



NMG für PS

Clip und klar! Was ist Foodwaste?

04:20 Minuten

Autorin Carole Kuhn

Zusammenfassung

In der Schweiz werden jedes Jahr 2'000'000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Umgerechnet ist das etwa so viel, wie wenn jeder pro Tag eine ganze Mahlzeit wegwerfen würde. Ein Teil der Lebensmittel geht schon bei der Ernte auf dem Feld verloren, da nur schön gewachsenes Gemüse und schöne Früchte gut verkauft werden können. 13% des gesamten Foodwaste fällt also in der Landwirtschaft an. Auch beim Transport in die Fabrik oder in den Fabriken selbst kommt es zu Foodwaste. Der Anteil an der Gesamtmenge beträgt 30%. Auf Lebensmittelverpackungen befindet sich jeweils ein Ablaufdatum. Das Lebensmittel ist also bis dahin noch geniessbar. Viele Lebensmittel wären über dieses Datum hinaus noch essbar, die Läden dürfen sie jedoch nicht mehr verkaufen. Darum kommt es auch in Läden und Restaurants zu Foodwaste. Der Anteil beträgt 12%. Die meisten Lebensmittel werden aber in den Haushalten weggeworfen. 45% des Foodwaste fällt dort an. Dagegen gibt es verschiedene Massnahmen, die einfach umzusetzen sind.

Didaktik Der Beitrag und die dazugehörigen Arbeitsblätter und Aufträge eignen sich für den Einsatz auf der Primarstufe.

Das Dossier gliedert sich in folgende Themen und Fragestellungen:

- Was bedeutet Foodwaste?
- Wer verursacht die Lebensmittelverschwendung?
- Vorbeugung und Vermeidung von Foodwaste

Lernziele Die Lernenden...

1. kennen den Begriff «Foodwaste» und seine Bedeutung.
2. wissen wo wieviel Foodwaste verursacht wird.
3. kennen Massnahmen zur Vorbeugung und Vermeidung von Foodwaste.
4. kennen die unterschiedlichen Angaben auf Verpackungen und wissen was sie bedeuten.
5. können das erworbene Wissen anwenden, indem sie es beim Kochen berücksichtigen.

Bezug zu Lehrplan 21

Natur, Mensch, Gesellschaft (1./2. Zyklus) NMG.2.6

Die Schülerinnen und Schüler können Einflüsse des Menschen auf die Natur einschätzen und über eine nachhaltige Entwicklung nachdenken.

Natur, Mensch, Gesellschaft (1./2. Zyklus) NMG.6.3

Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben.

Natur, Mensch, Gesellschaft (1./2. Zyklus) NMG.6.5

Die Schülerinnen und Schüler können Rahmenbedingungen von Konsum wahrnehmen sowie über die Verwendung von Gütern nachdenken.

Methodisches Vorgehen

Die SuS lernen den Begriff «Foodwaste» kennen und schauen den Film dazu. Anschliessend recherchieren sie über Methoden zur Vermeidung und Vorbeugung von Foodwaste. Sie suchen sich einige Methoden aus, die sie zuhause umsetzen möchten. Die SuS lernen die unterschiedlichen Daten auf den Verpackungen zu deuten und wenden das erworbene Wissen schliesslich an, indem sie zuhause oder in der Schule Gerichte aus Resten und abgelaufenen, aber noch geniessbaren Nahrungsmitteln kochen.

Links

- <https://catalogue.education21.ch/de/essen-im-eimer>, 04.02.2021, Essen im Eimer
- <https://toogoodtogo.ch/de-ch/movement/education/food-waste-worksheet>, 04.02.2021, Food Waste. Arbeitsblatt
- https://www.pusch.ch/fuer-schulen/unterrichtsmaterial/unterrichtsvorschlaege?tx_nwunterrichtsideen_pi1%5Baction%5D=list&tx_nwunterrichtsideen_pi1%5Bhauptthemen%5D=1&tx_nwunterrichtsideen_pi1%5Bthemen%5D=0&tx_nwunterrichtsideen_pi1%5Bzielgruppe%5D=0#unterrichtsideen-form, 04.02.2021, Unterrichtsvorschläge zu aktuellen Umweltthemen
- <https://savefood.ch/de/das-kannst-du-tun.html>, 04.02.2021, Tipps gehen Food Waste
- <https://savefood.ch/de/schulen.html>, 04.20.2021, Unterrichtsmaterial für Schulen
- <https://foodwaste.ch/uncategorized-2/rezepte-der-schweizer-bauerinnen/>, 04.02.2021, Rezepte der Schweizer Bäuerinnen
- <https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/resteverwertungs-rezepte-no-food-waste/>, 04.02.2021, Resteverwertungs-Rezepte (No Food Waste)
- <https://rezepte.lidl.ch/zerofoodwastekitchen>, 04.02.2021, Zero Foodwaste Kitchen by René Schudel

Bezug zu Lehrmittel

- Themenbuch Natur und Technik (NaTech) 5. und 6. Schuljahr, 2. korrigierte Auflage 2018, Bölsterli Bardy K., Brugger P., Brückmann M., von Fischer E., Flory T., Jakober M., Metzger S., Möschler L., Müller N., Naki S., Oser C., Schweizer G., Schwery N., Tempelmann S., Vetterli M., Vogel J., Zenklusen C. & Zollinger A., Schulverlag plus AG / Lehrmittelverlag Zürich, Seite 33

Lektion 1 Definition von Foodwaste

Vorwissen Um das Vorwissen abzufragen werden die SuS aufgefordert zu erzählen, was sie schon über Foodwaste wissen.

Film Als Einstieg ins Thema wird mit der Klasse der Film angeschaut. Nach dem Anschauen des Filmes sollen die SuS die Prozentsätze und Verursacher auf der Mülltonne einzeichnen und beschriften. In die Mülltonne dürfen sie selbst Nahrungsmittel zeichnen. Ältere SuS können mit den Prozentsätzen ein Kreisdiagramm zeichnen oder am Computer ein Kreisdiagramm erstellen. Eine Vorlage zur Mülltonne befindet sich unter Aufgabe 1.

Foodwaste vorbeugen und vermeiden Die SuS recherchieren im Internet und lernen verschiedene Möglichkeiten zur Vorbeugung und Vermeidung von Foodwaste kennen. Wenn sie die Internetrecherche unter Aufgabe 2 erledigt haben können die Notizen in der Klasse besprochen werden. Wer hat welche Massnahmen aufgeschrieben? Wer setzt schon etwas davon zuhause um? Was möchte man gerne demnächst ausprobieren?

Lektion 2 Kochen

Ablaufdatum Die SuS lernen den Unterschied zwischen den verschiedenen Angaben kennen.

- **Mindesthaltbarkeitsdatum:** Nach Ablauf dieses Datums sind die allermeisten Lebensmittel noch geniessbar. Testen kann man das, indem man sie gut anschaut, daran riecht und bei grosser Unsicherheit noch eine andere Person fragt.
- **Verbrauchsdatum:** Nach Ablauf dieses Datums sollte man die Lebensmittel nicht mehr konsumieren, da verdorbene Lebensmittel manchmal nicht am Aussehen, Geruch oder Geschmack erkannt werden können.

Anwenden Die SuS können als Hausaufgabe zuhause übrig gebliebene, noch geniessbare Lebensmittel verwerten und dokumentieren, wie sie das geschafft haben. Alternativ können die Kinder auch überflüssige, abgelaufene aber noch geniessbare Lebensmittel mitbringen und die ganze Klasse entwickelt daraus ein Menü. Dann wird gemeinsam gekocht und gegessen.

Weiterführung Die SuS könnten gemeinsam Rezepte zur Resteverwertung entwickeln, austesten, aufschreiben und daraus ein Klassenkochbuch entwickeln.