

Umsetzungsvorschlag

Thema:

**Lebensmittelverschwendung
Vom (Über-)Lebensmittel zum Wegwerfprodukt**

Schulart/Schulstufen:

Grundstufe 1 (Vorschule, 1. und 2. Klasse)

Umfang:

2 UE (2x 50 Min.)

Vorbereitungen:



- [Factsheet zur Lebensmittelverschwendung](#) durchlesen
- Die Kinder werden ein paar Tage vor der UE dazu aufgefordert, altbackenes Gebäck mitzunehmen.
- Brotkorb und Produkte vorbereiten:
 - Rapsöl
 - Meersalz
 - getrocknete Tomaten
 - Butter
 - Nudeln
 - Mehl
 - Milch
 - Nüsse
 - Marmelade
 - Eier
 - Wurst
 - Tomatensauce
 - Mais
 - Bohnen
- [Infoblatt „Brot geschichtliche Entwicklung“](#) für die Lehrperson ausdrucken
- [Poster „Is\(s\)t das noch gut?“](#) in A3 ausdrucken
- [AB „Is\(s\)t das noch gut?“](#) und [„Rezeptvorlage Brotchips“](#) in Klassenstärke ausdrucken.

Toaster (optional), Teller, Streichmesser, Schneidemaschine, Backblech, Backpapier, Pürierstab, hohes Glas vorbereiten.

Erwarteter
Kompetenzerwerb



Die Lernenden

- wissen über den Wertverlust des Brotes Bescheid.
- kennen Möglichkeiten, die Haltbarkeit des Brotes zu verlängern.
- können altbackenes Gebäck verwerten.
- wissen über die Haltbarkeit von verschiedenen Lebensmittel Bescheid.
- wissen, dass abgelaufene Lebensmittel nicht verdorben sein müssen. Sie überprüfen erst mit ihren Sinnen.

Lehrplanbezug¹



Sachunterricht: Wirtschaftlicher Kompetenzbereich

Zusatzmaterial:



[D/SU: Fragebogen „Lieblingsgerichte“](#)
[D: Lesedetektive](#)
[BSP: Ballspiel Lebensmittelretter](#)
[Geschichte „Gschafti in der Mülltonne“](#)

Zusatzangebot:



Materialien Wiener Tafel:
[Quiz, Sensorik-Labor-Broschüre und Plakat](#) (Download ZIP-Ordner)

Lade dir eine Seminarbäuerin als Expertin ein. Sie kann dir hilfreiche Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung geben. Hier findest du die Angebote für dein Bundesland:
[Seminarbäuerinnen Österreich - Bundeskoordination - Die Seminarbäuerinnen in den Bundesländern \(seminar-baeuerinnen.at\)](#)

Learning App	https://learningapps.org/watch?v=pe06hddkt21	
--------------	---	--

Zeit (min.)	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien/ Medieneinsatz
20 min	<p>Kontakt/Einstieg/ Kernidee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bildung eines Sesselkreises • In der Mitte wird das mitgebrachte altgewordene Gebäck aufgelegt. • Die Lehrperson erzählt kurz die geschichtliche Entwicklung des Brotes (Wertverlust) in eigenen Worten mithilfe des Infoblattes. • Die Lernenden werden gefragt, wie oft es bei ihnen Semmeln gibt und ob das Brot zu Hause selbst hergestellt wird? • Die Kinder dürfen nun mit allen Sinnen das Lebensmittel betrachten und sollen sich entscheiden, welches davon nicht mehr verwertet werden kann und welches davon noch verwendet werden darf. • In folgender Reihenfolge wird das Gebäck wahrgenommen: Sehen, riechen, fühlen, schmecken (wenn noch möglich). • Gemeinsames Aussortieren 	Sesselkreis	<ul style="list-style-type: none"> • Brotkorb • Altbackenes Gebäck • Infoblatt „Brot geschichtliche Entwicklung“
15 min	<p>Information/ Begutachtung:</p> <p>Anhand des Infoblattes erklärt die Lehrperson den Kindern was ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist und wie es sich von anderen Daten unterscheidet.</p>	Gruppenarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Infoblatt „Mindesthaltbarkeitsdatum“ • Produkte: ✓ Rapsöl

	<ul style="list-style-type: none"> Die Lehrperson stellt verschiedene Lebensmittel in die Kreismitte und diese Produkte werden auf ihr Mindesthaltbarkeitsdatum überprüft. Die Lehrperson stellt den Kindern folgende Fragen: <ul style="list-style-type: none"> Hast du selbst ein Lebensmittel schon einmal auf das Mindesthaltbarkeitsdatum überprüft? Muss ein Lebensmittel sofort entsorgt werden, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde? Hast du schon einmal ein Lebensmittel gegessen, bei dem das MHD überschritten wurde? Nun wird daneben das Poster „Isst das noch gut?“ aufgelegt und die Kinder sollen die Lebensmittel unterteilen in: lange, mittel und kurz haltbar. 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Meersalz ✓ getrocknete Tomaten ✓ Butter <p>(diese werden nämlich auch für das Kochen gebraucht)</p> <ul style="list-style-type: none"> Wahlweise Produkte in der Verpackung: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nudeln ✓ Mehl ✓ Milch ✓ Nüsse ✓ Marmelade ✓ Eier ✓ Wurst ✓ Tomatensauce ✓ Mais ✓ Bohnen Poster „Ist das noch gut“
15 min	<p>Arbeitsblatt: Haltbarkeit der Lebensmittel</p> <p>Die Lernenden sollen die Lebensmittel ausschneiden und in die richtige Spalte einkleben.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> AB „Is(s)t das noch gut?“
PAUSE			
20 min	<p>Kochen: Brotchips</p> <ul style="list-style-type: none"> Gemeinsam bespricht die Lehrperson mit den Kindern, wie Brot länger haltbar gemacht werden kann. 	Gruppenarbeit	<ul style="list-style-type: none"> Toaster Rezept Brotchips in Klassenstärke Schneidemaschine

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lagerung: am besten das Brot mit der Schnittfläche nach unten und bei Zimmertemperatur aufbewahren. ○ Älteres Brot kann durch Toasten wieder schmackhafter gemacht werden (Kinder ausprobieren lassen). ○ Für die Aufbewahrung von Brot ist am besten ein Stoffsackerl oder ein Brottopf aus Keramik oder Ton. ● Kochen nach Rezeptanleitung (je nach Kinderanzahl Zutatenliste ergänzen). Sollte kein Pürierstab in der Schule vorhanden sein, kann die Lehrperson die Gewürz-Öl Mischung schon zu Hause vorbereiten und die Kinder bestreichen nur mehr das Brot. 		<ul style="list-style-type: none"> ● Rapsöl ● Meersalz ● Thymian ● Rosmarin ● Basilikum ● 1 Glas getrocknete Tomaten ● Pürierstab ● Streichmesser und Teller für die Schüler
20 min	<p>Lied erarbeiten</p> <p>Während die Brotchips im Ofen gebacken werden, erarbeitet die Lehrperson das Lied mit den Kindern.</p> <p>Lied: „Danke für unsere Lebensmittel“</p>	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> ● AB Lied „Danke für unsere Lebensmittel“
10 min	<p>Gemeinsames Essen: Die Brotchips werden aufgeteilt und gegessen.</p> <p><u>Sprechanlässe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Was war heute neu für dich? ● Worüber hast du gestaunt? ● Was wirst du dir bestimmt merken? 	Plenum	