

## Vorschlag 2: Woher? Wohin? – Wege der Lebensmittel

### BASISINFO:

Titel	Woher? Wohin? – Wege der Lebensmittel
Untertitel	Woher kommen Lebensmittel, die wir täglich essen, und was geschieht mit jenen, die wir nicht essen?
Kurzbeschreibung	Die TeilnehmerInnen lernen Produktionsorte und -verfahren ausgewählter Lebensmittel kennen. Es wird Bewusstsein dafür geschaffen, wo im Zuge von Produktion, Verarbeitung und Transport Lebensmittel weggeworfen werden und warum. Handlungsmöglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen werden erarbeitet und an andere Menschen weitergegeben.
Kompetenz-orientierte Ziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die TeilnehmerInnen können einzelne Lebensmittel Gruppen zuordnen bzw. zusammenfassen.</li> <li>• Die TeilnehmerInnen können Herkunft und Verarbeitungsschritte ausgewählter Lebensmittel benennen.</li> <li>• Die TeilnehmerInnen sind in der Lage, sich auf altersgemäße Weise Informationen zu beschaffen und diese zu interpretieren. Die TeilnehmerInnen können in ihrem Wirkungsbereich Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen entwickeln, anwenden und an andere Menschen weitergeben.</li> </ul>
Altersgruppe	6–10 Jahre
Themenbereiche	Naturwissenschaften, Gesundheit, Wirtschaft
Dauer	½ Tag (4–6 Stunden)
Methoden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruppenarbeiten</li> <li>• Diskussionen, Zusammenfassungen und Zuordnungen im Plenum</li> <li>• Arbeiten mit Arbeitsblättern</li> <li>• Kilometerjause</li> <li>• Gestalten von Informationsmaterialien (Plakaten, Flyern, Videos, ...) und Verbreiten dieser Materialien im schulischen und außerschulischen Umfeld</li> <li>• Ev. Erarbeiten und Vorführen von szenischen Darstellungen</li> <li>• Ev. Exkursionen, Lehrausgänge etc.</li> </ul>
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichst vielfältige Lebensmittel und Informationen zu deren Herkunft</li> <li>• 12 große Plakate oder Flipchartpapier</li> <li>• Tafel und Möglichkeit zum Aufhängen der Plakate</li> <li>• Dicke, bunte Stifte</li> <li>• Klebeband</li> <li>• Arbeitsmaterial „Wege häufiger Lebensmittel“</li> <li>• Messer</li> <li>• Servietten</li> <li>• Teller</li> </ul> <p>Für jede/n TeilnehmerIn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klebstoff</li> <li>• Schere</li> </ul>

Lebensmittel sind kostbar – Unterrichtsentwürfe für die Primarstufe

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unliniertes Papier</li> <li>• Bunte Stifte und Stifte zum Schreiben</li> <li>• Ausgedruckte Arbeitsblätter „Wege häufiger Lebensmittel“</li> <li>• Ev. Welt- und Österreich-Karte mit Maßstab und Lineal</li> <li>• Ev. Pin- oder Stecknadeln</li> <li>• Ev. Computer mit Internetanschluss zur Ermittlung von Entfernungen</li> </ul>
<p>Besondere Hinweise</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der ersten und zweiten Schulstufe ist es günstig, vorwiegend mit nicht oder nur geringfügig verarbeiteten Lebensmitteln zu arbeiten (z. B. Obst, Trockenfrüchte, Gemüse, Milchprodukte, Brot und Gebäck, Wurst, Eier). Bildhafte Darstellungen und einfache schriftliche Zusammenfassungen stehen dabei im Vordergrund. Die Berechnungen im Rahmen der Kilometerjause beschränken sich auf das Addieren von Entfernungen.</li> <li>• In der dritten und vierten Schulstufe können auch komplexer verarbeitete Lebensmittel zum Einsatz kommen wie Müsli und andere Jausenschnitten, Aufstriche, Kekse etc. Die Berechnungen im Rahmen der Kilometerjause können ausführlicher gestaltet werden, ebenso die Aufbereitung der Materialien zur Weitergabe erarbeiteter Informationen an Dritte.</li> <li>• Dieser Umsetzungsvorschlag bietet die Möglichkeit, sich durch die aufeinander aufbauenden Phasen intensiv mit dem Thema zu beschäftigen. Die Phasen können aber auch als eigenständige Einheiten umgesetzt werden.</li> </ul>
<p>Eignung für ...</p>	<p>Unterricht und außerschulische Jugendarbeit</p>
<p>Konnex zum Lehrplan</p>	<p>Sachunterricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• „SchülerInnen dabei unterstützen, ihre unmittelbare und mittelbare Lebenswirklichkeit zu erschließen.“</li> <li>• „Durch kindgemäßen und gleichzeitig sachgerechten Unterricht zu einem differenzierten Betrachten und Verstehen ihrer Lebenswelt führen und sie damit zu bewusstem, eigenständigem und verantwortlichem Handeln befähigen.“</li> <li>• „SchülerInnen gewinnen Einsichten in größere soziale Gebilde und Zusammenhänge und erweitern ihre soziale Handlungsfähigkeit.“</li> <li>• „Die Bedeutung von Pflanzen und Tieren für die Ernährung des Menschen erkennen.“</li> <li>• „Erste Erfahrungen über die Herstellung von Waren sammeln und erste Kenntnisse über die wirtschaftliche Versorgung größerer Gemeinschaften erwerben (Handel, Transport, Energie).“</li> <li>• „An ausgewählten Beispielen die Bedeutung erkennen, dass nicht alle Waren im Inland erzeugt werden.“</li> <li>• „An leicht überschaubaren Beispielen aus dem täglichen Leben den wirtschaftlichen Zusammenhang der Erzeugung, Verteilung und des Verbrauchs von Waren erkennen sowie an einfachen Beispielen Zusammenhänge zwischen Wirtschaft und Umwelt erkennen.“</li> <li>• „Auswirkungen des eigenen Verhaltens auf Natur und Umwelt erfassen und Folgen von Fehlverhalten abschätzen und aus diesem Verständnis entsprechend handeln.“</li> <li>• „Aus dem Wissen um die hohe Verantwortung jedes Einzelnen der Natur und Umwelt gegenüber selbst zu umweltbewusstem Verhalten gelangen.“</li> </ul>

Lebensmittel sind kostbar – Unterrichtsentwürfe für die Primarstufe

	• „Gemeinsame Erlebnisse vorbereiten und gestalten.“
Quellen:	<a href="http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/kostbare_lebensmittel.html">http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/kostbare_lebensmittel.html</a>
Nächster Umsetzungs-vorschlag	Lebensmittel selbst produzieren Lebensmittel beschaffen, verarbeiten und lagern mit Köpfchen

## ABLAUF:

<b>Phase 1</b>	<b>Einstieg: Wo kommt meine Jause her?</b>
Dauer	50 Minuten
Beschreibung	<p>Die TeilnehmerInnen werden im Vorfeld ersucht, eine vielfältige (gesunde) Jause mitzunehmen und auf Kärtchen die Herkunftsorte der mitgebrachten Lebensmittel zu notieren (ein Kärtchen pro Lebensmittel). Es wird besprochen, was zu einer vielfältigen, gesunden Jause gehört: z. B. Brot, Käse, Wurst, Gemüse, Obst, hartgekochtes Ei, Wasser, Saft (nähere Informationen darüber finden sich im Download „Hintergrundinformationen für PädagogInnen zum Thema Ernährung“).</p> <p>Am Beginn dieser Phase werden die TeilnehmerInnen ersucht, ihre Jause auszupacken und schön angerichtet auf ihren Tisch zu legen. Der Reihe nach werden sie nun gefragt, was sie als Jause mithaben. Anschließend soll sich jede/r TeilnehmerIn einen Teil der Jause aussuchen (z. B. Apfel, Paprika, Brotscheibe, Käsescheibe, Keks, ...), mit dem er/sie sich weiter beschäftigen möchte. Die ausgewählten Lebensmittel werden nun von den TeilnehmerInnen auf Kärtchen gezeichnet oder geschrieben. Anschließend werden sie – nach Produktgruppen sortiert (z. B. Brot/Gebäck, Obst, Gemüse, Milchprodukte, Wurst, ...) – an die Tafel oder (besser) auf ein Plakat geklebt, und zwar so, dass rundherum noch Platz für weitere Beschriftungen und Kärtchen bleibt.</p> <p>Gemeinsam werden zu den einzelnen Produktgruppen nun grundsätzliche Überlegungen angestellt und rundherum notiert wie z. B.: Woher könnte es ursprünglich stammen? Aus welchen Rohstoffen wurde es hergestellt? Woher könnten diese Rohstoffe stammen? Welche Verarbeitungsschritte hat es durchlaufen? Wo wurde das Produkt gekauft bzw. woher ist es zu mir gekommen? Wie ist es dort hingekommen? ...</p> <p>Ziel dieser ersten Aktivität ist es, grundsätzliches Bewusstsein dafür zu schaffen, wo und wie Lebensmittel produziert werden und welche Stationen sie auf dem Weg zum/zur KonsumentIn durchlaufen. Die anleitende Person sollte darauf achten, dass zu den Beschriftungen später die Kärtchen mit Abbildungen der einzelnen Stationen des Lebensmittels ergänzt (dazugeklebt) werden können (siehe Phase 2).</p>
Link	Informationen zur Produktion unterschiedlicher Lebensmittel in Österreich: <a href="http://www.ama-marketing.at/">http://www.ama-marketing.at/</a> (siehe „Produktgruppen“)
Download	„Hintergrundinformationen für PädagogInnen zum Thema Ernährung“
<b>Phase 2</b>	<b>Wege der Lebensmittel</b>
Dauer	50 Minuten
Beschreibung	Die TeilnehmerInnen bilden sechs Kleingruppen, in denen

Lebensmittel sind kostbar – Unterrichtsentwürfe für die Primarstufe

	<p>anschließend folgende Themen bearbeitet werden: Brot/Gebäck, Obst/Gemüse, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren, Eier. Die Zugehörigkeit zu den einzelnen Gruppen kann entweder frei gewählt werden oder wird in Anlehnung an die mitgebrachten Lebensmittel aus Phase 1 getroffen. Die anleitende Person sollte, falls erforderlich, lenkend eingreifen, damit die Gruppen ungefähr gleich groß sind.</p> <p>Die Mitglieder jeder Gruppe erhalten nun zu „ihrem“ Thema passende, folierte A5-Kärtchen, auf denen die Stationen des von ihnen bearbeiteten Lebensmittels abgebildet sind. Die Kärtchen sollen in der richtigen Reihenfolge aufgelegt werden. Anschließend werden die Kärtchen an die richtigen Positionen auf die Tafel/die Plakate geklebt und die Stationen besprochen.</p> <p>Wenn das für die Gruppe sinnvoll erscheint, können auch weiterführende Überlegungen angestellt werden wie z. B.: Welche Wege könnten verkürzt werden? Welche Stationen könnten ausgelassen werden? Warum gibt es so viele Stationen? Wo entstehen auf dem Weg Lebensmittelabfälle und aus welchen Gründen? Was können wir tun, um die Anzahl der Stationen (und damit die Menge weggeworfener Lebensmittel) zu verringern? Hintergrundinformationen für die anleitenden Personen finden sich im Download bzw. im angefügten PDF.</p> <p>Gemeinsam wird überlegt, ob und warum die besprochenen Lebensmittel manchmal zu Hause weggeworfen werden müssen. Pro Produktgruppe wird zumindest eine Handlungsmöglichkeit zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufgeschrieben. Diese Sätze können die TeilnehmerInnen später auf ihre Arbeitsblätter übertragen. Nun erhalten die TeilnehmerInnen die Arbeitsblätter, schneiden die Kärtchen aus dem unteren Drittel aus und kleben sie in der richtigen Reihenfolge in die dafür vorgesehenen Felder im oberen Drittel des Arbeitsblatts. Zuletzt übertragen sie den zur jeweiligen Produktgruppe passenden Satz zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen auf das Arbeitsblatt und können, falls noch Zeit bleibt, die Bilder auf den Arbeitsblättern bunt anmalen.</p>
Link	Informationen zu Produktionsschritten einzelner Lebensmittel: <a href="http://www.was-wir-essen.de">www.was-wir-essen.de</a>
Dateien	Arbeitsmaterial und Arbeitsblätter „Wege häufiger Lebensmittel“, „Wege häufiger Lebensmittel – Informationen für die anleitende Person“
<b>Phase 3</b>	<b>Kilometerjause</b>
Dauer	50 Minuten
Beschreibung	<p>Die TeilnehmerInnen richten nun gemeinsam ein Buffet mit den mitgebrachten Lebensmitteln her, indem gleiche Lebensmittel in Gruppen zusammengelegt werden. Dazu legen sie die mitgebrachten Kärtchen mit Informationen zur Herkunft der Lebensmittel.</p> <p>Sicherheitshalber sollte die anleitende Person auch zu jeder Produktgruppe mindestens ein Lebensmittel inkl. Information zur Herkunft mitbringen, um eventuelle „Lücken“ zu schließen.</p> <p>Pro Produktgruppe wird nun ein Ort, dessen Entfernung sich leicht ermitteln lässt, ausgewählt und die Entfernung, die das Lebensmittel zurückgelegt hat, an der Tafel oder auf einem Plakat notiert (z. B.</p>

Lebensmittel sind kostbar – Unterrichtsentwürfe für die Primarstufe

	<p>Kirsche: 2 km, wenn sie aus dem eigenen Garten mitgebracht wurde; Käse: 150 km, wenn der angegebene Herkunftsort so weit entfernt ist, etc.). Zur Veranschaulichung können die Orte, die für die Berechnungen herangezogen werden, auf geeigneten Karten mit Pin- oder Stecknadeln markiert werden.</p> <p>Die TeilnehmerInnen nehmen sich nun jeweils 3 bis 5 Lebensmittel, die sie anschließend auch essen wollen, und berechnen auf einem Zettel, wie weit die von ihnen zusammengestellte Jause gereist ist. Dieser Vorgang kann auch mehrmals wiederholt werden. So können die TeilnehmerInnen auch versuchen, eine schmackhafte Jause zusammenzustellen, die nicht so weit gereist ist, und sie können überlegen, ob man dieselben Produkte vielleicht von einem näher gelegenen Produzenten beziehen könnte.</p> <p>Damit es leichter ist, sich die berechneten Entfernungen vorzustellen, sollte eine allen TeilnehmerInnen bekannte Entfernungsangabe bereitgestellt werden (z. B. Entfernung zwischen zwei bekannten Punkten im Ort oder zw. zwei bekannten Orten etc.), sodass „neue“ Entfernungen auch umgerechnet werden können („x-mal so weit wie von ... nach ...“).</p> <p>Es sollen möglichst alle Lebensmittel aufgegessen werden. Falls doch welche übrig bleiben sollten, wird gemeinsam überlegt, wie sie am besten weiterverwertet werden könnten, und es wird auch entsprechend gehandelt.</p>
Link	Entfernungen online messen: <a href="http://www.luftlinie.org">www.luftlinie.org</a>
<b>Phase 4</b>	<b>Was mach ich heute bloß mit meiner mitgebrachten Jause? Erarbeiten und Verbreiten von Handlungsmöglichkeiten</b>
Dauer	1–3 Stunden
Beschreibung	<p>„Was mache ich nur mit den Resten meiner mitgebrachten Jause, wenn ich schon satt bin oder ich keinen Appetit darauf habe?“ Diese Frage wird in der Gruppe thematisiert. Gemeinsam werden Erfahrungen ausgetauscht und Ideen gesammelt, die auf ein Plakat oder auf die Tafel geschrieben werden (z. B. tauschen, verschenken, mit den Resten ein Buffet herrichten, bei dem sich alle bedienen können, mit den Eltern besprechen was/wie viel mitgenommen werden soll bzw. wie groß der Hunger ist, ...).</p> <p>Die Ideen können weiterverarbeitet werden zu Plakaten oder Flyern, die auch Kinder in anderen Gruppen oder Klassen erreichen sollen. Hier können kreative Möglichkeiten (z. B. Comics zeichnen) eingesetzt werden, um das Thema mit Humor und Witz an andere weiterzugeben.</p>
Link	Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen: <a href="http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/kostbare_lebensmittel/einzelne_tun.html">http://www.lebensministerium.at/lebensmittel/kostbare_lebensmittel/einzelne_tun.html</a>

Weiterführende Ideen, Informationen und Materialien:

Besuch auf dem Bauernhof/auf dem Bauernmarkt/beim Direktvermarkter etc.

Schule auf dem Bauernhof: Kontaktdaten für regionale Exkursionsziele,

Unterrichtsmaterialien etc.

<http://www.schuleambauernhof.at/>

Klimabündnis – Aktionsheft „Klimazwerg sind Freunde der Erde und beschützen sie!“

<http://www.klimaaktiv.at/article/articleview/85767/1/29272/>