



Döner trifft Completo
Wer zahlt die Rechnung?

Eine Methode über Akteure und Preise im Ernährungssystem in Deutschland, Chile und der Welt
Für die Sekundarstufe

von Dinah Stratenwerth

Chilenische Adaptation von Dr. Johanna Lochner

Stand November 2026

foodjustice

PFLANZET

Über dieses Bildungsmaterial

Jugendliche in Chile und Deutschland essen gerne Mal einen Completo oder Döner. Deren Preise variieren und sind bei beiden Gerichten in den letzten Jahren gestiegen. Das hängt von verschiedenen Faktoren ab: Wie hoch ist der Mindestlohn, wie hoch sind die Kosten für Energie, Zutaten, Miete. Aber es gibt auch versteckte Kosten. In dem Bildungsmaterial beschäftigen sich die Schüler*innen mit den Preisen für einige Döner- und/oder Completo-Zutaten und lernen auch die versteckten Kosten kennen.

In den Jahren 2024-2026 hat das Berliner Projekt FoodJustice das Bildungsmaterial „Die versteckten Kosten im Döner“ entwickelt. 2026 in Kooperation mit Dr. Johanna Lochner von PFLANZET, wohnhaft in Chile, wurde das Material durch die chilenische Perspektive erweitert. „Döner trifft Completo – Wer zahlt die Rechung“ ist das adaptierte Material, dass sich unter anderem für die Nutzung in der Vorbereitung und Durchführung von Schulpartnerschaften eignet.

Die Schüler*innen beschäftigen sich damit, wie der Preis eines Döners oder/und Completo zustande kommt, und lernen das Konzept der versteckten Kosten kennen. Sie können dann entweder verschiedene Handlungsoptionen diskutieren oder anhand eines Beispiels genauer anschauen, wie die versteckten Kosten entstehen.

Zielgruppe: Schüler*innen im Alter von 14 bis 18 Jahren

Zeitumfang: 135-180 Minuten

Hintergrund

Globale Ernährung: Wer zahlt die Rechnung?

Unser Ernährungssystem zerstört mehr, als dass es Wert generiert. So fasste es die Food Systems Economics Commission 2024 zusammen.

In **Deutschland** belaufen sich die Kosten, die das Ernährungssystem in den Bereichen Umwelt und Gesundheit verursacht, laut einer 2025 erschienenen Greenpeace-Studie auf rund 140 Milliarden Euro jährlich. Treiber sind vor allem die Fleischproduktion und der Konsum von Zucker und hoch verarbeiteten Lebensmitteln. Nicht eingerechnet ist die Umweltzerstörung, die Gesundheitsschäden und die sozialen Folgen, die der Anbau von Futter für die Tierzucht im Globalen Süden verursacht.

Für **Chile** gibt es bislang keine direkt vergleichbare, nationale Gesamtzahl. Das ist kein Zufall, sondern spiegelt eine generelle Forschungslücke wider – gerade im Globalen Süden. Was wir aus aktuellen Studien wissen, ist, dass in Chile der tägliche Lebensmittelkonsum pro Person rund 4,67 kg CO_2-Äquivalente verursacht und etwa 4.177 Liter Wasser verbraucht. Gleichzeitig ist die Belastung durch Fehlernährung hoch: 74 % der erwachsenen Bevölkerung gelten als übergewichtig, was mit einem hohen „ökologischen Preis der Adipositas“ verbunden ist. Verstärkt wird dies durch den hohen Konsum stark verarbeiteter Lebensmittel sowie einen weltweit überdurchschnittlichen Fleischkonsum.

Global machen Lebensmittelkonzerne hohen Umsatz. Der US-amerikanische Futtermittel- und Getreidehändler Cargill zum Beispiel zählt zu den weltweit größten Unternehmen und ist die größte nicht börsennotierte Gesellschaft in den USA. Cargill handelt auch mit weiteren Agrarprodukten sowie -maschinen, produziert und verkauft Vieh, Lebensmittelzusatzstoffe und pharmazeutische Hilfsstoffe. Außerdem hat das Unternehmen eine Sparte mit Finanzdienstleistungen, die einen Teil des Risikos im Handel abdecken.

In **Deutschland** ist die Schwarz-Gruppe, zu der Lidl und Kaufland gehören, gleich mit zwei ihrer Komponenten in der Top 10 der umsatzstärksten Unternehmen des Landes zu finden: die Schwarz Beteiligungs GmbH auf Platz 2 und die Lidl Stiftung & Co. KG auf Platz 4.

Auch in **Chile** wird der Lebensmittelmarkt von einigen großen Akteuren geprägt, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette tätig sind – von der Produktion bis zum Einzelhandel. Zu den wichtigsten Unternehmen zählt Agrosuper, einer der größten Fleisch- und Geflügelproduzenten des Landes und ein zentraler Player im Exportgeschäft. Er hat Zweigstellen in Zweigstellen in Italien, den USA, Mexiko und Japan. Im Einzelhandel dominieren große chilenische Handelsketten wie Cencosud (u. a. mit Jumbo und Santa Isabel), das drittgrößte Einzelhandelsunternehmen in Lateinamerika, und SMU (u. a. Unimarc), sowie Walmart Chile. Diese Unternehmen prägen maßgeblich, welche Produkte verfügbar sind und zu welchen Preisen sie angeboten werden. Zusammengenommen zeigt sich, dass auch in Chile wenige große Konzerne erheblichen Einfluss auf Produktion, Verarbeitung und Konsum von Lebensmitteln haben.

Wie also verursachen wirtschaftliche Akteure Probleme wie Biodiversitätsverlust, Klimaschäden und die Verbreitung von Krankheiten? Können sie durch Innovation und Investitionen nicht auch einen Beitrag zu Ernährungssicherheit, Gesundheit und Umweltschutz leisten?

Konzept Commercial Determinants of Health (CDoH)

Mit diesen Fragen beschäftigt sich das Konzept der Commercial Determinants of Health (im Folgenden CDoH). Die WHO hatte es bereits 2021 in einem Expert*innenpanel aufgebracht, im Sommer 2024 erschien ein Report dazu mit dem Fokus auf Europa. In 2023 veröffentlichte die britische Medizinzeitschrift The Lancet eine Serie, die die CDoH analysiert und Vorschläge macht, wie aus ihnen entstehenden Ungleichheiten im Wirtschaftssystem politisch, ökonomisch und zivilgesellschaftlich zu begegnen ist.

Der Grundgedanke der CDoH ist, dass wirtschaftliche Akteure (Unternehmen, aber auch Unternehmensverbände oder wirtschaftsnahe Stiftungen) durch wirtschaftliche Praktiken (z. B. Marketing), politische Einflussnahme (Lobbying), Forschung (von wirtschaftlichen Akteuren beauftragte Studien) und die Schaffung von Narrativen (Marketing) die menschliche Gesundheit und die Gesundheit des Planeten auf verschiedenen Ebenen (Individuum, direkte Umgebung, Lokalpolitik, staatliche Ebene, überstaatliche Ebene) beeinflussen. Dieser Einfluss kann sowohl negativ als auch positiv sein. Zum Beispiel können wirtschaftliche Akteure schnell und effizient auf neu auftretende Bedarfe reagieren und Produkte und Dienstleistungen zur Verfügung stellen, die benötigt werden.

Problematisch werden die CDoH, wenn es Machtungleichgewichte zu Gunsten einiger, oft transnational agierender wirtschaftlicher Akteure gibt. Diese entstehen, wenn Unternehmen hohe Gewinne machen mit Produkten, die geringe Kosten in der Produktion verursachen (etwa hoch verarbeitete Lebensmittel, die hauptsächlich mit wenigen billigen Rohstoffen wie Zucker, Fett und Weizen/Mais/Reis/Soja auskommen), aber hohe Folgekosten nach sich ziehen, welche nicht von den Verursacher*innen übernommen werden. Diese Folgekosten entstehen vor allem durch Klimaschäden, zerstörte Böden, verschmutzte Gewässer und kranke Menschen. Die Krankheitslast durch nicht übertragbare Krankheiten wie Diabetes Typ II wächst seit Jahren rasant, vor allem im Globalen Süden. Diese Länder sind es auch, die die meisten Rohstoffe für die hoch verarbeiteten Lebensmittel exportieren, etwa Zucker, Soja und Mais. Die Profite vieler globaler operierender Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie kommen inzwischen überwiegend aus dem Globalen Süden.

Konzept True Cost Accounting

Die zusätzlichen Kosten, die Krankheitslast und Umweltschäden hervorrufen, zahlen Staaten und die Gemeinschaft, durch Katastrophenschutz, Krankenkassenbeiträge, Unterstützungszahlungen nach Katastrophen, höhere Preise für Rohstoffe und Lebensmittel sowie den Verlust von Arbeitskraft. Rechnet man all diese Kosten in die Preise bestimmter Produkte, hier Lebensmittel, mit ein, so erhält man den wahren Preis - auf Englisch True Cost. True Cost Accounting hat sich in

den letzten zehn Jahren als Methode und Forschungsgebiet etabliert. In 2021 definierte das Umweltprogramm der Vereinten Nationen UNEP:

> “True Cost Accounting (TCA) misst und bewertet die ökologischen, sozialen, gesundheitlichen und wirtschaftlichen Auswirkungen von Agrar- und Ernährungssystemen, um Politiker, Unternehmen, Landwirte, Investoren und Verbraucher dabei zu unterstützen, bessere Entscheidungen zu treffen.“
> (UNEP, Capitals Coalition, and Global Alliance for the Future of Food, 2021)

Politische Gesundheitsmaßnahmen

Inzwischen ergreifen immer mehr Regierungen Maßnahmen zum Schutz der öffentlichen Gesundheit - etwa durch Werbeverbote für ungesunde Produkte für Kinder, erhöhte Steuern für ungesunde Lebensmittel und nationale Strategien für pflanzenbasierte Ernährungsweisen. Vor allem lateinamerikanische Länder sind Vorreiter. Chile war vor zehn Jahren eines der ersten Länder, das mit erhöhten Steuern auf zuckerhaltige Getränke, Warnhinweisen und Werbebeschränkungen auf die steigenden Zahlen von Menschen mit nicht übertragbaren Krankheiten im Land reagierte. Ein anderes Beispiel aus Lateinamerika ist Mexiko. Seit 2024 hat Mexiko ein umfassendes Gesetz für eine angemessene, nachhaltige Ernährung, die ökologische, gesundheitliche, soziale und kulturelle Aspekte berücksichtigt.

In Europa ziehen Regierungen nach: Seit dem 5. Januar 2026 gelten in Großbritannien extrem strenge Werbeverbote für ungesunde Lebensmittel. Die britische Regierung hat diese sogenannte HFSS-Regulierung (High Fat, Salt or Sugar bzw. Less Healthy Food) in Kraft gesetzt, um der zunehmenden Fettleibigkeit bei Kindern entgegenzuwirken. Im Fernsehen dürfen hoch verarbeitete Junk Food Produkte erst ab neun Uhr abends beworben werden, online gar nicht mehr. (siehe Gov.uk)

Chile und der Completo

Der Completo ist eine chilenische Variante des Hotdogs und gehört zu den bekanntesten Gerichten der chilenischen Alltags- und Imbisskultur. Grundlage sind ein längliches, weiches Brötchen und ein Würstchen (Vienesa). Dazu kommen je nach Art verschiedene Zutaten wie Tomaten, Avocado, Mayonnaise, Sauerkraut, Zwiebeln oder verschiedene Saucen.

Der Name „Completo“ bedeutet auf Deutsch ungefähr „komplett“. Gemeint ist damit ein Hotdog, der mit besonders vielen Zutaten belegt wird und dadurch deutlich umfangreicher ist als der klassische US-amerikanische Hotdog.

Die Entstehung des Completos wird meistens mit den 1920er-Jahren verbunden. Als wichtiger Name gilt Eduardo Bahamondes, der einen Hotdog während eines Aufenthalts in den USA kennenlernte und die Idee anschließend nach Chile brachte. In Santiago eröffnete er das Lokal „Quick Lunch Bahamondes“ im Portal Fernández Concha an der Plaza de Armas. Bahamondes passte den Hotdog an den chilenischen Geschmack an. Anstelle einer eher einfachen Kombination wurden Zutaten wie Tomaten, Avocado, Sauerkraut, Zwiebeln und Mayonnaise verwendet. So entwickelte sich aus dem amerikanischen Vorbild ein eigenständiges chilenisches Gericht.

Im Laufe der Zeit entstanden zahlreiche Varianten:

Completo Italiano (Italienisch)	Würstchen, Tomate, Avocado, Mayonnaise
Completo Alemán (Deutsch)	Würstchen, Sauerkraut, Tomate, Mayonnaise
Completo Dinámico (Dynamisch)	Würstchen, Tomate, Avocado, Mayonnaise, Sauerkraut und weitere Saucen
Vegetarischer Completo	vegetarische/vegane Wurst, Tomate, Avocado, Sauerkraut, vegane Mayonnaise
Moderner Completo	z. B. Käse, karamellisierte Zwiebeln, Pilze oder Jalapeños
Champipleto	Champignons, Tomate, Avocado, Sauerkraut, Mayonnaise

Heute bekommt man Completos im ganzen Land: in kleinen Imbissen, an Verkaufsständen und in Restaurants, fast immer gibt es die oben genannten Klassiker, aber es gibt auch regionale Variationen. Das Gericht ist dadurch nicht nur Fast Food, sondern ein Bestandteil der chilenischen Ess- und Alltagskultur.

Der Veränderung des Preis des Completos ist interessant, weil er etwas über die Entwicklung der chilenischen Lebenshaltungskosten und der Gastronomie zeigt. Allerdings ist ein Preisvergleich über mehrere Jahrzehnte nur eingeschränkt möglich, es gibt keine durchgehende offizielle Statistik und Completos haben nicht immer dieselbe Größe, Qualität oder Zusammenstellung. Außerdem sind die genannten Preise nominale chilenische Pesos und deshalb nicht direkt mit heutigen Preisen vergleichbar. Für einen wirtschaftlich sauberen Vergleich müsste man die Preise zusätzlich um die Inflation bereinigen.

Dennoch zeigen einige dokumentierte Beispiele die Entwicklung:

Zeitraum	**Beispielpreis für einen Completo**	**Einordnung**
ca. 2010	etwa 350–500 CLP	zeitgenössische Erinnerungsberichte; keine offizielle Durchschnittsstatistik
2017	ca. 1.600–2.100 CLP in einem dokumentierten Lokal	abhängig von Variante und Geschäft
2025	durchschnittlich 2.496 CLP, Spanne von etwa 500 bis 8.900 CLP	Completo-Index: Erhebung von über 3.300 Preisen in 253 Gemeinden

Deutschland und der Döner

Der Döner Kebab besteht traditionell aus Fleisch, das auf einem senkrecht stehenden Drehspieß gegrillt wird. Während sich der Spieß dreht, werden außen die gegarten Fleischschichten abgeschnitten.

Der Begriff „Döner“ kommt vom türkischen *dönmek*, was so viel wie „sich drehen“ bedeutet. Kebab bezeichnet gegrilltes beziehungsweise gebratenes Fleisch.

Der Döner, wie er in Deutschland besonders bekannt ist, unterscheidet sich allerdings vom traditionellen türkischen Döner Kebab. In Deutschland wird das Fleisch häufig in Fladenbrot oder einer Teigtasche serviert und mit verschiedenen Salaten und Saucen kombiniert.

Kadir Nurman, ein türkischer Einwanderer, der 1960 nach Deutschland kam und später nach West-Berlin zog, entwickelte Anfang der 1970er-Jahre die Idee, das Fleisch vom Drehspieß zusammen mit Zwiebeln und Salat in Brot anzubieten. Dadurch konnte man das Gericht schnell und unkompliziert unterwegs essen. Die Stadt Berlin bezeichnet 1972 als das Jahr, in dem Nurman seinen Döner am Bahnhof Zoologischer Garten beziehungsweise in dessen Umgebung erstmals angeboten haben soll. Die genaue Urheberschaft ist allerdings nicht eindeutig geklärt. Auch andere Personen beanspruchten, frühe Versionen des Döners in Deutschland angeboten zu haben.

Der Döner verbreitete sich zunächst vor allem in deutschen Städten mit einer großen türkischen beziehungsweise migrantischen Bevölkerung. Mit der Zeit wurde er jedoch von immer mehr Menschen unabhängig von ihrer Herkunft gegessen.

Nach und nach entwickelte sich die heute bekannte Zusammenstellung. Neben Fleisch und Brot kamen verschiedene Salate und Saucen hinzu. Besonders typisch für den deutschen Döner sind die Wahlmöglichkeiten:

- „mit allem“
- „ohne Zwiebeln“
- „mit scharf“
- Knoblauch-, Kräuter- oder scharfe Sauce
- zusätzliche Zutaten wie Käse oder Feta

Auch die Fleischsorten haben sich verändert. Neben Kalb- und Rindfleisch werden beispielsweise Hähnchen- oder Putenfleisch angeboten, oder Falafelbällchen als vegetarische Alternative. Daher umfasst der Begriff „Döner“ in Deutschland inzwischen verschiedene Produkte. Neben dem klassischen Döner im Fladenbrot gehören Dürüm, Dönerbox und vegetarische beziehungsweise vegane Varianten zum Angebot vieler Imbisse.

Der Döner wurde dadurch zu einem deutsch-türkischen beziehungsweise deutsch geprägten Gericht. Die staatliche Informationsplattform „Deutschland.de“ bezeichnet ihn entsprechend als türkisch-deutsche Spezialität und hebt seine Bedeutung für den gesellschaftlichen Wandel in Deutschland hervor.

Die Preisentwicklung des Döners

Es gibt keine durchgehende amtliche Statistik über den durchschnittlichen Dönerpreis seit den 1970er-Jahren. Historische Angaben stammen deshalb häufig aus regionalen Erhebungen, Zeitungsberichten oder Erinnerungen. Die Preise können außerdem je nach Stadt, Größe, Fleischsorte und Qualität erheblich voneinander abweichen.

Historische Beispiele

Zeitraum	Preis bzw. Durchschnitt	Einordnung
Anfang der 1990er	ca. **4–5 DM**	Beispiel aus Wesel; regional unterschiedlich
2002	ca. **2,50 €**	Berliner Preisangabe
2007	**2,25 € Berlin / 2,81 € bundesweiter Vergleichswert**	umfangreiche Erhebung von rund 5.000 Dönerläden
2010er-Jahre	häufig etwa **4–5 €**	deutlicher Preisanstieg
2021	**4,85 €**	bundesweiter Durchschnitt laut YouGov
2025	**7,11 €**	bundesweiter Durchschnitt laut YouGov
2026	vielerorts **7–10 € oder mehr**	starke regionale Unterschiede

Noch deutlicher wird die Entwicklung beim Vergleich von 2007 und 2025. Nach einer Analyse von prospega lag der durchschnittliche Preis 2007 bei ungefähr 2,81 €, während er 2025 bei 7,11 € lag. Das entspricht einem Anstieg von etwa 152 Prozent. Zum Vergleich: Die allgemeine Verbraucherpreisinflation lag im gleichen Zeitraum bei ungefähr 44 Prozent.

Der Anstieg der Dönerpreise hat mehrere Ursachen. Dazu gehören unter anderem:

- gestiegene Preise für Fleisch
- höhere Kosten für Gemüse und andere Zutaten
- höhere Energiepreise
- steigende Lohnkosten
- höhere Mieten für Geschäfte
- gestiegene Transport- und Lieferkosten
- allgemeine Inflation

Besonders deutlich wurden die Preissteigerungen seit den frühen 2020er-Jahren. Die Corona-Pandemie, gestiegene Energiepreise und die allgemeine Inflation haben die Kosten vieler Gastronomiebetriebe erhöht. Gleichzeitig konkurrieren Dönerläden weiterhin über Preise und Angebote um Kundinnen und Kunden.

Das Spiel

Dem Spiel zu Grunde liegende Quellen

Für die im Spiel verwendeten Zahlen wurden verschiedene Studien herangezogen, die in der Literaturübersicht aufgeführt sind. Sie alle weisen verschiedene Methodiken auf, daher sind die Ergebnisse nicht genau vergleichbar. Es gab keine Quelle, die alle Zutaten, die in dem Spiel vorkommen, berücksichtigt. Zum Beispiel unterscheiden die meisten nicht zwischen Vollkorn- und aus Weißmehl hergestellten Backwaren. Die Studie von Crosnier et al. betrachtet diese Unterschiede allerdings sehr genau und war deshalb informativ für das Spiel.

Daher haben wir uns entschieden, mit verschiedenen Quellen zu arbeiten. Die dadurch errechneten zusätzlichen Kosten verdeutlichen auf jeden Fall, welche Produkte Umwelt und Gesundheit mehr belasten und welche weniger.

Ein weiterer im Zusammenhang mit dem True Cost Accounting diskutierter Punkt ist das Spannungsfeld zwischen einen schadenbasierten und einem rechtsbasierten Ansatz. Während ersterer versucht, den durch die Produkte verursachten Schaden zu monetarisieren und in eine volks- oder betriebswirtschaftliche Gesamtrechnung einzufügen, verweist Letzterer darauf, dass für bestimmte marginalisierte Bevölkerungsgruppen das Risiko, geschädigt zu werden, wesentlich höher ist. Zudem, so die Befürtworter*innen des rechtsbasierten Ansatzes, müsse berücksichtigt werden, welche Bedeutung Land und Wasser etwa für manche indigene Gruppen habe, und welche Rechte durch wirtschaftliches Handeln verletzt würden, etwa das auf Bildung durch Kinderarbeit (Martinez-Cruz 2025).

Die TCA-Database (TMG, 2026), die Ende Januar 2026 veröffentlicht wurde, enthält auch Zahlen für einen rechtsbasierten Ansatz. Wir haben allerdings die schadenbasierten Zahlen für das Spiel genommen, damit sie eher zu den aus anderen Studien entnommenen Zahlen passen.

Nutzung von LM Notebook

Für das Erstellen dieser Broschüre wurde die auf Google Gemini basierte Anwendung LM Notebook genutzt, um die Zahlen aus den Studien zu überprüfen, Texte zu vereinfachen und Graphiken zu erstellen.

Das Notebook ist hier zugänglich:

https://notebooklm.google.com/notebook/0ecfd19d-0b28-441a-9c87-2337c6e5d1ed

Ice-Breaker

Da der Fokus unseres Bildungsmaterials genau wie beim Rollenspiel „Kartoffel, Mais und Avocado“ (INFOE, 2024) auf Chile und Deutschland liegt, freuen wir uns, dass wir die Genehmigung von INFOE (Institut für Ökologie und Aktions-Ethnologie e. V.) haben, das Chile-Deutschland-Quiz, dass in ihrem Rollenspiel als Icebreaker dient, hier abzudrucken. Diese bewährte Einstiegsmethode eignet sich auch in diesem Kontext.

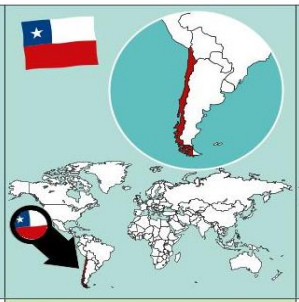
Im Quiz geht es darum, die beiden Länder miteinander zu vergleichen und sich mit ihren Gemeinsamkeiten und Unterschieden vertraut zu machen. Zuerst wird auf einer Weltkarte geschaut, wo beide Länder sind. Alternativ kann man auch eine (grobe) Weltkarte auf den Schulhof malen und dort Chile und Deutschland einzeichnen (lassen).

Nun geht es darum, dass sich die Schüler*innen jeweils auf einem der Länder positionieren. Die Lehrkraft liest eine Kategorie vor z.B. In welchem Land leben mehr Menschen in der Hauptstadt – Chile oder Deutschland? Die Kinder überlegen und stellen sich dann zu dem Land, von dem sie glauben, dass es mehr Bewohner pro Hauptstadt hat. Wenn alle sich positioniert haben, wird die Lösung vorgelesen und kurz besprochen. Dann kommt die nächste Kategorie dran.

Besprechung im Plenum: Was hat euch überrascht? Womit habt ihr nicht gerechnet?

(Zusatz: Verschiedene Weltkarten mitbringen und dort die beiden Länder vergleichen. Gibt es Karten wo Deutschland/Chile größer/kleiner sind? Warum ist das so? Welche ist richtig? Hierzu bietet die Handreichung der Weltkarte „Perspektivwechsel“ von Engagement Global Ansatzpunkte, siehe „Themen und Materialien zur Vertiefung“)

Quiz „Chile oder Deutschland?“

Kategorie	Frage		
Hauptstadt (Einwohner*innenzahl)	Welche Hauptstadt hat mehr Einwohner*innen?	Santiago (5.614.000 Einwohner*innen)	Berlin (3.645.000 Einwohner*innen)
Bevölkerungszahl	Welches Land hat mehr Einwohner*innen?	19.781.294 (2024) (26,4 Einwohner*innen/km^2)	83.897.682 (2.9.2024) (235 Einwohner*innen/km^2)
Fläche	Welches Land ist größer?	756.102 km^2	357.588 km^2
Grenzlänge	Welches Land hat die längere Grenze?	7.801 km	3.876 km
Nachbarländer	Welches Land hat mehr Nachbarländer?	Argentinien, Bolivien, Peru	Dänemark, Niederlande, Belgien, Luxemburg, Frankreich, Schweiz, Österreich, Tschechien, Polen
Landessprache	Wo werden mehr Sprachen gesprochen?	Spanisch; Regionale Sprachen: Mapudungun, Aimara, Quechua und Rapanui	Deutsch; Regionale Sprachen: Dänisch, Friesisch, Sorbisch und Niederdeutsch.
Jahreszeiten	Wo ist als erstes im Kalenderjahr Winter?	Sommer: Dezember bis März Winter: Juni bis September	Sommer: Juni bis September Winter: Dezember bis März
Position auf Globus	Welches Land liegt näher am Äquator?	17 bis 56 Grad südlicher Breite	47 bis 55 Grad nördlicher Breite

(INFOE, 2024)

Spielprinzip

In dem Spiel „Döner trifft Completo – Wer zahlt die Rechnung“ geht es darum, dass die Schüler*innen verstehen, dass die versteckten Kosten existieren und es eine Debatte darum gibt, wer sie bezahlt. Es geht nicht darum, ihnen die Freude am Döner essen zu nehmen. Deswegen ist es auch wichtig, darauf zu verweisen, dass die Kosten breites deutlich sinken, wenn Huhn statt Rind und Vollkorn- statt Weißbrot benutzt wird.

Differenzierung für verschiedene Zielgruppen

Es gibt im letzten Teil des Spiels zwei Schwierigkeitsstufen. In der schwierigeren (der ersten) Variante, werden die Zusammenhänge komplexer dargestellt. Die Schüler*innen lernen zunächst Fakten kennen, die erklären, warum es die versteckten Kosten gibt. Sie vollziehen diesen Zusammenhang nach und überlegen dann selbständig, welche Lösungen es geben könnte. Sie können auch die Beispiele reflektieren.

Die einfachere Variante macht das Konzept der versteckten Kosten an einem Beispiel greifbar: dass Kühe, die für die Herstellung des Kalbfleischs gebraucht werden, Methan ausstoßen, daher den Klimawandel anheizen und die dadurch entstandenen Schäden Kosten verursachen. Diese Kausalitätskette wird von den Schüler*innen anhand von hintereinander gelegten Bildern nachvollzogen. Die Komplexität ist hier stark reduziert.

Hiernach können die Schüler*innen mit ihren Namensschildern verschiedene Maßnahmen beurteilen, die es geben kann:

- Abgaben durch die Produzent*innen für Praktiken, die Klimagase emittieren o.ä.
- gesenkt Mehrwertsteuer für Produkte mit wenig versteckten Kosten
- mehr Subventionen für Produzent*innen, die die Umwelt schützen
- Tierwohlabgabe, die die Konsument*innen zahlen

Lehrplanbezüge Berlin/Brandenburg SEK I

- Geographie 9/10: Wahlmodul Wirtschaft und Handel
- Ethik: Freiheit und Verantwortung / Recht und Gerechtigkeit
- Sozial- und Wirtschaftswissenschaften: Markt und Geld
- Übergreifendes Thema Nachhaltige Entwicklung / Lernen in globalen Zusammenhängen

Lehrplanbezüge Deutsche Schulen in Chile/Nationales Curriculum Chile

- Historia, Geografía y Ciencias Sociales (auf Spanisch):
  1° Medio (Klasse 9) Formación Económica
  7° Básico (Klasse 7): Finanzbildung und der Geschichte des Geldes.
  1° Medio (Klasse 9): mikro- und makroökonomischer Entscheidungen, Ressourcenknappheit (Escasez) sowie der Rolle von Staat und Privatsektor.
- Übergreifendes Thema: Educación Ambiental para la Sustentabilidad (Umweltbildung für Nachhaltigkeit)

- Deutschsprachigen Fachunterricht (DFU) wie Wirtschaft/Politik oder Biologie

Angestrebte Kompetenzen

- Die Schüler*innen erkennen globale Zusammenhänge, insbesondere Parallelen zwischen Chile und Deutschland.
- Die Schüler*innen verstehen, wie die Preise des Döner bzw. Completo zustande kommen
- die Schüler*innen verstehen das Konzept der versteckten Kosten
- die Schüler*innen können die versteckten Kosten anhand von Beispielen nachvollziehen
- die Schüler*innen reflektieren, wie sich Kosten senken lassen und wer sie bezahlen sollte

Benötigtes Material:

Hier enthalten:

- Ladenplan: ausdrucken auf A3-Papier.
- Zutatenkarten: ausdrucken mit der Druckeinstellung „mehrere pro Seite“ mit 6 Karten pro Seite. Man braucht pro Gruppe alle Zutaten.
- Quizkarten: ausdrucken mit der Druckeinstellung „mehrere pro Seite“ mit 2 Karten pro Seite.
- Lösungskarten von dem Legespiel (s.o.).
- Ladenkarten mit Fixkosten und Standortinformation.

Zusätzlich benötigt:

- Spielchips, Bohnen oder ähnliches, um die externalisierten Kosten zu symbolisieren. Dazu können Sie Spielchips wie von Vier gewinnt benutzen, oder auch Sojabohnen - die können die Schüler*innen dann auch mitnehmen und einpflanzen. Insgesamt braucht man maximal 64 Chips oder Bohnen für eine Gruppe.
- Ein Schälchen pro Gruppe für die Chips.
- Die Zahlen 1, 2 und 3 an die Wand oder auf den Boden mit Kreide in drei Ecken des Raums gemalt oder an die Wand gehängt.

Spielablauf

RUNDE 1

Dies sind die verschiedenen Läden:

DEUTSCHLAND	CHILE
1) Euer Laden liegt in einem Wohnviertel in Berlin gegenüber einer Schule. Weil in den Pausen so viele Schüler*innen Döner kaufen, braucht ihr in dieser Zeit eine weitere Person für den Verkauf. Monatliche Fixkosten in Euro: Miete: 3000 Löhne: 6000 Euro Energie: 2000 Euro	1) Euer Laden liegt in Santiago de Chiles gegenüber einer Schule, die Mieten sind hier sehr hoch. Aber euer Standort ist super, denn viele Schüler*innen kaufen in der Pause oder nach der Schule Completos. Monatliche Fixkosten in Pesos Chilenos: Miete: 1.500.000 CLP Löhne: 1.200.000 CLP Strom, Gas, Wasser: 450.000 CLP
2) Euer Laden liegt in einem Touristenviertel in München. Viele Menschen kaufen bei euch ein. Eure Miete ist aber sehr hoch. Monatliche Fixkosten in Euro: Miete: 4000 Euro Löhne: 5500 Euro Energie: 1500 Euro	2) Euer Laden liegt in der Touristenstadt Villarrica im Süden Chiles. Ihr seid bekannt für eure Completos. In der Hochsaison kommen viele Menschen zu euch und ihr müsst bis zu 13 Personen anstellen, während ihr in der Nebensaison mit 6 auskommt. Monatliche Fixkosten in Pesos Chilenos: Miete: 2.000.000 CLP Löhne: 4.423.000 CLP (im Durchschnitt) Strom, Gas, Wasser: 660.000 CLP
3) Euer Laden liegt in Brandenburg an der Havel am Bahnhof. Es gibt ihn noch nicht lange und ihr wollt mehr Menschen überzeugen, bei euch zu kaufen. Monatliche Fixkosten in Euro: Miete: 1200 Euro Löhne: 0 Euro (ihr habt noch niemanden eingestellt) Energie: 400 Euro	3) Zu zweit habt ihr ein neues Business gegründet: Ein Completo-Foodtruck. Direkt am Busterminal von Talca habt ihr einen Stellplatz bekommen. Es gibt euch noch nicht lange und ihr wollt mehr Menschen überzeugen, bei euch zu kaufen. Dafür nutzt ihr vor allem Instagram. Monatliche Fixkosten in Pesos Chilenos: Miete Stellplatz: 250.000 CLP Löhne: 320.000 CLP (ihr zahlt euch jeweils wöchentlich 40.000 CLP aus) Strom, Gas, Wasser: 120.000 CLP

Folgende Zutaten gibt es:

FLEISCH und FLEISCHALTERNATIVEN

Hähnchenspieß

Preis: 1 Euro pro Döner

Zutaten:

Hähnchenfleisch 88%, Gewürze, Jodsalz, Geschmacksverstärker: E621, Trennmittel E551, Dextrose, Senfkörner gemahlen, Selleriesaat

Kalbsspieß

Preis: 2 Euro pro Döner

Zutaten:

Kalbsfleisch 90%, Milch, Sahne, Speisesalz, Geschmacksverstärker E621, gekörnte Brühe (u.a. Soja, Senf, Sellerie, Hefeextrakt, Saccharose), Gewürze, Zuckerstoff, Dextrose, Phosphat E450, E451, Citrat E331, Sojaeiweis

Huhn bio

Preis: 3 Euro pro Döner

Zutaten:

90% Biohähnchenkeulenfleisch aus ökologischer Tierhaltung/EU-Öko-Verordnung,Biomilch, Gewürze, Speisesalz, (Geschmacksverstärker E621, Trennmittel E551aus dem Inhalt der Gewürze gemäss "Reverse-Carry-Over-Prinzip) Senfkörner gemahlen, Selleriesaat, Dextrose gem. Gewürze C.-Over-Prinzip

Falafel

Preis: 2 Euro pro Brot

Zutaten:

Kichererbsen* 42%, Zucchini* 22%, Zwiebeln* 15%, Kichererbsenmehl* 15 %, Sonnenblumenöl*, Petersilie*, Speisesalz, Gewürze*, Koriander* *aus biologischer Landwirtschaft

Käse

Preis: 3 Euro pro Brot

Zutaten:

pasteurisierte KUHMILCH, pasteurisierte SCHAF- und ZIEGENMILCH, Speisesalz, Minze, mikrobielles Lab.

fritiertes Gemüse

Preis: 75 Cent pro Brot

Blumenkohl, Zucchini, Aubergine frittiert

Salat

20 Cent pro Brot

Tomate, Kopfsalat, Rotkohl

FÜLLUNG

Würstchen (Vienesa):

Preis: 100 CLP pro Completo

Zutaten: Hähnchenfleisch, Wasser, Sojaprotein, Schweineschwarte, Salz, Kaliumlactat, Schweineprotein, Dextrose, Kaliumtripolyphosphat, Natriumdiacetat, saures Natriumpolyphosphat, Tetrakaliumpyrophosphat, Carrageen, Natriumerythorbat, Pflanzenfasern, mikrokristalline Cellulose, Natriumcitrat, Mononatriumglutamat, naturidentisches Aroma, Natriumnitrit, Karminsäure.

Churrasco a la plancha en trozos (ein dünn geschnittenes Rindfleisch (oft Flankensteak oder Hüftsteak), gegrillt oder gebraten und in Stücke geschnitten):

Preis: 500 CLP pro Completo

Zutaten: Rindfleisch

Champignons

Preis: 800 CLP pro Completo

Zutaten: Champignons

Vegane Wurst

Preis: 440 CLP pro Completo

Zutaten: Gefiltertes Wasser, **Weizenprotein** (Gluten), gentechnikfreies **Sojaprotein**, pflanzliches Fett (Palmöl und dessen gehärtete Anteile, Rapsöl, Sonnenblumenlecithin, Ascorbylpalmitat und ein Konzentrat aus gemischten Tocopherolen), Aroma „Vegane Frankfurter Art II“ (Dextrose, Salz, Mais-Maltodextrin, naturidentisches Aroma, Tricalciumphosphat, Siliciumdioxid, Mononatriumglutamat, Natrium-5'-Ribonucleotide), Salz, Flüssigrauch, Farbstoff Ponceau 4R.

Tomate

Preis: 100 CLP pro Completo

Zutaten: Tomate

Avocado

Preis: 350 CLP pro Completo

Zutaten: Avocado

Sauerkraut

Preis: 50 CLP pro Completo

Zutaten: Weißkohl, Wasser, Salz

BROT arabisches Fladenbrot Weizen Preis: 20 Cent pro Döner Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Salz, Hefe, Zucker. arabisches Fladenbrot Weizen Vollkorn Preis: 22 Cent pro Döner Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenvollkornmehl, Malzmehl, Wasser, Hefe, Salz. Ohne Konservierungsstoffe.	**BROT** Completo-Brot Preis: 150 CLP Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Weizengluten, pflanzliches Fett (Palmkern), pflanzliches Fett (mit Ascorbylpalmitat und Propylgallat), Zucker, Salz, Kartoffelstärke, Calciumpropionat, Essig, Milchsäure, Emulgator (Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Emulgator (Natriumstearoyl-2-lactylat), Enzyme, Ascorbinsäure, Sorbinsäure.
SOßEN Döner Kebab Soße Hot Chilli Handmade Preis: 40 Cent pro Brot Zutaten: Tomatenmark, Essig aus Essigessenz, Wasser, Zucker, Salz, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Gewürze, Chili, Joghurtsoße Preis: 35 Cent pro Brot Zutaten: Jogurt, Olivenöl, Knoblauch, gemahlener Kreuzkümmel, Paprika, Pfefferminz, Salz Knoblauchsoße Preis: 30 Cent pro Brot Zutaten: Wasser, Sonnenblumenöl 35%, Branntweinessig*, Zucker, Knoblauch 5%, Molkenpulver (MILCH), modifizierte Stärke, Salz, Gewürze (enthalten SENF), Schnittlauch, Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl), natürliches Aroma	**SOßEN** Mayonese: Preis: 50 CLP pro Brot Zutaten: Sojaöl, Sonnenblumenöl, Wasser, modifizierte Kartoffelstärke, Essig, getrocknetes Ei, Zucker, Salz, Xanthan, Kaliumsorbat, Zitronensäure, Natriumbenzoat, Senfaroma Senf: Preis: 26 CLP pro Completo Zutaten: Wasser, Branntweinessig, Zucker, Weizenmehl (enthält Gluten), gemahlene gelbe Senfkörner, Glukose, Salz, Knoblauchpulver, natürliche Aromen, Konservierungsstoffe: Kaliumsorbat und Natriumbenzoat, Gewürze: Kurkumapulver und Ingwerpulver, künstliche Farbstoffe: Tartrazin, Gelborange S und Cochenillerot A Salsa Americana: Preis: 75 CLP pro Completo Zutaten: Wasser, Branntweinessig, Salz, Calciumchlorid, Natriumbenzoat, künstlicher Farbstoff Tartrazin, künstlicher Farbstoff Indigotin, Zwiebel, Natriummetabisulfit, künstlicher Farbstoff Gelborange S, künstlicher Farbstoff Azorubin, Gurke, Blumenkohl, Karotte

Die Gruppen wählen die Karten und legen sie auf ihrer Vorlage auf die dafür vorgesehenen Felder. Dann rechnen sie sie Kosten ihres Döners aus und entscheiden, für wieviel sie ihn verkaufen wollen. Sie stellen sich gegenseitig ihr Angebot vor.

RUNDE 2

Im Folgenden sind die versteckten Umweltkosten mit der Anzahl Chips aufgeführt:

1 Chip entspricht 5 Eurocent bzw. 50 Chilenische Pesos versteckten Kosten

DEUTSCHLAND	CHILE
Hähnchenspieß (150g): 34 Cent = 7 Chips (FÖS 2025: 15) Kalbsspieß(150g): 1,30 Euro = 26 Chips (FÖS 2025: 15) Huhn bio (150g): 34 Cent = 7 Chips (FÖS 2025: 15) Falafel (150g): 7 Cent extra, 1 Chip (ZDF 2025: 5) Käse (150g): 18 Cent = 4 Chips (FÖS 2025: 15) frittiertes Gemüse (100g): 20 Cent = 4 Chips Salat (Rotkohl, Tomate, Kopfsalat) (50g): 2,6 Cent = kein Chip (ZDF 2025: 5) arabisches Fladenbrot Weizen (50g): 6,5 Cent = 1 Chip (Crosnier et al. 2025: 9) arabisches Fladenbrot Weizen Vollkorn (50g): 5 Cent = 1 Chip (Crosnier et al. 2025: 9) Döner Kebab Soße Hot Chilli Handmade (30ml)= 8 Cent = 2 Chips (ZDF 2025: 5) Joghurtsoße (30ml): 8 Cent = 2 Chips (ZDF 2025: 5) Knoblauchsoße (30ml): 8 Cent = 2 Chips (ZDF 2025: 5)	Würstchen (Vienesa 50g, davon 25g Hühnerfleisch) – 63 CLP – 1Chip (TMG, 2026) Churrasco (Rindfleisch 70g) – 1155 CLP – 23 Chips (TMG, 2026) Champignons (100g) – 16CLP – 0 Chips (TMG, 2026) Vegane Wurst (50g, davon 12,5g Weizenprotein und 7,5g Sojaprotein) – 30 CLP – 0 Chips (TMG, 2026) Tomate (60g) 26 CLP – 0 Chips (Übertragung aus Dtl.) Avocado (100g) – 23 CLP – 0 Chips (TMG, 2026) Sauerkraut (25g) – 8CLP - 0 Chips (TMG, 2026) Completo Brot (1) – 65 CLP – 1 Chip (Übertragung aus Dtl.) Mayonese (20g) – 80 CLP – 2 Chip (Übertragung aus Dtl.) Senf (10g) – 4 CLP – 0 Chip (TMG, 2026) Salsa Americana (20g) – 80 CLP – 2 Chip (Übertragung aus Dtl.)

RUNDE 3

Da es für die Gesundheitskosten weniger Daten gibt, bekommen nur einige der Zutaten in dieser Runde Chips.

DEUTSCHLAND	CHILE
Kalbsspieß: 40 Cent = 8 Chips (Seidel et. al 2023: Supp.) arabisches Fladenbrot Weizen: 10 Cent = 2 Chips (Crosnier et al. 2025: 8) arabisches Fladenbrot Weizen Vollkorn: - 1 Euro = - 10 Chips (Crosnier et al. 2025: 8) Falafel: - 8 Cent = - 2 Chips (ZDF 2025: 5)	Würstchen (Vienesa 50g): 376 CLP = 8 Chips (Seidel et. al 2023: Supp.) Churrasco (Rindfleisch 70g): 273 CLP = 5 Chips (Seidel et. al 2023: Supp.) Completo Brot (1) 100 CLP = 2 Chips (Übertragung aus Deutschland)

Quizfragen und -antworten

Schwerpunkt Umwelt

Warum schaden Kühe dem Klima mehr als Schweine oder Hühner?

1. Weil sie größer sind
2. **Weil sie das Treibhausgas Methan pupsen**
3. Weil sie so viel Gras brauchen

Die meisten Kühe bekommen kein Gras, sondern Eiweißfutter, damit sie schnell wachsen. Das besteht oft aus Soja. Sie haben einen komplizierten Verdauungsprozess mit vier Mägen. Der Pansenmagen enthält viele einzellige Organismen, die der Kuh beim Verdauen helfen. Dabei entsteht auch das Methan. Es speichert sehr viel Wärme, trägt also zur Klimaerwärmung bei.

Wie viel Wasser braucht man für die Produktion von einem Kilo Rindfleisch?

1. **etwa 100**
2. etwa 15
3. etwa 2

Je nach Haltung und Futter kann die Produktion von einem Kilo Rindfleisch bis zu 15.000 Liter Wasser verbrauchen - 100 Badewannen voll. Der größte Teil davon steckt in dem Futter, das sie fressen. Zum Vergleich: Für die Herstellung eines Kilos Gemüse brauchen wir knapp vier Badewannen.

Wo wird das meiste Soja für Tierfutter weltweit angebaut?

1. **Brasilien**
2. USA
3. China

37 Prozent der weltweiten Getreideernte wird verfüttert, in Deutschland sogar die Hälfte Ein Viertel seiner Eiweißpflanzen importiert Deutschland aus dem Ausland. Soja kommt wächst am meisten in Brasilien, wo dafür Wälder gerodet werden und Menschen ihre Lebensgrundlage verlieren. Deswegen gibt es inzwischen mehr Sojaanbau in Deutschland.

Wenn man die Rechnung anders macht, kann arabisches Weizenbrot in Deutschland auch 11 Chips (1 Chip Umweltkosten und 10 Chips Gesundheitskosten) bekommen. Woran liegt das?

1. Der Verlust von Biodiversität ist mit eingerechnet
2. **Der Verlust von Biodiversität und Verschwendung sind eingerechnet**
3. Der Transport ist eingerechnet

Laut der Berechnung der Schweizer Autor*innen (Cornier et al.) beeinflusst der Anbau von Weizen als Monokultur den Verlust von Biodiversität. Der Verlust wiegt umso schwerer, da sehr viel Brot weggeworfen wird: 170.000 Tonnen jährlich in der Schweiz, in Deutschland 1,7 Millionen Tonnen.

Schwerpunkt Gesundheit

Warum ist Vollkorn gesünder?

a) keine Kohlenhydrate
b) mehr Ballaststoffe
c) weniger Fett

Vollkornprodukte enthalten langkettige Kohlenhydrate, die langsamer verdaut werden. Sie lassen den Blutzucker nicht so schnell steigen und machen länger satt. Dadurch essen wir auch nicht so viel auf einmal von einem Vollkornprodukt. Außerdem hat Vollkorn mehr Ballaststoffe. Die liefern keine Energie wie Kohlenhydrate, sind aber gut für den Darm. Die nützlichen Bakterien im Darm ernähren sich von Ballaststoffen. Bekommen sie zu wenig Futter, kann das dem Darm schaden und zu Entzündungen im Körper führen.

Welche Soße des Döners ist am gesündesten?

a) Joghurtsoße
b) Chillisoße
c) Knoblauchsoße

Dr. Stefan Kabisch von der Klinik für Endokrinologie und Stoffwechselmedizin an der Charité in Berlin hat sich die Soßen kritisch angeschaut, dies ist sein Urteil:

Platz 1: Joghurtsoße: relativ viel Eiweiß, außerdem vor allem Pflanzenöl, sonst nur Gewürze, Salz ganz am Ende; Zucker gar nicht vorhanden.
Platz 2: Knoblauchsoße: gesundes Pflanzenöl; Kohlenhydrate mittelmäßig vertreten, Salz noch vor Gewürzen, ordentlich Zucker.
Platz 3: Döner-Chili-Soße: praktisch nur Kohlenhydratquellen, kaum Eiweiß, kaum Pflanzenöl, Zucker und Salz weit vorn auf der Zutatenliste

Die Reihenfolge der Zutaten ist nach der Menge sortiert; ganz vorn die Hauptzutat, danach schrittweise die kleineren Mengen. Je weiter hinten Zucker und Salz stehen, umso besser.
Die Länge der Zutatenliste ist egal. Eine Soße mit zwanzig Kräutern wäre nicht ungesünder als mit fünf Kräutern.
Weder Knoblauch, Gewürze oder Tomaten haben "magische Eigenschaften", die einen Bonus ergeben könnten.

Die Zusatzstoffe zum Verdicken, Aromatisieren oder Säuern sind alle harmlos.
Auch Essig macht's nicht gesund oder ungesund. Einfach neutral.
Hervorhebung von Milch und Senf ist nur für Allergiker relevant.

Welche Soße des Completos ist am gesündesten?

a) Salsa Americana
b) Mayonnaise
c) Senf

Dr. Stefan Kabisch hat auch diese Soßen beurteilt:

Platz 1: Mayonaise:

Hauptzutat sind ungesättigte Fettsäuren, sehr gesund. Kohlenhydrate aus Stärke und Zucker nur in moderaten Mengen; noch vertretbar. Salz ist das Hauptgewürz, das ist problematisch. Die weiteren Zusatzstoffe bieten kein relevantes Gesundheitsrisiko, auch wenn allergische Reaktionen manchmal vorkommen. Essig ist kein relevanter Gesundheitsbonus (wie für Apfelessig immer behauptet), kann aber bei hoher Säurekraft die Zähne schädigen. Insgesamt die beste Soße.

Platz 2: Salsa Americana:

Hauptgewürz ist Essig, dann Salz. Also einmal schlecht für die Zähne, einmal schlecht für den Blutdruck. Die künstlichen Farbstoffe stehen in Verdacht, bei Kindern Verhaltensstörungen (ähnliche wie ADHS) auszulösen oder zu begünstigen. Allergische Reaktionen sind möglich auf Zwiebel, Benzoat, Karotte. Da sie ohne Zucker auskommt, kommt die geradeso auf den mittleren Platz.

Platz 3: Senf:

Hauptenergieträger sind Kohlenhydrate, mengenmäßig wahrscheinlich mehr als bei der Mayonnaise; für eine genaue Einschätzung bräuchte es die konkrete Menge. Eines der Hauptgewürze ist Salz, durchaus problematisch. Allergische Reaktionen sind möglich auf Weizen, Senf, Kurkuma und Ingwer sowie die Farbstoffe. Die Farbstoffe stehen zudem in Verdacht, bei Kindern Verhaltensstörungen (ähnliche wie ADHS) auszulösen oder zu begünstigen. Keine gute Soße für Kinder also. Auch der hohe Essiganteil ist für die Zahngesundheit schwierig. Insgesamt auf dem letzten Platz.

Abschluss

(für die nächste Stunde oder wenn mehr Zeit zur Verfügung steht)

Folgende Filme eignen sich zum Rekapitulieren und Weiterdenken:

1. Beitrag True Cost - der wahre Preis des Döners

   ZDF, 2025, 29 Minuten

   Der Beitrag zeigt in Zusammenarbeit mit einem Dönerladen, woher die versteckten Kosten kommen, und der Laden verändert für einen Tag seine Preise.

   https://www.zdf.de/video/reportagen/planet-e-true-cost-100/true-cost-der-wahre-preis-des-doeners-100

2. Beitrag Wucher! Ehrliche Preise für ehrliches Fleisch

   ZDF, Die Anstalt, 18.12.2018, 4:35 Minuten

   Ein Sketch über eine Restaurantbesucher, der aufgefordert wird, alle versteckten Kosten zu zahlen.

   https://youtu.be/DMC9fHupbLk?si=sCfg7y0TAYZrbrrd

Themen und Materialien zur Vertiefung

- Das Thema Akteure und Handlungen im globalen Ernährungssystem (ab 12 Jahre)
- Das Thema Ernährung und Klima mit dem Klimafrühstück (alle Klassenstufen) https://www.kate-berlin.de/bildung/schulen/klimafruehstueck/
- Das Thema Dekolonisierung mit einer Weltkarte (SEK I) https://shop.brot-fuer-die-welt.de/Weltkarte-Ernaehrung/151118080
- Das Thema Soja mit einem Planspiel https://www.globaleslernen-berlin.de/2019/03/17/mord-in-mato-grosso-do-sul-soja-anbau-in-brasilien-und-was-hat-das-mit-uns-zu-tun/
- Das Thema Soja mit dem Mystery „Das Geheimnis der kleinen Bohne“ von ANU Deutschland https://www.umweltbildung.de/lernmaterial-soja-mystery
- Rollenspiel „Mais, Avocado und Kartoffel“ von INFOE
  - Auf Deutsch: https://www.infoe.de/wp-content/uploads/2024_8_28-INFOE_Rollenspiel_Kartoffel_Mais_Avocado.pdf
  - Auf Spanisch: https://www.infoe.de/wp-content/uploads/2024_12-Papas-choclo-y-palta-un-juego-de-roles.pdf
- Kostenlose Weltkarte „Perspektiven wechseln“: https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/de/didaktische-materialien.html
- Flächenbuffet: https://www.2000m2.eu/de/angebote/flaechenbuffet/
- Flächenrechner: https://rechner.2000m2.eu/de/

- Lebensmittelverschwendung: https://www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/lebensmittelverschwendung/unser-taeglich-brot
- Schulpartnerschaften/Virtuellen Schulaustausch: https://ensa.engagement-global.de/
- Literatur zu Virtuellem Schulaustausch: https://pflanzet.de/buecher-publikationen/?lang-redirect=auto
- Chat der Welten: https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/de/bte-chat.html

Quellen

Bundeszentrum für Landwirtschaft (2025): Woher kommt das Futter für unsere Nutztiere? https://www.landwirtschaft.de/tier-und-pflanze/tier/nutztiere-allgemein/woher-kommt-das-futter-fuer-unsere-nutztiere, abgerufen am 23.11.2026

Crosnier, Agathe et al.(2025): True Cost Accounting for Food application: Environmental, social and health impacts of bread. Journal of Cleaner Production, Volume 524, 2025, 146224. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652625015744, abgerufen am 23.11.2026

Göbel, Johannes (2022): Türkisch-deutsche Spezialität. https://www.deutschland.de/de/topic/leben/deutschland-tuerkei-doener-kebap-deutsch-tuerkisches-gericht, abgerufen am 9.11.2026

Gourmet-Report (2007): Teuerste Döner in Schleswig-Holstein. https://www.gourmet-report.de/artikel/8922/teuerste-doener-in-schleswig-holstein/, abgerufen am 9.11.2026

Gov.uk – Department of Health & Social Care (2025) Restricting advertising of less healthy food or drink on TV and online: products in scope. https://www.gov.uk/government/publications/restricting-advertising-of-less-healthy-food-or-drink-on-tv-and-online-products-in-scope/restricting-advertising-of-less-healthy-food-or-drink-on-tv-and-online-products-in-scope

INFOE (2024): Kartoffel, Mais und Avocado. Rollenspiel zur Entdeckung von globalen Lebensmittelverbindungen zwischen Chile und Deutschland. https://www.infoe.de/wp-content/uploads/2024_8_28-INFOE_Rollenspiel_Kartoffel_Mais_Avocado.pdf , abgerufen am 23.11.2026

Michalke, Amelie (2022): Towards True Cost Accounting of Agricultural Food Products. I n a u g u r a l d i s s e r t a t i o n zur Erlangung des akademischen Grades Dr. rer. nat. (Doctor rerum naturalium). https://epub.ub.uni-greifswald.de/frontdoor/index/index/year/2023/docId/8283, abgerufen am 23.11.2026

Michalke, A., Köhler, S., Messmann, L., Thorenz, A., Tuma, A., & Gaugler, T. (2023). True cost accounting of organic and conventional food production. Journal of Cleaner Production, 408, 137134. https://www.th-nuernberg.de/fileadmin/abteilungen/zwtt/zwtt_bilder/foodcost-wahre-kosten/Michalke_et_al._2023.pdf, abgerufen am 23.11.2026

Mitter, Sebastian (2026): Dönerflation: Die Daten hinter dem Trend. https://www.prospega.de/doenerpreis-die-daten-hinter-dem-trend/ , abgerufen am 9.11.2026

Richter, Beate et al. (2025): Die versteckten Kosten der Ernährung. Eine Studie im Auftrag von Greenpeace e.V., Erstellt von Forum Ökologisch-Soziale Marktwirtschaft (FÖS). https://www.greenpeace.de/publikationen/Versteckte%20Kosten%20der%20Ern%C3%A4hrung_0.pdf, abgerufen am 23.11.2026

Seidel, F., Oebel, B., Stein, L., Michalke, A., & Gaugler, T. (2023). The true price of external health effects from food consumption. Nutrients, 15(15), 3386. https://www.foodcost-project.eu/wp-content/uploads/2023/08/nutrients-15-03386.pdf, abgerufen am 23.11.2026

TMG - Çınar, G.; Galgani, P.; Kanidou, D.; Martí Malvido, E; & Riemer, O. (2026). True Costs of Food Database: Documentation and User Manual, V1. Berlin: TMG Think Tank for Sustainability. https://doi.org/10.35435/3.2026.1, abgerufen am 23.11.2026

Umweltbundesamt (2020). Methodenkonvention 3.1 zur Ermittlung von Umweltkosten - kostensätze (Stand 02/2019). https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/methodenkonvention-umweltkosten, abgerufen am 23.11.2026

ZDF heute / dpa (2026): Trotz Preisanstieg: Döner ist weiter sehr beliebt. https://www.zdfheute.de/panorama/doener-fastfood-preisanstieg-100.html, abgerufen am 9.11.2026

Zeyn, Martin und Dogan, Aylin (2025): Fast-Food-Exportschlager: Kommt der Döner wirklich aus Berlin? https://www.br.de/nachrichten/deutschland-welt/fast-food-exportschlager-kommt-der-doener-wirklich-aus-berlin,UiQStmh, abgerufen am 9.11.2026

Quellen zum Quiz

Wasserverbrauch von Rindfleisch: https://wfd.de/themen/wasserfussabdruck-von-fleisch/

Futtermittelimporte: https://www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/tierhaltung/futtermittel

Verschwendung: Crosnier et al. (2025)

Soßen: Information per Mail von Dr. Stefan Kabisch (Charité Berlin)

Alle Links wurden zuletzt aufgerufen am 23. März 2026.

Zutaten Deutschland:

Fleisch und Joghurtsoße: https://www.firat-doenerproduktion.de/

Brot: https://aima-online.de/products/arabisches-fladenbrot-5stk-in-vollkorn

https://aima-online.de/products/arabisches-fladenbrot-5stk-mittelgross?_pos=2&_sid=29bb24ca0&_ss=r

Käse, scharfe Soße, Knoblauchsoße: https://www.metro.de/

Falafel: https://wallafel.de/produkt/falafel-original-shape-oval-1kg/

Die Großmarktpreise für Gemüse und Salat wurden mit Hilfe von Chat GPT ermittelt.

Alle Preise Stand Dezember 2025.

Quellen Fixkosten Deutschland:

Recherche bei:

Zagros Döner, Kreuzberg, Berlin, @zagros030

Imran Grill, Brandenburg an der Havel, @imran_grill

Oriental Restaurant, Prenzlauer Berg, Berlin, @orientalbeefdoner

Zutaten Chile:

Würstchen (Vienesa), Sauerkraut: https://www.distribuidoragk.cl

Churrasco (Rindfleisch): https://agrocomercial.cl/

Champignons: https://santiagonatural.cl/

Vegane Wurst: https://vegusta.cl/productos/vienesas-veganas/

Tomate, Avocado: https://www.puntofresc.cl

Brot: https://www.jumbo.cl

Mayonaise, Senf, Salsa Americana: https://www.centralmayorista.cl

Quellen Fixkosten Chile:

Löhne: https://cl.jooble.org und Befragung von Menschen in der Gastronomie

Mieten: https://listado.mercadolibre.cl/inmuebles/locales/arriendo und Befragung von Menschen in der Gastronomie

Stom, Gas, Wasser: CGE, Agua, Gas sowie Befragung von Menschen in der Gastronomie

Alle Links wurden zuletzt aufgerufen am 11. November 2026.

Dank an

Christiane Bobzien, Evangelische Schule Charlottenburg

Dr. Dominik Conrad. Pädagogische Hochschule Ludwigsburg

Amina Herweg

Dr. Stefan Kabisch, Charité Berlin

Christin Langanke, Gartenarbeitsschule Marzahn-Hellersdorf

Dr. Amelie Michalke

die Projektgruppe am Käthe Kollwitz-Gymnasium im Herbst 2025

die Teilnehmenden von Glonet im EPIZ Berlin im Herbst 2025

die Teilnehmenden der BNE-Fortbildung an der Villa Fohrde im Dezember 2025

die Multiplikatorinnen von UAWG im Dezember 2025

die Besucher*innen von Chop & Chat im Januar 2026

die 7d der Evangelischen Schule Neukölln im Mai 2026

die Siebtklässler*innen der Kerschensteiner ISS im Mai 2026

Muchas gracias a

Bruno Valencia Brockway, JP, Gonza y Aukan Zelada y Constanza Yechi del quipo de Bandurria Vegana

Impressum

Döner trifft Completo – Wer zahlt die Rechnung

Dinah Stratenwerth

BLUE 21 – Berliner Landesarbeitsgemeinschaft Umwelt und Entwicklung (BLUE 21 e.V.)

Arbeitsbereich Foodjustice

Gneisenaustr. 2a

10961 Berlin

www.blue21.de

www.foodjustice.de

(Logo Insta) foodjustice.berlin

(Logo Youtube) BLUE 21 Foodjustice

Adaptation an Chilenischen Kontext

Dr. Johanna Lochner

PFLANZET

www.pflanzet.de

Layout: katika design

Dieses Werk bzw. Inhalt steht unter einer Creative Commons Namensnennung-Nicht -Kommerziell-KeineBearbeitung 3.0 Deutschland Lizenz (CC BY-NC-ND 3.0), http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0
Jede Nutzung, die durch diese Lizenz oder das Urheberrecht nicht ausdrücklich gestattet ist, ist untersagt

Gefördert von Engagement Global mit Mitteln des BMZ

BMZ Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Mit freundlicher Unterstützung der Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit Berlin)

BERLIN
Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe
Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit

Mit freundlicher Unterstützung von Brot für die Welt

Gefördert durch:
Brot für die Welt mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes

Mit freundlicher Unterstützung der Stiftung Umverteilen

Umverteilen! Stiftung für eine, solidarische Welt

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein BLUE 21 e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe, von Brot für die Welt oder der Stiftung Umverteilen wieder.