Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

Veröffentlicht auf *Umwelt im Unterricht: Materialien und Service für Lehrkräfte – BMUV-Bildungsservice* (http://www.umwelt-im-unterricht.de)

06.05.2021 | Unterrichtsvorschlag

"Würdest du das essen?"

Grundschule

Die Schüler/-innen diskutieren anhand von konkreten Beispielen darüber, aus welchen Gründen Lebensmittel weggeworfen werden. Sie lernen das Ausmaß der unnötigen Lebensmittelabfälle kennen sowie Initiativen, die sich dagegen engagieren. Sie entwickeln Ideen, was gegen die Verschwendung und Verluste von Lebensmitteln getan werden kann, und gestalten ein Plakat über den Wert von Lebensmitteln.

Gehört zu:

Thema des Monats: Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten!

Kompetenzen und Ziele

Die Schüler/-innen …

- erarbeiten eigene Kriterien zur Bewertung von Lebensmitteln,
- lernen Grundlagen zur Bedeutung des Konsumverhaltens für Umwelt und Gesellschaft kennen,
- erkennen am Beispiel des Lebensmittelkonsums den Zusammenhang zwischen dem Konsumverhalten und nicht nachhaltigen Entwicklungen,
- reflektieren das eigene Konsumverhalten und entwickeln Ideen für nachhaltigen Konsum,
- recherchieren und bewerten Initiativen zum nachhaltigen Konsum.

Umsetzung

Einstieg

Die Leitfragen der Unterrichtseinheit lauten:

- Was bedeutet es, wenn Lebensmittel weggeworfen werden?
- Wie kann vermieden werden, Lebensmittel wegzuwerfen?

Zum Einstieg präsentiert die Lehrkraft mitgebrachte Lebensmittel, die genießbar sind, im Alltag jedoch oft weggeworfen werden. Sie stellt die Produkte vor und stellt dazu die Frage: "Würdest du das essen?"

Als Beispiele eignen sich unter anderem:

- Joghurt oder andere Milchprodukte mit überschrittenem oder bald überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (im Handel gelegentlich als Sonderangebot erhältlich mit Aufkleber "reduziert"),
- Obst und Gemüse, das optisch nicht ganz einwandfrei ist, wie schrumpelige Möhren, Äpfel oder Bananen mit braunen Flecken,
- Obst und Gemüse mit ungewöhnlichen Formen wie sehr krumme Gurke, "verwachsene" Kartoffeln oder Möhren,
- verpackte Lebensmittel, bei denen die Verpackung nicht einwandfrei ist: eine eingedellte Konservendose, ein eingerissener Karton et cetera.

Als Variante für den Einstieg kann ein Rundgang in der Schule durchgeführt werden, bei dem nach

weggeworfenen Lebensmitteln und Resten gesucht wird – zum Beispiel unter Bänken, in Mülleimern, Reste in der Mensa et cetera. Die Funde werden dokumentiert – zum Beispiel können Fotos und Notizen gemacht werden.

Die Beispielprodukte beziehungsweise Funde vom Schulrundgang werden symbolisch sortiert. Die Schüler/-innen werden aufgefordert, die Lebensmittel zuzuordnen und ihre Wahl zu begründen:

- Was kommt in die Tonne?
- Was würdet ihr essen? (Variante: Was würdet ihr kaufen?)

Für die Zuordnung können zum Beispiel für alle sichtbar eine Mülltonne und ein Kochtopf (oder Essbesteck, Einkaufswagen oder Ähnliches) angezeichnet werden (zum Beispiel Tafel, Beamer). Die Lebensmittel werden "in" der Tonne beziehungsweise dem Kochtopf notiert, die Gründe für die Zuordnung werden wie bei einer Mindmap außen herum notiert.

Die Lehrkraft ergänzt die Diskussion im Gesprächskreis gegebenenfalls mit weiteren Fragen:

- Was tut ihr mit dem gezeigten Beispiel, wenn ihr so etwas zu Hause findet?
- Was tut ihr beim Einkaufen, wenn zum Beispiel nur noch schrumpeliges Obst und unförmiges Gemüse in der Auslage zu finden ist?
- Was passiert mit "liegen gebliebenen" Lebensmitteln im Handel?

Die Schüler/-innen schlussfolgern, dass in vielen Haushalten und im Handel große Mengen Lebensmittel aussortiert werden.

Die Lehrkraft informiert die Klasse darüber, dass alle zu Beginn vorgestellten Lebensmittel genießbar sind und dass tatsächlich enorme Mengen genießbarer Lebensmittel zu Abfall werden. Zur Veranschaulichung der Größenordnung:

- Pro Person und Jahr werden in Deutschland ungefähr zwei volle Einkaufswagen voller Lebensmittel weggeworfen, die ursprünglich genießbar waren.
- Weitere Lebensmittel gehen verloren, bevor sie in den Handel kommen. Zum Beispiel während der Ernte, beim Transport oder bei der Lagerung.
- Insgesamt wird ein Drittel der Lebensmittel nie gegessen.

Weitere Zahlen und Fakten werden im Hintergrundtext [http://www.umwelt-im-unterricht.de//hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung] ausführlich erläutert.

Arbeitsphase 1

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. Zudem entwickeln sie Ideen, um Lebensmittel besser zu nutzen.

Zur Auswahl stehen einige der Produkte, die zu Beginn der Unterrichtseinheit vorgestellt wurden. Die Schüler/-innen erhalten Arbeitsblätter [http://www.umwelt-im-unterricht.de//medien/dateien/was-steckt-in-unseren-lebensmitteln] mit kurzen Infos zu den wichtigsten Zutaten und Stationen der Herstellung. Die Infos benennen auch die jeweiligen Auswirkungen auf die Umwelt. Beim Erdbeerjoghurt gehört zu den Zutaten zum Beispiel Milch; diese stammt von Kühen, und diese benötigen wiederum Futter, Wasser et cetera.

Mithilfe von Tipps in den Materialien gliedern die Schüler/-innen die Informationen für das Plakat und gestalten es dann. Dafür können sie im Internet zusätzlich nach geeigneten Bildern suchen.

Die Schüler/-innen präsentieren ihre Plakate.

Die Lehrkraft fasst ergänzend zusammen, warum die Abfälle ein Problem darstellen:

- Für Herstellung und den Transport der nicht genutzten Lebensmittel werden unnötig Energie, Wasser und Flächen beansprucht sowie Dünge- und Pflanzenschutzmittel verwendet. Das belastet die Umwelt.
- Durch Herstellung und Transport gelangen außerdem Treibhausgase in die Luft, das trägt zum Klimawandel bei.
- Wir können uns mit der Verschwendung von Lebensmitteln auch deshalb nicht abfinden, weil viele Menschen auf der Welt hungern.

Arbeitsphase 2

Die Lehrkraft informiert darüber, dass sich viele Initiativen gegen unnötige Lebensmittelabfälle engagieren. Sie nennt zunächst kurz ausgewählte Initiativen, zum Beispiel:

- Zu gut für die Tonne: Die Kampagne des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft wirbt für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln im Haushalt.
- Foodsharing: Die Plattform vernetzt Menschen, die "übrige" Lebensmittel mit anderen teilen möchten.
- Die Tafeln: Die Tafeln sammeln "überschüssige" Lebensmittel und geben sie an Bedürftige weiter.

Die Schüler/-innen recherchieren in Gruppen- oder Partnerarbeit Informationen zu den Initiativen. Sie erhalten dafür kurze Infotexte [http://www.umwelt-im-unterricht.de//medien/dateien/was-steckt-in-unseren-lebensmitteln] mit Arbeitsaufträgen, die helfen, die wichtigsten Informationen herauszufinden.

Abschluss

Die Gruppen stellen ihre Ergebnisse vor.

Die verschiedenen Ansätze der Initiativen werden festgehalten. Die Lehrkraft notiert für alle sichtbar, um wen es geht und was die Beteiligten tun können, um Lebensmittel besser zu nutzen. Beispiele:

- Restaurants können übriggebliebene Mahlzeiten spenden oder für weniger Geld verkaufen.
- Familien achten zu Hause darauf, frische Lebensmittel wie Milch immer in den Kühlschrank zu stellen..

In einer Abschlussdiskussion bewerten die Schüler/-innen die verschiedenen Ansätze und begründen ihre Bewertung: "Ich finde die Idee gut, weil …"

Im Anschluss kann darüber abgestimmt werden, welchen Ansatz die Klasse besonders überzeugend findet.

Alternativ können die Schüler/-innen jeweils einen persönlichen Vorsatz formulieren: Wer möchte, kann sagen, ob sie/er selbst etwas dazu beitragen kann, unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Gegebenenfalls formulieren die Schüler/-innen auf Grundlage der Ergebnisse Tipps für den Alltag. Diese können zu einer Broschüre zusammengestellt werden, beispielsweise mithilfe von Textverarbeitungssoftware. Die Broschüren können in der Schule und der Umgebung verteilt werden.

Erweiterung

- Die Schüler/-innen fragen nach, in welchen Geschäften in der Umgebung Reste anfallen. Gegebenenfalls organisieren sie die Nutzung der Reste, zum Beispiel, indem sie die Verbindung zu Initiativen wie "Foodsharing" oder einer Tafel herstellen oder selbst dafür aktiv werden.
- Mit dem Food Waste Tracker des Projekts FoodLabHome lässt sich in Unterrichtsprojekten die Klimarelevanz von Lebensmittelabfällen ermitteln. Unter foodlabhome.net finden sich außerdem

verschiedene Online-Bildungsangebote sowie Lehr-/Lernmaterialien für drei Projekttage.
- Die Schulmaterialien von Zu gut für die Tonne! sollen helfen, Schülerinnen und Schüler auf den Wert von Lebensmitteln und die Folgen ihrer Verschwendung aufmerksam zu machen – und die Materialien zeigen, was sie dagegen tun können.

[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 | Grundschule | Sekundarstufe

06.05.2021

Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung



Foto: Oliver Hallmann [https://www.flickr.com/photos/ohallmann/] / flickr.com [https://www.flickr.com/photos/ohallmann/12881976555] / CC BY 2.0 [https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/]

Die Verschwendung von Lebensmitteln trägt in hohem Maße zum Klimawandel und zu vielen weiteren Umweltbelastungen bei. Darüber hinaus ist sie ein großes ethisches Problem. Lebensmittelverluste und -abfälle treten in der gesamten Herstellungskette auf, von der ursprünglichen Erzeugung bis hin zu den privaten Haushalten. Es wäre leicht, einen großen Teil davon zu vermeiden.

mehr lesen

Arbeitsmaterial | Grundschule

06.05.2021

Was "steckt" in unseren Lebensmitteln?



Foto: Alexas_Fotos [https://pixabay.com/de/users/alexas_fotos-686414/] / pixabay.com [https://pixabay.com/de/photos/brot-gebacken-laib-b%C3%A4ckerei-4183225/] / Pixabay Lizenz [https://pixabay.com/de/service/license/]

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".

mehr lesen

Material herunterladen

"Würdest du das essen?" - GS (PDF - 0 B)

Hintergrund

Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung - GS / SK (PDF - 77 KB)

Arbeitsmaterial

TdW_KW18_Lebensmittel-retten_Material_GS_final (DOCX - 58 KB)

Zielgruppe

Grundschule

Fächer

Ethik, Philosophie, Religion | Politik, SoWi, Gesellschaft | Sachunterricht

Schlagwörter

Ernährung | Nahrungsmittel | Lebensmittel | Lebensmittelverschwendung | Abfallvermeidung | Ressourcenschonung | Supermarkt | Einkaufen | Mindesthaltbarkeitsdatum | Lebensmittelabfälle