

22.09.2016 | Unterrichtsvorschlag

## "Würdest du das essen?" - Ideen gegen die Lebensmittelverschwendung

Foto: Jonathunder /  
commons.wikimedia.org / CC BY-  
SA 3.0

### Grundschule

Würdest du einen "abgelaufenen" Joghurt essen? Oder eine Banane, deren Schale fleckig ist? Die Schüler/-innen diskutieren anhand von konkreten Beispielen darüber, aus welchen Gründen Lebensmittel weggeworfen werden, obwohl sie noch genießbar sind. Sie lernen das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung kennen sowie Initiativen, sie sich dagegen engagieren. Sie entwickeln Ideen, was jede/-r einzelne gegen die Verschwendung tun kann.

### Gehört zu:

Thema der Woche: [Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten!](#)

### 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,
- betrachten Vor- und Nachteile von Regelungen zur Qualität von Lebensmitteln wie Haltbarkeitsangaben (Mindesthaltbarkeitsdatum, MHD) und Güteklasse.

### Umsetzung

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 abgelaufenem oder bald ablaufendem Mindesthaltbarkeitsdatum (im Handel gelegentlich als Sonderangebot erhältlich mit Aufkleber "reduziert")
- Obst und Gemüse, das optisch nicht ganz einwandfrei ist: schrumpelige Möhren, Äpfel oder Bananen mit braunen Flecken et cetera
- Obst und Gemüse mit ungewöhnlichen Formen: sehr krumme Gurke, "verwachsene" Kartoffeln oder Möhren et cetera
- 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 Klasse wird aufgefordert, die Lebensmittel zuzuordnen:

- 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) an die Tafel gezeichnet werden.

Die Zuordnung zu Tonne oder Kochtopf soll begründet werden. Die Beispiele werden "in" die Tonne oder den Topf notiert, die Gründe für die Zuordnung werden ebenfalls festgehalten.

Die Lehrkraft ergänzt die Diskussion im Plenum 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?

Daraus wird deutlich, dass offenbar 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 riesige Mengen genießbarer Lebensmittel zu Abfall werden. Zur Veranschaulichung der Größenordnung kann sie auf Angaben des Umweltbundesamtes verweisen: Demnach werden pro Person und Jahr in Deutschland über 80 kg Lebensmittel im Wert von rund 230 Euro weggeworfen. Das entspricht ungefähr zwei vollen Einkaufswagen. Zur Veranschaulichung kann im Unterrichtsgespräch auch ein Foto eines vollen Einkaufswagens [[https://www.flickr.com/photos/phil\\_g/2047846638/](https://www.flickr.com/photos/phil_g/2047846638/)] gezeigt werden.

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

Wichtig sind vor allem folgende Hinweise:

- Auch in der Landwirtschaft entstehen weitere Lebensmittelabfälle – zusätzlich zu den in der Grafik gezeigten Bereichen.
- Es muss zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfällen unterschieden werden. Ein großer Teil der Abfälle ist jedoch leicht vermeidbar.

Die Lehrkraft stellt ausgewählte Beispiele für Initiativen vor, die sich gegen die Lebensmittelverschwendung engagieren. Informationen finden sich auf den jeweiligen Internetseiten der Initiativen oder in Medienberichten über diese.

Geeignete Beispiele sind unter anderem:

- **"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.
- **"Food fighters"**: Profiköche kochen mit Resten.
- **"The Good Food"**: Ein Marktstand und Laden "rettet" Lebensmittel bei Landwirten oder Läden und bietet sie gegen eine Spende an.

Zu den Beispielen werden jeweils wichtige Merkmale notiert:

- Gegen welche Art von Verschwendung geht die Initiative vor? (zum Beispiel in Haushalten, im Handel et cetera)
- Wie werden die Lebensmittel genutzt, die "gerettet" werden?

In einer Abschlussdiskussion werden die Ergebnisse bewertet. Dabei können die Schüler/-innen zunächst einzelne Initiativen diskutieren: "Ich finde die Initiative gut, weil ..." Im Anschluss kann darüber abgestimmt werden, welchen Ansatz die Klasse besonders überzeugend fand.

Gegebenenfalls werden auf Grundlage der Ergebnisse Tipps für den Alltag formuliert. Alternativ formulieren die Schüler/-innen jeweils einen persönlichen Vorsatz: "Um etwas gegen die Lebensmittelverschwendung

zu tun, werde ich ..."

## Erweiterung

- Je nach Möglichkeit wird der Ansatz einer der Initiativen selbst ausprobiert. Zum Beispiel fragen die Schüler/-innen zu Hause oder in Geschäften der Umgebung nach Resten und bereiten gemeinsam ein Essen zu.
- Die Schüler/-innen recherchieren, 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.
- Die Schüler/-innen entwickeln eine Geschäftsidee, zum Beispiel für eine Schülerfirma, die auf dem "Retten" von Lebensmitteln basiert. Zum Beispiel ein "Reste-Bistro" in der Schule, Bioenergie oder Kompost aus Abfall et cetera.
- Weitere Materialien zum Thema bietet die bundesweite Strategie "**Zu gut für die Tonne!**" des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Im Mittelpunkt der Schulmaterialien steht der Umgang mit Lebensmitteln und Lebensmittelresten sowie ihre Aufbewahrung.

[<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) [<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

22.09.2016

## Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung



Die Verschwendung von Lebensmitteln ist ein großes ethisches Problem – und sie belastet die Umwelt. Lebensmittelabfälle treten in der gesamten Herstellungskette auf, von der ursprünglichen Erzeugung bis hin zu den privaten Haushalten. Gleichzeitig wäre es leicht, einen großen Teil der Abfälle zu vermeiden.

[mehr lesen](#)

Foto: j bloom / flickr.com / CC BY 2.0

## Material herunterladen

"Würdest du das essen?" - Ideen gegen die Lebensmittelverschwendung - GS (PDF - 0 B)

### Hintergrund

Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung - GS / SK (PDF - 0 B)

---

### Zielgruppe

Grundschule

---

### Fächer

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

---

### Schlagwörter

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

---