



Umsetzungsvorschlag

Thema:	Lebensmittelverschwendung Vom (Über-)Lebensmittel zum Wegwerfprodukt
Schulart/Schulstufen:	Grundstufe 2 (3. und 4. Klasse)
Umfang:	2 UE (2x 50 Min.)
Vorbereitungen: 	<ul style="list-style-type: none"> • Factsheet zur Lebensmittelverschwendung • Geschichte „Gschafti in der Mülltonne“ und Textimpuls für die Lehrperson ausdrucken • Ausgabegerät und Videos vorbereiten • Tipps Karten, AB 1x1 der Ernährung: 4 Jahreszeiten Wochenplan und Restrezept „altes Brot“ ausdrucken und eventuell laminieren • Flipbook in Klassenstärke ausdrucken • Heftmaschine
Erwarteter Kompetenzerwerb 	Die Lernenden <ul style="list-style-type: none"> • wissen über die Problematik der Lebensmittelverschwendung Bescheid. • erkennen, dass zu viele Lebensmittel im Müll landen. • wissen wie sie Lebensmittelverschwendung vermeiden können. • kennen Möglichkeiten, Lebensmittel noch rechtzeitig zu verwerten. • können eine Einkaufsliste schreiben. • kennen die richtige Lagerung von Apfel, Milch und Tomate.
Lehrplanbezug¹ 	Sachunterricht: Wirtschaftlicher Kompetenzbereich
Videos: 	Videos zum Thema Lebensmittelverschwendung findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel: <u>Kurzvideo Lebensmittelverschwendung</u> https://youtu.be/juEpetIhim0 <u>Lebensmittelverschwendung vermeiden: 4 Tipps</u> https://www.youtube.com/watch?v=s-Cv5tJgSHI <u>Milch – Lagerung und Haltbarkeit</u> MILCH - Lagerung und Haltbarkeit - YouTube <u>Apfel- Aufbewahrung – die richtige Lagerung</u> APFEL - Aufbewahrung - die richtige Lagerung - YouTube

Zusatzmaterial:



[SU: Memory- Lebensmittellagerung](#)

[SU: Stimmt das? - MHD](#)


[D: Tandem lesen](#)

[D: Restrezept: gefüllte Palatschinken](#)

[BSP: Ballspiel Lebensmittelretter](#)

[ME: Lied „Danke für unsere Lebensmittel“](#)

[BE: Zeichne ein Lebensmittel in die Mülltonne](#)

Learning App	https://learningapps.org/watch?v=p6x5ns5nk21	
--------------	---	--

Zeit in Min.	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien / Medieneinsatz
30 min	<p>Kontakt/Einstieg/Kernidee:</p> <p>Die Lehrperson liest die Geschichte von Gschafiti im Sesselkreis vor.</p> <p>Gemeinsam wird nochmals besprochen, was uns diese Geschichte erzählen will.</p> <p>Es wird ein kurzes Video als Diskussionsgrundlage gezeigt.</p> <p>Film:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelverschwendung [0:16] <p>Die Lehrperson stellt Fragen wie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warum wirft die Frau ein Sackerl von 3 weg? (weil 1/3 unserer Lebensmittel leider verschwendet werden) • Ist dir das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Lebensmittel schon mal aufgefallen? • Hast du schon einmal aufgrund eines abgelaufenen Haltbarkeitsdatum, ein Lebensmittel in den Müll geworfen? • Glaubst du, ist ein abgelaufenes Produkt noch genießbar? 	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Geschichte „Gschafiti in der Mülltonne“ • Kurzvideo Lebensmittelverschwendung • Textimpuls <p>Link zu dem Video: https://youtu.be/juEpetIhim0</p>

	Nun liest die Lehrperson noch ein paar Informationen zum Thema Lebensmittelverschwendung vor und bespricht sie anschließend mit den Schülern.		<ul style="list-style-type: none"> • Textimpuls oder Factsheet
20 min	<p>Tipps um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden Die Lehrperson zeigt einen kurzen Film:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelverschwendung vermeiden: 4 Tipps [0:57 min] <p>Anschließend hängt sie die 5 Karten gut ersichtlich auf und bespricht jeden Tipp mit den Kindern.</p> <p>Zu Tipp 1: Überlege dir, welche Gerichte du gerne isst.</p> <p>Zu Tipp 2: Wie kann ich bei einer Einkaufsliste vorgehen?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einteilen in Getreide, Obst, Milchprodukte, etc. - Einteilen in Aufbewahrung im Geschäft (Kühlabteilung, Gefrierabteilung; Getränke, etc.) <p>Zu Tipp 3: 1x1 der Ernährung: 4 Jahreszeiten Wochenplan herzeigen und besprechen (passend für jede Jahreszeit gibt es einen A4 Zettel)</p> <p>Zu Tipp 4: kurze Videos zur Lagerung von unterschiedlichen Lebensmitteln</p> <p>Film:</p>	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgabegerät für Videos • Tipp-Karten • AB 1x1 der Ernährung: 4 Jahreszeiten Wochenplan • Restlrezept „altes Brot“ <p>Link zu den Videos:</p> <p>Lebensmittelverschwendung vermeiden: https://www.youtube.com/watch?v=s-Cv5tJgSHI</p> <p>Milch: https://youtu.be/5j2qjENVj5w</p> <p>Apfel: https://youtu.be/Egt tsGkb0Q</p> <p>Tomate: https://youtu.be/LzxFGsJBmdc</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Milch – Lagerung und Haltbarkeit [1:13 min] - Apfel- Aufbewahrung - die richtige Lagerung [1:23 min] - Tomate – Lagerung [0:43 min] <p>Zu Tipp 5: Restrezepte findest du auf der Website der Wiener Tafel zum Beispiel zum Lebensmittel Brot Altes Brot mit neuem Sinn Brochure A4 web-1.pdf (wienertafel.at)</p>		
PAUSE			
5 min	<p>Einführung in das Flipbook</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laufdiktat: Schreibe die 5 Tipps in der richtigen Reihenfolge auf die sichtbare Zeile. 2. Zu jedem Tipp gibt es eine kleine Anweisung zum Ausführen. Das benötigte Material dazu findest du bei den Stationen. 3. Gestalte noch das Titelbild 	Plenum	
40 min	<p>Selbstständiges Arbeiten: Die Lernenden arbeiten selbstständig an ihrem Flipbook.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Flipbook in Klassenstärke • 5 Tipp-Karten • Restrezept „altes Brot“ • AB 1x1 der Ernährung: 4 Jahreszeiten Wochenplan • Heftmaschine
5 min	<p>Präsentation des Flipbooks:</p>	Gruppenreflexion	



	Die Kinder dürfen durch die Klasse gehen und können ihr Werk präsentieren.		
--	--	--	--