

JAUSEN-CHECKER

Konsum: Lebensmittel sind wertvoll

Wie kommt das Brot in die Jausenbox?



GS2



15
MIN.

- WORUM GEHT ES:** Die Verarbeitungsschritte vom Korn bis zum Brot kennenlernen, wahrnehmen und wertschätzen
- METHODE:** Bildsequenzen, Trefferkarten, Aussagen oder Bilder liegen im Raum verteilt auf. Je nach Auftrag stellen sich die Kinder zu einem Bild
- SOZIALFORM:** Plenum
- VORBEREITUNG:** [Bilderkarten „der Weg des Brotes“](#), ggf. Ausgabegerät

K KONTAKT
I INFORMATION
O ORGANISATION
S SELBSTSTÄNDIGES
ERARBEITEN
K KONTROLLE



LEBENSMITTELWISSEN

... nehmen die vielen Arbeitsschritte bis zum fertigen Produkt bewusst wahr.

... benennen einige Arbeitsschritte.



ZIELE: Die Kinder ...

ERNÄHRUNGSBILDUNG



KONSUMKOMPETENZ

... erkennen, dass für die Lebensmittelherstellung viele Schritte notwendig sind und dafür neben Ressourcen und Arbeitskraft auch Energie benötigt wird.

... verstehen, dass durch diesen hohen Produktionsaufwand Lebensmittel sehr wertvoll sind.

LEHRPLANBEZUG: **Sachunterricht: Naturwissenschaftlicher Wirtschaftlicher Kompetenzbereich**

ABLAUF:

- Die Lehrperson zeigt den Kindern die einzelnen Produktionsschritte des Lebensmittels. Entweder digital, anhand der ausgedruckten Bilder oder wie in der Modifikation (siehe unten) dargestellt. Gemeinsam werden die Bilder beschrieben. „Was können wir darauf sehen? Wie nennt man die Personen, die diese Arbeit durchführen? (Bauer/Bäuerin, Bäcker*in, LKW-Fahrer*in und Verkäufer*in)“

Fragen zum Anregen von Diskussionen:

- Kennst du jemanden aus diesen Berufsgruppen?
Was machen diese Personen alles?
- Was braucht man neben Getreide noch alles, um Brot herzustellen (Traktor, Mähdrescher, LKW, Teigrührmaschinen, Energie, Verpackungen für Mehl, Wasser, Salz, ...)?
- Hast du schon einmal dein Jausenbrot nicht aufgegessen?
- Hast du schon mal Reste deiner Jause weggeworfen?
- Was könntest du mit einer übriggebliebenen Jause noch machen, um Müll zu vermeiden? (am Nachmittag essen, nächsten Tag nochmal mitnehmen, ...)



- Die Kinder überlegen, bei welchen Produktionsschritten besonders viel Energie verbraucht wird und begründen deren Vermutung.
Hinweis: Hier gibt es kein richtig oder falsch, da immer in irgendeiner Form Energie aufgewendet wird (auch bei einer körperlichen Arbeit).

**MÖGLICHER
EINSTIEG:**

Umsetzungsvorschlag Mehl & Brot

**VERTIEFUNG UND
WIEDERHOLUNG:**

Umsetzungsvorschlag Lebensmittelverschwendung, [AB „Von der Aussaat zum Mehl“](#), Informationen und Grafiken: [Factsheet Brot](#), [Grafik „Verschwendung Brot und Gebäck“](#), alle Videos zum Brot

MODIFIKATIONEN:

Noch greifbarer wird es für die Kinder, wenn die Bilder ausgedruckt und auf dem Boden, wie ein Weg, aufgelegt werden. Durch die vielen Schritte, die man vom Anfang bis zum Ende macht, wird der Produktionsweg noch besser veranschaulicht.

