

# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](https://www.school-scout.de)



III.2.5

Sachunterricht – Demokratie & Gesellschaft

Ist das noch gut? –  
Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Claudia Pflü



Warum werden viele Obst- und Gemüsearten in Deutschland digitalisiert? In der Welt leben über 7 Milliarden Menschen. Die Weltbevölkerung wächst. Diese Fragen sollen in der vorliegenden Unterrichtseinheit mit den Schülerinnen und Schülern zum Bewusstsein für Ernährung und Nachhaltigkeit werden. Handlungsorientiert und lebensnah wird der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln in den angrenzenden Unterrichtsinhalten anschaulich vermittelt.

**KOMPETENZPROFIL**

**Klassenstufe:** 3 und 4  
**Quelle:** 10.1 Unterrichtsreihe  
**Kompetenzen:** Naturgeschichte, Ernährung und Verarbeitung von Lebensmitteln, Zusammenhänge zwischen Lebensmittelerzeugung, -Verarbeitung und -Verbrauch  
**Thematische Bereiche:** Nachhaltigkeit, Ernährung, Lebensmittelkunde  
**Medien:** Buch, Film, Ton, Selbstlernmaterialien  
**Organisatorisch:** Einzel- und Gruppenarbeit  
**Fächerübergreifend:** Kunst, Englisch, Sport, Musik

## III.2.5

### Sachunterricht – Demokratie & Gesellschaft

# Ist das noch gut? – Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Claudia Plinz



© RAABE 2022

© peakstock/Stock

Warum landen eine überreife Banane und ein Joghurt, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, im Müll? Wären diese Lebensmittel noch genießbar gewesen? Welche Bedeutung haben Bio-Siegel? Diese Fragen sollen in der vorliegenden Unterrichtseinheit mit den Schülerinnen und Schülern unter Berücksichtigung der Sinnesbildung erforscht und beantwortet werden. Handlungsorientiert und lebensweltbezogen wird der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln in den angebotenen Unterrichtsmaterialien anschaulich vermittelt.

---

#### KOMPETENZPROFIL

<b>Klassenstufe:</b>	3 und 4
<b>Dauer:</b>	ca. 7 Unterrichtsstunden
<b>Kompetenzen:</b>	Nahrungsmittel, ihre Herkunft und Verarbeitung kennen; Medienkompetenz; Zusammenhänge herstellen
<b>Thematische Bereiche:</b>	Lebensmittelverschwendung, Mindesthaltbarkeitsdatum, Nachhaltigkeit, Bio-Siegel
<b>Medien:</b>	Arbeitsblätter; Texte, Spiele, Test, Selbsteinschätzungsbogen, Beobachtungsbogen
<b>Organisatorisches:</b>	leere Lebensmittelverpackungen sammeln
<b>Fächerübergreifend:</b>	Kunst: ein Upcycling-Projekt durchführen

---

## Was Sie zu diesem Thema wissen sollten

Die Hälfte aller Lebensmittelabfälle in Deutschland entsteht in Privathaushalten, das entspricht etwa 75 kg pro Kopf und Jahr. Im Zuge der hohen Lebensmittelverschwendung soll den Schülerinnen und Schülern im Kontext eines nachhaltigen Konsums vermittelt werden, dass beispielsweise ein Apfel mit leichten „Dellen“ durchaus noch genießbar und verwendbar ist. Auch die Biosiegel spielen eine Rolle in dem Material. Für die Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ist es wichtig, dass die Kinder schon früh mit den Themen „ressourcenschonender Umgang“, „Lebensmittelverschwendung“ und „Nachhaltigkeit“ in Berührung kommen.

### Sinnesbildung

Die Sinnesbildung fördert die Entwicklung der Sinne und ein Bewusstsein für die Sinneserfahrung und ihre Bedeutung. Die Schulung der Sinne kann im Unterricht zum Thema Lebensmittelverschwendung verortet werden und wird in dem Material mitaufgenommen.

### Unverträglichkeiten & Co.

Wenn mit Lebensmitteln im Unterricht gearbeitet wird, müssen Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und kulturelle Aspekte der Kinder für die Planung berücksichtigt werden. Nutzen Sie Das Thema als Gesprächsanlass, um für Vorlieben und kulturelle Unterschiede zu sensibilisieren.

## Hinweise zu den Materialien

### Hinweise zu einzelnen Materialien

Der Schwerpunkt der Materialien liegt auf der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung im (Schul-)Alltag. Für die Fühlboxen (**M 1**) und auch für das Thema Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum (**M 4–M 5**) werden frische Obst- und Gemüsesorten benötigt. Diese sollten von der Lehrkraft besorgt werden. Bei **M 9** und **M 17** handelt es sich um Bewegungs- und Entspannungseinheiten zum Thema Lebensmittel.

### Weitere Materialien zur Unterrichtseinheit

Am Ende der Einheit finden Sie einen Test (**M 22**), einen Selbsteinschätzungsbogen (**M 23**) und einen Beobachtungsbogen (**M 24**). Mitglieder von *RAAbits Grundschule online* finden Lösungen und eine veränderbare Word-Datei unter [www.raabits.de/grundschule](http://www.raabits.de/grundschule).

## Hinweise zur Differenzierung

Eine Differenzierung erfolgt vor allem qualitativ. Da die Lesekompetenz der Schülerinnen und Schüler sehr unterschiedlich ist, sind die Texte unterschiedlich lang, und der Schwierigkeitsgrad der Aufgaben variiert. Zudem werden für die Bearbeitung der Aufgaben als Hilfestellung hinführende Fragen oder Beispielwörter angeboten.

## Welche Medien können Sie zusätzlich nutzen?

- ▶ <https://www.zugutfuerdietonne.de/>

Das BMEL bietet Ressourcen, mit denen Kinder und Erwachsene für den nachhaltigen Umgang im Alltag sensibilisiert werden sollen. [zuletzt abgerufen am 15.06.2022]

# Auf einen Blick



## Legende der Abkürzungen:

TX: Text; AB: Arbeitsblatt; VL: Vorlage; SP: Spiel



UG: Unterrichtsgespräch; LV: Lehrervortrag; EA: Einzelarbeit; PA: Partnerarbeit



## 1. Stunde

- Thema:** Obst- und Gemüsesorten „blind“ ertasten, beschreiben und benennen
- Einstieg:** L stellt den SuS 4 Fühlboxen mit je einem Stück Obst oder Gemüse zur Verfügung (LV); die SuS versuchen, den Gegenstand zu erfühlen (EA)
- M 1 (AB)** **Dinge in Fühlboxen erkennen** / Die SuS setzen ihren Tastsinn ein und werden für das Thema sensibilisiert (UG)
- M 2–M 3 (AB)** **Mein Wegwerfprotokoll** / Die SuS füllen 1 Woche lang zuhause ein Wegwerfprotokoll aus, um sich ihr eigenes Wegwerf-Verhalten bewusst zu machen (EA)  
- Vorbereitung:** Fühlboxen vorbereiten
- Benötigt:**
- 4 Boxen, Schuhkartons, Schüsseln mit Geschirrhandtuch o. Ä.
  - verschiedene Obst- und Gemüsesorten
  - ggf. Augenbinden

## 2. Stunde

- Thema:** Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum
- M 4–M 5 (AB)** **Das Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum** / Die SuS lernen das MHD und Verbrauchsdatum kennen und können diese voneinander unterscheiden (PA)  
- M 6 (AB)** **Schmeckt das noch?** / Die SuS setzen ihre Sinne ein und riechen, untersuchen und schmecken ggf. einen Joghurt mit abgelaufenem MHD (PA, UG)
- Vorbereitung:**
- leere Verpackungen sammeln
  - ggf. mit den Eltern klären, ob die SuS einen abgelaufenen Joghurt probieren dürfen
- Benötigt:**
- leere Verpackungen, Obst und Gemüse für M 4 und M 5
  - abgelaufene Joghurtbecher und Teelöffel

## 3. Stunde

- Thema:** Wie schön muss Obst und Gemüse aussehen?

- M 7 (TX)** **Die kleine Kartoffel Adretta** / SuS lesen die Geschichte selbst-ständig (EA); bei Klassen mit großem Förderbedarf kann die Geschichte auch durch die Lehrkraft vorgelesen werden (LV)
- M 8 (AB)** **Wie schön muss Gemüse sein?** / Die SuS bearbeiten das AB (PA); anschließend können die Aufgaben besprochen werden (UG)
- M 9 (SP)** **Rate mal, was ich bin?** / Die SuS lernen anhand von haptischen Übungen, Obst und Gemüse zu erraten (PA)
- Vorbereitung:** ggf. unförmiges Gemüse mitbringen

---

#### 4./5. Stunde

**Thema:** Resteverwertung von Lebensmitteln



**M 10–M 11 (AB)** **Was machen wir mit Essensresten?** / Die SuS lernen den nachhaltigen Umgang mit Speiseresten kennen (EA, PA)



**M 12–M 13 (AB)** **Aus Resten etwas Neues zaubern** / Die SuS werden für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert (EA, PA)

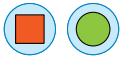
**M 14 (AB)** **Was sind unsere Lebensmittel wert?** / Die SuS lesen einen Text und recherchieren im Internet (PA)

**Benötigt:**  Laptops/Tablets mit Internetzugang

---

#### 6. Stunde

**Thema:** Aufbewahrung von Lebensmitteln



**M 15–M 16 (AB)** **Lebensmittel angemessen aufbewahren** / Die SuS lernen, welche Lebensmittel wie aufbewahrt werden sollten (EA, PA)

**M 17 (TX)** **Eine Fantasiereise: Meine Brotdose** / L liest die Fantasiereise langsam vor (LV); anschließend wird darüber gesprochen (UG)

**Vorbereitung:** für M 17 den Klassenraum ggf. abdunkeln

---

#### 7. Stunde

**Thema:** Biosiegel und ihre Bedeutung



**M 18–M 19 (AB)** **Was bedeutet „Bio“** / Die SuS recherchieren den Begriff „Bio“ im Internet (PA)



**M 20–M 21 (AB)** **Bio-Siegel im Überblick** / Die SuS recherchieren verschiedene wichtige Bio-Siegel im Internet und lernen deren Nutzen kennen (PA)

**Vorbereitung:** ggf. Computerraum reservieren oder Laptops/Tablets mit Internetzugang bereitstellen und mit den SuS die wichtigsten Verhaltensregeln für das Verhalten im Internet wiederholen

**Benötigt:**  Laptops/Tablets mit Internetzugang

# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

## Auszug aus: *Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)



III.2.5

Sachunterricht – Demokratie & Gesellschaft

Ist das noch gut? –  
Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln

Claudia Pirio



Warum werden alle überflutet? Warum und wie sieht es aus? Dieses Material ist als digitaler Lernzettel im PDF-Format zur Verfügung gestellt. Bitte beachten Sie: Dieses Material ist als digitaler Lernzettel im PDF-Format zur Verfügung gestellt. Bitte beachten Sie: Dieses Material ist als digitaler Lernzettel im PDF-Format zur Verfügung gestellt.

**KOMPETENZPROFIL**

<b>Klassenstufe:</b>	3 und 4
<b>Quelle:</b>	10. 1. Unterrichtsreihe
<b>Kompetenzen:</b>	Naturgeschichte, Tierkunde und Umwelterkunde
<b>Thematische Bereiche:</b>	Lebenszyklus, Zoonosen, Ernährung, Lebensmittelkunde, Nachhaltigkeit, Bio, Smart
<b>Medien:</b>	Arbeitsblätter, Text, Spiel, Text, Selbstlernzettel, Podcast
<b>Organisatorisch:</b>	Lehrerfortbildung, Lehrerfortbildung, Lehrerfortbildung
<b>Fächerübergreifend:</b>	Kunst, ein Projekt, ein Projekt, ein Projekt