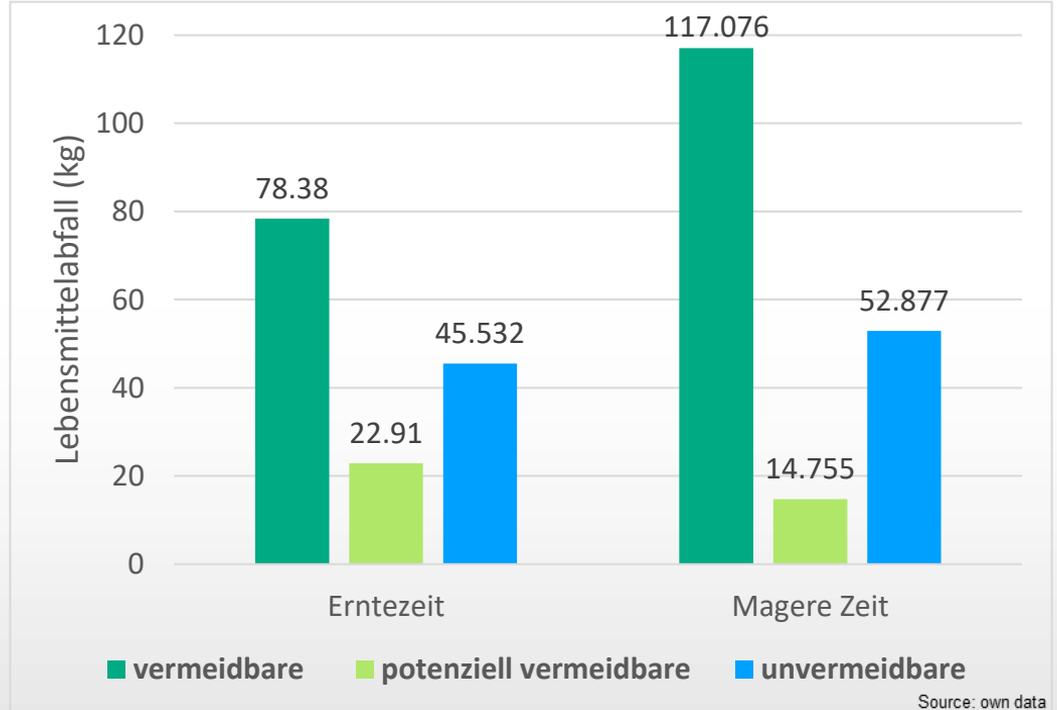


29% unvermeidbare



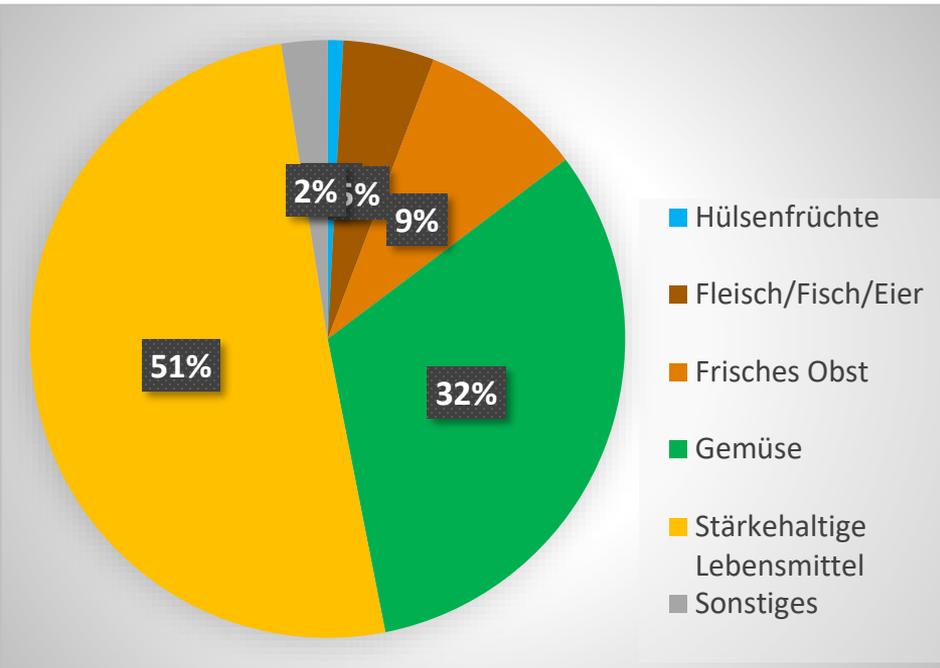
© Thünen Institute - Sharon Mada
Classification adapted from WRAP ⁵

- **329,53 kg** Lebensmittelabfall sortiert und gewogen
- **3,17 kg** durchschnittlicher Lebensmittelabfall pro Haushalt/Woche



Source: own data

Ergebnisse: Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle im Haushalt



Source: own data

- besteht hauptsächlich aus Resten
- **Hülsenfrüchte:** Bohnen, Augenbohnen
- **Fleisch/Fisch/Eier:** Rindfleisch, Fisch, Wurstwaren, Eier
- **Frisches Obst:** Bananen
- **Gemüse:** Tomaten, afrikanischer Grünkohl, Kohl, Zwiebeln
- **Stärkehaltige Lebensmittel:** Sadza **71 %** (dicker Maisbrei), Reis, Brot und Backwaren, Nudeln
- **Sonstiges:** Mopani-Würmer, Teebeutel, Knochen, undefinierbarer Abfall

Die Geschichte des dicken Maisbreis (Sadza)

- Grundnahrungsmittel in Simbabwe
- als dünner Brei mit Erdnussbutter zum Frühstück, als Sadza zum Mittag- und Abendessen
- üblicherweise mit gebratenem Grünkohl und geschmortem Fleisch
- kann zu Getränk fermentiert werden – *Maheu*
- jene Speise, die in fast allen Haushalten weggeworfen wurde

Die Mahlzeit...



...wie sie endet



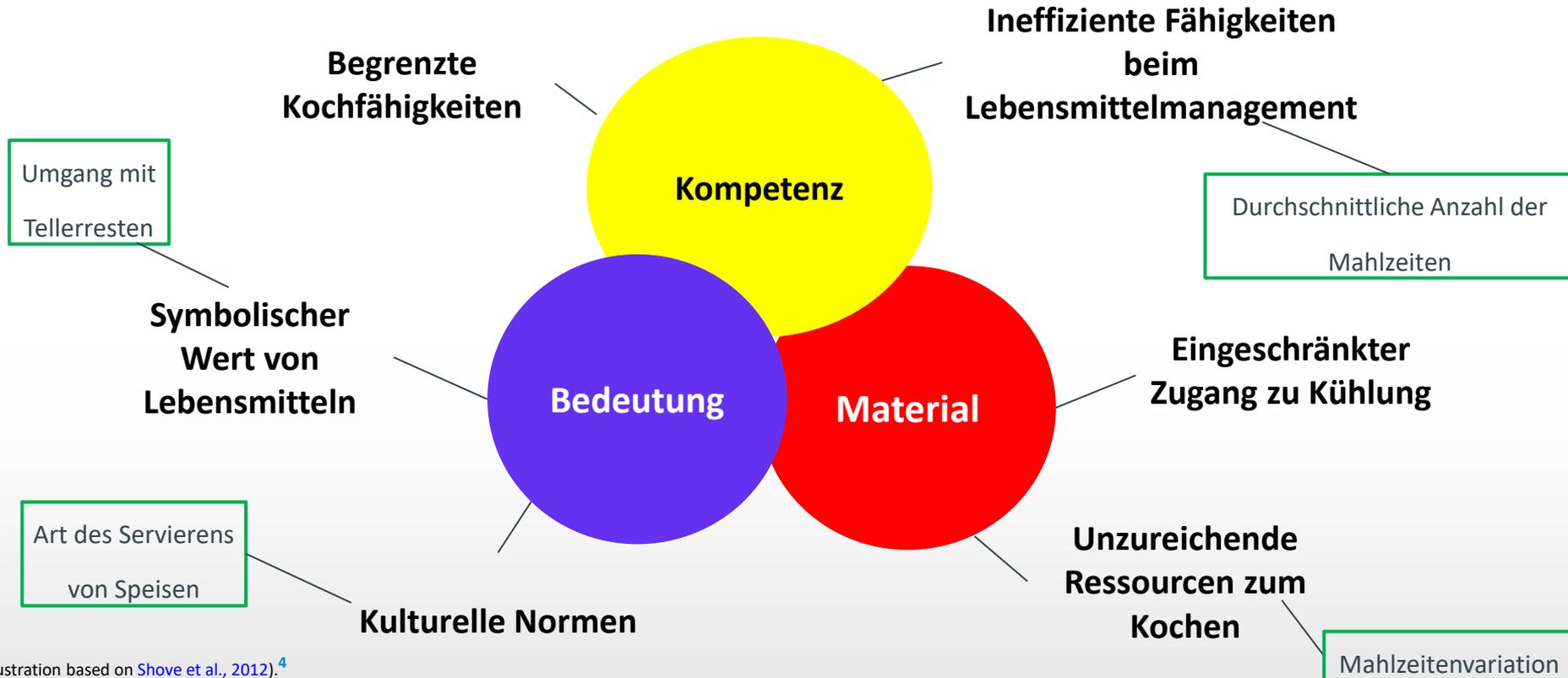
© Thünen Institute - Sharon Mada

Haushaltspraktiken und Lebensmittelabfälle

Haushaltspraktiken	Estimate	Std. Error	t value	Pr(> t)
Mahlzeitenvariation des Servierens von Speisen				
(manchmal)	0.6442	0.1618	3.981	0.000143***
(selten)	0.9309	0.2357	3.949	0.000160***
(nie)	1.6999	0.7772	2.187	0.031440*
Durchschnittliche Anzahl der Mahlzeiten	0.2233	0.1010	2.211	0.029684*
Art des Servierens von Speisen (weiblicher Haushaltsvorstand/Person, die kocht)	0.5350	0.2222	2.408	0.018187*
Umgang mit Tellerresten (wegwerfen)	0.5576	0.1497	3.725	0.000348***
<i>Significant. codes: 0 '***' 0.001 '**' 0.01 '*' 0.05 '.'</i>				

Source: own data

Gründe für Lebensmittelabfall: Bedeutung, Kompetenz, Material



(illustration based on [Shove et al., 2012](#)).⁴

Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelabfall in den Haushalten

wurden bei Befragung als derzeit umgesetzt aufgelistet:

- Änderungen der Einkaufspraktiken – Reduzierung von verderblichen Lebensmitteln
- Lebensmittelkonservierung: Trocknen, Salzen, Räuchern
- Wiederverwendung von Resten z. B. fermentierte Getränke aus Sadza
- Solar-/Gas-Kühlung – eigene/nachbarliche
- Teilen von überschüssigen Lebensmitteln – Familie/Freunde



source: www.flaticon.com

Fazit

- Soziodemografische Variablen erklärten Lebensmittelabfall nicht signifikant
- erheblicher Teil Lebensmittelabfälle in Haushalten vermeidbar
- hauptsächlich Tellerabfälle, während magerer Saison erhebliche Mengen weggeworfen
- wichtige Faktoren: mangelnde Mahlzeitenvariation, Anzahl zubereiteter Mahlzeiten pro Tag, kulturelle Normen bei Zubereitung, Servieren und Essen
- Theorie der Sozialen Praxis zeigt, dass Lebensmittelabfall von Kompetenz, Material und Bedeutung beeinflusst

Empfehlungen

- Formulierung von Politiken und Initiativen, die sensibel auf die bestehenden Materialien, Bedeutungen und Kompetenzen eingehen
- Bildungs- und Sensibilisierungskampagnen – Zusammenarbeit mit Schulen, Universitäten und Forschungsinstitutionen
- Nutzung bestehender Plattformen zur Weitergabe bewährter Praktiken: z.B. Frauengruppen, sozial-religiöse Gruppen.
- Integration indigenes Wissen in Initiativen zur Reduzierung von Lebensmittelabfall



source: www.flaticon.com

Literaturverzeichnis

1. UNEP. (2024). Food Waste Index Report 2024.
<https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/45230>
2. UNEP. (2021). UNEP Food Waste Index Report 2021. UN Environment.
<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
3. Kanonhuhwa, T. N., & Chirisa, I. (2021). Food Waste in Urban Zimbabwe: Options for Food Recycling. https://doi.org/10.1007/978-981-16-0305-1_6
4. Shove, E., Pantzar, M., & Watson, M. (2012). The dynamics of social practice: Everyday life and how it changes. <https://doi.org/10.4135/9781446250655>
5. WRAP. (2009). Household Food and Drink Waste in the UK 2009.
<https://wrap.org.uk/resources/report/household-food-and-drink-waste-uk-2009>
6. Mubaya, C.P., Ndebele-Murisa, M.R., & Mamombe, R. (2020). Alternative inclusive approaches for improving climate information services and decision-making in Harare, Zimbabwe.
<https://doi.org/10.1016/j.uclim.2020.100691>

Think Global, Act Local!



© Thünen Institute -Sharon Mada

Danksagungen (Finanzierung)

1. Katholischer Akademischer Ausländer-Dienst (KAAD)
2. Schaumann Stiftung



Project details