

# LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

## Zero Waste



**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.

**K** **KONTAKT**  
**I** **INFORMATION**  
**O** **ORGANISATION**  
**S** **SELBSTSTÄNDIGES ERARBEITEN**  
**K** **KONTROLLE**

**METHODE:** Arbeitsblatt, gemeinsames Kochen (wenn gewünscht)

**SOZIALFORM:** Plenum, Sequenz eines Podcasts, Einzel- und Partnerarbeit

**VORBEREITUNG:**

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

**ZIELE:** Die Schüler\*innen ...



### LEBENSMITTELWISSEN



### ERNÄHRUNGSBILDUNG

... setzen die vorgegebenen Rezepte gemeinsam oder zu Hause um



### KONSUMKOMPETENZ

... beschäftigen sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung  
... erhalten 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, Geographie und wirtschaftliche Bildung, Umweltmanagement, Biologie und Umweltbildung, Ethik**

**ABLAUF:**

- Um die Schüler\*innen in dieses Thema eintauchen zu lassen, wird zu Beginn des Unterrichts das kurze [Video Lebensmittelverschwendung vermeiden: 4 Tipps - YouTube](#) gezeigt.
- Das [Arbeitsblatt „Zero Waste“](#) wird gemeinsam gelesen und ein erstes Grundwissen der Thematik wird angelegt. Möchte man tiefer in die Thematik einsteigen, ist dies mit den Unterrichtsmaterialien zur Lebensmittelverschwendung möglich (siehe Modifikation).
- Die Arbeitsaufgabe, die bereits auf dem Arbeitsblatt ersichtlich ist, wird noch einmal gemeinsam besprochen, um offene Fragen zu klären. Der Podcast wird dann über das internetfähige Endgerät zwei Mal vorgespielt.



- Die Schüler\*innen bearbeiten die Fragen auf dem Arbeitsblatt selbstständig bzw. mit ihrem/ihrer Sitznachbar\*in.
- Wenn diese Einheit nicht mit den Rezeptideen verknüpft wird, können diese als „Hausaufgabe“ gegeben und die Feedbackfragen in der folgenden Unterrichtseinheit besprochen werden.
  - Wie ist die Umsetzung des Kochens geglückt?
  - Welche Überraschungen oder Herausforderungen sind aufgetaucht?
  - Wie seid ihr damit umgegangen? Welche Lösungen habt ihr gefunden?  
Und: Sind Reste übriggeblieben oder konntet ihr tatsächlich alles verwerten?

**MODIFIKATIONEN:** Alternativ können die angegebenen Rezepte auch gut im Unterricht umgesetzt werden, da sie keiner großen Küche oder viel Organisation bedürfen. Dann müssen die Zutaten je nach Rezept besorgt und die dafür vorgesehene Küche vorbereitet werden. Die Zutatenbesorgungen können entweder von der Lehrperson übernommen werden oder auf Schüler\*innen und Eltern aufgeteilt werden.

Wenn nur eine kleine Küche zur Verfügung steht, kann man die Rollen einschränken, sodass nicht alle Schüler\*innen in die Küche gehen.

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

Die verschiedenen Aufgaben werden auf die Schüler\*innen aufgeteilt und das weitere Vorgehen wird besprochen. Anschließend wird das Essen gemeinsam zubereitet und während es im Backrohr fertiggestellt wird, kann ein Feedback bei den Schüler\*innen eingeholt werden.

Das gemeinsam gekochte Essen wird abschließend verkostet.

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

