

24.09.2018 | Unterrichtsvorschlag "Klimafreundlich" essen

Foto: damingo@glasgow /
flickr.com / CC BY-NC-SA 2.0

Grundschule

Ausgehend von Beispielen für beliebte Lebensmittel gehen die Schüler/-innen der Frage nach, wie unsere Ernährung mit dem Klimaschutz zusammenhängt. Mithilfe von Infomaterialien und Arbeitsblättern ermitteln sie, wie einige der Produkte erzeugt werden und warum dies zum Ausstoß von Treibhausgasen führt. Die Klasse diskutiert und bewertet verschiedene Möglichkeiten, "klimafreundlich" zu essen.

Gehört zu:

Thema der Woche: [Das Klima isst mit](#)

Kompetenzen und Ziele

Die Schüler/-innen...

- lernen Grundlagen zu den wichtigsten Stationen des Lebenszyklus beziehungsweise der Herstellungskette verschiedener Lebensmittel kennen,
- beschreiben ausgewählte Zusammenhänge zwischen dem Verbrauch von Lebensmitteln und dem Klimawandel,
- schulen ihre Urteilskompetenz durch eine einfache Reflektion des eigenen Konsums,
- stärken ihre Argumentationskompetenz durch eine grundlegende Bewertung verschiedener Lebensmittel im Hinblick auf ihre Klimabilanz,
- arbeiten an ihrer Sprachkompetenz durch die Formulierung und Präsentation eigener Ergebnisse.

Umsetzung

Einstieg

Zum Einstieg stellt die Lehrkraft die Leitfrage für die Unterrichtseinheit vor. Anhand von konkreten Beispielen geht es darum, wie unsere Ernährung mit dem Klimaschutz zusammenhängt. Dies kann folgendermaßen formuliert werden:

- Was hat mein Frühstück mit dem Klima zu tun?

In einer kurzen Umfrage im Plenum nennen die Schüler/-innen Dinge, die sie gern zum Frühstück essen. Die Beiträge werden für alle sichtbar notiert, zum Beispiel unter der Überschrift "Unser Frühstück". Gegebenenfalls ergänzt die Lehrkraft typische Produkte wie Käse, Wurst oder Brot.

Arbeitsphase

Die Schüler/-innen erhalten den Auftrag herauszufinden, was Lebensmittel mit dem Klimawandel zu tun haben.

Sie erhalten dazu Infomaterialien und Arbeitsblätter [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//medien/dateien/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun/>] zu ausgewählten Lebensmitteln mit unterschiedlicher Klimabilanz, die oft auch zum Frühstück gegessen werden, zum Beispiel Brot, Äpfel, Tomaten, Butter oder Salami. Darunter sind "klimafreundliche" Lebensmittel sowie Produkte, die hohe Treibhausgasemissionen verursachen. Die Materialien beschreiben zudem, was konkret zu den Treibhausgasemissionen führt, zum Beispiel lange

Transporte. Die Gruppen bekommen unterschiedliche Lebensmittel zugeteilt, mit denen sie sich beschäftigen.

In Gruppen bearbeiten die Schüler/-innen mithilfe der Informationen folgende Aufträge:

- Beschreibe, welche Schritte es auf dem Weg der Lebensmittel bis auf den Teller gibt.
- Benenne, welche Schritte zum Ausstoß von Treibhausgasen führen.
- Beurteile, wie "klimafreundlich" das Lebensmittel ist. Begründe.

Die Gruppen stellen ihre Ergebnisse und ihre Beurteilung der Lebensmittel vor. Die Beurteilung wird für alle sichtbar in der Sammlung von Frühstückslebensmitteln veranschaulicht, die zu Beginn durchgeführt wurde. Zum Beispiel markieren die Gruppen ihr Ergebnis im Tafelbild, indem sie das Lebensmittel mit Rot unterstreichen (führt zu hohem Ausstoß von Treibhausgasen) oder mit Grün (geringer Ausstoß von Treibhausgasen). Bei den Lebensmitteln mit hohem Treibhausgasausstoß werden Stichworte zur Begründung notiert, zum Beispiel: Wird mit dem Flugzeug nach Deutschland gebracht, ist sehr aufwändig verpackt.

Die Ergebnisse aus der Arbeitsphase zeigen ein Problem, das im weiteren Verlauf diskutiert und aufgelöst wird: Manche beliebte Lebensmittel führen zu einem hohen Ausstoß von Treibhausgasen.

Abschluss

Die Lehrkraft fordert die Klasse auf, das Ergebnis zu diskutieren. Zunächst wird der Widerspruch benannt, der sich ergeben hat; dann geht es um Lösungsansätze. Dazu kann die Lehrkraft folgende Leitfragen stellen:

- Stellt euch vor, ihr wollt euch klimafreundlich ernähren. Welches Problem ergibt sich aus euren Ergebnissen? (Mögliche Antworten: Viele beliebte Produkte fallen weg, die Auswahl wird kleiner, "klimafreundliche" Lebensmittel entsprechen nicht den eigenen Vorlieben.)
- Wenn ihr die Begründungen bei den Lebensmitteln mit hohem Ausstoß von Treibhausgasen betrachtet: Welche Möglichkeiten gibt es, sie gegen klimafreundliche Lebensmittel auszutauschen? (Mögliche Antworten: Lebensmittel aus anderen Ländern austauschen gegen Waren mit kürzerem Weg, Produkte mit weniger Verpackung kaufen.)
- Bei welchen Lebensmitteln würde es euch leichter fallen, Produkte zu wählen, die zu einem geringeren Ausstoß von Treibhausgasen führen?

Insgesamt wird deutlich, dass es eine Reihe von einfachen Möglichkeiten gibt, sich klimafreundlicher zu ernähren – dass es aber schwierig wäre, beim Essen ausschließlich auf den Klimaschutz zu achten. Zum Abschluss werden die wichtigsten Ergebnisse schriftlich festgehalten, zum Beispiel als "Tipps für klimafreundliches Essen".

Dazu gehört: Soweit möglich....

- auf regionale und saisonale Ernährung achten,
- auf Herkunft der Lebensmittel achten,
- mit klimafreundlichen Verkehrsmitteln zum Einkaufen,
- weniger Tierprodukte essen,
- Lebensmittel nicht verschwenden.

Erweiterung

- Die Schüler/-innen bereiten "klimafreundliche" Mahlzeiten oder Gerichte zu, zum Beispiel ein gemeinsames Frühstück oder Snacks für ein Schulfest.
- Die Schüler/-innen gestalten Poster beziehungsweise Werbeplakate zu klimafreundlichen Lebensmitteln ihrer Wahl.
- Erkundungen im Supermarkt oder in den Vorräten zuhause: Die Schüler/-innen versuchen, anhand von Angaben auf der Verpackung nachzuvollziehen, wie klimafreundlich die Lebensmittel sind.

Hintergrund | Grundschule | Sekundarstufe

24.09.2018

Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Klimabilanz



Foto: pixabay.com / domokus / Public Domain

Herstellung und Konsum von Lebensmitteln sind mit erheblichen Folgen für Umwelt und Klima verbunden. Wie hängen Ernährung und Treibhausgasemissionen zusammen? Und wie lässt sich die Versorgung mit Nahrungsmitteln so klimafreundlich wie möglich gestalten?

[mehr lesen](#)

Arbeitsmaterial | Grundschule

24.09.2018

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?



Bild: steffenz / Flickr.com / CC BY 2.0

Anhand verschiedener Beispiele lernen die Schüler/-innen, wie die Schritte von der Herstellung bis zum Verbrauch von Lebensmitteln mit dem Ausstoß von Treibhausgasen zusammenhängen.

[mehr lesen](#)

Material herunterladen

"Klimafreundlich" essen - GS (PDF - 0 B)

Hintergrund

Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Klimabilanz - GS / SK (PDF - 0 B)

Arbeitsmaterial

material_klima_ernaehrung_gs_final (DOCX - 1 MB)

Zielgruppe

Grundschule

Fächer

Sachunterricht | Politik, SoWi, Gesellschaft | Biologie | Verbraucherbildung

Schlagwörter

Ökologischer Fußabdruck | Lebensmittel | Landwirtschaft | Fleischkonsum | Einkaufen | regionale Produkte | Nahrungsmittel | Bio-Landwirtschaft | Bio-Siegel | Öko-Landbau
