

## Didaktische Methoden zur Lebensmittelabfallvermeidung für den Unterricht

Methoden, die bei dem Webinar 2021 vorgestellt wurden:

### Tatort Biotonne

BOKU, Altersstufe: 7-9 Jahre und 10-13 Jahre

- Biotonne analysieren
- richtige Lagerung von Lebensmitteln
- Vermeidung von Lebensmittelabfälle
- nicht-vermeidbare Lebensmittelabfälle richtig entsorgen

Link zum [Workshop-Konzept](#)

Weitere [Materialien](#) (Tatortkärtchen, Arbeitsblätter, ...): ->Lebensmittelabfälle

### Sensorik Labor

Wiener Tafel, Altersstufe: 12- 16 Jahre

Bei den Workshops lernen die Schüler\*innen,

- ihre Sinne richtig einzusetzen, um Lebensmittel einschätzen zu können
- über die Herkunft von Lebensmitteln,
- ihre eigenen Gewohnheiten im Umgang mit Lebensmitteln zu hinterfragen
- Wahlweise: Topfen selbst herstellen, Verkostung von Jogurt, ...

[www.wienertafel.at/fileadmin/PDF/Wiener Tafel Sensorik Labor mit Sinn.pdf](http://www.wienertafel.at/fileadmin/PDF/Wiener_Tafel_Sensorik_Labor_mit_Sinn.pdf)

Video: Milch zu Topfen verarbeiten: [www.youtube.com/watch?v=oRJhuygZzHQ](https://www.youtube.com/watch?v=oRJhuygZzHQ)

### Best of the Rest

Best of the Rest ACADEMY, Workshops für die Altersstufe: 1.-13. Schulstufe

- Bedeutung von nachhaltiger Ernährung
- Ursachen für Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten
- Erläuterung vom Mindesthaltbarkeitsdatum
- Auswirkungen der Lebensmittelvernichtung auf die Ökonomie, Ökologie, Gesundheit, Ethik, ...

[www.bestoftherest.at](http://www.bestoftherest.at)

### Leitfaden Schatzsuche am Feld

DIE UMWELTBERATUNG, Altersstufe: 6-10 Jahre

- Stationenbetrieb am Bauernhof mit Sinnes-, Wissens- und Gruppen-Spielen
- Sensibilisierung woher Lebensmittel kommen, sie lange sie halten und woran man das erkennt
- anschließend Selbst-Ernte am Feld

[www.umweltberatung.at/schatzsuche-am-feld](http://www.umweltberatung.at/schatzsuche-am-feld)

weitere Materialien von DIE UMWELTBERATUNG: [www.umweltberatung.at/bildung](http://www.umweltberatung.at/bildung)

## MARLENE

- Konkrete Tipps zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung
- Verwertung bestimmter Lebensmittel: z.B. Kürbiskerne
- Haltbarmachen bestimmter Lebensmittel: z.B. Einkochen, Einlegen, Einmachen

[www.atm-online.at/marlenetipps.html](http://www.atm-online.at/marlenetipps.html)

## Padlet – Lebensmittelabfälle erklärt anhand der Reise der Kartoffel

von MARLENE, Primarstufe 4, Sekundarstufe 1 + 2, ca. 9-12 Jahre

Linkanfrage für Verwendung des Padlets bei Claudia Schütz ([schuetz@atm.or.at](mailto:schuetz@atm.or.at)), oder Astrid Bayer-Schragl ([bayer-schragl@atm.or.at](mailto:bayer-schragl@atm.or.at)), Abfallwirtschaft Tirol Mitte GmbH

## Learning Snacks Pizzaspiel und Lebensmittel retten

DIE UMWELTBERATUNG hat zwei Learning Snacks zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung vorbereitet, sie können jederzeit allein oder als Wettbewerb am Smartphone oder Tablet gespielt werden:

- Das Pizzaspiel, Quiz für Unter- und Oberstufe [www.learningsnacks.de/share/214861](http://www.learningsnacks.de/share/214861)
- Lebensmittel retten – Umwelt schützen, Quiz für Oberstufe [www.learningsnacks.de/share/216054](http://www.learningsnacks.de/share/216054)

Weitere Methoden zum dem Thema:

## Lebensmittel sind kostbar

Bundesministerium für Klimaschutz Österreich, Altersstufe: Primar- und Sekundarstufe

- Lebensmittel sind (ver-)kostbar
- Woher? Wohin? Wege der Lebensmittel
- Lebensmittel selbst produzieren
- Lebensmittel beschaffen, verarbeiten und lagern mit Köpfchen
- Lebensmittel – Haltbarkeit verlängern
- Lebensmittel im Müll – aktivierende Analysen
- Vom Acker bis zum Teller – der Weg der Lebensmittel
- Lebensmittel selbst produzieren
- Lebensmittel gemeinsam beschaffen, verarbeiten und genießen

[www.bmk.gv.at/themen/klima\\_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/lernen.html](http://www.bmk.gv.at/themen/klima_umwelt/abfall/abfallvermeidung/lebensmittel/lernen.html)

## Lebensmittelabfälle aus Haushalten - Basiswissen

BOKU, Altersstufe: 11-14 Jahre

- Unterschied zwischen vermeidbaren und nicht-vermeidbaren Lebensmittelabfällen
- Zusammensetzung der Lebensmittelabfälle
- Thematisierung von Ressourcen- und Klimaschutz in Bezug auf Ernährung

[www.reducefoodwaste.eu/unterrichtsmaterialien.html](http://www.reducefoodwaste.eu/unterrichtsmaterialien.html)

## Möglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

BOKU, Altersstufe: 11-14 Jahre

- Tipps und Tricks gegen Lebensmittelverschwendung
- Eigene Ideen entwickeln, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden

[www.reducefoodwaste.eu/unterrichtsmaterialien.html](http://www.reducefoodwaste.eu/unterrichtsmaterialien.html)

## Lebensmittel richtig lagern

BOKU, Altersstufe: 11-14 Jahre

- Haltbarkeit von Lebensmitteln durch korrekte Lagerung verlängern
- Mögliche Lagerungsorte: Kühlschrank, Keller, Speisekammer

[www.reducefoodwaste.eu/unterrichtsmaterialien.html](http://www.reducefoodwaste.eu/unterrichtsmaterialien.html)

## Lebensmittelabfälle erkennen und vermeiden in der Außer-Haus-Verpflegung

BOKU, Altersstufe: 11-14 Jahre

- Fokus auf Abfallvermeidung in der Gastronomie
- Lösungsansätze für die Betriebe um Lebensmittelabfälle zu vermeiden
- Lösungsansätze für die Gäste um Lebensmittelabfälle zu vermeiden

## Erfolgsrezepte – inklusive Lehrmaterialien für eine nachhaltige Gastronomie

GastroINKLUSIV, Zielgruppe: Lehrlinge

- Fokus auf Gemüse: alte Gemüsesorten, saisonal, regional und biologischer Anbau
- Fokus auf Fisch: Fischerei und Nachhaltigkeit, Überfischung und Siegel
- Fokus auf Fleisch: Bio-Fleisch und Herkunft von Fleisch

[www.gastroinklusive.eu/files/io\\_3\\_broschuere\\_at.pdf](http://www.gastroinklusive.eu/files/io_3_broschuere_at.pdf)

## Essen für die Tonne?

DW Akademie, Altersstufe: 12-16 Jahre

- Reflektion vom eigenen Ess- und Konsumverhalten
- Umweltprobleme durch Lebensmittelverschwendung
- Ideen gegen Lebensmittelabfälle in Politik und Handel

[www.dw.com/de/themen/global-ideas/s-30494](http://www.dw.com/de/themen/global-ideas/s-30494)

## Essen im Eimer – die große Lebensmittelverschwendung

WDR, Altersstufe: ab 14 Jahre

- Globale Zusammenhänge und Welthandel: Überfluss und Hunger
- „Mülltauchkrimi“: Schüler\*innen führen eine Geschichte fort
- Reflektionsspiel: „Ich beziehe Stellung“ -> Wie kommt es zu Lebensmittelverschwendung?, Was tue ich dagegen?, ...

[www.baobab.at/images/doku/4\\_essen\\_im\\_eimer.pdf](http://www.baobab.at/images/doku/4_essen_im_eimer.pdf)

## Lebensmittel: Zu wertvoll für die Abfalltonne

Redaktion Jugend und Bildung,

- Thematisierung der Verschwendung verschiedener Lebensmittelgruppen
- Zahlen und Diagramme zu Lebensmittelverschwendung
- Fokus auf dem Kühlschrank: Energieeffizienz, optimale Temperatur und richtig einräumen

[www.jugend-und-bildung.de/arbeitsmaterial/lebensmittel-zu-wertvoll-fuer-die-abfalltonne](http://www.jugend-und-bildung.de/arbeitsmaterial/lebensmittel-zu-wertvoll-fuer-die-abfalltonne)

## Lebensmittelabfall

Mission Liftoff, Altersstufe: 14-17 Jahre

- „Keksspiel“: Bewusstsein schaffen, wie viele Lebensmittel weggeworfen werden
- Thematisierung von Lebensmittelverschwendung in Österreich und Europa
- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch die richtige Lagerung von Lebensmitteln

[www.missionliftoff.com/courses/nachhaltigkeit-abfall-und-lebensmittelverschwendung-anfaenger](http://www.missionliftoff.com/courses/nachhaltigkeit-abfall-und-lebensmittelverschwendung-anfaenger)

## Nahrungsmittelverschwendung und -verschwendung

KonsUmwelt, Altersstufe: ab 15 Jahren

- Nahrungsmittelproduktion und Ressourcenverbrauch am Beispiel Fleisch und Tomate
- Lebensmittelverschwendung entlang der gesamten Wertschöpfungskette
- Ökologischer Fußabdruck in Bezug auf Ernährung

[www.agrarkoordination.de/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe\\_II\\_Nahrungsmittelproduktion\\_und\\_-verschwendung.pdf](http://www.agrarkoordination.de/fileadmin/dateiupload/KonsUmwelt/Bildungsmappe_II_Nahrungsmittelproduktion_und_-verschwendung.pdf)

## Taste the Waste – Lebensmittelverschwendung

TetraPak, Altersstufe: 8.-10. Schulstufe

- Ethischen Konflikte durch Lebensmittelverschwendung
- Folgen der Lebensmittelverschwendung (Welthunger, Klimakrise, ...)
- Mülltauchen und der Unterscheid zwischen Verbrauchsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum

[www.tetrapak.com/de/about-tetra-pak/lokale-seiten/tetra-pak-oesterreich](http://www.tetrapak.com/de/about-tetra-pak/lokale-seiten/tetra-pak-oesterreich)

## Wimmelbild Ernährung - von SuperKonsum bis Saatgutfestival

JANUN

- Einblick in das Ernährungssystem, dessen Probleme und positive Anreize
- Austausch und Reflektion des Ernährungssystems
- Thematisierung von Landwirtschaft, Klimaschutz, Fleischkonsum und Arbeitsbedingungen

[www.janun.de/de/netzwerk-projekte/janun-landesb%C3%BCro/wimmelbilder/econa](http://www.janun.de/de/netzwerk-projekte/janun-landesb%C3%BCro/wimmelbilder/econa)

## Worldcafé

Bund-Jugend, Altersstufe: ab 7. Schulstufe

- Diskussionen innerhalb der Klassen in Kleingruppen
- Ideen finden, um eigenen Konsum zu reduzieren
- Thematisierung von der Problematik Lebensmittelverschwendung, Wasserverbrauch bei Lebensmittelherstellung, Brotkonsum und -verschwendung

[www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/link-elements/nl-ega-010-2015.pdf](http://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/link-elements/nl-ega-010-2015.pdf)

## Land schafft Leben – Materialien zur Lebensmittelverschwendung

Für die Sekundarstufe

- Unterrichtsvorschläge
- Arbeitsblätter
- Auch konkret zum Thema Brot

[www.landschaftleben.at/bildung/sekundarstufe2/lebensmittelverschwendung](http://www.landschaftleben.at/bildung/sekundarstufe2/lebensmittelverschwendung)

## Lebensmittel für den Müll?

Wirtschaftliche Bildung

- Fokus globale Zusammenhänge in Bezug auf Lebensmittelverschwendung
- Rollenspiel: sich in Akteur\*innen der Lebensmittel-Brache hineinversetzen, um ihre Sichtweise zu verstehen
- Zentrale Frage: Wer ist verantwortlich für die Verschwendung von Lebensmitteln?

[insert.schule.at/unterrichtsmaterial/konsum/nachhaltigkeit-lebensmittel-fuer-den-muell](http://insert.schule.at/unterrichtsmaterial/konsum/nachhaltigkeit-lebensmittel-fuer-den-muell)

## Nix kommt weg – Abfallarme Schulverpflegung

Verbraucherzentrale NRW,

- Ziel: Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Schulküchen
- Auswerten der Teller- und Ausgabereste in der Schulkantine
- Lösungsmöglichkeiten finden, Lebensmittelabfall zu reduzieren

[www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2020-10/Anleitung-Schulkueche-Caterer\\_%20Speiserestemessen-bewerten.pdf](http://www.mehrwert.nrw/sites/default/files/2020-10/Anleitung-Schulkueche-Caterer_%20Speiserestemessen-bewerten.pdf)

## Ursachen und Folgen Lebensmittelverschwendung

Bundesministerium für Umwelt Deutschland (BMU), Altersstufe: 1.-12. Schulstufen

- Wo fallen Lebensmittelabfälle an?
- Rolle von Konsumgewohnheiten bei Lebensmittelabfällen
- Ausmaß der Lebensmittelverschwendung

[www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung](http://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung)

## Warum verschwenden wir Lebensmittel?

BMU Deutschland, Altersstufe: 11-14 Jahre

- Zusammenhang zwischen Ressourcenverbrauch und Lebensmittelproduktion
- Eigene Konsumverhalten reflektieren und hinterfragen
- Möglichkeiten für nachhaltigen Konsum entwickeln

[www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/warum-sollten-wir-lebensmittel-retten](http://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/warum-sollten-wir-lebensmittel-retten)

## Würdest du das essen? – Ideen gegen Lebensmittelverschwendung

BMU Deutschland, Altersstufe: 6-10 Jahre

Workshop-Inhalt:

- Bedeutung des Konsumerhaltens für Umwelt und Gesellschaft
- Eigene Konsumverhalten reflektieren und hinterfragen
- Herstellung und Herkunft bestimmter Produkte

[www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/wuerdest-du-das-essen](http://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/wuerdest-du-das-essen)

## Zu gut für die Tonne!

BMU Deutschland, Altersstufe: 6-10 Jahre

- Bedeutung des Konsumerhaltens für Umwelt und Gesellschaft
- Eigene Konsumverhalten reflektieren und hinterfragen
- Herstellung und Herkunft bestimmter Produkte

[www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/wuerdest-du-das-essen](http://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/wuerdest-du-das-essen)

## Lebensmittelreste in der Schulverpflegung vermeiden

- Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in der Schulkantine
- Verwertung von Lebensmittelabfällen
- „Food waste Diary“

[www.schulverpflegung.rlp.de/Internet/global/Themen.nsf/E32DBC6766576AB2C1257EDE005321CC/\\$FILE/LMReste\\_Ernbielung\\_final.pdf](http://www.schulverpflegung.rlp.de/Internet/global/Themen.nsf/E32DBC6766576AB2C1257EDE005321CC/$FILE/LMReste_Ernbielung_final.pdf)

## Weiterführende Links

- [www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/schulbuffets.pdf](http://www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/schulbuffets.pdf)
- [www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/leitfaden-lebensmittelweitergabe.pdf](http://www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/leitfaden-lebensmittelweitergabe.pdf)
- [www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/altes-brot.pdf](http://www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/altes-brot.pdf)
- [www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/pdf/lebensmittel-folder.pdf](http://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/pdf/lebensmittel-folder.pdf)
- Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfälle von DIE UMWELTBERATUNG: [www.umweltberatung.at/themen-essen-lebensmittelabfaelle](http://www.umweltberatung.at/themen-essen-lebensmittelabfaelle)
- Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung: <https://united-against-waste.at>
- Projekt LOWINFOOD: Innovationen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen entlang der Wertschöpfungskette