**Umwelt im Unterricht**[www.umwelt-im-unterricht.de](http://www.umwelt-im-unterricht.de)

Arbeitsmaterial (Grundschule)

Was „steckt“ in unseren Lebensmitteln?

Die Arbeitsblätter enthalten kurze Beschreibungen verschiedener Lebensmittel. Sie umfassen Infos zu den wichtigsten Zutaten und zu den Stationen der Herstellung. Die Schüler/-innen erhalten den Auftrag, auf einem Plakat darzustellen, was in den Lebensmitteln „steckt“.

Hinweise für Lehrkräfte

Was gehört noch zu diesen Arbeitsmaterialien?

Die folgenden Seiten enthalten Arbeitsmaterialien zum Thema der Woche „Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten“ von Umwelt im Unterricht. Zum Thema der Woche gehören Hintergrundinformationen, ein didaktischer Kommentar sowie ein Unterrichtsvorschlag.

Sie sind abrufbar unter:  
<https://www.umwelt-im-unterricht.de/gegen-die-verschwendung-lebensmittel-retten>

Inhalt und Verwendung der Arbeitsmaterialien

Die Schüler/-innen erhalten den Auftrag, auf einem Plakat darzustellen, was in verschiedenen Lebensmitteln „steckt“ und somit verschwendet wird, wenn die Lebensmittel nicht gegessen werden.

Die Arbeitsblätter enthalten Beschreibungen verschiedener Beispiel-Produkte. Sie umfassen kurze Infos zu den wichtigsten Zutaten und Stationen der Herstellung. Die Infos benennen auch die jeweiligen Auswirkungen auf die Umwelt.

Ebenfalls enthalten sind Tipps zur Gliederung der Informationen für das Plakat.

In einem weiteren Schritt entwickeln die Schüler/-innen Ideen, um Lebensmittel besser zu nutzen. Dafür dienen kurze Infotexte zu Initiativen, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagieren.

Übersicht über die Arbeitsmaterialien

[Arbeitsblatt 1: Was steckt in meinem Mensa-Essen? 1](#_Toc71125518)

[Arbeitsblatt 2: Was steckt in einem Fruchtjoghurt? 2](#_Toc71125519)

[Arbeitsblatt 3: Was steckt in einem Salamibrot? 3](#_Toc71125520)

[Infotext: Was tun gegen Lebensmittelverschwendung? 5](#_Toc71125521)

Arbeitsblatt 1:   
Was steckt in meinem Mensa-Essen?

Ein beliebtes Gericht in der Schulmensa sind Fischstäbchen, Kartoffeln und Spinat.

Arbeitsaufträge

1. Lies den Text unten auf diesem Arbeitsblatt.
2. Der Text kann dir helfen, ein Plakat zu gestalten. Das Plakat soll zeigen, was alles in den Lebensmitteln steckt. Unterstreiche im Text wichtige Informationen dazu. Unterstreiche mit verschiedenen Farben:
   1. Welche Zutaten enthält das Essen?
   2. Was ist nötig, um die Zutaten zu erzeugen?
3. Zeichne mit Bleistift einen Entwurf für das Plakat. Rechts siehst du ein Beispiel.
4. Wenn du zufrieden bist mit dem Entwurf, stelle das Plakat fertig.

Was steckt in „Fischstäbchen, Kartoffeln und Spinat“?

Der erste Teil der Antwort ist ganz leicht! Die Zutaten sind natürlich Fischstäbchen, Kartoffeln und Spinat. Genauer gesagt: Fischstäbchen enthalten Fisch, meistens ist es Seelachs. Kartoffeln und Spinat werden auf Feldern angebaut. Damit die Ernte gut wird, werden die Pflanzen gedüngt. Damit sie nicht von Schädlingen befallen werden, werden oft Pflanzenschutzmittel eingesetzt.

Seelachs für Fischstäbchen wird von Fischfangschiffen auf hoher See gefangen. Mit dem Schiff und später mit Lkw werden die Fische in eine Fabrik gefahren, wo Fischstäbchen hergestellt werden. Unterwegs müssen Fische und Fischstäbchen stets eisgekühlt bleiben, damit sie nicht verderben. Dafür werden Kühlanlagen und Strom benötigt.

Die Lebensmittel werden mit Lkw in den Handel gebracht. Meist kommen sie von dort mit einem Transporter in deine Schulmensa. In der Schulküche werden sie auf dem Herd oder in der Mikrowelle zubereitet. Diese Geräte brauchen ebenfalls Strom.

Arbeitsblatt 2:   
Was steckt in einem Fruchtjoghurt?

Viele Menschen essen sehr gerne Joghurt, zum Beispiel zum Frühstück.

Arbeitsaufträge

1. Lies den Text unten auf diesem Arbeitsblatt.
2. Der Text kann dir helfen, ein Plakat zu gestalten. Das Plakat soll zeigen, was alles in den Lebensmitteln steckt. Unterstreiche im Text wichtige Informationen dazu. Unterstreiche mit verschiedenen Farben:
   1. Welche Zutaten enthält das Essen?
   2. Was ist nötig, um die Zutaten zu erzeugen?
3. Zeichne mit Bleistift einen Entwurf für das Plakat. Rechts siehst du ein Beispiel.
4. Wenn du zufrieden bist mit dem Entwurf, stelle das Plakat fertig.

Was steckt in einem Fruchtjoghurt?

In einem Fruchtjoghurt stecken Früchte und Joghurt, das ist ja klar. Fast immer ist auch noch Zucker drin. Früchte wie zum Beispiel Erdbeeren werden auf Feldern angebaut. Damit die Ernte gut wird, werden die Pflanzen gedüngt. Damit sie nicht von Schädlingen befallen werden, werden oft Pflanzenschutzmittel eingesetzt.

Auch Zucker stammt aus Pflanzen, meistens aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben.

Joghurt wird aus Milch hergestellt, und Milch wiederum kommt von Kühen. Kühe werden in Ställen und auf Weiden gehalten. Sie fressen meistens nicht nur Gras, sondern bekommen zusätzlich Futter. Auch das wird auf Feldern angebaut. Um die Kühe zu melken, wird eine Melkanlage gebraucht. Die frische Milch wird mit Tanklastern in eine Molkerei gebracht. Dort wird mithilfe von Maschinen Joghurt hergestellt. Dabei werden auch die Früchte und der Zucker hinzugefügt.

Der Joghurt wird mit Lkw in den Handel gebracht. Unterwegs und im Supermarkt muss er gekühlt werden, damit er nicht verdirbt. Dafür werden Kühlanlagen und Strom benötigt. Auch zu Hause muss der Joghurt in den Kühlschrank.

Arbeitsblatt 3:   
Was steckt in einem Salamibrot?

Sicher bringen Kinder aus deiner Klasse manchmal Salamibrote mit in die Schule!

Arbeitsaufträge

1. Lies den Text unten auf diesem Arbeitsblatt.
2. Der Text kann dir helfen, ein Plakat zu gestalten. Das Plakat soll zeigen, was alles in den Lebensmitteln steckt. Unterstreiche im Text wichtige Informationen dazu. Unterstreiche mit verschiedenen Farben:
   1. Welche Zutaten enthält das Essen?
   2. Was ist nötig, um die Zutaten zu erzeugen?
3. Zeichne mit Bleistift einen Entwurf für das Plakat. Rechts siehst du ein Beispiel.
4. Wenn du zufrieden bist mit dem Entwurf, stelle das Plakat fertig.

Was steckt in einem Salamibrot?

Das ist eine einfache Frage, doch die Antwort ist lang. Die wichtigsten Zutaten sind Brot und Salami, na klar. Auch Butter gehört aufs Brot. Brot wird aus Getreide hergestellt. Meistens aus Weizen oder Roggen. Getreide wiederum wird auf Feldern angebaut. Damit die Ernte gut wird, werden die Pflanzen gedüngt. Damit sie nicht von Schädlingen befallen werden, werden oft Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Um Brot zu backen, muss das Getreide in einer Mühle gemahlen und der Brotteig in einem Ofen gebacken werden. Dafür wird Strom gebraucht.

Salami ist meistens aus Schweinefleisch. Schweine werden in Ställen gehalten. Sie brauchen Futter, und auch das besteht aus Getreide. Wenn die Schweine groß genug sind, werden sie mit Lkw in ein Schlachthaus gefahren. Von dort wird das Fleisch meist in eine andere Fabrik gebracht, wo daraus die Salami hergestellt wird.

Butter wird aus Milch hergestellt, und Milch wiederum kommt von Kühen. Die werden in Ställen und auf Weiden gehalten. Außer Gras und Heu bekommen sie meist zusätzliches Futter. Auch das wird auf Feldern angebaut. Um die Kühe zu melken, wird eine Melkanlage gebraucht. Milch wird mit Tanklastern in eine Molkerei gebracht. Dort wird mithilfe von Maschinen Butter hergestellt.

Brot, Salami und Butter werden mit Lkw in den Handel gebracht. Die Butter muss unterwegs und im Supermarkt gekühlt werden, damit sie nicht verdirbt. Dafür werden Kühlanlagen und Strom benötigt. Auch zu Hause muss die Butter in den Kühlschrank.

Infotext:   
Was tun gegen Lebensmittelverschwendung?

Viele Initiativen setzen sich dafür ein, Lebensmittel besser zu nutzen.

Arbeitsauftrag

1. Lies die Texte auf dieser Seite.
2. Unterstreiche die wichtigsten Informationen. Achte vor allem auf folgende Informationen:
   1. Was möchte die Initiative erreichen?
   2. Wer wird angesprochen, oder: Wer muss etwas tun, damit das Ziel erreicht wird?
   3. Was genau sollen die Angesprochenen anders machen, damit Lebensmittel besser genutzt werden?

Initiativen gegen die Lebensmittelverschwendung

[Zu gut für die Tonne](https://www.zugutfuerdietonne.de/)

„Zu gut für die Tonne“ möchte, dass Menschen im Haushalt bewusst mit Lebensmitteln umgehen. Ziel ist, dass sie zu Hause weniger Lebensmittel wegwerfen. Die Initiative bietet unter anderem Tipps zur richtigen Aufbewahrung von Lebensmitteln. Sie gibt auch Rezepte heraus, mit denen aus Resten leckere Gerichte gekocht werden können.

[Foodsharing](https://foodsharing.de/)

Foodsharing ist Englisch und bedeutet so viel wie „Essen teilen“. Die Initiative bringt Menschen zusammen, die übriggebliebene Lebensmittel mit anderen teilen möchten. Teilweise holen Freiwillige Reste aus Supermärkten oder Bäckereien ab, die dort nicht mehr verkauft werden. An bestimmten Orten werden diese Lebensmittel dann kostenlos verteilt. Wer zu viel eingekauft hat, kann auch Reste von zu Hause zu einem Foodsharing-Verteiler bringen.

[Die „Tafeln](http://www.tafel.de/nc/startseite.html)“

Die Tafeln sammeln "überschüssige" Lebensmittel in Restaurants und in Supermärkten und Geschäften. An bestimmten Orten geben sie die Lebensmittel an Menschen weiter, die nicht viel Geld haben.