

Lösung Memory „Eine bittere und eine süße Wahrheit“

Bittere Wahrheit	Erklärung	Süße Wahrheit	Erklärung
 Quelle: © Marcus Zahn	Person, die ohne Schutzausrüstung etc. pflückt Auf dem Foto ist Seydou aus Mali bei der Orangenernte in Kalabrien zu sehen.	 Quelle: © Repórter Brasil und CIR.	Person, die in angemessener Kleidung (z.B. Sonnenschutz) pflückt. Orangenernte in einem Obstgarten in der Gemeinde Cidade Gaúcha (PR). Von Agro Pratinha offiziell angestellte Orangenpflücker, darunter vor allem haitianische Gastarbeiter.
 Quelle: Foto von Alejandro Duarte (@mindistrict) auf Unsplash	Orangen im Netz, Verpackungsmüll aus Plastik. Die Obstnetze sind Einwegverpackungen, die Plastikmüll sind.	 Quelle: Georg Knipping, Weltladen Münster	Weniger Verpackungsmüll und wenn wird Pappe genutzt. Diese ist recyclebar.
 Quelle: Designed by Freepik (Dragana_Gordic)	Orangen sehen alle gleich aus. Laut der EU-Vermarktungsnorm nach Verordnung 2023/2429 muss der Durchmesser von Orangen zwischen 5,3 cm und 11 cm liegen. Außerdem darf maximal ein Fünftel der Schale grün sein. Deshalb werden etwa 35 % der geernteten Orangen aussortiert. (Quelle: gebana)	 Quelle: Foto von Rodrigo dos Reis auf Unsplash	Orangen sehen alle unterschiedlich aus. Tatsächlich gibt die Grünfärbung der Schale keinen Hinweis auf den Reifegrad einer Orange. Um sie grüner werden zu lassen, werden Orangen hitzebehandelt. Das kann zu Hitzeschäden führen, dadurch faulen die Orangen schneller.

	<u>Quelle:</u> Foto von Salah Ait Mokhtar (@motosha) auf Unsplash	Schale von konventionellen Orangen ist nicht essbar. Während des Anbaus werden sie mit chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln behandelt. Rückstände davon sind nach der Ernte noch auf der Schale. Nach der Ernte werden die Orangen mit Fungiziden (gegen Schimmel) behandelt und gewaschen (damit sie schöner aussehen).		<u>Quelle:</u> Foto von Gaby Yerden auf Unsplash	Bei den Orangen aus der Orangenaktion ist die Schale essbar, und z.B. für Teemischungen oder Kuchen nutzbar. Bei Bio-Orangen wird im Anbau auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet. Außerdem werden die Orangen nicht mit Fungiziden behandelt. Deshalb kann die Schale mitgegessen werden. Diese enthält mehr Vitamin C als die eigentliche Frucht.
	<u>Quelle:</u> Mit KI erstellt bei canva	Lebensmittelverschwendung im Supermarkt durch große Gebinde. Im Supermarkt gibt es oft 1,5 oder 2 Kg Netze. Wenn eine Orange in dem Netz schimmelt, wird oft das ganze weggeworfen.		<u>Quelle:</u> Georg Knipping, Weltladen Münster	Bei Direktvertrieb Orangen: Die Kund:innen wissen, dass die Lieferung kommt und können dem entsprechend planen. Außerdem ist der Lieferweg direkter und geht dadurch schneller (kein Zwischenhandel). Dadurch halten die Orangen potentiell länger.
	<u>Quelle:</u> © Marcus Zahn	Keine Schutzausrüstung oder Arbeitskleidung, Menschen arbeiten in privaten Klamotten (müssen diese also auch selbst ersetzen). Auf dem Foto ist Seydou aus Mali bei der Orangenernte in Kalabrien zu sehen.		<u>Quelle:</u> @Valerio Nicolosi	Schutzausrüstung und Arbeitskleidung ist angemessen und wird gestellt.



Quelle: Marcus Zahn/Berlin producers

Menschenunwürdige Unterkunft, kein Schutz vor Regen und Sonne, es gibt keine Tür. Das Bild stammt aus einer informellen Siedlung am Rand von Rosarno. In dieser Unterkunft lebt Seydou. Die Person ist auf den Fotos in den schwarzen Klamotten zu sehen.



Quelle: Mediterranean Hope

Menschenwürdige Unterkunft, Bietet Schutz vor Regen und Sonne. Das abgebildete Haus ist Dambe So („Haus der Würde“): Ein Hostel, das für Saisonarbeiter:innen in Rosarno in einem ehemaligen Hotel eingerichtet wurde. Darin teilen sich bis zu drei Menschen eine Wohnung, die mit Möbeln ausgestattet sind. Außerdem gibt es Gemeinschaftsräume für Sport, Italienischkurse, und eine Gemeinschaftswaschküche.



Quelle: Weltladen Münster

Unfairer Orangensaft in TetraPaks aus einem zufällig ausgewählten Supermarkt. Die Auswahl an nicht fairen und konventionellen Orangensäften ist weit größer als die an fairem bzw. bio-zertifiziertem Saft.



Quelle: Öko & Fair Umweltzentrum Gauting

Fairer Orangensaft in Flaschen von NoCap. NoCap steht für *No Caporalato* und vertreibt Mafia-freie Produkte. Caporalato ist das Italien gängige ausbeuterische Arbeitsvermittlungs-System mit Vorarbeitern. Diese kassieren z.T. einen Anteil am Lohn der Erntearbeiter:innen für die „Arbeitsvermittlung“. Der Orangensaft von NoCap ist Direktsaft aus Italien. Die Arbeiter:innen haben faire Arbeitsverträge mit Mindestlohn.

	<u>Quelle:</u> Weltladen Münster	Getränk kartons erzeugen viel Verpackungsmüll. Die Recycling-Quote bei Getränkekartons (GK) liegt nur bei ca. 30%. Dafür gibt es hauptsächlich zwei Gründe: 1. GKs bestehen aus verschiedenen Schichten. Die Papierschicht wird recycelt. Die Plastik- und Aluminiumschichten werden oft nur verbrannt. 2. GKs werden oft falsch entsorgt (richtig: Gelbe Tonne).		<u>Quelle:</u> Mit KI erstellt bei Canva	Orangensaft gibt es auch in Pfandflaschen. Zum Beispiel der von NoCap ist in Pfandflaschen, diese können zu 100% recyclet werden. Glasflaschen können bis zu 50 Mal wieder verwendet werden.
	<u>Quelle:</u> Maurício Monteiro Filho und CIR	Orangen werden aus einer Plantage für Saft geerntet. Dafür werden die Orangen in großen Big-Packs gesammelt und dann zur Konzentrierung gebracht. Für Saft-Konzentrat wird dem Saft zunächst das Wasser entzogen und dann am Zielort wieder hinzugefügt. Diese Behandlung ist sehr energieintensiv.		<u>Quelle:</u> EZEF	Orangen werden für den Direktvertrieb geerntet. Dafür werden die Orangen direkt auf der Plantage in die Kartons gesammelt und von dort an die Kund:innen geliefert. Das ist deutlich Energie und CO₂-ärmer als die Herstellung von Konzentrat.
	<u>Quelle:</u> FCEI / Valerio Muscella	Menschenunwürdige Unterkunft ohne Türen und Privatspähre, Besitz muss ungeschützt offen liegen. Das Foto zeigt eine informelle Siedlung am Rande von Rosarno. Etwa 40 Menschen leben in der verlassenen Hütte ohne Strom und fließendes Wasser.		<u>Quelle:</u> Mediterranean Hope	Menschenwürdige Unterkunft mit Türen und Privatspähre. Besitz kann abgeschlossen liegen. Das Bild ist im Haus Dambe So („Haus der Würde“) aufgenommen: Ein Hostel, das für Saisonarbeiter:innen in Rosarno in einem ehemaligen Hotel eingerichtet wurde. Darin teilen sich bis zu drei Menschen eine Wohnung, die mit Möbeln ausgestattet sind. Außerdem

			gibt es Gemeinschaftsräume für Sport, Italienischkurse, und eine Gemeinschaftswaschküche.
 <u>Quelle:</u> © Marcus Zahn	Die informellen Siedlungen der Erntearbeiter:innen liegen oft außerhalb der Städte. Viele Wege werden mit Fahrrädern zurück gelegt. Diese sind selten verkehrssicher (Lampen). Immer wieder kommt es auf den unbeleuchteten Straßen Rosarnos zu Verkehrsunfällen, weil die Arbeiter:innen auf ihrem Weg zur Arbeit nicht gesehen werden. Auf dem Foto ist Seydou aus Mali, er lebt in einer informellen Siedlung ohne Strom und Wasser.	 <u>Quelle:</u> Mediterranean Hope	Die NGO <i>Mediterranean Hope</i> hat das Projekt Lichter für Rosarno initiiert, das die migrantischen Tagelöhner:innen mit Fahrradlampen und Warnwesten ausstattet. Zudem wurden auch Solarlampen in den informellen Siedlungen installiert.
 <u>Quelle:</u> Photo by Gilmer Diaz Estela	Bei konventionell produzierten Orangen werden im Anbau chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel genutzt. Oft tragen die Arbeiter:innen beim Austragen dieser keine Schutzkleidung.	 <u>Quelle:</u> Adobe Stock: NURUL	Die Orangen aus der Orangenaktion sind aus biologischem Anbau. Für diesen gibt es ein Verbot vom Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln.