

LEBENSMITTELVerschwendung

Zero Waste Cooking



WORUM ES GEHT: Wie sieht es mit der Lebensmittelverschwendung in Österreich aus? Welchen Beitrag zur Vermeidung dieser kann ich dabei leisten? In dieser Unterrichtssequenz gehen die Schüler*innen diesen Fragen nach, hören dazu in einen Podcast hinein und versuchen, ihre Ideen auch in der Küche umzusetzen.

METHODE: Arbeitsblatt, gemeinsames Kochen

SOZIALFORM: Plenum, Sequenz eines Podcasts, Einzel- und Gruppenarbeit, Kochen in Gruppen

VORBEREITUNG: In dieser Unterrichtssequenz wird auch gekocht, um die Lebensmittelbeschaffung kann sich die Lehrperson kümmern oder alle Schüler*innen bringen etwas mit. Die Mengenangaben pro Gruppe sind auf dem Arbeitsblatt vermerkt.

- Das [Arbeitsblatt „Zero Waste Cooking“](#) und das [Arbeitsblatt „Feedback“](#) in Klassenstärke kopieren.
- Für das Abspielen des Einstiegs-Videos wird ein internetfähiges Endgerät und einen Beamer mit Leinwand oder Smart Board benötigt.

Die Umsetzung dieses Unterrichtsvorschlags benötigt eine Kochgelegenheit. Wenn nur eine kleine Küche zur Verfügung steht, lässt man die Gruppen nacheinander kochen und die anderen Schüler*innen arbeiten währenddessen an [weiterführenden Arbeitsblättern](#).

Eine weitere Möglichkeit ist, bei der Gelegenheit auch die Küche der Gemeinschaftsverpflegung kennenzulernen oder nach Möglichkeit eine Gastronomie-Küche eines Elternteils zu nutzen.

K KONTAKT
I INFORMATION
O ORGANISATION
S SELBSTSTÄNDIGES ERARBEITEN
K KONTROLLE

ZIELE: Die Schüler*innen ...



LEBENSMITTELWISSEN



ERNÄHRUNGSBILDUNG



KONSUMKOMPETENZ

... überlegen sich entweder selbstständig ein Menü und setzen dieses anschließend um
... oder setzen die vorgegebenen Rezepte gemeinsam um

... beschäftigen sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung
... bekommen Tipps für den achtsamen Umgang mit Lebensmitteln
... treffen eine fachliche Unterscheidung zwischen vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen und ordnen Beispiele zu
... überlegen sich Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen zuhause und im schulischen Kontext

LEHRPLANBEZUG: Ernährung und Haushalt, Lebensmittelverarbeitung, Gesundheitslehre



ABLAUF:

- Um die Schülerinnen und Schüler in dieses Thema eintauchen zu lassen, wird zu Beginn des Unterrichts das kurze [Video „Lebensmittelverschwendung vermeiden“](#) gezeigt.
- Das [Arbeitsblatt „Zero Waste Cooking“](#) wird gemeinsam gelesen und ein erstes Grundwissen zur Thematik wird angelegt. Möchte man tiefer in die Thematik einsteigen, ist dies mit den Unterrichtsmaterialien zu Lebensmittelverschwendung möglich (siehe Modifikationen).
- Die Arbeitsaufgabe, die bereits auf dem Arbeitsblatt ersichtlich ist, wird noch einmal gemeinsam besprochen. Die Schülerinnen und Schüler werden in Gruppen mit 3-4 Personen eingeteilt. Anschließend erfolgt der Ortswechsel in die Küche. Alle weiteren Erklärungen bezüglich der Arbeitsweise und der Materialien erfolgen dort.
- In den Gruppen werden zunächst Menüs entwickelt und überlegt, um diese dann anschließend in der Küche zuzubereiten.
- Anschließend darf nicht vergessen werden, dass alle Kochergebnisse auch verkostet werden dürfen.
- Bevor in der Klasse gemeinsam über die Lerneinheit gesprochen wird, soll jede Schülerin und jeder Schüler das [Arbeitsblatt „Feedback“](#) für sich ausfüllen. Dann wird in der Klasse noch einmal gemeinsam reflektiert. Wenn die Zeit knapp ist, kann dies auch auf die folgende Unterrichtseinheit verschoben werden.
 - Wie ist es dir beim Kochen ergangen? Was hat dir besonders gefallen? Welche Herausforderungen hattest du? Was fandest du besonders spannend?
 - Konntest du alle Lebensmittel-Reste verbrauchen? Welche sind übrig geblieben? Was könnte aus den Resten noch gemacht werden?
 - Was kannst du dir für die Zukunft mitnehmen?
 - Welche Menüs habt ihr gekocht?
 - Welche Überraschungen oder Herausforderungen sind aufgetaucht?

ZUSATZMATERIAL:

Diese Unterrichtssequenz kann je nach Bedarf mit folgenden Elementen ergänzt werden:

Video-Reihe: [Lebensmittelverschwendung | Land schafft Leben - YouTube](#)
[PODCAST | # 163 Marmelade statt Mülltonne | Cornelia Diesenreiter – Wer nichts weiß muss alles essen](#)
[PODCAST | #135 Viel zum tian | Paul Ivić – Wer nichts weiß, muss alles essen](#)
[PODCAST | #113 Sparen wir uns den Mist! | Gudrun Obersteiner – Wer nichts weiß, muss alles essen](#)
[PODCAST | #85 Zu gut, um Müll zu sein | Georg Strasser – Wer nichts weiß, muss alles essen](#)
[PODCAST | #42 Die Retter der Tafelrunde | Alexandra Gruber – Wer nichts weiß, muss alles essen](#)
[PODCAST | #28 Tatort Tonne: Lebensmittelverschwendung | Helene Pattermann – Wer nichts weiß, muss alles essen](#)

ERGÄNZENDES UNTERRICHTS- MATERIAL:

[Lebensmittelverschwendung | Sekundarstufe 2 \(landschaftleben.at\)](#)

