



Lebensmittelretter

Baustein 19 (Sekundarstufe I, Klasse 7 – 10)



Gefördert durch

**Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen**



Impressum

Projektleitung:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies
Institut für Ernährung, Konsum, Gesundheit
Department Sport und Gesundheit
Fakultät für Naturwissenschaften
Universität Paderborn
Warburger Str. 100
33098 Paderborn

E-Mail: schlegel@mail.upb.de
Tel: 0 52 51 / 60-21 87

Autorin dieses Bausteins: Verbraucherzentrale NRW

An der Entwicklung der Bausteine waren folgende Personen und Institutionen beteiligt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, (Projektleitung und -konzeption)
Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn

- Regine Bigga
- Maïke Bruse
- Ulrike Daub
- Stefanie Hinkelmann
- Hella Innemann
- Tanja Körner
- Silvia Leutnant
- Kirsten Mann
- Elena Neb

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule
Münster

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Stand Juli 2020 (Aktualisierung der Links)

Hinweis zur Zitation:

Bitte zitieren Sie den Baustein ggf. als:

Verbraucherzentrale NRW (2013): Lebensmittelretter. Baustein 19 des Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung: Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies, Paderborn

Download unter:

http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b19.php

"Lebensmittelretter" – Eine neue Station für die Ess-Kult-Tour

Innerhalb des seit 2011 bestehenden interaktiven Bildungsangebots "Ess-Kult-Tour" für Jugendliche und junge Erwachsene der Verbraucherzentralen wurde eine neue Station – der Lebensmittelretter – entwickelt. Diese bringt Schülerinnen und Schülern die Problematik der Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette näher und vermittelt ihnen Handlungsalternativen für den Alltag.



Der "Lebensmittel-Retter" kann im Rahmen der Ess-Kult-Tour mit den anderen Stationen eingesetzt werden oder separat als Unterrichtsschwerpunkt zur Thematik "Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln".

Zielgruppe sind Schülerinnen und Schüler ab Klasse 7. Durch den flexiblen Einsatz der Stationen mit variablen Aufgabenstellungen kann das Niveau individuell der Zielgruppe angepasst werden, um insbesondere Jugendliche mit besonderem Entwicklungsbedarf zu erreichen. Ziel ist es, die Konsumkompetenzen Jugendlicher zu stärken und ihnen ein ausgewogenes und gesundes Essverhalten näherzubringen.

1. Informationen zur Ess-Kult-Tour

Modul A wendet sich an Jugendliche der Klassen 7 bis 10 sowie an höhere lernschwächere Klassen. Für diese Schülerinnen und Schüler stehen folgende Stationen zur Auswahl: Lebensmittelretter, [Snackchecker](#), Spurensucher, Umweltperte, Selbsterkenner und Werbeprofi.

- Modul B ist für Jugendliche der Klassen 11 bis 13 sowie junge Erwachsene an Berufsschulen, Schulkollegs und privaten Bildungsträgern geeignet. Für diese Zielgruppen stehen folgende Stationen zur Auswahl: Lebensmittelretter, [Snackchecker](#), Spurensucher, Umweltperte und Chefkoch.

Pro Jahr werden bundesweit rund 200 Ess-Kult-Tour-Veranstaltungen in Schulen und 20 Lehrer-Workshops zur Verstetigung der Aktion durchgeführt. In Nordrhein-Westfalen werden jährlich rund 35 Veranstaltungen durch qualifizierte Ernährungsfachkräfte der Verbraucherzentrale NRW in Zusammenarbeit mit Lehrerinnen und Lehrern durchgeführt. Die Veranstaltungen dauern jeweils rund zwei Stunden.

Das Projekt "Ess-Kult-Tour" wurde von der UNESCO als offizielles Projekt der UN-Weltdekade "Bildung für eine nachhaltige Entwicklung" und vom Rat für Nachhaltige Entwicklung Werkstatt-N Projekt 2011 ausgezeichnet und wird im Rahmen des

Nationalen Aktionsplans IN FORM vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert.

Die Station "Lebensmittelretter" wurde im Rahmen eines vom Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz geförderten Projekts in Kooperation mit der Universität Paderborn entwickelt.

2. Mögliche Lehr- und Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler sollen ...

- erläutern und begründen, dass Lebensmittelverschwendung auf allen Stufen der Wertschöpfungskette stattfindet,
- Lebensmittel sachgerecht lagern können,
- ihr eigenes Verhalten reflektieren und Handlungsalternativen entwickeln,
- Strategien und Lösungswege zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung benennen.

Anmerkung

Es gibt Quizkarten mit Fragen rund um die Themen der Ess-Kult-Tour, die für die Vor- und Nachbereitung eingesetzt werden können.

Bestehen entsprechende Facharbeitsräume (Schulküche etc.), können die Rezepte auch zubereitet werden. Hierzu ist es notwendig, dass die Lehrkräfte die benötigten Zutaten einkaufen.

Ablauf Modul A: ca. 20 Min.

Sensibilisierung und Problematisierungsphase

Die Schülerinnen und Schüler schauen den Trailer des Films "Taste the Waste"

Verteilung innerhalb der Wertschöpfungskette – Schätzspiel

Die Schülerinnen und Schüler schätzen, wer wie viele Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette wegwirft. Ziel ist es zu erkennen, dass nicht nur im Haushalt Lebensmittel im Mülleimer landen, sondern alle Akteure der Lebensmittelkette vom Feld bis zur Gabel an der Lebensmittelverschwendung beteiligt sind.

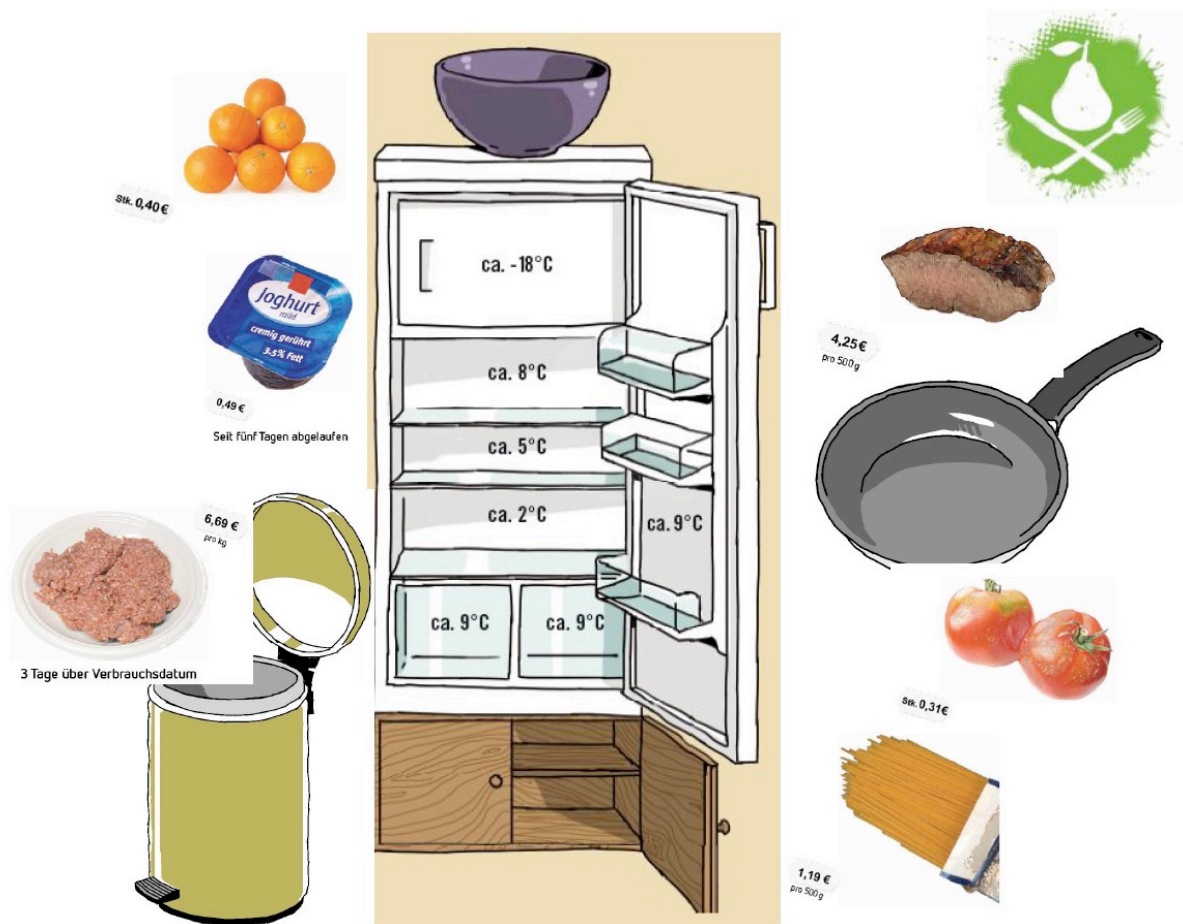
Das eigene Verhalten reflektieren – Keep cool?! –

Lebensmittelrettung rund um Kühlschrank und Kochtopf

Auf einem magnetischen Roll-Up ist ein Kühlschrank abgebildet, dieser wird mit Lebensmitteln "befüllt", z. B. 3 Tage altes Hackfleisch, offenes Pesto, Äpfel, schimmlicher Käse oder offene Nudelpackungen. Die Schülerinnen und Schüler ordnen die Lebensmittel

dann zu – entweder in die Obstschale, das TK-Fach, die Gemüseschublade im Kühlschrank, die Pfanne oder den Mülleimer.

Ziel in diesem Arbeitsschritt ist, dass die Schülerinnen und Schüler den Lebensmitteln den richtigen Lagerplatz im Kühlschrank zuordnen, diejenigen Lebensmittel erkennen, die schnell verarbeitet werden sollten und Lebensmittel identifizieren, die in den Müll müssen. Hinweise zur Lösung befinden sich anhand von kurzen Texten auf der Rückseite der magnetischen Lebensmittelkarten. Kreative Ideen für die Zubereitung der Lebensmittel, die in die Pfanne zur baldigen Verarbeitung sortiert wurden, werden zur Verfügung gestellt.



Ablauf Modul B: ca. 60 Min.

Der Ablauf erfolgt analog Modul A; allerdings entwickeln die Schülerinnen und Schüler selbst ein Rezept für die *Lebensmittelrettung* und entwickeln Handlungsalternativen.

Alle Materialien können unter <http://www.vz-nrw.de/esskulttour> herunter geladen werden einschließlich einer Idee zum Nachbau des Kühlschranks.