

# KONSUM: LEBENSMITTEL SIND WERTVOLL

KONTAKT  
INFORMATION  
ORGANISATION  
SELBSTSTÄNDIGES  
ERARBEITEN  
KONTROLLE

## WORUM ES GEHT

Die Verarbeitungsschritte vom Korn bis zum Brot kennenlernen, wahrnehmen und wertschätzen

### METHODEN

Bildsequenzen, Trefferkarten, Aussagen oder Bilder liegen im Raum verteilt auf. Je nach Auftrag stellen sich die Kinder zu einem Bild.

### SOZIALFORMEN

Plenum

### VORBEREITUNG

→ [Bilderkarten Der Weg des Brotes](#), ggf. Ausgabegerät

### LEHRPLANBEZUG

naturwissenschaftlicher und wirtschaftlicher Kompetenzbereich

## ZIELE

Förderung von **Lebensmittelwissen**, **Ernährungsbildung** und **Konsumkompetenz** – in dieser Einheit:



### LEBENSMITTELWISSEN

Die Schüler\*innen

- nehmen die vielen Arbeitsschritte bis zum fertigen Produkt bewusst wahr.
- benennen einige Arbeitsschritte.



### KONSUMKOMPETENZ

Die Schüler\*innen

- erkennen, dass für die Lebensmittelherstellung viele Schritte notwendig sind und dafür neben Ressourcen und Arbeitskraft auch Energie benötigt wird.
- verstehen, dass durch diesen hohen Produktionsaufwand Lebensmittel sehr wertvoll sind.

# ABLAUF

- Die Lehrperson zeigt den Kindern die einzelnen Produktionsschritte des Lebensmittels. Entweder digital, anhand der ausgedruckten Bilder oder wie in der Modifikation (siehe unten) dargestellt. Gemeinsam werden die Bilder beschrieben. „Was können wir darauf sehen? Wie nennt man die Personen, die diese Arbeit durchführen? (Bauer/Bäuerin, Bäcker\*in, LKW-Fahrer\*in und Verkäufer\*in)“

Fragen zum Anregen von Diskussionen:

- Kennst du jemanden aus diesen Berufsgruppen? Was machen diese Personen alles?
  - Was braucht man neben Getreide noch alles, um Brot herzustellen (Traktor, Mähdrescher, LKW, Teigrührmaschinen, Energie, Verpackungen für Mehl, Wasser, Salz, ...)?
  - Hast du schon einmal dein Jausenbrot nicht aufgegessen?
  - Hast du schon einmal Reste deiner Jause weggeworfen?
  - Was könntest du mit einer übriggebliebenen Jause noch machen, um Müll zu vermeiden? (am Nachmittag essen, am nächsten Tag nochmal mitnehmen, ...)
- Die Kinder überlegen, bei welchen Produktionsschritten besonders viel Energie verbraucht wird und begründen ihre Vermutung.

Hinweis: Hier gibt es kein Richtig oder Falsch, da immer in irgendeiner Form Energie aufgewendet wird (auch bei einer körperlichen Arbeit).

# MODIFIKATIONEN

- **Möglicher Einstieg:** Umsetzungsvorschlag [Getreide, Mehl und Brot](#)
- **Vertiefung und Wiederholung:** Umsetzungsvorschlag [Lebensmittelverschwendung](#)
- **Modifikation:** Noch greifbarer wird es für die Kinder, wenn die Bilder ausgedruckt und auf dem Boden, wie ein Weg, aufgelegt werden. Durch die vielen Schritte, die man vom Anfang bis zum Ende macht, wird der Produktionsweg noch besser veranschaulicht.