

14.12.2023 | Unterrichtsvorschlag

Lebensmittel und ihre Umweltbilanz (Basisvariante)

Sekundarstufe

Die Schüler*innen erarbeiten anhand von Beispielen einzelner Lebensmittel, wie die Schritte der Lebensmittelherstellung sowie der Konsum mit der Umwelt- beziehungsweise Klimabilanz der Ernährung zusammenhängen. Sie nutzen dazu Arbeitsblätter mit Informationen zum Anbau, zum Transport und zu typischen Konsummustern beziehungsweise Ernährungsweisen.

Gehört zu:

Thema des Monats: **Gut, gesund und umweltfreundlich: Was wollen wir essen?**

Überblick über den Unterrichtsverlauf

- Einstieg: Die Schüler*innen schätzen in einem Quiz, wie hoch der Pro-Kopf-Verbrauch verschiedener Lebensmittel in Deutschland ist und vergleichen ihre Schätzung mit aktuellen Zahlen.
- Arbeitsphase: In Kleingruppen erarbeiten die Schüler*innen anhand eines Infotextes, wie die Stationen der Lebensmittelherstellung mit der Umweltbilanz der Produkte zusammenhängen. Sie füllen eine Infografik aus und vergleichen in einem Quiz die Umweltbilanz verschiedener Lebensmittel.
- Abschluss: Die Schüler*innen vergleichen weitere Lebensmittel im Hinblick auf ihre Umweltbilanz und besprechen Vor- und Nachteile einer umweltbewussten Ernährung. Sie stellen Tipps für umwelt- und klimafreundliches Essen auf einem Plakat zusammen.

Kompetenzen und Ziele

Die Schüler*innen...

- lernen die wichtigsten Schritte der Herstellungskette verschiedener Lebensmittel kennen,
- beschreiben grundlegende Zusammenhänge zwischen dem Verbrauch von Lebensmitteln und Folgen für die Umwelt wie dem Rückgang der Artenvielfalt und dem Klimawandel,
- schulen ihre Urteilskompetenz durch die Reflexion des eigenen Konsums,
- stärken ihre Argumentationskompetenz durch die Bewertung verschiedener Lebensmittel im Hinblick auf ihre Umwelt- beziehungsweise Klimabilanz,
- arbeiten an ihrer Sprachkompetenz durch die Formulierung und Präsentation eigener Ergebnisse.

Umsetzung

Die Leitfragen lauten:

- Wie hängt der Lebensmittelkonsum mit nicht nachhaltigen Entwicklungen zusammen, insbesondere mit der Klimakrise und Umweltbelastungen?
- Wie sieht eine nachhaltigere Ernährung aus?

Einstieg

Der Einstieg kann mit einem kurzen Quiz zum Nahrungsmittelverbrauch gestaltet werden. Die Lehrkraft nennt Nahrungsmittel und fordert die Schüler*innen auf, die Mengen zu schätzen, die jede Person in Deutschland im Durchschnitt pro Jahr verbraucht (Beispiele siehe Materialien [

unterricht.de//medien/dateien/lebensmittel-und-ihre-umweltbilanz-basisvariante]). Die Mengen sind größer, als viele erwarten, und verdeutlichen so die Relevanz des Unterrichtsthemas.

Eine Tabelle mit aktuellen Daten findet sich in den Materialien.

Die Lehrkraft stellt die Leitfrage für die Unterrichtseinheit vor: Welche Faktoren haben Auswirkungen auf die Umwelt, zum Beispiel Treibhausgasemissionen, die durch Lebensmittel verursacht werden – die sogenannte Umweltbilanz von Lebensmitteln?

Zunächst wird gegebenenfalls Vorwissen abgefragt und für alle sichtbar gesammelt, zum Beispiel in Form einer Mindmap. Überschrift: Wie hängt mein Essen mit Umwelt- und Klimaschutz zusammen?

Arbeitsphase

Die Schüler*innen erarbeiten in Gruppen anhand von Beispielen einzelner Lebensmittel beziehungsweise Schwerpunktthemen, wie die Stationen der Lebensmittelherstellung mit der Umweltbilanz der Produkte zusammenhängen.

Die Gruppen erhalten dazu Arbeitsmaterialien [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//medien/dateien/lebensmittel-und-ihre-umweltbilanz-basisvariante>] mit Informationen zur Herstellung und zum Transport von Nahrungsmitteln sowie zu Einflüssen auf verschiedene Aspekte der Umwelt wie Klima, Flächenverbrauch oder Wasser.

Die Schüler*innen erhalten die Aufgaben,

- einen der Infotexte zu lesen und die zugehörigen Fragen zu beantworten,
- die Infografik zu den Stationen des Lebensmittelkonsums mithilfe der Infos zu Beispiel-Lebensmitteln zu beschriften,
- das Quiz zur Umweltbelastung durch verschiedene Nahrungsmittel durchzuführen.

Ergänzend kann zu Beginn der Arbeitsphase das kurze Erklärvideo von ZDF Logo "Was Essen mit unserem Klima zu tun hat" [<https://www.zdf.de/kinder/logo/erklaerstueck-lebensmittel-und-klimaschutz-100.html>] (1 Minute) oder das Video "Fleisch und Nachhaltigkeit" [<https://www.youtube.com/watch?v=ZI4lxEFtUGM>] von WissensWerte (7:38 Minuten) angeschaut werden.

Abschluss

Die Ergebnisse werden im Plenum abgeglichen.

Zur Übung/Festigung werden weitere Lebensmittel im Plenum beurteilt. Die Lehrkraft nennt Beispiele und fordert die Schüler*innen auf, sie anhand der Erkenntnisse aus der Arbeitsphase verschiedenen "Speiseplänen" zuzuordnen: einem, der mit besonders wenig schädlichen Auswirkungen verbunden ist, und einem, der mit besonders problematischen Folgen verbunden ist.

Mögliche Beispiele sind:

- Haferdrink
- Biomilch aus der Region/Milch aus entfernten Regionen
- Müsli mit Getreide aus Deutschland
- Regionales und saisonales Obst und Gemüse, zum Beispiel Äpfel, Birnen, Pflaumen, Karotten, Kartoffeln, gegebenenfalls Bioprodukte
- Südfrüchte wie Mango, Ananas, Avocado mit weiten Transportwegen
- Butter aus Irland/aus der Region
- Fleisch/Wurst und vegetarische Alternativen/Aufstriche
- Rindfleischburger und Veggie-Burger aus Soja
- Erbsen, Linsen und Bohnen aus Deutschland (als pflanzliche Proteinquelle)

- ...

Die Zuordnungen werden für alle sichtbar notiert (Whiteboard/Beamer, gegebenenfalls Poster).

Die Lehrkraft gibt den Hinweis: Die beiden Speisepläne haben Vor- und Nachteile. Sie nennt eine Reihe von Behauptungen (siehe nachfolgende Liste). Sie fordert die Schüler*innen jeweils auf, einzuordnen, ob es sich bei der Behauptung um einen Vor- oder Nachteil handelt. Die Einordnung soll jeweils begründet werden.

Mögliche Nachteile sind zum Beispiel:

- Manche Lebensmittel entsprechen nicht den persönlichen Vorlieben.
- Regionales Obst und Gemüse sind nicht jederzeit verfügbar.
- Regionale Lebensmittel sind in Supermärkten schwer zu finden.
- Bioprodukte sind teurer.

Mögliche Vorteile:

- Umwelt- und klimafreundliche Ernährung mit einem hohen Anteil von pflanzlicher Kost ist gesünder als sehr fleischlastige Ernährung.
- Biolebensmittel haben neben Umwelt- und Klimaschutz auch Vorteile für das Tierwohl.

(Wie) könnten mögliche Nachteile umwelt- und klimafreundlicher Ernährung ausgeglichen werden?

- Viele Produkte können ohne Nachteile gegen umwelt- und klimafreundliche Varianten ausgetauscht werden (zum Beispiel Importprodukte gegen Produkte mit kürzerem Transportweg; Produkte mit aufwendiger Verpackung gegen unverpackte beziehungsweise umweltverträglich verpackte Waren).
- Bei der Auswahl helfen Kennzeichnungen im Handel wie Bio-Siegel und Hinweise auf regionale Produkte in vielen Supermärkten.
- Das Vermeiden von Lebensmittelabfällen verringert schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Klima, hat aber keine Nachteile für Konsument*innen und spart sogar Geld.

Zum Abschluss können die Ergebnisse als Checkliste beziehungsweise "Tipps für umwelt- und klimafreundliches Essen" festgehalten werden.

Erweiterung

- Erkundungen im Supermarkt und vertiefende Recherchen zur Produktionskette von Beispiel-Lebensmitteln: Die Schüler*innen versuchen, anhand von Angaben auf der Verpackung sowie gegebenenfalls mithilfe von ergänzenden Recherchen im Internet die Wege der Produkte von der Herstellung bis in die Haushalte nachzuvollziehen.
- Gestalten von Plakaten mit Tipps oder Zusammenstellung eines Kochbuchs mit umwelt- und klimafreundlichen Rezepten – zum Beispiel mit saisonalen Zutaten.
- Schülerwarentest mit Lebensmitteln durchführen: Kostenloses Material bietet das [Bundeszentrum für Ernährung \(BZfE\)](#) zum Download an. Für den Test wählen die Jugendlichen selbst ihr Produkt, entwickeln dazu eigene Fragen, recherchieren und legen Beurteilungskriterien fest. Dabei bewerten sie ihr Lebensmittel objektiv und berücksichtigen auch Aspekte wie Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz.
- Die Tüftelakademie bietet in ihrem Digital Literacy Lab das kostenlose Unterrichtsmaterial "[Klimafresser](#)" an: Mithilfe ihrer Erkenntnisse zur Klimabilanz von Lebensmitteln programmieren die Schüler*innen ein Quiz mit [Scratch](#).

Materialkompass Verbraucherbildung

Dieser Unterrichtsvorschlag wurde in den Materialkompass Verbraucherbildung

[<https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass>] aufgenommen und als "sehr gut" bewertet. Der Materialkompass wird vom Verbraucherzentrale Bundesverband angeboten. Mehr Informationen zur Auszeichnung hier [<https://www.verbraucherbildung.de/materialkompass/wie-funktioniert-der-materialkompass>].

[<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>] Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz. [<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>]

Sie dürfen diesen Text unter anderem ohne besondere Genehmigung verwenden und bearbeiten, z.B. kürzen oder umformulieren, sowie weiterverbreiten und vervielfältigen. Dabei müssen www.umwelt-im-unterricht.de [<http://www.umwelt-im-unterricht.de/>] als Quelle genannt sowie die oben genannte Creative Commons-Lizenz verwendet werden. Details zu den Bedingungen finden Sie auf der Creative Commons-Website [<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>].

[<http://www.unesco.de/oer-faq.html>] Umwelt im Unterricht unterstützt die Erstellung von Bildungsmaterialien unter offenen Lizenzen im Sinne der UNESCO [<http://www.unesco.de/oer-faq.html>].

Hintergrund Sekundarstufe Grundschole

14.12.2023

Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Umweltbilanz



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

[mehr lesen](#)

Foto: Engin Akyurt

[https://pixabay.com/de/users/engin_akyurt-3656355/] / Pixabay.com

[<https://pixabay.com/de/photos/aufklaufform-gem%C3%BCse-pilze-pfeffer-2776735/>] / Pixabay

Inhaltslizenz

[<https://pixabay.com/de/service/license-summary/>]

Hintergrund Sekundarstufe Grundschole

13.12.2023

Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Umweltbilanz (Kurzfassung)



Wie hängen Ernährung, Umwelt und Klima zusammen? Und wie lässt sich die Versorgung mit Nahrungsmitteln nachhaltig gestalten?

[mehr lesen](#)

Foto: Engin Akyurt

[https://pixabay.com/de/users/engin_akyurt-3656355/] / Pixabay.com

[<https://pixabay.com/de/photos/aufklaufform-gem%C3%BCse-pilze-pfeffer-2776735/>] / Pixabay

Inhaltslizenz

[<https://pixabay.com/de/service/license-summary/>]

Arbeitsmaterial Sekundarstufe

13.12.2023

Lebensmittel und ihre Umweltbilanz (Basisvariante)

Die Schüler*innen lernen anhand von Beispielen die Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion kennen. Mithilfe von Informationsmaterialien erarbeiten sie, wie Lebensmittelherstellung und -konsum mit

Umwelt- und Klimaschutz zusammenhängen.



[mehr lesen](#)

Foto: andystrauss [<http://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/>] Pixabay.com
[<http://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/>] Pixabay
Inhaltslizenz [<http://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/>]

Material herunterladen

Lebensmittel und ihre Umweltbilanz (Basisvariante) - SK (PDF - 0 B)

Hintergrund

Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Umweltbilanz - GS / SK (PDF - 75 KB)

Lebensmittel, Ernährungsgewohnheiten und ihre Umweltbilanz (Kurzfassung) - GS / SK (PDF - 62 KB)

Arbeitsmaterial

TdM_2023_Ernaehrung_Material_SEK-Basis_bereinigt (DOCX - 603 KB)

Zielgruppe

[Sekundarstufe](#)

Fächer

[Sachunterricht](#) | [Politik, SoWi, Gesellschaft](#) | [Verbraucherbildung](#) | [Fächerübergreifend](#) | [Ernährungslehre](#) | [Hauswirtschaft](#)

Schlagwörter

[Ökologischer Fußabdruck](#) | [Lebensmittel](#) | [Landwirtschaft](#) | [Fleischkonsum](#) | [Einkaufen](#) | [regionale Produkte](#) | [Nahrungsmittel](#) | [Tierische Erzeugnisse](#) | [Vegetarische/vegane Ernährung](#) | [Pflanzenbetonte Ernährung](#) | [Essen](#) | [Bio-Lebensmittel](#)
