

06.05.2021 | Thema des Monats

Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten!



Foto: Jens Brehl [<https://www.ueber-bio.de/author/jens/>] / www.ueber-bio.de [<https://www.ueber-bio.de/kulinarischer-protest-im-auegarten/>] / CC BY-NC-SA 4.0 [<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de>]

Zwei Einkaufswagen voll: So viele Lebensmittel werden in Deutschland in privaten Haushalten pro Jahr und pro Person zu Abfall – obwohl sie ursprünglich konsumierbar waren. Für die Herstellung dieser Lebensmittel wurden unnötig Boden, Wasser, Düngemittel und Energie eingesetzt sowie CO₂ ausgestoßen. Das hat negative Folgen für Umwelt, Artenvielfalt und Klima. Gleichzeitig hungern in vielen Ländern Menschen, die Verschwendung ist also auch ein ethisches Problem. Wie kommt es zu der Verschwendung von Lebensmitteln – und was kann man dagegen tun?

[Das Thema der Woche wurde ursprünglich im September 2016 erstellt und im Mai 2021 vollständig überarbeitet.]

Didaktischer Kommentar

Im Mittelpunkt der Unterrichtsvorschläge für Sekundarstufe und Grundschule steht, wie das Konsumverhalten im Alltag mit dem Aufkommen von Lebensmittelabfällen zusammenhängt (oft als "Lebensmittelverschwendung" bezeichnet). Die Schüler/-innen ermitteln Faktoren, die das Konsumverhalten beeinflussen. Sie entwickeln Ideen, wie sich nachhaltiger Konsum fördern lässt.

Durch die Auseinandersetzung mit der Thematik soll die Wertschätzung der Schüler/-innen für Lebensmittel und ein bewussterer Konsum gefördert werden. Ernährung ist ein integraler Bestandteil zahlreicher Lehrpläne.

Im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung verbessern die Schüler/-innen unter anderem die Kompetenzen, vorausschauend zu denken beziehungsweise zu handeln, die eigenen Leitbilder zu reflektieren sowie sich und andere zu nachhaltigem Handeln motivieren zu können.

Die Unterrichtseinheiten können sowohl im Präsenzunterricht als auch im Distanzunterricht durchgeführt werden.

Sekundarstufe

Die Leitfrage der Unterrichtseinheit lautet:

- Welche Möglichkeiten gibt es, die Verluste und die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren?

Zum Einstieg präsentiert die Lehrkraft mitgebrachte Lebensmittel, die genießbar sind, im Alltag jedoch oft

weggeworfen werden. Dazu gehört zum Beispiel Obst und Gemüse, das optisch nicht ganz einwandfrei ist. Die Schüler/-innen diskutieren ausgehend von den Beispielen typische Konsummuster. Sie ermitteln, wie diese mit dem Entstehen von Lebensmittelabfällen entlang der Produktionskette von Nahrungsmitteln zusammenhängen. Sie recherchieren zu Lösungsansätzen und entwickeln daraus weitere Ideen.

Der Einsatz der Unterrichtseinheit bietet sich insbesondere in Gesellschaftslehre, Sozialwissenschaften, Politik beziehungsweise in den entsprechenden Lernbereichen und Vertiefungsfächern an. Auch die Verknüpfung mit dem Ethikunterricht ist denkbar. Darüber hinaus gibt es Bezüge zu naturwissenschaftlichen Lernbereichen, sofern es zum Beispiel um Haltbarkeit und Verfall von Lebensmitteln beziehungsweise Stoffen geht.

Grundschule

Die Leitfragen der Unterrichtseinheit lauten:

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

Die Schüler/-innen diskutieren anhand von konkreten Beispielen darüber, aus welchen Gründen Lebensmittel weggeworfen werden. Sie lernen das Ausmaß der Verluste und der Verschwendung von Lebensmitteln kennen sowie Initiativen, sie sich dagegen engagieren. Sie gestalten ein Plakat über den Wert von Lebensmitteln und entwickeln Ideen, wie Lebensmittel besser genutzt werden können.

Als Unterrichtsfach bietet sich vor allem der Sachunterricht an. Neben den Themenschwerpunkten "Ernährung" und "Konsum" sind unter anderem die "Partizipation am gesellschaftlichen Leben" geeignete Themenfelder. Auch fächerübergreifende Ansätze sind denkbar, zum Beispiel mit Deutsch oder Kunst.

Hintergrund Grundschule Sekundarstufe

06.05.2021

Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung



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](#)

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/>]

Hintergrund

05.09.2022

Deutschland, wie es isst



Einer großen Mehrheit der Verbraucher*innen in Deutschland ist der Schutz von Umwelt und Klima wichtig, auch bei der Ernährung. Zu dieser Erkenntnis kommt der Ernährungsreport "Deutschland, wie es isst". Der aktuelle Bericht gibt einen Überblick über die Ernährungsgewohnheiten der Deutschen und identifiziert Trends.

[mehr lesen](#)

Foto: RitaE [<https://pixabay.com/de/users/ritae->]



Foto: Alexas_Fotos
[https://pixabay.com/de/users/alexas_fotos-686414/]
[<https://pixabay.com/de/photos/brot-gebacken-laib-b%C3%A4ckererei-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

Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten! - GS / SK (PDF - 0 B)

Hintergrund

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

Deutschland, wie es isst (PDF - 53 KB)

Unterrichtsvorschläge

Warum sollten wir Lebensmittel retten? - SK (PDF - 111 KB)

"Würdest du das essen?" - GS (PDF - 100 KB)

Arbeitsmaterial

TdW_KW18_Lebensmittel-retten_Material_SEK_final (DOCX - 29 KB)

TdW_KW18_Lebensmittel-retten_Material_GS_final (DOCX - 58 KB)

Verwandte Themen bei Umwelt im Unterricht

Gut, gesund und umweltfreundlich: Was wollen wir essen? [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/gut-gesund-und-umweltfreundlich-was-wollen-wir-essen>]

Die Herstellung unserer Lebensmittel ist für Umweltprobleme wie Klimawandel, Artenschwund, Bodenerosion und Verschmutzung des Grundwassers mitverantwortlich. Das bedeutet aber auch: Unsere Ernährungsweise kann zum Umwelt- und Klimaschutz beitragen. Wie sind die Zusammenhänge? Und wie sieht eine umwelt- und klimafreundliche Ernährung aus?

Was isst die Welt? [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/was-isst-die-welt>]

Um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren, muss die Landwirtschaft produktiver werden. Doch intensive Formen der Landwirtschaft können zu Umweltproblemen führen. Zum Beispiel gehen fruchtbare Böden, artenreiche Urwälder und Wasservorräte verloren. Wie können eine nachhaltige Entwicklung und produktive Landwirtschaft vereinbart werden? Und was können Verbraucherinnen und Verbraucher dazu beitragen?

Fleisch frisst Ressourcen [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/fleisch-frisst-ressourcen>]

Weltweit hat der Verzehr von Fleisch in den vergangenen Jahrzehnten drastisch zugenommen. Der Fleischkonsum ist Gegenstand einer öffentlichen Debatte geworden. Denn einerseits wirkt sich die Fleischproduktion schädlich auf Umwelt und Klima aus. Andererseits ist Ernährung ein sehr persönliches Thema. Wie hängt der Fleischkonsum mit Umwelt und Klima zusammen? Und welche Ansätze gibt es, um die negativen Folgen zu reduzieren?

Obst und Gemüse: "Sommer selber machen" [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/obst-und-gemuese-sommer-selber-machen>]

Ein Eis im Freibad, eine erfrischende Limo nach der Radtour, Obstkuchen bei Oma im Garten: typische

Sommergenüsse! Doch wie viel "Sommer" steckt eigentlich in den Lebensmitteln aus der Eistruhe oder dem Kühlschrank im Supermarkt? Die meisten gibt es das ganze Jahr über. Warum nicht mal Ausschau halten, was gerade wächst – und ausprobieren, was sich daraus machen lässt?

Nachhaltiger Konsum? So geht's! [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/nachhaltiger-konsum-so-gehts>]
Was wir kaufen, ist nicht egal. Immer mehr Menschen möchten bewusst konsumieren und damit dazu beitragen, Belastungen für Natur und Umwelt zu verringern und die Arbeitsbedingungen in ärmeren Ländern zu verbessern. Doch warum ist nachhaltiger Konsum bislang nicht selbstverständlich? Wie lässt sich nachhaltiger Konsum im Alltag fördern?

Gut verpackt? [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//wochenthemen/gut-verpackt>]
Verpackte Lebensmittel sind im Alltag allgegenwärtig. Doch für viele Verpackungen werden wertvolle Rohstoffe verwendet, obwohl sie unnötig aufwändig sind. Und manche Materialien lassen sich nur schwer recyceln. Was kennzeichnet umweltfreundliche Verpackungen? Wie sollten wir mit Verpackungen umgehen?

Mehr zum Thema Konsum bei Umwelt im Unterricht

Bei Umwelt im Unterricht liegt eine Vielzahl von Veröffentlichungen zum Thema Konsum vor. Die zugehörige Themenseite [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//themen/konsum/konsum-das-thema-im-ueberblick>] bietet einen Überblick über die Inhalte, gegliedert nach verschiedenen Aspekten von Konsum (unter anderem Konsummuster, Lebensmittel, Elektrogeräte oder Wasser). Handreichungen für Sekundarstufe und Grundschule nennen die inhaltlichen Schwerpunkte und Lehrplanbezüge.

Schlagwörter

[Ernährung](#) | [Nahrungsmittel](#) | [Lebensmittel](#) | [Lebensmittelverschwendung](#) | [Abfallvermeidung](#) | [Ressourcenschonung](#) | [Supermarkt](#) | [Einkaufen](#) | [Mindesthaltbarkeitsdatum](#) | [Lebensmittelabfälle](#)

alle Themen des Monats [<http://www.umwelt-im-unterricht.de//themen>]
