



# SCHATZSUCHE AM FELD

Leitfaden für den Unterricht in der Volksschule

Über den Wert von Lebensmitteln und  
wie man Lebensmittelabfälle vermeiden kann

DIE UMWELTBERATUNG

Finanziert durch die Abfallvermeidungsförderung der  
Sammel- und Verwertungssysteme für Verpackungen

Abfallvermeidungs-Förderung  
der österreichischen  
Sammel- & Verwertungssysteme  
für Verpackungen

rethinkrefusereducer  
rethinkrefusereducer  
rethinkrefusereducer

# IMPRESSUM

März 2020

Herausgeberin:

Die Wiener Volkshochschulen GmbH, DIE UMWELTBERATUNG

Buchengasse 77, 1100 Wien

Für den Inhalt verantwortlich:

Herbert Schweiger, Geschäftsführer;

Elisabeth Tangl, Leiterin von DIE UMWELTBERATUNG

Redaktion:

Mag. DI Christian Fenz, DIE UMWELTBERATUNG

Mag.<sup>a</sup> Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

Nadine Wolbart BA MSc, DIE UMWELTBERATUNG

Mag.<sup>a</sup> Stephanie Traer, Mag.<sup>a</sup> Lisa Aigner und Carmen Draxler BSc

Layout: Monika Kupka, DIE UMWELTBERATUNG

Zeichnungen: Nadine Wolbart BA MSc, DIE UMWELTBERATUNG und Carmen Draxler BSc

Fotos: Nadine Wolbart BA MSc, Mag.<sup>a</sup> Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG und Carmen Draxler BSc

# INHALTSVERZEICHNIS

## Inhalt

Impressum .....	2
Inhaltsverzeichnis .....	3
1. Schatzsuche am Feld – so läuft's .....	4
2. Unser Essen – unser wahrer Schatz .....	5
2.1. Der Workshop-Baukasten .....	6
2.2. Stundenbilder für zwei Beispiel-Workshops .....	10
2.3. Erntezeitpunkte .....	14
2.4. Die passende Workshop-Location .....	15
2.5. Gestaltung des Workshops .....	17
2.6. Unterlagen für weiterführenden Unterricht an der Schule .....	18
3. Workshop-Bausteine .....	18
3.1. Spielerische Lehreinheiten .....	18
3.1.1. Sinnesstation riechen .....	19
3.1.2. Sinnesstation fühlen .....	20
3.1.3. Sinnesstation schmecken .....	21
3.1.4. Pizzaspiel .....	22
3.1.5. Wo bin ich am besten aufgehoben? .....	24
3.1.6. Bin ich noch essbar? .....	27
3.1.7. Das Ei-Experiment .....	30
3.1.8. Lebensweg einer Karotte .....	31
3.1.9. Kochen mit Plan .....	32
3.1.10. 1, 2 oder 3? Wissensspiel .....	33
3.2. Auflockerungsspiele .....	34
3.2.1. Wo wachse ich? .....	34
3.2.2. Obstsalat .....	35
3.2.3. Hörspiel .....	36
3.2.4. So esse ich .....	37
3.3. Schatzsuche am Feld .....	38
4. Kopiervorlagen .....	39

# 1. SCHATZSUCHE AM FELD – SO LÄUFT'S

Der Erlebnisworkshop „Schatzsuche am Feld“ macht den Umgang mit Lebensmitteln für Kinder „greifbar“ und zeigt, wie wichtig die Vermeidung von Lebensmittelabfällen ist. Viele Kinder haben keinen Bezug zur Herkunft der Produkte, die sie im Supermarkt gekauft haben. Gerade im urbanen Bereich fehlt oft das Wissen, wie Lebensmittel produziert werden und woher sie kommen. Im Erlebnisworkshop erhalten die Kinder auf spielerische Art und Weise das Grundwissen zum Umgang mit Lebensmitteln. Durch das gemeinsame TUN wird deutlich, wieviel Energie und Ressourcen für die Lebensmittelproduktion nötig sind.

„Schatzsuche am Feld“ wurde für Kinder im Volksschulalter (6 bis 10 Jahre) konzipiert. Das modulare Workshop Format kann je nach vorhandener Zeit und Gruppengröße individuell angepasst werden.

Der Erlebnisworkshop besteht aus zwei Teilen. Zu Beginn werden Schüler\*innen mit verschiedenen spielerischen Lehrinhalten zum Thema Lebensmittel sensibilisiert. Sie lernen Lösungswege kennen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Im zweiten Teil geht es mit den Kindern raus zur „Schatzsuche am Feld“, wo gemeinsam auf dem Acker, am Selbsterntefeld oder im Garten ums Eck Lebensmittel geerntet werden. So bekommen die Kinder einen Einblick, wie Lebensmittel produziert und geerntet werden.

## **Aufbau des Leitfadens**

In den ersten zwei Kapiteln erhalten Sie einen kurzen Überblick zum Thema Lebensmittelabfälle und über den strukturellen Aufbau des Workshops. Sie finden eine Schritt-für-Schritt Anleitung zur Planung und Umsetzung Ihres eigenen Erlebnisworkshops. Durch diese Anleitung können Pädagogen\*innen den Workshop auf einfache Weise selbstständig umsetzen.

Um eine bessere Vorstellung über den Aufbau des Workshops zu erhalten, wurden Stundenbilder von zwei Beispielworkshops erstellt, welche bereits in der Praxis erprobt sind.

Im Kapitel 3 sind die verschiedenen Bausteine des Workshops beschrieben, im Kapitel 4 finden Sie die Kopiervorlagen dazu.

Wir wünschen Ihnen und den Schüler\*innen viel Spaß beim gemeinsamen Lernen und Erleben!



© Nadine Wolbart, DIE UMWELTBERATUNG

## 2. UNSER ESSEN – UNSER WAHRER SCHATZ

„Mama, die Karotten sind ganz runzelig. Soll ich sie in den Müll werfen?“, fragt die 9-jährige Lisa ihre Mutter. „Oje, konnten wir schon wieder nicht alle Karotten essen? Vielleicht sollte ich keine Großpackungen mehr kaufen“, antwortet die Mutter.“ Kommt Ihnen diese Situation bekannt vor?

Viele verschiedene Faktoren führen dazu, dass Lebensmittel im Abfall landen. Einkäufe und Mahlzeiten werden nicht richtig geplant, Gemüse und Obst werden falsch gelagert. Oft verleiten „Nimm mehr, zahl weniger“-Angebote dazu, mehr einzukaufen als tatsächlich benötigt wird. Und zudem herrscht immer noch Unwissenheit über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums – dass es nicht „tödlich ab“ sondern wirklich „MINDESTENS haltbar bis“ bedeutet und die Lebensmittel oft viel länger halten.

### Kostbare Lebensmittel im Müll

In den privaten Haushalten werden jedes Jahr 206 000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen, die eigentlich noch gut gewesen wären, hätte man sie richtig gelagert oder schneller aufgebraucht. Rechnet man den Einzelhandel und die Außer-Haus-Verpflegung mit ein, sind es in Österreich etwa 577 000 Tonnen an noch genießbaren Lebensmitteln, die ihren Weg nicht in den Magen, sondern in den Müll finden: Das ist jene Menge, mit der die Bevölkerung aus ganz Kärnten ein Jahr lang versorgt werden könnte.

Lebensmittel sind wahnsinnig kostbar, die Lebensmittelpreise sind aber niedrig. Würden wir uns auf den Wert von Lebensmitteln wieder mehr besinnen, würden wir sie wohl nicht so einfach in den Müll werfen. Das heißt auch, bewusster einzukaufen und weniger wegzuworfen. Wer Lebensmittel wegwirft, vergisst oft, dass dies wertvolle Ressourcen verschwendet, die für die Erzeugung aufgewendet werden müssen. Zu diesen Ressourcen gehören zum Beispiel Wasser, Boden und menschliche Arbeitskraft.

Auch wenn die Gurke nicht gerade oder der Apfel nicht groß genug ist, sie also nicht der vorgeschriebenen Norm entsprechen, landen sie im Müll. Und zu guter Letzt ist die Entsorgung von Lebensmitteln nicht nur energie- sondern auch kostenintensiv.

### Den Wert der Lebensmittel erkennen

Würden Lisa und ihre Mutter wissen, wie viel Arbeit der Bauer investieren muss, um 1 kg Karotten zu säen, zu pflegen und zu ernten, dann wäre ihre Wertschätzung gegenüber dem orangefarbenen Gemüse bestimmt eine gänzlich andere. Woran liegt es, dass so viel Genießbares im Müll landet? Zum Teil liegt es daran, dass uns – vor allem im städtischen Bereich – der Bezug zur Nahrungsmittelherstellung fehlt. Wüssten wir, wieviel Arbeit die Landwirte in die Produktion von Gemüse, Obst und Co. stecken, würden wir ihre Arbeit und die Lebensmittel wieder mehr wertschätzen.

Stellen Sie sich vor, Sie finden 300 bis 400 Euro in Ihrer Mülltonne. Sie würden sich mit Sicherheit sehr freuen und niemals auf die Idee kommen, so viel Bares wegzuschmeißen. Tatsächlich wirft jede/r von uns jedes Jahr Lebensmittel mit diesem Wert weg, obwohl sie meist noch genießbar wären. Allein in Wien werden im Jahr pro Kopf durchschnittlich rund 40 kg an noch essbaren Lebensmitteln weggeschmissen.



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

## Ein Drittel wird weggeschmissen

Ein Drittel der Lebensmittel, die produziert werden, geht entlang der Wertschöpfungskette verloren: Am Feld bleibt bereits ein Teil des Gemüses liegen, ein weiterer Teil geht in der Produktion verloren. Im Groß- und Einzelhandel fallen weitere Abfälle z. B. aufgrund von beschädigten Verpackungen an. Und zuletzt entstehen Lebensmittel-Abfälle beim Außer-Haus-Verzehr oder im privaten Haushalt aufgrund schlechter Planung. In Summe sind das weltweit 1,3 Milliarden (!) Tonnen. Laut WWF wäre somit ein Drittel der weltweiten landwirtschaftlichen Fläche gar nicht benötigt, weil die darauf produzierten Lebensmittel im Müll landen. Da wundert es nicht, dass nach den USA und China die Verschwendung von Lebensmitteln als drittgrößter Klimasünder gilt. Diese unglaubliche Lebensmittelverschwendung ist für 3,3 Gigatonnen der CO<sub>2</sub>-Emissionen verantwortlich.

Dieser sorglose Umgang mit unseren Lebensmitteln muss ein Ende haben – nicht nur, weil es schade um die Nahrungsmittel ist, sondern auch um aktiv unser Klima und die Umwelt zu schützen.

### Projektunterricht „Schatzsuche am Feld“

Mit dem Projektunterricht erhalten die Schülerinnen und Schüler mehr Bewusstsein für Ernährungs-Ökologie und -Ökonomie. Sie eignen sich Wissen um gesunde und nachhaltige Ernährung und zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen an. Weiters erfahren sie, dass man durch den Kauf regionaler und saisonaler Produkte den eigenen ökologischen Fußabdruck niedrig halten kann. Der Projektunterricht „Schatzsuche am Feld“ unterstützt die Schülerinnen und Schüler dabei, genau diese Kernkompetenzen zu erwerben sowie ökologische Verantwortung bewusst zu leben.

## 2.1. DER WORKSHOP-BAUKASTEN

Im Erlebnisworkshop soll den Schüler\*innen auf spielerische Art und Weise das Grundwissen zum Umgang mit Lebensmitteln vermittelt werden. Durch die aktive Einbindung der Kinder wird Abfallvermeidung praktisch „erfahrbar“ gemacht. Ziel ist es, die Kinder zu animieren, aktiv zur Abfallvermeidung beizutragen.

Der Workshop lässt sich nach einem Baukasten-System modular zusammensetzen. D.h. je nach gewähltem Schwerpunkt, vorhandener Zeit und Gruppengröße besteht die Möglichkeit, unterschiedlich viele Bausteine von den „spielerischen Lehreinheiten“ und von den „Auflockerungsspielen“ im Workshop einzubauen. Im Idealfall werden die spielerischen Lehreinheiten mit einer Schatzsuche am Feld als Erlebnisworkshop kombiniert. Umso größer die Gruppe, desto länger dauern die einzelnen Einheiten. Zwischen den spielerischen Lehreinheiten empfiehlt es sich Auflockerungsspiele einzubauen. Bei jedem Baustein bekommen die Kinder praktische Tipps, die sie leicht in ihrem Alltag umsetzen können.

Unten finden Sie die „organisatorischen Einheiten“ (in blauer Farbe), die „spielerischen Lehreinheiten“ (in oranger Farbe) und die „Auflockerungsspiele“ (in grüner Farbe)



# Organisatorische Einheiten

Dauer: 15 min.

## Ankommen der Kinder

Hier ist es wichtig, im Vorfeld einen Platz zu organisieren, wo die Schüler\*innen ihre Sachen ablegen und sich nach der Anreise kurz ausrasten können.

Dauer: 10 min.

## Begrüßung & Einleitung

Begrüßung durch Landwirt\*in/Pädagoge\*in.

Bei Durchführung auf (Bio-)Bauernhof => Vorstellung des Betriebes durch Landwirt\*in - was wird am Hof angebaut, Erläuterung Bio vs. konventionelle Landwirtschaft.

Bei Durchführung auf Selbsterntefeld => Pädagogen\*innen übernehmen die Einleitung.

Jede/r Schüler\*in erhält eine Schatzkarte. Nach jeder absolvierten Station erhalten sie einen Buchstaben, den sie in die Schatzkarte eintragen. Daraus ergibt sich das gesuchte Lösungswort.

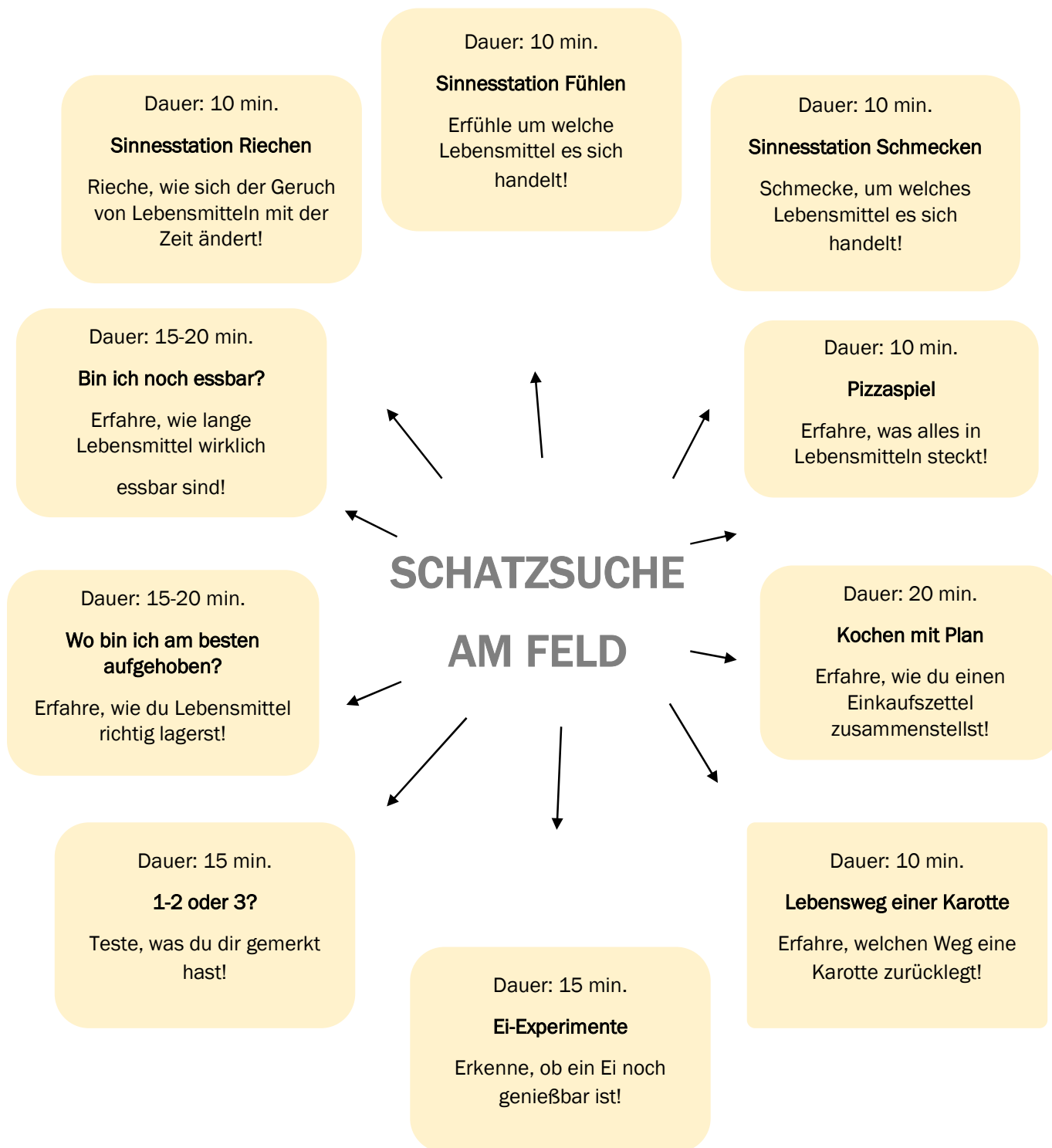
Dauer: 15 min.

## Vergabe der „Lebensmittel-Retter“-Urkunden

Zum Abschluss erhalten die Schüler\*innen ihre verdienten Urkunden. Sie haben gelernt, wie man Lebensmittel richtig lagert, wie man erkennt, ob ein Lebensmittel noch essbar ist und was es bedeutet, wenn Lebensmittel als Abfälle im Mistkübel landen.

Von nun an sind sie alle „Lebensmittelretter“ und können das, was sie gelernt haben, auch zuhause und bei Freund\*innen umsetzen und vermitteln.

# Spielerische Lehreinheiten





# Auflockerungsspiele

**Obstsalat**

Dauer: 10 min.

**So esse ich**

Dauer: 10 min.

**Hörspiel**

Dauer: 10 min.

**Wo wachse ich?**

Dauer: 10 min.

## 2.2. STUNDENBILDER FÜR ZWEI BEISPIEL-WORKSHOPS

Die beiden Stundenbilder enthalten jeweils ein Programm für einen Workshop, der in etwa drei Stunden in Anspruch nimmt.

### BEISPIELWORKSHOP 1

Dauer	Lerntätigkeiten/ Name des Workshop-Bausteins	Methode	benötigte Materialien	Kernlernziel(e)	Seite
15´	<b>Ankommen der Kinder</b>				
10´	<b>Begrüßung und Einleitung</b> Begrüßung Landwirt*in/Pädagoge*in Auf Bauernhof: Vorstellung des Hofes Thematischer Einstieg Austeilen der Schatzkarte: Nach jeder absolvierten Station erhalten die Kinder einen Buchstaben.	Vortrag des*der Landwirt*in (wenn Workshop am Bauernhof) ansonsten Vortrag von Pädagogen*innen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anschauungsmaterial, beispielsweise Getreide-Ähren, Mais, ein Ei, usw.</li> <li>- Schatzkarte</li> <li>- Bleistifte</li> </ul>	Entwicklung des Verständnisses für die Kostbarkeit von Lebensmitteln, Der*Die Schüler*in lernt den Unterschied zwischen Bio- und konventioneller Landwirtschaft kennen. Gesundheits-, Spar- und Konsumentenerziehung, Erziehung zum Umweltschutz	
10´	<b>Wo wachse ich?</b> Schüler*innen haben die Aufgabe, verschiedene Obst- und Gemüsesorten zuzuordnen, je nachdem wo sie wachsen. Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>K</b>	Auflockerungsspiel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Obst- und Gemüsesorten als Beispiele</li> <li>- 3 Geschirrtücher</li> <li>- Symbole für Pflanzenarten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• etwas Erde</li> <li>• Blätter von Sträuchern</li> <li>• Äste oder Rinde</li> </ul> </li> </ul>	Schüler*innen lernen, an welchen Orten (unter der Erde, auf Bäumen, auf Sträuchern) verschiedene Obst- und Gemüsesorten wachsen.	34
3´	Einteilung in 2 oder 3 Gruppen (je nach Anzahl der Lehrpersonen) und Zuordnung der Gruppen zu 1 Station	Gruppeneinteilung			
10´	<b>Sinnesstation Riechen:</b> Die Schüler*innen riechen, wie sich der Geruch von Lebensmitteln mit der Zeit ändert. Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>A</b>	Stationen-Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Undurchsichtige, kleine Behälter mit Geruchsöffnungen, z.B: alte Filmdosen</li> <li>- Lebensmittel in unterschiedlichen Reifegraden: grüne und reife Paradeiser, grüne und reife Banane, grüner und roter Paprika</li> </ul>	Schulung der Sinne	19
10´	<b>Sinnesstation Schmecken:</b> Die Schüler*innen schmecken, um welches Lebensmittel es sich handelt. Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>R</b>	Stationen-Betrieb	Haltbar gemachte Lebensmittel wie z.B.: getrocknete Marillen, Rosinen, Ketchup, Essiggurke, eingelegte Zwiebel, Apfelmus, getrocknete Zwetschken, Marmelade	Schulung der Sinne	21

Dauer	Lerntätigkeiten/ Name des Workshop-Bausteins	Methode	benötigte Materialien	Kernlernziel(e)	Seite
10´	<b>Sinnesstation Fühlen:</b> Die Schüler*innen erfühlen, um welche Lebensmittel es sich handelt.  Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>O</b>	Stationen-Betrieb	- heimische Lebensmittel mit unterschiedlicher Form: z.B.: Gurke, Apfel, Karotte, Nüsse, Zwiebel, Marille, Radieschen, Paradeiser, Erdäpfel, Birne... - ein Stoffsackerl	Schulung der Sinne	20
10´	<b>Hörspiel:</b> Die Kinder versuchen durch zuhören zu erkennen, welche Zutat soeben gegessen wurde.  Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>T</b>	Auflockerungsspiel	- verschiedene Lebensmittel, die beim Reinbeißen einen charakteristischen Klang ergeben. Z.B.: Gurke, Apfel, Kartoffelchips, Karotte, ... - ein Stoffsackerl	Schulung der Sinne	36
10´	Pause				
20´	<b>Wo bin ich am besten aufgehoben?</b> Die Aufgabe ist es, die ausgeteilten Bilder von Lebensmitteln dem optimalen Platz im Kühlschrank zuzuordnen.  Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>T</b>	Gruppenarbeit in Form eines Spiels	- Bastelvorlagen für Kühlschrank und Vorratsschrank (siehe Kopiervorlage Seite 39) - Kärtchen für Kühlschrankspiel (siehe Kopiervorlage Seite 39)	Wissen über die optimale Lagerung von Lebensmitteln erlangen, Kenntnis der Begriffe Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum, Sparerziehung	24
15´	<b>Wissensspiel 1, 2 oder 3:</b> Dieses Spiel ist gleich aufgebaut wie jenes Quiz aus der Fernsehsendung.  Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>E</b>	Wissensspiel	- vorbereitete Fragen und Antworten (siehe Kopiervorlage Seite 39)	Reproduzieren von gelerntem Wissen, Zuhören und Verstehen der gestellten Fragen	33
5´	Auflösen des Lösungswortes auf der Schatzkarte. KAROTTE				
15´	Fußweg zum Selbsterntefeld				
30´	<b>SCHATZSUCHE AM FELD:</b> Die Kinder suchen und ernten gemeinsam den Schatz: die reifen Karotten, Erdbeeren, Äpfel oder dergleichen.	Praktische Arbeit und Erkundung	- Papiersackerl - Schaufeln - Grabwerkzeug	Verständnis für den Aufwand der Lebensmittelernte und Lebensmittelproduktion.	38
15´	Fußweg zum Bauernhof				
20´	<b>Vergabe der „Lebensmittel-Retter“-Urkunden und Verabschiedung</b>		Urkunden (siehe Kopiervorlage Seite 39)		

## BEISPIELWORKSHOP 2

Dauer	Lerntätigkeiten/Name des Workshop-Bausteins	Methode	benötigte Materialien	Kernlernziel(e)	Seite
15´	<b>Ankommen der Kinder</b>				
10´	<b>Begrüßung und Einleitung</b> Begrüßung Landwirt*in/Pädagoge*in Auf Bauernhof: Vorstellung des Hofes Thematischer Einstieg Austeilen der Schatzkarte: Nach jeder absolvierten Station erhalten die Kinder einen Buchstaben	Vortrag des Landwirts (wenn Workshop am Bauernhof) ansonsten Vortrag durch Pädagoge*innen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Anschauungsmaterial, beispielsweise Getreide-Ähren, Mais, ein Ei, usw.</li> <li>- Schatzkarte: siehe Kopiervorlage Seite 39</li> <li>- Bleistifte</li> </ul>	Entwicklung des Verständnisses für die Kostbarkeit von Lebensmitteln. Der/Die Schülerin lernt den Unterschied zwischen Bio- und konventioneller Landwirtschaft kennen. Gesundheits-, Spar- und Konsumentenerziehung.	
10´	<b>„So esse ich“:</b> Die Schüler*innen beantworten 3 Fragen zu ihrem eigenen Ernährungsverhalten. Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>A</b>	Spiel	9 Antwortkarten, siehe Kopiervorlage Seite 39	Reflektieren des eigenen Konsum- und Ernährungsverhaltens, Konsumentenerziehung, Erziehung zum Umweltschutz	37
15´	<b>Pizzaspiel:</b> Die Schüler*innen erarbeiten gemeinsam, welche Zutaten in einer Pizza enthalten sind, und erhalten dadurch ein Gefühl dafür, wie kostbar diese ist. Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>C</b>	Spiel Diskussion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizzastück (ausgedruckt – siehe Kopiervorlage 39)</li> <li>- Kärtchen von den unterschiedlichen Zutaten einer Pizza (ausgedruckt – siehe Kopiervorlage Seite 39)</li> </ul>	Bewusstsein schaffen, wie viele Lebensmittel im Essen stecken. Gesundheitserziehung, Sparerziehung	22
15´	<b>Bin ich noch essbar?</b> Die Schüler*innen erfahren die Unterschiede zwischen MHD und Verbrauchsdatum und sie haben die Aufgabe einzuschätzen, ob bestimmte Produkte lieber entsorgt oder mit eigenen Sinnen getestet werden sollen. Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>K</b>	Kurzvortrag Spiel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verschiedene Lebensmittelverpackungen</li> <li>- Kärtchen für MHD-Spiel (siehe Kopiervorlage Seite 39)</li> </ul>	Wissen über die Haltbarkeit von Lebensmitteln erlangen. Kenntnis der Begriffe Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum Gesundheits-, Spar- und Konsumentenerziehung. Erziehung zum Umweltschutz	27
10´	Pause				
10´	<b>Obstsalat</b> Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>E</b>	Bewegungsspiel	Karten mit Obstsorten zur Visualisierung	Auflockerung, Spaß an der Bewegung und Förderung der Konzentration	35

Dauer	Lerntätigkeiten/Name des Workshop-Bausteins	Methode	benötigte Materialien	Kernlernziel(e)	Seiten
20´	<p><b>Kochen mit Plan:</b> Die Kinder überlegen in Kleingruppen, welche Gerichte sie aus ihnen zugeteilten Zutaten kochen können. Welche Lebensmittel fehlen noch und müssen besorgt werden?</p> <p>Am Ende des Spiels: Buchstabe <b>R</b></p>	Gruppenarbeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsblätter (siehe Kopiervorlage Seite 39)</li> <li>- mindestens 1 Stift/Gruppe</li> </ul>	Vermittlung der Bedeutung eines geplanten Einkaufs, Förderung der Kreativität bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. Gesundheits-, Spar- und Konsumentenerziehung. Förderung der sozialen Kompetenz und Förderung des selbstständigen Arbeitens	32
5´	Auflösen des Lösungswortes auf der Schatzkarte: ACKER				
15´	Fahrt zum Acker				
30´	<p><b>SCHATZSUCHE AM FELD:</b> Die Kinder suchen und ernten gemeinsam den Schatz: die reifen Karotten, Erdbeeren, Äpfel oder dergleichen.</p>	Praktische Arbeit und Erkundung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Papiersackerl</li> <li>- Schaufeln</li> <li>- Grabwerkzeug</li> </ul>	Verständnis für den Aufwand der Lebensmittelernte und Lebensmittelproduktion.	38
15´	Rückfahrt zum Bauernhof				
15´	<p><b>Wissensspiel 1, 2 oder 3:</b> dieses Spiel ist gleich aufgebaut wie jenes Quiz aus der Fernsehsendung.</p>	Wissensspiel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vorbereitete Fragen und Antworten (siehe Kopiervorlage Seite 39)</li> </ul>	Reproduzieren von gelerntem Wissen, Zuhören und Verstehen der gestellten Fragen	33
20´	<b>Vergabe der „Lebensmittel-Retter“-Urkunden und Verabschiedung</b>		Urkunden (siehe Kopiervorlage Seite 39)		

## 2.3. ERNTEZEITPUNKTE

Als krönender Abschluss des Workshops heben die Kinder gemeinsam den Schatz – sie ernten am Acker, am Selbsterntefeld oder im Garten die reifen Früchte.

Für die Planung des Workshops ist es daher wichtig, die unterschiedlichen Erntezeitpunkte von österreichischem Gemüse und Obst zu kennen. Unten finden Sie eine Übersicht über verschiedene Gemüse- und Obstsorten – die Erntezeiten sind grün markiert. Optimal für den Erlebnisworkshop sind insbesondere Lebensmittel, welche die Kinder beim gemeinsamen Ernten gleich verkosten können. Beispiele dafür sind alle Obst- und Gemüsesorten, wie zum Beispiel Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln, Heidelbeeren, Weintrauben, Paradeiser, Feldgurken, Paprika, Karotten, Radieschen.

Gemüse und Obst der Saison						
 Zwiebel 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Karotte 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Erdäpfel 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Sellerie 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Rote Rüben 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Knoblauch 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
 Spinat 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Radieschen 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Spargel 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Häuptelsalat 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Mangold 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Erdbeeren 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
 Lollo Rosso 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Kohlrabi 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Karfiol 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Kirschen 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Feldgurken 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Erbsen 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
 Himbeeren 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Fisolen 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Paradeiser 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Paprika 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Broccoli 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Fenchel 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
 Zucchini 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Stangensellerie 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Kohl 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Kraut 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Porree 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Marillen 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
 Ribiseln 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Mais 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Heidelbeeren 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Pflirsche 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Brombeeren 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Äpfel 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
 Melanzani 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Birnen 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Endivien/Frisee 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Zwetschken 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Kürbis 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Chinakohl 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
 Weintrauben 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Radicchio 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Pastinaken 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Vogelsalat 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Quitten 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 Kohlsprossen 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	
<input type="checkbox"/> reif in Österreich <input type="checkbox"/> österreichische Lagerware <input type="checkbox"/> aus heimischer Produktion nicht verfügbar						
"die umweltberatung"    01 803 32 32 <a href="http://www.umweltberatung.at/rezepte">www.umweltberatung.at/rezepte</a>						

Der Saisonkalender von DIE UMWELTBERTUNG kann kostenlos als Download unter [www.umweltberatung.at/saisonkalender-obst-und-gemuese](http://www.umweltberatung.at/saisonkalender-obst-und-gemuese) heruntergeladen oder gegen Versandkosten bestellt werden.



## 2.4. DIE PASSENDE WORKSHOP-LOCATION

Der Workshop kann überall dort durchgeführt werden, wo Lebensmittel produziert werden und diese von den Kindern auch selbst geerntet werden dürfen. Für die Umsetzung des Erlebnisworkshops kommen beispielsweise landwirtschaftliche Betriebe oder auch Selbsterntefelder in Frage. Aber auch der Garten ums Eck kann interessant sein, wenn sich dort z.B. Obstbäume befinden, die erntereif sind. Kommt Ihnen schon ein Bauernhof, ein Selbsterntefeld oder ein Garten in Ihrer Nähe in den Sinn, am besten auch noch Bio?



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

### Erlebnisworkshop am Bauernhof

Wenn Sie sich für einen Erlebnisworkshop auf einem Bauernhof entscheiden, dann sollten Sie im Vorfeld Folgendes mit dem Landwirt/der Landwirtin abklären:

- **Rollenverteilung / Aufgaben beim Workshop**  
Aufgaben Landwirt\*in: Zu Beginn des Erlebnisworkshops übernimmt der Landwirt/die Landwirtin die Begrüßung der Kinder. Er/sie erklärt, was alles am Bauernhof produziert wird (optimaler Weise mit Anschauungsmaterial). Bei der „Schatzsuche am Feld“ erklärt der Landwirt kurz, welche Arbeiten am Acker nötig sind – vom Anbau bis zur Ernte.  
Pädagogen\*innen: Die Workshop-Bausteine werden eigenständig von den Pädagogen\*innen durchgeführt.
- **Weg zum Acker:** Ist der Acker zu Fuß erreichbar oder ist ein Transportmittel nötig?
- **Vor Ort am Acker:** Gibt es genügend Schaufeln? Mit Landwirt\*in abklären, ob die ausgegrabenen Schätze von den Kindern mitgenommen werden dürfen.
- **Aufwandsentschädigung:** Abklären, wie hoch das Honorar des Landwirts/der Landwirtin ist.

### Schule am Bauernhof – [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)

Diese Homepage hilft Ihnen, einen passenden landwirtschaftlichen Betrieb in Ihrer Nähe zu finden. Mittels einer Suchfunktion können Sie Bauernhöfe und deren Angebote nach Bezirken filtern. Diese Landwirte\*innen haben bereits Workshop-Erfahrung, sind pädagogisch geschult und für einen Klassenbesuch bestens ausgestattet.



Falls Sie nähere Informationen zur „Schule am Bauernhof“ benötigen, gibt es dafür in jedem Bundesland eine Ansprechperson. Die Kontakte finden Sie auf [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)



## Selbsterntefelder - [www.selbsternte.at](http://www.selbsternte.at), [www.erdbeerland.at](http://www.erdbeerland.at)

Wenn Sie sich für ein Selbsterntefeld entscheiden, finden Sie auf diesen beiden Websites eine Auswahl an möglichen Standorten. Selbsterntefelder werden meistens von Biolandwirt\*innen betrieben. Die Bodenbearbeitung, Düngung, das Ausbringen von Biosaatgut oder Biojungpflanzen und das Abstecken der Parzellenstücke werden von dem\*den Betreiber\*innen durchgeführt. Danach wird die Parzelle an die Selbsternte-Nutzer\*innen für eine Gartensaison zur Pflege und Ernte vergeben.

Wenn Sie sich für einen Erlebnisworkshop auf einem Selbsterntefeld entscheiden, dann sollten Sie im Vorfeld Folgendes mit dem Betreiber/der Betreiberin abklären:

- **Rollenverteilung/Aufgaben beim Workshop**  
Aufgaben Betreiber\*in: Zu Beginn des Erlebnisworkshops übernimmt der\*die Betreiber\*in die Begrüßung der Kinder. Er/sie erklärt, was alles am Selbsterntefeld produziert wird (optimaler Weise mit Anschauungsmaterial). Bei der „Schatzsuche am Feld“ wird kurz darauf eingegangen, welche Arbeiten am Feld nötig sind – vom Anbau bis zur Ernte.  
Pädagogen\*innen: Die Workshop-Bausteine werden eigenständig von den Pädagogen\*innen durchgeführt.
- **Vor Ort am Feld:** Gibt es genügend Schaufeln? Mit Betreiber\*in abklären, ob die ausgegrabenen Schätze von den Kindern mitgenommen werden dürfen.
- **Aufwandsentschädigung:** Abklären, wie hoch das Honorar des Betreibers/ der Betreiberin ist.

## 2.5. GESTALTUNG DES WORKSHOPS

### Das ist vorzubereiten:

- Schritt 1: Workshop individuell zusammenstellen durch Auswahl der gewünschten Bausteine. Einen Überblick der Bausteine gibt es ab Seite 7. Um eine Vorstellung zu bekommen, wie ein Workshop-Programm aussehen kann, finden sich auf Seite 10 zwei Beispiel-Workshops, die zur besseren Übersicht als Stundenbilder abgebildet sind.
- Schritt 2: Wahl des „Schatzes“, also der Obst- bzw. Gemüsesorte, welche die Kinder suchen werden. Je nachdem, zu welcher Jahreszeit der Workshop geplant ist, gibt es unterschiedliche „Schätze“ zur Auswahl. (siehe Saisonkalender auf Seite 14)
- Schritt 3: Wahl der Location, wo der Erlebnisworkshop abgehalten werden soll. Auf Seite 15 bekommen Sie Informationen, wie Sie den passenden Bauern oder das passende Selbsterntefeld finden. Weiters finden Sie dort Anweisungen, was alles im Vorfeld mit dem Betreiber zu vereinbaren ist.
- Schritt 4: Vorbereitungsarbeiten für die Umsetzung des Workshops
- a. **Schatzkarte:** Jedes Kind bekommt vor dem Workshop eine Schatzkarte. Nach jeder absolvierten Workshop-Station erhalten die Kinder einen Buchstaben von den Pädagogen\*innen, den sie in ihre Schatzkarte zur passenden Station dazuschreiben. Die einzelnen Buchstaben ergeben ein **Losungswort**, das es zu finden gilt. Die Schatzkarten werden vor dem Workshop ausgedruckt und die Namen der Kinder und der gewählten Bausteine werden eingetragen.

Vorschläge für Losungswörter:

7 Stationen	K A R O T T E
6 Stationen	W A S S E R
5 Stationen	A C K E R
4 Stationen	E R D E

Um es den Kindern nicht allzu einfach zu machen kann man die Buchstaben bei den Stationen so vergeben, dass das Losungswort verkehrt aufgelöst wird (bei Karotte z.B. ETTORAK)

- b. **Urkunden:** ausdrucken und die Namen der Kinder eintragen (siehe Kopiervorlage auf Seite 39)
- c. **Workshop-Unterlagen:** die Kopiervorlagen für die gewählten Bausteine ausdrucken, folieren und auf das richtige Format zuschneiden (siehe Kopiervorlage auf Seite 39)
- d. **Materialien für Bausteine:** Je nach gewählten Bausteinen sind unterschiedliche Materialien vorzubereiten. Genauere Infos dazu erhalten Sie direkt bei den Beschreibungen der Bausteine (siehe ab Seite 18)

## 2.6. UNTERLAGEN FÜR WEITERFÜHRENDEN UNTERRICHT AN DER SCHULE

### Lebensmittel sind kostbar

[www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/kostbare\\_lebensmittel/schule/primarstufe](http://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/kostbare_lebensmittel/schule/primarstufe)

„Lebensmittel sind kostbar“ ist eine Initiative des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus. Ziel ist die nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen. Hier finden sich viele weiterführende Infos zu den Themen, die im Workshop „Schatzsuche am Feld“ behandelt werden. Weiters befinden sich im Download Arbeitsblätter für die Kinder, mit denen das beim Workshop Erlernte in der Schule wiederholt und vertieft werden kann.

### Schule am Bauernhof - [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at)

Schule am Bauernhof ermöglicht Kindern und Jugendlichen einen Einblick in die Landwirtschaft, vermittelt landwirtschaftliche Inhalte und stärkt ihre Haltung als zukünftige, umweltbewusste Konsument\*innen. Schule am Bauernhof leistet einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung im persönlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Bereich.

### Wiener Tafel: versorgen statt entsorgen

Ehrenamtliche Mitarbeiter\*innen der Wiener Tafel bieten in Wien und Umgebung kostenlose Schulvorträge zu den Themen Armut, Lebensmittel-Verschwendung und -Rettung an.

Terminvereinbarung bitte unter [office@wienertafel.at](mailto:office@wienertafel.at)

### Landwirtschaft in der Schule (NÖ) – [www.seminarbaeuerinnen-noe.at](http://www.seminarbaeuerinnen-noe.at)

Pädagogisch ausgebildete Seminarbäuerinnen besuchen Schulklassen und eröffnen spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft. Je nach Interesse werden Themen wie Essen, Umwelt und Wirtschaft für zwei bis drei Unterrichtseinheiten diskutiert.

### Weitere interessante Websites zum Thema:

- Stadt Wien - Umweltschutz: [www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html](http://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html)
- MUTTER ERDE, Umweltinitiative des ORF: [www.muttererde.at/fakten](http://www.muttererde.at/fakten)
- DIE UMWELTBERATUNG: [www.umweltberatung.at/themen-essen-lebensmittelabfaelle](http://www.umweltberatung.at/themen-essen-lebensmittelabfaelle)
- Praxistipps gegen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen: [www.wenigermist.at/in-der-kueche](http://www.wenigermist.at/in-der-kueche)
- Landwirtschaftskammer Österreich zum Thema Lebensmittel: [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at)
- Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik: [www.lebensmittelwissen.at](http://www.lebensmittelwissen.at)

## 3. WORKSHOP-BAUSTEINE

### 3.1. SPIELERISCHE LEHREINHEITEN

In den folgenden Lehreinheiten lernen die Schüler\*innen spielerisch Fachbegriffe aus den Bereichen Landwirtschaft, Haushaltslehre und Ernährungswissenschaften kennen. Sie erfahren dabei wichtige Praxistipps zum ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln.

## 3.1.1. SINNESSTATION RIECHEN

### Beschreibung:

Dieser Baustein wird in Form eines Stationen-Betriebes in Kombination mit den Stationen Fühlen und Schmecken durchgeführt.

Bei dieser Station wird den Kindern nähergebracht, wie Lebensmittel riechen und wie sich der Geruch im Laufe der Lagerung verändern kann.

Auch ältere Lebensmittel, die vielleicht anders riechen als am Anfang, sind genießbar, und oft sogar um einiges schmackhafter (z. B. reife Banane wird süßer, riecht anders als eine unreife, grüne Banane)

**Ziel:** Erkennen von Reifeunterschieden aufgrund des Geruches

**Methode:** Stationen-Betriebes in Kleingruppen

**Dauer:** 10 Minuten für diese Station

### Materialien:

- Gruppenaufteilungs-Kärtchen (siehe Kopiervorlage auf Seite 39)
- undurchsichtige Behälter mit kleinen Geruchsöffnungen, durch die man nichts erkennen kann. Es eignen sich zum Beispiel alte Film Dosen dafür, in deren Deckel Löcher gestochen werden.
- Lebensmittel in unterschiedlichen Reifegraden, wie zum Beispiel:
  - o grüner und reifer Paradeiser
  - o grüne und reife Banane
  - o grüner und roter Paprika

### Leichtere Variante:

Wenn das Riechen der Reifegrade zu schwer ist, können einfach nur verschiedene Lebensmittel gerochen werden, wie zum Beispiel Gurke, Zimt, Kakao, Kaffee, Pfeffer, Zwiebel, Gummibärli (riechen sehr intensiv, da Aromastoffe den Geruch bestimmen).

### So geht's:

Bei der Vorbereitung werden die Behälter mit den unterschiedlichen Lebensmitteln befüllt. Anschließend erschnüffeln die Kinder, um welche Zutaten es sich handelt. Schaffen sie es vielleicht sogar zu erkennen, ob es sich um eine unreife oder reife Frucht handelt?

### Anschließende Diskussionsthemen:

- Warum ändert gerade Obst und Gemüse im Lauf der Lagerung seinen Geruch?
- Hilft mir der Geruch beim Erkennen, ob ein Lebensmittel noch gut und essbar ist?
- Wie riechen verdorbene Lebensmittel?
- Darf ich etwas, das komisch riecht, noch essen?



© Nadine Wolbart, DIE UMWELTBERATUNG

## 3.1.2. SINNESSTATION FÜHLEN

### Beschreibung:

Verschiedene Lebensmittel sollen an ihrer Form mit Hilfe des Tastsinnes erkannt werden.

**Ziel:** Wahrnehmung und Stärkung des Tastsinnes, Wissensaustausch über die Formen von Gemüse und Normen im Supermarkt

**Dauer:** 10 Minuten für diese Station

**Methode:** Stationen-Betriebes in Kleingruppen

### Materialien:

- Gruppenaufteilungs-Kärtchen (siehe Kopiervorlagen auf Seite 39)
- verschiedene heimische Lebensmittel, die eine unterschiedliche Form haben, wie zum Beispiel Gurke, Apfel, Karotte, Nüsse, Zwiebel, Marille, Radieschen, Paradeiser, Erdapfel, Birne...
- ein Stoffsackerl, in dem die Lebensmittel versteckt werden; Gummiring oder Band zum Verschließen des Sackerls



© Nadine Wolbart, DIE UMWELTBERATUNG

### So geht's:

Je nach Größe der Gruppe werden entsprechend viele Sackerl mit verschiedenen Lebensmitteln gefüllt: maximal 5 Kinder pro Sackerl.

In jedes Sackerl kommt derselbe Mix an verschiedenen Lebensmitteln.

Jedes Kind darf tasten. Wenn es sich bei einer Form sicher ist, soll es den Namen des Lebensmittels sagen. Im Anschluss wird nachgesehen, ob es richtigliegt.

### Variante mit Herausforderungen:

Besonders schwer und lustig wird es, wenn man keine genormten Früchte dafür verwendet: zum Beispiel verzweigte Karotten oder krumme Gurken. Vielleicht kann der landwirtschaftliche Betrieb, wo der Workshop stattfindet, Obst oder Gemüse dafür zur Verfügung stellen?!

### Anschließende Diskussionsthemen:

- Wie unterscheiden sich die Früchte in ihrer Form?
- Warum ist eine Gurke/Karotte/etc. nicht immer ganz gerade? → Die Früchte wachsen in Richtung Wasserquelle. Gerade in einem trockenen Sommer bilden z. B. die Karotten verstärkt Wurzeln, um an mehr Wasser zu gelangen.
- Was passiert üblicherweise mit Früchten, die nicht der Verkaufsnorm entsprechen? → bleiben entweder am Feld, werden in den Boden eingearbeitet und werden wieder zu Humus, oder sie werden für die Verarbeitung in der Industrie weiterverwendet (z. B. für Suppen, Konserven etc.)

### 3.1.3. SINNESSTATION SCHMECKEN

#### Beschreibung:

Die Kinder verkosten verschiedene Lebensmittel mit geschlossenen Augen und erraten, was sie gegessen haben. Alle Lebensmittel haben eine Gemeinsamkeit – wer erkennt diese?

**Ziel:** Wahrnehmung und Stärkung des Geschmackssinnes, Wissensaustausch über das Haltbarmachen von Lebensmitteln

**Dauer:** 10 Minuten für diese Station

**Methode:** Stationen-Betriebes in Kleingruppen

#### Materialien:

- Gruppenaufteilungs-Kärtchen (siehe Kopiervorlage auf Seite 39)
- verschiedene Lebensmittel, die haltbargemacht wurden und für Kinder essbar sind, wie zum Beispiel: getrocknete Marillen, Rosinen, Ketchup, Essiggurkerl, eingelegte Zwiebel, Apfelmus, getrocknete Zwetschken, Marmelade
- Jedes Kind sollte mindestens 3 verschiedene Lebensmittel probieren können.
- **Achtung, bei diesem Spiel muss auf mögliche Allergien bei den Kindern geachtet werden!** Daher sicherheitshalber keine Milchprodukte, Getreideprodukte oder Nüsse verkosten lassen!



© Nadine Wolbart, DIE UMWELTBERATUNG

#### So geht's:

maximal 10 Kinder, die 2er Teams bilden

Ein Kind pro 2er Gruppe schließt die Augen und wird vom anderen Kind gefüttert. Der\*die Verkoster\*in probiert drei Lebensmittel. Danach findet ein Rollentausch statt, und das andere Kind versucht zu erraten, was es gerade isst.

Kinder bekommen hier verarbeitete Lebensmittel zum Verkosten, welche länger haltbar gemacht wurden.

#### Anschließende Diskussionsthemen:

- Was haben all diese Lebensmittel gemeinsam? → sie wurden haltbargemacht = Konservierung
- Warum macht man das? → Im Sommer gibt es oft ein Überangebot an Obst und Gemüse. Durch das Haltbarmachen werden Lebensmittelabfälle vermieden bzw. kann man dadurch auch im Winter regionales Obst und Gemüse essen.
- Welche unterschiedlichen Methoden zum Konservieren gibt es? Durch Säure (z. B. bei Essiggurkerln und eingelegten Zwiebeln), durch Trocknen (getrocknete Früchte), durch Hitze (z. B. bei Apfelmus, Ketchup), durch Zucker + Hitze (Marmelade), durch Luftabschluss im Öl (z. B. eingelegte Oliven)
- Welche Lebensmittel gibt es noch, die haltbar gemacht wurden? Z. B. Kräutersalz, Pesto, Tomatensauce, Konservenmais, ...
- Wer hat schon mal selbst Lebensmittel haltbar gemacht? Was war das?



### 3.1.4. PIZZASPIEL

#### Beschreibung:

Ein übrig gebliebenes Pizzastück wird gedanklich in seine einzelnen Zutaten zerlegt. So lernen die Kinder, welche Lebensmittel und Arbeitsschritte in diesem Pizzastück enthalten sind und beim Wegwerfen indirekt im Müll landen.

**Ziel:** Bewusstsein darüber schärfen, wie viel Arbeit und Zutaten im Essen stecken; die Wertschätzung für Lebensmittel fördern.

**Dauer:** 15 Minuten

**Methode:** Spiel in der Großgruppe

#### Materialien:

- Kärtchen von den unterschiedlichen Zutaten einer Pizza (siehe Kopiervorlage Seite 39)



© Alexas\_Fotos, pixabay

#### So geht's:

Die Kinder bilden einen Sitzkreis.

Der\*Die Moderator\*in erzählt eine kurze Geschichte aus dem Alltag des Kindes Alex:

*Die Familie geht Pizza essen. Der Hunger ist groß, weil man den Tag unterwegs war. Deswegen bestellt sich jeder eine große Pizza. Beim Essen merkt Alex, dass die Pizza doch zu groß war, und lässt ein Stück über.*

Nun werden die Kinder gefragt: „Was macht der Kellner, wenn das Pizzastück am Teller übrigbleibt? Welche Ressourcen werden entsorgt, wenn man die Pizza wegschmeißt? Was ist in einer Pizza denn eigentlich alles drin? Welche Zutaten benötigt man für eine Pizza?“

Nach und nach werden die einzelnen Kärtchen mit den Zutaten, aus denen eine Pizza besteht, auf den Boden gelegt und besprochen:

#### Zum Pizzabacken brauche ich:

- **Mehl:** Dafür muss Getreide (Weizen) angebaut werden; das Getreidefeld wird mit Hilfe von Maschinen bearbeitet, gedüngt, ev. gespritzt und im Sommer geerntet.
- **Wasser:** Wenn es regnet, sickert das Wasser in den Boden. Durch die verschiedenen Gesteinsschichten wird es gereinigt und teilweise erst Jahrzehnte später mit einer Wasserpumpe wieder zurück an die Oberfläche gesaugt, wo wir es trinken oder zum Pizzabacken verwenden können.
- **Hefe (Germ):** Die Hefe ist notwendig, damit die Pizza schön flaumig im Ofen aufgeht. Hefe besteht aus speziellen Pilzkulturen, die - kombiniert mit Wasser und Mehl - Zucker abbauen. Dabei entsteht das Gas CO<sub>2</sub>, das die feinen Löcher in den Teig bringt.
- **Olivenöl:** Die Oliven wachsen in mediterranen Ländern, wo es schön warm ist, auf Bäumen. Bis ein Baum groß genug ist, um das erste Mal Oliven ernten zu können, dauert es mehrere Jahre. Die Oliven werden im Herbst geerntet und zu Olivenöl gepresst.
- **Tomatensauce:** Die Paradeiser müssen angebaut, regelmäßig gegossen und gedüngt werden, bevor sie zu Tomatensauce verarbeitet werden.
- **Oregano:** Das für Pizza typische Gewürz wird am Feld angebaut und kann mehrere Jahre geerntet werden. Nach der Ernte wird es getrocknet und gerieben.



- **Knoblauch:** Dieses Zwiebelgewächs wächst unter der Erde. Aus einer im Herbst eingesetzten, kleinen Zehe wird im Lauf einiger Monate eine große Knolle. Der Knoblauch gibt der Pizza den typischen, würzigen Geschmack.
- **Salz:** In Österreich wird das Salz im Salzbergwerk aus dem Berg gewonnen. Wie kam es da rein? Vor 200 bis 250 Millionen Jahren bedeckte ein riesiger Salzsee Österreich. Aufgrund des damals herrschenden trockenen Klimas verdunstete in diesem Becken mehr Wasser als frisches Wasser zufließte. Die Salze kristallisierten aus und sanken zu Boden. (Salzentstehung - Barrentheorie von OCHSENIUS)
- **Käse:** Für den Käse auf der Pizza muss zuerst der Rohstoff gewonnen werden. Aber woraus besteht Käse überhaupt? Aus Milch. Eine Kuh gibt nur dann Milch, wenn sie vorher ein Kalb geboren hat. Dann gibt sie für etwa 10 Monate jeden Tag zirka 25 Liter Milch. Sie trinkt etwa 150 Liter Wasser am Tag und frisst viel Gras, Heu und Kraftfutter. Wer weiß, wieviel Liter Milch notwendig sind, um 1 kg Hartkäse zu erzeugen? Unglaubliche 10 Liter Milch für 1 kg Käse. Also schmeißt man auch die 10-fache Menge an Milch weg, als Käse auf der Pizza drauf ist.
- **Salami:** Woraus besteht Salami? Üblicherweise aus Schweinefleisch, genauer gesagt aus Schweinespeck, Salz und Gewürzen. Das Schwein benötigt Futter, wie zum Beispiel Sojabohnen, die extra für Tierfutter angebaut werden.

### Anschließende Diskussionsthemen:

- Wenn man bereits satt ist und noch ein Stück Pizza übrig ist, muss man es nicht gleich wegwerfen. Welche Ideen hast du, damit die Pizza nicht im Müll landet? (z. B. mit den anderen teilen, kleinere Portion bestellen, einpacken und mit nach Hause nehmen)
- Bleibt bei eurer Schuljause auch oft etwas übrig? Was passiert mit dem Rest? Gäbe es andere Möglichkeiten, damit die restliche Jause nicht im Müll landet

### 3.1.5. WO BIN ICH AM BESTEN AUFGEHOBEN?

#### Beschreibung:

Bei diesem Spiel erfahren die Kinder, wie man Lebensmittel richtig lagert, damit sie möglichst lange halten und nicht vorschnell verderben. Die Kinder ordnen dabei verschiedene Lebensmittel den unterschiedlichen Lagerungsmöglichkeiten zu.

**Ziel:** Wissen über die optimale Lagerung von Lebensmitteln erlangen

**Dauer:** 20 Minuten

**Methode:** Gruppenarbeit in Form eines Spiels

#### Materialien:

- Bastelvorlagen für Kühlschrank und Vorratsschrank (siehe Kopiervorlage Seite 39) Ausdruck auf A3 Papier
- Lebensmittel-Kärtchen für das Spiel (siehe Kopiervorlage Seite 39), Ausdruck auf A4 Papier
- Karten für die Gruppeneinteilung (siehe Kopiervorlage Seite 39)



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERTATUNG

#### So geht's:

Die Kinder werden mithilfe der Gruppeneinteilungs-Kärtchen in kleinere Gruppen unterteilt. Jede Gruppe erhält einen Kühlschrank, einen Vorratsschrank und eine Auswahl an Lebensmitteln. Die Kinder überlegen nun in der Gruppe gemeinsam, wie die Lebensmittel richtig gelagert werden sollen. Wenn alle Lebensmittel zugeordnet sind, wird gemeinsam durchgegangen, was die richtige Lösung ist.

#### Lösung:

Lebensmittel	Wo lagern
Gekochte Spaghetti	Kühlschrank – ganz oben (vorher auskühlen lassen, denn dann braucht der Kühlschrank weniger Energie)
Getränkeflasche	Vorratsschrank oder Kühlschrank - Kühlschranktür
Schoko-Nusscreme	Vorratsschrank
Kartoffel	Vorratsschrank
Milch	Kühlschrank – Kühlschranktür
Marmelade	Vorratsschrank
Angeschnittene Melone	Kühlschrank – im Gemüsefach
Butter	Kühlschrank – ganz oben
Gurke	Vorratsschrank
Schokolade	Vorratsschrank
Zucker	Vorratsschrank
Tomate	Vorratsschrank
Ei	Kühlschrank – in der Tür oder im Vorratsschrank (es muss nicht unbedingt gekühlt werden, es reicht ein dunkler Ort mit regelmäßiger Temperatur)
Kekse	Vorratsschrank
Zwiebel (Knoblauch)	Vorratsschrank
Mehl	Vorratsschrank
Käse	Kühlschrank – ganz oben
Wurst	Kühlschrank – unten
Brot	Vorratsschrank
Fleisch	Kühlschrank – unten

Karotte	Vorratsschrank oder Kühlschrank – im Gemüsefach
Honig	Vorratsschrank
Banane	Vorratsschrank
Äpfel	Vorratsschrank
Joghurt	Kühlschrank
Erdbeeren	Vorratsschrank

Um Lebensmittel länger frisch zu halten, hilft die richtige Lagerung. Denn werden Nahrungsmittel falsch gelagert, verderben sie schneller und das wäre schade um die wertvollen Ressourcen. Um dieser Lebensmittelverschwendung vorzubeugen, ist das Wissen um eine adäquate Aufbewahrung unumgänglich. Dieses Spiel veranschaulicht den Kindern, wo im Kühlschrank bzw. im Vorratsschrank welche Lebensmittel gelagert werden sollen und warum.

Im Kühlschrank gibt es mehrere Zonen, in denen es unterschiedlich kühl ist. Deshalb werden je nach Lebensmittel unterschiedliche Zonen zur Aufbewahrung verwendet.

- Fach ganz oben: ca. 8 ° (Selbst gekochtes, Käse, Butter)
- Fach in der Mitte: ca. 5 ° (Milchprodukte)
- Fach ganz unten: ca. 2 ° (leicht verderbliche LM wie Fleisch, Fisch, Wurst)
- Gemüsefach: ca. 10 ° (Gemüse, Obst)
- Tür-Fach: ca.10-15 ° (Getränke, Eier, Ketchup, Senf, Milch)

### Kühlschrank

<b>Lebensmittel-Beispiele</b>	<b>Wo?</b>	<b>Warum?</b>
Käse Einmachgläser Butter	ganz oben ca. 8 ° C	Hier können Lebensmittel gelagert werden, die weniger Kühlung brauchen. Auch Lebensmittel, die ihr Aroma entfalten sollen, gehören hierhin.
Milchprodukte wie Joghurt, aber auch Essensreste wie Spaghetti (diese am besten abdecken!)	in der Mitte ca. 5 ° C	Hier bleiben Milchprodukte am längsten haltbar.
frisches Fleisch (Steak, Huhn) und Wurst	über dem Gemüsefach ca. 2 ° C	Hier befindet sich die kälteste Zone des Kühlschranks. Alles leicht Verderbliche soll hier seinen Platz finden.
Obst (Äpfel) und Gemüse (Karotten)	im Gemüsefach ca. 10 ° C	Obst und Gemüse halten sich in diesem Fach am längsten frisch.
Milch, Eier... aber auch Säfte	Tür-Fach ca. 10-15 ° C	Alles, was weniger Kühlung braucht, soll man in die Tür geben.

### Vorratsschrank

<b>Lebensmittel-Beispiele</b>	<b>Warum?</b>
stark wasserhaltiges Gemüse wie Tomaten, Gurken	Dieses Gemüse würde bei kühlen Temperaturen sein Aroma verlieren. Da diese Lebensmittel relativ wenig Wasser enthalten, sind sie keinem allzu schnellen Verderb ausgesetzt.
Mehl und Zucker	
Süßigkeiten wie Schokolade und Kekse	
Honig	
Schokonusscreme	

## Außerhalb des Kühlschranks und des Vorratsschranks

<b>Lebensmittel-Beispiele</b>	<b>Warum?</b>
Exotische Früchte wie Bananen, ganze Wassermelone, Erdbeeren	Im Kühlschrank erhielten sie schneller braune und wässrig-glasige Stellen, daher sind sie außerhalb des Kühlschranks zu lagern. Äpfel nicht neben Bananen lagern, denn sonst verderben sie schneller. Warum: Äpfel geben das Gas Ethen ab, das Beschleunigt den Reifungsprozess.
Kartoffeln, Zwiebeln	Am besten werden Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in einem Keller oder in einem dunklen Topf aufbewahrt, wo es kühl, aber nicht zu kalt ist. Grund hierfür ist ein Verhindern des Auskeimens.
Brot	Brot sollte nicht kühl aufbewahrt werden, da es sonst schneller schimmelt. Um Brot lange frisch zu halten, sollte es in einer speziellen Brot-Box aufbewahrt werden.

### Grundlegende Infos zur Kennzeichnung:

- MHD: Die Kennzeichnung „mindestens haltbar bis...“ informiert, bis zu welchem Zeitpunkt die Ware ihre spezifischen Eigenschaften behält – vorausgesetzt, sie wird entsprechend gelagert. Das Informationsdatum ist keine Qualitätsgarantie und legt auch nicht fest, bis wann das Lebensmittel verzehrt werden muss.

Tipp: Oft gibt es in Geschäften Lebensmittel, bei denen die Zeit bis zum Ende der Ablauffrist nur noch kurz ist – und werden deswegen oft billiger angeboten. Ist die Mindesthaltbarkeit abgelaufen, ist das Lebensmittel nicht automatisch verdorben oder mangelhaft. Es ist erlaubt, die Ware weiterhin zu verkaufen, die Ware muss jedoch deutlich gekennzeichnet sein. (Info Umweltministerium, Lebensmittel sind kostbar)

- VERBRAUCHSDATUM: leicht verderbliche Lebensmittel können bereits nach kurzer Zeit eine Gefährdung für die Gesundheit darstellen. Deswegen müssen sie mit einem Verbrauchsdatum („zu verbrauchen bis...“) versehen sein. Die Waren dürfen nach Ablauf der Frist nicht mehr in Umlauf gebracht werden. Beispiele: Rohes Fleisch, Faschiertes, Innereien, Knochen, Rohe Bratwürste, frischer Fisch, Rohmilch

### Tipps:

Achte darauf, dass Lebensmittel, welche ein kürzeres MHD haben, nach vorne gestellt werden. Damit verhindert man, dass sie vergessen werden und verderben.

## Anschließende Diskussionsthemen

- Wie kann man die Haltbarkeit des Lebensmittels verlängern?

Mögliche Antworten: Marmeladen und Pesto nur mit sauberen Löffel entnehmen, geöffnete Gläser anschließend im Kühlschrank aufbewahren, die Lebensmittel entsprechend ihrer optimalen Lagertemperatur aufbewahren (siehe oben), durch Konservierungsmethoden die Haltbarkeit verlängern (erhitzen, kühlen, salzen, sauer einlegen,)

## 3.1.6. BIN ICH NOCH ESSBAR?

### Beschreibung

In diesem Spiel wird den Kindern vermittelt, wie lange Lebensmittel haltbar sind, was die Begriffe Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum bedeuten und worauf sie achten müssen, wenn diese bereits abgelaufen sind. Gemeinsam werden Lebensmittelverpackungen auf das Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum hin untersucht und im Anschluss daran, zur Festigung des Erlernen, wird ein kurzes Bewegungsspiel gespielt.

**Ziel:** Wissen über Haltbarkeit von Lebensmitteln erlangen

**Dauer:** 15 Minuten in Großgruppe

**Methode:** Vortrag, Gruppenarbeit in Form eines Spiels

### Materialien

- verschiedene Lebensmittelverpackungen
- Kärtchen „Bin ich noch essbar?“ (siehe Kopiervorlage Seite 39)



© Carmen Draxler

### So geht's

#### Teil 1 – Welche Daten stehen auf einer Verpackung?

Die Kinder bilden einen Sitzkreis. Zunächst werden die Begriffe Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum und deren Unterschiede erläutert. Außerdem wird besprochen, worauf zu achten ist, wenn das Lebensmittel bereits abgelaufen ist. Es werden Lebensmittelverpackungen durch die Runde gereicht und die Kinder suchen das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) bzw. Verbrauchsdatum darauf.

#### Teil 2 – Spiel „Kücheninspektion“

Die Kinder stehen auf: Erzählerisch werden den Kindern Lebensmittel gezeigt (Kärtchen), die zu Hause in der Küche gefunden werden könnten.

*„Bevor ich heute einkaufen gehe, mache ich eine Kücheninspektion. Dabei finde ich in den Kästen und im Kühlschrank einige Lebensmittel, bei denen das Datum bereits überschritten ist. Darf ich diese noch essen oder sollte ich sie lieber entsorgen? Was meint ihr?“*

Die Kinder müssen entscheiden, ob das Lebensmittel sofort entsorgt oder noch mit den Sinnen Sehen, Riechen und Schmecken getestet werden soll.

**lieber entsorgen = Hände in die Höhe**

**mit Sinnen testen = hinhocken**

- Eier, die vor einer Woche abgelaufen sind; *richtige Antwort: mit Sinnen testen (und Eltern fragen)*
- Joghurt, das vor einem Jahr abgelaufen ist; *richtige Antwort: lieber entsorgen*
- Gummibärli, die vor drei Wochen abgelaufen sind; *richtige Antwort: mit Sinnen testen (und Eltern fragen)*
- Faschiertes, das gestern abgelaufen ist (Verbrauchsdatum); *richtige Antwort: lieber entsorgen*
- Thunfischsandwich, das vor 2 Tagen abgelaufen ist; *richtige Antwort: lieber entsorgen*
- verpackter Käse, der vor 3 Tagen abgelaufen ist; *richtige Antwort: mit Sinnen testen (und Eltern fragen)*

Anmerkung: Weiterführende Infos zur Kennzeichnung finden sich auf Seite 28

## Anschließende Diskussionsthemen

- Achtet ihr persönlich auf das Mindesthaltbarkeitsdatum? Auch beim Einkaufen?
- Macht es manchmal auch Sinn, Lebensmittel mit einem kurzen Mindesthaltbarkeitsdatum einzukaufen? Z.B. wenn es im Anschluss sofort gegessen wird → meist sind diese dann auch im Preis ermäßigt.
- Was ist der Unterschied zwischen dem Mindesthaltbarkeitsdatum und dem Verbrauchsdatum? Sollte man Lebensmittel mit abgelaufenem Verbrauchsdatum noch essen?
- Was passiert im Supermarkt mit Lebensmitteln, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft bzw. die optisch nicht mehr ganz ansprechend sind (z.B. bei Obst und Gemüse)?
- Wie kann man zuhause einen Überblick über die Haltbarkeit der Lebensmittel bewahren? → regelmäßig kontrollieren, welche Zutaten man noch zuhause hat, Kücheninventur nicht nur im Vorratsschrank und Kühlschrank, sondern auch im Tiefkühler machen, Einkaufslisten schreiben
- Mehr Tipps und Anregungen unter [www.wenigermist.at/in-der-kueche](http://www.wenigermist.at/in-der-kueche)





## 3.1.7. DAS EI-EXPERIMENT

### Beschreibung:

Die Kinder erleben, welche Experimente es gibt, um die Haltbarkeit eines Hühnereis zu bestimmen.

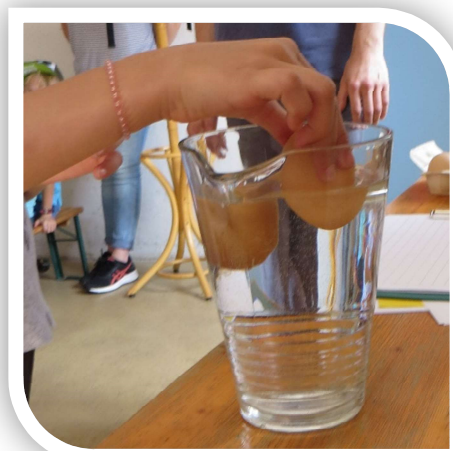
**Ziel:** Stärkung der Eigenverantwortung bei der Beurteilung der Haltbarkeit von Lebensmitteln

**Dauer:** 10 Minuten

**Methode:** Forschen und Entdecken rund um das Thema Haltbarkeit unserer Lebensmittel

### Materialien:

- 1 altes Hühnerei (mind. 2 Monate über dem Haltbarkeitsdatum – Wartezeit kann verkürzt werden, indem man das Ei mit Wasser abwäscht und dann mehrere Tage in die Sonne legt)
- 1 frisches Hühnerei
- 1 durchsichtiger Wasserkrug



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

### So geht's:

Welche Möglichkeiten gibt es zur Bestimmung, ob ein Ei noch gut schmeckt oder nicht?

1. **Blick auf das Mindesthaltbarkeitsdatum:** Dieses Datum, das auch auf jedem Ei aufgedruckt sein muss, zeigt einen Richtwert für die Haltbarkeit. Dieses Datum gibt an, wie lange das Ei garantiert noch essbar ist. Bei Hühnereiern beträgt die Mindesthaltbarkeit 28 Tage ab dem Legetag.
2. **Der Wassertest:** Dazu kann ein Kind, das sich dazu meldet, das Ei in einen mit Wasser gefüllten Krug vorsichtig einlegen.
  - Sinkt das Ei nach unten, ist es noch frisch.
  - Schwimmt das Ei an die Wasseroberfläche, ist es verdorben.Warum schwimmt das Ei oben? Je älter das Ei ist, umso poröser und durchlässiger wird die natürliche Schutzschicht und umso mehr Wasser verdunstet aus dem Ei durch die Schale. Somit ist der Anteil an Luft in einem älteren Ei größer, es schwimmt dadurch oben und sollte lieber nicht mehr gegessen werden.
3. **Der Schütteltest:** Bei älteren Eiern ist der Dotter nicht mehr mit der Hagelschnur an die Eiwand gebunden. Diese Schnur löst sich im Lauf der Lagerung auf, der Dotter ist dann nicht mehr verankert. Wenn das Ei nun vorsichtig geschüttelt wird, dann schwappt der Dotter von einer Seite auf die andere. Diese Bewegung im Ei kann man außen spüren.  
Bei einem frischen Ei ist der Dotter fest verankert, es ist keine Bewegung im Ei zu spüren.
4. **Der Drehtest:** Dieses Experiment basiert auf den gleichen Mechanismen wie der Schütteltest: Wenn ein frisches Ei z.B. auf einem Tisch der Länge nach gedreht wird, und anschließend abstoppt, dann kommt das gesamte Ei zu stehen. Wenn ein altes Ei gedreht und plötzlich abgestoppt wird, dreht sich das Ei nach dem Abstoppen wieder weiter. Der Grund: bei einem alten Ei rotiert nach dem Abstoppen der lose Dotter im Inneren weiter. Beim frischen Ei ist der Dotter mit der Hagelschnur verankert und dreht sich dadurch nicht mehr weiter.
5. **Der Geruchstest:** Wenn man auf Nummer sichergehen möchte, hilft nur noch der Geruchstest: Ein verdorbenes Ei hat einen sehr unangenehmen, schwefeligen Geruch. Sollte das Ei nach dem Öffnen also eigenartig riechen, dann ab in den Müll damit und kein Risiko für eine Lebensmittelvergiftung eingehen!

### 3.1.8. **LEBENSWEG EINER KAROTTE**

#### **Beschreibung:**

Bei diesem Baustein sollen die verschiedenen Produktionsschritte am Beispiel der Karotte richtig angeordnet werden.

**Ziel:** Visualisierung des Lebenswegs eines Lebensmittels

**Dauer:** 10 Minuten in Großgruppe

**Methode:** Spiel mit Bildern

#### **Materialien:**

- Kärtchen „Lebensweg einer Karotte“ (siehe Kopiervorlagen auf Seite 39)



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

#### **So geht's:**

Die Kinder sollen die Bilder, die die Produktionskette einer Karotte zeigen, in die richtige Reihenfolge bringen.

#### **Varianten:**

- Die Bilder werden durcheinander aufgelegt.
- Einige Kinder bekommen je ein Bild in die Hand und sollen sich in der richtigen Reihenfolge aufstellen.

#### **Anschließende Diskussionsthemen**

Unglaublich, wie viele Schritte notwendig sind, bis wir das Gemüse zuhause haben.  
Welche Möglichkeiten haben wir Konsument\*innen, um den Aufwand zu reduzieren?

#### **→ Vorschläge für mögliche Antworten:**

- Bei den Landwirten\*innen direkt ab Hof einkaufen: die Karotten sind nicht in Folie verpackt, es fallen keine Transportwege an. Um es bildlicher darzustellen, nimmt man von den in der richtigen Reihenfolge aufgelegten Bildern jene Produktionsschritte/Bilder weg, welche wegfallen, wenn die Lebensmittel direkt beim Landwirt gekauft werden.
- am Markt einkaufen
- Karotten ohne Einweg-Verpackung kaufen und stattdessen in wiederverwendbare Sackerl füllen
- die Karotten zuhause richtig lagern (optimal ist die Lagerung im Kühlschrank in der Gemüselade)

### 3.1.9. KOCHEN MIT PLAN

#### Beschreibung:

Die Kinder überlegen in Kleingruppen, welche Gerichte sie aus ihnen zugeteilten Zutaten kochen können. Welche Lebensmittel fehlen noch und müssen besorgt werden?

**Ziel:** Vermittlung der Bedeutung eines geplanten Einkaufs, Förderung der Kreativität bei der Verarbeitung von Lebensmitteln

**Dauer:** 20 Minuten in Großgruppe

**Methode:** Gruppenarbeit

#### Materialien:

- Unterlagen „Kochen mit Plan“ (siehe Kopiervorlagen auf Seite 39)
- für jede Kleingruppe mindestens 1 Stift



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

#### So geht's:

Den Kindern wird eine Geschichte erzählt:

*Ihr macht heute eine Kühlschrank-Kontrolle. Dabei habt ihr gemerkt, dass ihr verschiedene Lebensmittel zuhause habt, die zwar noch gut sind, die ihr aber demnächst verkochen solltet, damit sie nicht verderben.*

*Bitte überlegt euch gemeinsam, was ihr daraus kochen könntet.*

Die Kinder werden, je nach Anzahl, in Kleingruppen bis zu max. 6 Personen eingeteilt. Jede Gruppe erhält ein Arbeitsblatt. Darauf sind drei unterschiedliche Lebensmittel aufgelistet, welche aufgebraucht werden müssen. (Info am Arbeitsblatt: „Folgende Lebensmittel habt ihr zu Hause“)

Darunter sollen die Kinder so viele Gerichte wie möglich aufschreiben, die mit diesen drei Lebensmitteln zubereitet werden können, egal ob für Frühstück, Mittag- oder Abendessen. Es müssen nicht alle drei Lebensmittel in einer Speise verwendet werden. (Frage am Arbeitsblatt: „2. Welche Speisen könnte man daraus kochen? Fallen euch verschiedene Gerichte dazu ein?“)

Im Anschluss daran soll ein Gericht ausgewählt werden (Frage am Arbeitsblatt: 3. Welche Speise würdet ihr daraus am liebsten kochen?)

Nun soll eine Einkaufsliste mit jenen Zutaten, die für dieses Lieblingsgericht noch benötigt werden, geschrieben werden. Am Ende stellt jede Gruppe ihr ausgewähltes Gericht plus Einkaufsliste kurz vor. (Frage am Arbeitsblatt: 4. Welche Lebensmittel fehlen für dieses Gericht noch? Welche fehlenden Zutaten kommen auf die Einkaufsliste?)

#### Anschließende Diskussionsthemen:

- Wie wird bei euch entschieden, was gegessen wird?
- Gibt es einen Wochenplan oder wird das Essen täglich spontan entschieden? Macht eine längere Planung Sinn?
- Was bringt ein Einkaufszettel? Gibt es moderne Alternativen dazu?

### 3.1.10. 1, 2 ODER 3? WISSENSSPIEL

#### Beschreibung:

Der beliebte Klassiker unter den Fernsehsendungen eignet sich hervorragend als Workshop-Methode, um Gelerntes zu wiederholen und zu verfestigen. Er passt sowohl als Einstieg, als auch als Abschluss eines Themenblocks

**Ziel:** Gutes Zuhören, Wissensabfrage oder Wiederholung des soeben Gelernten.

**Dauer:** 10 Minuten in Großgruppe

**Methode:** Wissensspiel

#### Materialien:

- 1,2 oder 3 Kärtchen (siehe Kopiervorlagen auf Seite 39)
- 
- optional: Seile zur Markierung der drei Felder am Boden
- optional: Geräusche oder Lichtquelle, wie z.B. Klingel, starke Taschenlampe etc. als Symbol für das richtige Feld



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

#### So geht's:

Das Spiel benötigt etwas freien Platz und kann sowohl drinnen als auch am Feld gespielt werden.

Die Kinder stehen in einer Gruppe zusammen. Die Moderation liest eine Frage und die dazu passenden Antworten vor.

Mit zwei Seilen oder dergleichen können drei Felder geschaffen werden. Die jeweiligen Antwortkarten werden in die Felder gelegt. Die Teilnehmer\*innen müssen sich für eine Antwort entscheiden und sich je nachdem auf das Feld 1, 2 oder 3 stellen.

Moderation: „Ob ihr wirklich richtig steht, seht ihr, wenn das Licht angeht!“ – symbolisch kann nun eine helle Taschenlampe, oder auch eine Klingel das Feld mit der richtigen Antwort anzeigen.

## 3.2. AUFLOCKERUNGSSPIELE

Die Auflockerungsspiele dienen zum lockeren Entspannen für Zwischendurch und enthalten – im Gegensatz zu den spielerischen Lehreinheiten keine wesentlichen theoretischen Inputs.

### 3.2.1. WO WACHSE ICH?

#### Beschreibung:

Das Spiel eignet sich zur Einführung in die Themen Lebensmittel und Landwirtschaft, aber auch jederzeit zur Auflockerung zwischendurch.

**Ziel:** Wo wachsen eigentlich Erdäpfel? In der Erde, an einem Strauch oder an einem Baum? Und wo wachsen Ribiseln? Die Kinder lernen bei diesem Bewegungsspiel, wo verschiedene Obst- und Gemüsesorten wachsen.

**Dauer:** 10 Minuten in Großgruppe

**Methode:** Auflockerungsspiel

#### Materialien:

- verschiedene Obst und Gemüsesorten, zum Beispiel, Apfel, Erdapfel, Karotte, Ribisel, Erbsenschote, Pfirsich, Spinatblätter (entweder frisch mitnehmen oder nur den Namen nennen)
- 3 Geschirrtücher
- Symbole für die die Pflanzenarten:
  - etwas Erde – als Symbol für die Früchte, die unter der Erde wachsen
  - Blätter – als Symbol für Früchte, die am Strauch wachsen oder von Pflanzen, die direkt auf der Erde wachsen, wie z.B. Spinat
  - Äste oder Rinde – als Symbol für Früchte, die am Baum wachsen



© Nadine Wolbart, DIE UMWELTBERATUNG

#### So geht's:

Die Tücher am Platz verteilen, die jeweiligen Symbole sortenrein darauf platzieren.

Nun eine Frucht in die Höhe halten, sodass sie alle Kinder sehen können. (Alternativ kann man einfach nur den Namen der Frucht laut nennen.)

Die Lehrperson fragt die Kinder: „Wo wächst dieses Obst oder dieses Gemüse? In der Erde, am Strauch oder am Baum?“

Die Kinder sollen nun zu dem entsprechenden Symbol laufen.

Je nach Vorwissen der Kinder können auch „schwierigere“ Früchte gezeigt bzw. genannt werden, wie z. B. Melanzani, Zwiebel, Himbeeren, Weichsel, ...

## 3.2.2. OBSTSALAT

### Beschreibung

Das Spiel ist ein Klassiker und sehr beliebt bei den Kindern. Sie stellen eine Obstsorte dar und dürfen dabei Plätze tauschen.

**Ziel:** Auflockerung, Spaß an der Bewegung und Förderung der Konzentration

**Dauer:** 10 Minuten

**Methode:** Bewegungsspiel

### Materialien

- Die Obstkarten, die zur besseren Visualisierung an die Kinder ausgeteilt werden können, befinden sich als Kopiervorlage auf Seite 39. Alternativ kann jedem Kind die Obstsorte auch nur mündlich gesagt werden, die Karten sind dafür nicht unbedingt notwendig.



© Monika Kupka, DIE UMWELTBERATUNG

### So geht's:

Das Spiel „Obstsalat“ kann stehend, auf Sesseln sitzend oder am Boden sitzend gespielt werden.

Jedes Kind erhält eine Obstkarte. Mehreren Kindern werden die gleichen Obstsorten zugeordnet.

Nun wird eine Obstsorte ausgerufen, z. B. Kirsche. Alle Kirschen-Kinder müssen nun schnell ihre Plätze miteinander wechseln.

**Steigerung:** Es wird nun von der Moderation „Obstsalat“ ausgerufen. Nun müssen alle Obstsorten, also alle Kinder, die Plätze untereinander wechseln.

### Varianten:

Das Salatspiel kann anstatt mit Obstsorten auch mit Gemüsesorten (Erdäpfel, Kohlrabi, Zucchini, Gurke, Paradeiser, Paprika, ...) oder Pflanzenteilen (Wurzel, Stängel, Blüte, Blätter, Äste, ...) gespielt werden.



### 3.2.3. HÖRSPIEL

#### Beschreibung:

Kann man Lebensmittel an dem Geräusch, wie sie gegessen werden, erkennen? Ja, das geht und macht Spaß! Dazu beißt eine Person besonders laut vom Lebensmittel ab. Die Kinder versuchen zu erkennen, welche Zutat soeben gegessen wurde.

**Ziel:** Wahrnehmung und Förderung des Hörsinnes

**Dauer:** 10 Minuten in Großgruppe

**Methode:** Auflockerungsspiel

#### Materialien:

- verschiedene Lebensmittel, die beim Reinbeißen einen charakteristischen Klang ergeben, wie zum Beispiel Gurke, Apfel, Kartoffelchips, Karotte, ...
- ein Stoffsackerl, indem die Lebensmittel versteckt werden



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

#### So geht's:

Das Spiel kann sowohl in einer kleinen als auch in einer großen Gruppe gespielt werden.

Kinder bilden einen engen Kreis, mit Blick nach außen und geschlossenen Augen.

In der Mitte des Kreises steht der/die Verkoster/in – zum Beispiel ein Erwachsener, der/die deutlich und kräftig von den Lebensmitteln abbeißt.

Die umstehenden Kinder dürfen nun erraten, um welches Lebensmittel es sich handelt.



### 3.2.4. SO ESSE ICH

#### Beschreibung:

Das Spiel eignet sich als Einstiegsspiel in die Thematik sowie als Auflockerungsspiel zwischendurch. Den Kindern werden drei Fragen gestellt, die sie auf die Themen Essen, Einkauf und übrige Lebensmittel einstimmen. Sie müssen dabei gut zuhören und sich bei der für sie passenden Antwort zuordnen.

**Ziel:** Auflockerung, Einstieg, Reflektieren des eigenen Verhaltens

**Dauer:** 10 Minuten in Großgruppe

**Methode:** Auflockerungsspiel

#### Materialien:

- drei Fragen
- pro Frage drei Antwortmöglichkeiten (neun Antwortkarten, siehe Kopiervorlagen auf Seite 39)

#### So geht's:

Den Kindern wird nun eine Frage nach der anderen gestellt. Für jede Frage gibt es drei Antwortmöglichkeiten.

Die Antwortkarten werden von drei Personen in die Höhe gehalten bzw. auf Tische oder den Boden gelegt oder an eine Wand geklebt.

Die Kinder ordnen sich der für sie passenden Antwortmöglichkeit zu, indem sie zu der jeweiligen Antwortkarte laufen.

Wenn sie sich keiner der drei Antwortmöglichkeiten eindeutig zuordnen können, sollen sie in die Mitte laufen.

#### Mögliche Fragen:

**Frage 1: Welcher Essenstyp bin ich meistens?**

Antwortmöglichkeiten: Fleischtiger, Veggie oder Schleckermaul

**Frage 2: Wo besorgt deine Familie den Großteil ihrer Lebensmittel?**

Antwortmöglichkeiten: Supermarkt, direkt beim Bauern oder am Markt, im Garten

**Frage 3: Was mache ich, wenn ich zu viel Jause in der Schule mithabe?**

Antwortmöglichkeiten: selber essen, mit Freunden teilen oder übriglassen



© Monika Kupka, DIE UMWELTBERATUNG

### 3.3. SCHATZSUCHE AM FELD

#### Beschreibung:

Die Kinder suchen und ernten gemeinsam den Schatz: die reifen Karotten, Erdbeeren, Äpfel oder dergleichen.

**Ziel:** Die Kinder erhalten einen Einblick, wie aufwändig die Produktion und die Ernte von Lebensmitteln sind. Die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln wird gestärkt.

**Dauer:** mind. 30 Minuten in der Großgruppe plus An- und Abfahrt zum Feld

**Methode:** Praktische Arbeit und Erkundung

#### Materialien:

- Schaufeln, Grabwerkzeug: Falls die Schatzsuche am Acker stattfindet, werden ausreichend Erntewerkzeuge benötigt. Am besten im Vorfeld mit den Landwirten\*innen abklären.
- Papiersackerl: Pro Kind ein Papiersackerl vorbereiten, damit sie Ihre geernteten Schätze mit nachhause nehmen können.



© Gabriele Homolka, DIE UMWELTBERATUNG

#### So geht's:

Vor Ort wird das Geheimnis gelüftet, worum es sich beim Schatz handelt: nämlich um einen der wertvollsten Schätze überhaupt – den Lebensmittelschatz. Wenn der Workshop auf einem Bauernhof abgehalten wird, erklärt der Bauer/die Bäuerin, welche Arbeiten bis zur Ernte nötig sind.

Danach geht es los: Die Kinder beginnen mit der Ernte der Lebensmittel. Hier können Sie auch gleich von den Schätzen naschen, wenn diese roh genießbar sind. Der Rest landet im Papiersackerl, dass die Kinder nach dem Erlebnis mit nach Hause nehmen können.

#### Anschließende Diskussionsthemen:

- Wie war die Ernte für die Kinder? War es aufwändig, die Lebensmittel zu ernten?
- Wer hat einen Garten zuhause und könnte sich vorstellen, selbst Lebensmittel anzubauen?
- Warum bleiben nach der maschinellen Ernte noch so viele Früchte am Feld liegen? Was passiert damit? Warum werden diese nicht nachgeerntet?

## 4. KOPIERVORLAGEN

Es ist empfehlenswert, die unten angeführten Workshop-Unterlagen nach dem ausdrucken zu folieren. So bleiben die Unterlagen länger im guten Zustand und können öfters genutzt werden.

### **Pizzaspiel**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Pizzaspiel-3126-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Pizzaspiel-3126-umweltberatung.pdf)

### **Wo bin ich am besten aufgehoben?**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-wobinichambestenaufgehoben-3132-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-wobinichambestenaufgehoben-3132-umweltberatung.pdf)

Hinweis: Den Kühlschrank im A3-Format beidseitig ausdrucken. Den Vorratsschrank ebenfalls im A3-Format und einseitig ausdrucken. Die Lebensmittel im A4 Format und einseitig ausdrucken.

### **Bin ich noch essbar?**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-bin-ich-noch-essbar-3131-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-bin-ich-noch-essbar-3131-umweltberatung.pdf)

Hinweis: Bei den Druckeinstellungen „Beidseitiger Druck“ – „an der kurzen Seite spiegeln“ wählen.

### **Lebensweg einer Karotte**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Lebensweg-Karotte-3128-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Lebensweg-Karotte-3128-umweltberatung.pdf)

### **Kochen mit Plan**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Kochen-mit-Plan-3127-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Kochen-mit-Plan-3127-umweltberatung.pdf)

### **1-2 oder 3? Wissensspiel**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-1-2-oder-3-Spiel-3135-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-1-2-oder-3-Spiel-3135-umweltberatung.pdf)

### **Obstsalat und Gruppeneinteilungskarten**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Obstsalat-Gruppenkarten-3133-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Obstsalat-Gruppenkarten-3133-umweltberatung.pdf)

### **So esse ich**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-so-esse-ich-3134-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-so-esse-ich-3134-umweltberatung.pdf)

### **Urkunde**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Urkunde-3129-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Urkunde-3129-umweltberatung.pdf)

### **Schatzkarte**

[www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Schatzkarte-3130-umweltberatung.pdf](http://www.umweltberatung.at/download/Schatzsuche-am-Feld-Schatzkarte-3130-umweltberatung.pdf)

Hinweis: Bei den Druckeinstellungen „Beidseitiger Druck“ – „an der kurzen Seite spiegeln“ wählen.