

## Umsetzungsvorschlag

**Thema:**

**Lebensmittelverschwendung  
Vom (Über-)Lebensmittel zum Wegwerfprodukt**

**Schulart/Schulstufen:**

Grundstufe 1 (Vorschule, 1. und 2. Klasse)

**Umfang:**

2 UE (2x 50 Min.)

**Vorbereitungen:**



- Factsheet zur Lebensmittelverschwendung durchlesen
- Die Kinder werden ein paar Tage vor der UE dazu aufgefordert, altbackenes Gebäck mitzunehmen.
- Brotkorb und Produkte vorbereiten:
  - Rapsöl
  - Meersalz
  - getrocknete Tomaten
  - Butter
  - Nudeln
  - Mehl
  - Milch
  - Nüsse
  - Marmelade
  - Eier
  - Wurst
  - Tomatensauce
  - Mais
  - Bohnen
- Infoblatt „Brot geschichtliche Entwicklung“ für die Lehrperson ausdrucken
- Poster „Is(s)t das noch gut?“ in A3 ausdrucken
- AB „Is(s)t das noch gut?“ und „Rezeptvorlage Brotchips“ in Klassenstärke ausdrucken.

Toaster (optional), Teller, Streichmesser, Schneidemaschine, Backblech, Backpapier, Pürierstab, hohes Glas vorbereiten.

**Erwarteter  
Kompetenzerwerb**



Die Lernenden

- wissen über den Wertverlust des Brotes Bescheid.
- kennen Möglichkeiten, die Haltbarkeit des Brotes zu verlängern.
- können altbackenes Gebäck verwerten.
- wissen über die Haltbarkeit von verschiedenen Lebensmittel Bescheid.

wissen, dass abgelaufene Lebensmittel nicht verdorben sein müssen.  
Sie überprüfen erst mit ihren Sinnen.

**Lehrplanbezug<sup>1</sup>**



**Einordnung in den österreichischen Lehrplan für Volksschulen**  
(BGBl. Nr. 134/1963 in der Fassung BGBl. II Nr. 303/2012 vom 13. September 2012)

### Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Natur und Wirtschaft

Verantwortungsbewusstes Verhalten gegenüber der Natur

- Die Beziehung des Menschen zur Natur verstehen lernen
  - Die Bedeutung von Pflanzen und Tieren für den Menschen erkennen
    - Für die Ernährung (Gemüse, Obst, Futterpflanzen; Eier, Milch, Fleisch)
- Die eigene Verantwortung gegenüber der Natur allmählich erkennen
  - Umweltbewusst handeln: Umweltverschmutzung im eigenen Bereich vermeiden

Ein erstes Verständnis für das Versorgtwerden und Versorgen gewinnen

- Elementare Einsichten über Dinge gewinnen, die wir zum täglichen Leben brauchen (z.B. Nahrung)

#### Zusatzmaterial:



D/SU: Fragebogen „Lieblingsgerichte“

D: Lesedetektive

BSP: Ballspiel Lebensmittelretter

BE: Zeichne ein Lebensmittel in die Mülltonne

Literarturtyp: Benja & Wuse, Lebensretter auf großer Mission; Wenke Heuts; ISBN: 978-3-96238-246-9

#### Zusatzangebot:




Materialien Wiener Tafel:

[Quiz, Sensorik-Labor-Broschüre und Plakat](#) (Download ZIP-Ordner)

Lade dir eine Seminarbäuerin als Expertin ein. Sie kann dir hilfreiche Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung geben.

Hier findest du die Angebote für dein Bundesland:

[Seminarbäuerinnen Österreich - Bundeskoordination - Die Seminarbäuerinnen in den Bundesländern \(seminar-baeuerinnen.at\)](#)

Learning App	<a href="https://learningapps.org/watch?v=pe06hddkt21">https://learningapps.org/watch?v=pe06hddkt21</a>	
--------------	---	---

Zeit (min.)	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien/ Medieneinsatz
20 min	<p><b>Kontakt/Einstieg/ Kernidee</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bildung eines Sesselkreises</li> <li>• In der Mitte wird das mitgebrachte altgewordene Gebäck aufgelegt.</li> <li>• Die Lehrperson erzählt kurz die geschichtliche Entwicklung des Brotes (Wertverlust) in eigenen Worten mithilfe des Infoblattes.</li> <li>• Die Lernenden werden gefragt, wie oft es bei ihnen Semmeln gibt und ob das Brot zu Hause selbst hergestellt wird?</li> <li>• Die Kinder dürfen nun mit allen Sinnen das Lebensmittel betrachten und sollen sich entscheiden, welches davon nicht mehr verwertet werden kann und welches davon noch verwendet werden darf.</li> <li>• In folgender Reihenfolge wird das Gebäck wahrgenommen: Sehen, riechen, fühlen, schmecken (wenn noch möglich).</li> <li>• Gemeinsames Aussortieren</li> </ul>	Sesselkreis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brotkorb</li> <li>• Altbackenes Gebäck</li> <li>• <a href="#">Infoblatt „Brot geschichtliche Entwicklung“</a></li> </ul>
15 min	<p><b>Information/ Begutachtung:</b></p> <p>Anhand des Infoblattes erklärt die Lehrperson den Kindern was ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist und wie es sich von anderen Daten unterscheidet.</p>	Gruppenarbeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Infoblatt „Mindesthaltbarkeitsdatum“</a></li> <li>• Produkte: ✓ Rapsöl</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Lehrperson stellt verschiedene Lebensmittel in die Kreismitte und diese Produkte werden auf ihr Mindesthaltbarkeitsdatum überprüft.</li> <li>Die Lehrperson stellt den Kindern folgende Fragen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Hast du selbst ein Lebensmittel schon einmal auf das Mindesthaltbarkeitsdatum überprüft?</li> <li>Muss ein Lebensmittel sofort entsorgt werden, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten wurde?</li> <li>Hast du schon einmal ein Lebensmittel gegessen, dass abgelaufen war?</li> </ul> </li> <li>Nun wird daneben das Poster „Ist das noch gut?“ aufgelegt und die Kinder sollen die Lebensmittel unterteilen in: lange, mittel und kurz haltbar.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Meersalz</li> <li>✓ getrocknete Tomaten</li> <li>✓ Butter</li> </ul> <p>(diese werden nämlich auch für das Kochen gebraucht)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wahlweise Produkte in der Verpackung: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nudeln</li> <li>✓ Mehl</li> <li>✓ Milch</li> <li>✓ Nüsse</li> <li>✓ Marmelade</li> <li>✓ Eier</li> <li>✓ Wurst</li> <li>✓ Tomatensauce</li> <li>✓ Mais</li> <li>✓ Bohnen</li> </ul> </li> <li><a href="#">Poster „Ist das noch gut?“</a></li> </ul>
15 min	<p><b>Arbeitsblatt: Haltbarkeit der Lebensmittel</b></p> <p>Die Lernenden sollen die Lebensmittel ausschneiden und in die richtige Spalte einkleben.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">AB „Ist(s)t das noch gut?“</a></li> </ul>
<b>PAUSE</b>			
20 min	<p><b>Kochen: Brotchips</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gemeinsam bespricht die Lehrperson mit den Kindern, wie Brot länger haltbar gemacht werden kann.</li> </ul>	Gruppenarbeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toaster</li> <li><a href="#">Rezept Brotchips</a> in Klassenstärke</li> <li>Schneidemaschine</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lagerung: am besten das Brot mit der Schnittfläche nach unten und bei Zimmertemperatur aufbewahren.</li> <li>○ Älteres Brot kann durch Toasten wieder schmackhafter gemacht werden (Kinder ausprobieren lassen).</li> <li>○ Für die Aufbewahrung von Brot ist am besten ein Stoffsackerl oder ein Brottopf aus Keramik oder Ton.</li> <li>● Kochen nach Rezeptanleitung (je nach Kinderanzahl Zutatenliste ergänzen). Sollte kein Pürierstab in der Schule vorhanden sein, kann die Lehrperson die Gewürz-Öl Mischung schon zu Hause vorbereiten und die Kinder bestreichen nur mehr das Brot.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rapsöl</li> <li>● Meersalz</li> <li>● Thymian</li> <li>● Rosmarin</li> <li>● Basilikum</li> <li>● 1 Glas getrocknete Tomaten</li> <li>● Pürierstab</li> <li>● Streichmesser und Teller für die Schüler</li> </ul>
20 min	<p><b>Lied erarbeiten</b></p> <p>Während die Brotchips im Ofen gebacken werden, erarbeitet die Lehrperson das Lied mit den Kindern.</p> <p>Lied: „Danke für unsere Lebensmittel“</p>	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <a href="#">AB Lied „Danke für unsere Lebensmittel“</a></li> </ul>
10 min	<p><b>Gemeinsames Essen:</b> Die Brotchips werden aufgeteilt und gegessen.</p> <p><u>Sprechanlässe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Was war heute neu für dich?</li> <li>● Worüber hast du gestaunt?</li> <li>● Was wirst du dir bestimmt merken?</li> </ul>	Plenum	