



© alicja neumiler - AdobeStock

Unterrichtseinheit: **Wir kaufen Obst und Gemüse klimaschonend nach Saison**

3. und- 4. Schulstufe

Inhalt

Unterrichtsbeispiel: Wir kaufen Obst und Gemüse nach Saison	1
Arbeitsblatt: Dieses Obst und Gemüse hat jetzt gerade Saison	6

Impressum

Herausgeberin: Die Wiener Volkshochschulen GmbH / DIE UMWELTBERATUNG



Geschäftsführer: Herbert Schweiger
Lustkandlgasse 50, 1090 Wien.

Autor*innen:

Michaela Knieli, Gabriele Homolka DIE UMWELTBERATUNG.



Die Unterrichtsmaterialien zu nachhaltigem Konsum wurden im Rahmen des Projekts DOLCETA (Development of On-Line Consumer Education and Tools for Adults) entwickelt.

Die Online Einheiten für Verbraucher*innenbildung können von Verbraucher*innen und/oder von Lehrenden und Erwachsenenbildner*innen genutzt werden:

Folgende Unterrichtsbeispiele stehen zur Verfügung:

[Download Unterrichtseinheit 1: Saisonal](#)

[Download Unterrichtseinheit 2: Zucker](#)

[Download Unterrichtseinheit 3: Chemikalien-Kennzeichnung](#)

[Download Unterrichtseinheit 4: Ökotextilien](#)

[Download Unterrichtseinheit 5: Energiesparen](#)

[Download Unterrichtseinheit 6: Alternativenergie](#)

[Download Unterrichtseinheit 7: umweltfreundlicher Schulausflug](#)

[Download Unterrichtseinheit 8: Mobilitätsanalyse](#)

1. Überarbeitung, Wien im Mai 2023

Nachdruck und Reproduktion sind erlaubt, wenn die Quelle angegeben ist:
European Union, DOLCETA

Unterrichtsbeispiel: Wir kaufen Obst und Gemüse nach Saison

Dauer	1 Unterrichtseinheit
Kurzbeschreibung	In dieser Unterrichtseinheit soll erfahren werden, welches Obst und Gemüse in Österreich wann Saison hat und warum Saisonware aus ökologischen und wirtschaftlichen Gründen zu bevorzugen ist.
Zielsetzung	<p>Fähigkeiten: Ware nach einem bestimmten Kriterium einkaufen können</p> <p>Einstellungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kritisch konsumieren • Transport-Rucksack der Lebensmittel bewusstmachen <p>Wissen und Verstehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verstehen, dass die Präsentation von Waren eine Selektion nach Saisonprodukten bei Obst und Gemüse erschwert. • Zusammenhänge zwischen Konsumverhalten und Fragen des Transits verstehen
Lehrplanbezug	<p>Mathematik: Transportkilometer identifizieren und berechnen</p> <p>Sachunterricht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Welches Obst und Gemüse wächst in Österreich? • Wann werden die einzelnen Sorten geerntet?
Schulstufe	3. - 4. Schulstufe
Methoden	Diskussion, Exemplarisches Arbeiten, erfahrungsbezogenes Lernen, Verkostung
Vorbereitung und Materialien	<ul style="list-style-type: none"> • Atlas/Landkarte • Vorbereitung von Lineal oder Maßband, um die Entfernungen im Atlas abzumessen • Auswahl an Obst und Gemüse inkl. Herkunftsland in Natur oder Bilder dazu (jedes Lebensmittel erhält eine Infokarte, die den Namen des Produkts, die Transportkilometer und evtl. den Hersteller - Name des Bauern enthält.) • Aufbau einer kleinen Ladentheke mit Gemüse und Obst inkl. Herkunftsland (nicht unbedingt erforderlich) • Obst zur Verkostung des Reifegrades • Arbeitsblatt oder Karten zu Monaten zuordnen: Wann werden Obst- und Gemüsearten bei uns geerntet?
Ablauf	<p>1. Einstieg</p> <p>Sesselkreis: Obst und Gemüse bilden einen Impuls, das Thema zu finden.</p>

Diskussion: „Welches Obst und Gemüse essen wir derzeit zur Jause? Welche Angebote gibt es im Supermarkt?“

Unterrichtsgespräch

- Warum unterscheiden sich die Angebote in einzelnen Geschäften?
- Welche Angebote an Obst und Gemüse gibt es das ganze Jahr über?
- Wann werden einzelne Obstsorten bei uns geerntet? (Arbeitsblatt oder Karten mit Obstsorten und Monaten)

2. Problematisierungsphase

Unterrichtsgespräch: Qualitätsunterschiede zwischen Gemüse und Obst aus der Saison und Importware.

Warum kaufen wir trotzdem oft Obst und Gemüse, das nicht gerade Saison hat? (ist manchmal sogar billiger, hat mehr Prestigewert „ich kann mir zu Weihnachten Erdbeeren leisten“, Menschen denken gar nicht daran, Unterschiede im Geschmack sind den Menschen nicht wichtig...)

Begriff „Reifung“ klären: Pflanzen benötigen viel Zeit, Sonne und Wasser, damit ihre Früchte reif werden. Dabei färben sich grüne Früchte in bunt gefärbte Früchte und bilden einen süßlichen Duft und Geschmack. Bei der Reifung entstehen wertvolle Vitamine. Deswegen ist es auch so wichtig, die Früchte lang genug auf den Pflanzen reifen zu lassen. So enthalten zum Beispiel reife geerntete Äpfel deutlich mehr Vitamin C als unreife Früchte.

Diskussion: Welche Nachteile haben Produkte, die nicht gerade Saison haben, aber von uns gekauft werden?

Verkostung

(je nach Jahreszeit eine Obstsorte auswählen, wo der Vergleich möglich ist)
z.B. grüne Banane, reife Banane: Welche Unterschiede kann ich schmecken, sehen, riechen?

Oder heimische Erdbeeren und spanische im Vergleich: Was können wir feststellen? Zuckergehalt, geschmackliche Vielfalt, Wassergehalt, Konsistenz ...

Erfassen der Transportkilometer

Berechnen der Transportkilometer von einzelnen Obst- und Gemüsesorten: z. B. Apfel aus Neuseeland und Österreich, Tomaten aus Spanien und Österreich...

Die errechneten Kilometer werden auf der Tafel festgehalten.
Zum Vergleich: Der Äquatorumfang beträgt 40.076,6 km.

Erarbeitung:

- Welche Nachteile haben lange Transportwege für uns Konsument*innen: Preis, Lärmbelastung durch LKW-Transporte, Schadstoffe, Klimabelastung
- Problem Klimabelastung anhand der Transportkilometer darstellen

	<p>3. Abschlussrunde</p> <p><i>Arbeiten mit dem Saisonkalender in Gruppen</i> Zusammenfassung der neuen Informationen</p> <p>Welches Gemüse und Obst ist jetzt gerade zum Genießen aktuell?</p> <p>Kinder arbeiten mit dem Saisonkalender und machen Listen für Obst und Listen für Gemüse</p> <p>Die Ergebnisse werden an die Pinnwand gehängt und auf ihre Richtigkeit kontrolliert.</p> <p>4. Hausübung</p> <p>Die Kinder werden aufgefordert, eine Berechnung für die Transportkilometer ihrer Schuljause zu machen.</p>
<p>Unterlagen für die Übung</p>	<p>Saisonkalender Obst und Gemüse www.umweltberatung.at/saisonkalender-obst-und-gemuese [21.02.2023]</p> <p>Arbeitsblatt zur Bearbeitung: Saisonware</p>
<p>Links, Medientipps</p>	<p>Infos zu weitgereisten Lebensmitteln, die mit dem Flugzeug transportiert werden www.umweltberatung.at/flugware-lebensmittel [21.02.2023]</p> <p>Der ökologische Fußabdruck Österreichs www.footprint.at [21.02.2023]</p> <p>Unterrichtsmaterialien zu Obst und Gemüse: Unterrichtsmaterial zu Lebensmittelwissen für die (landschaftleben.at) [21.02.2023]</p>

Facts

Knackige Vitamine in der kalten Jahreszeit

Viele Obst- und Gemüsesorten, die im Winter bei uns aus den Regalen leuchten, sind unreif geerntet und über tausende Kilometer transportiert worden.

Reifes Obst und Gemüse hält sich – vom LKW tagelang über Europas Straßen transportiert – schlecht. Daher wird unreif geerntet, transportiert und die nachgereifte Ware verkauft. Weniger Geschmack, weniger Inhaltsstoffe und weniger Frische sind die Konsequenz.

Der Transport und die Produktion in Glashäusern verbrauchen große Mengen an Energie und bringen einen hohen Ausstoß von Schadstoffen mit sich. Konsumentenschützer*innen decken immer wieder Pestizidrückstände in weit gereistem Importgemüse auf. Die gesunde und umweltschonende Alternative ist eingelagertes Gemüse aus heimischem Anbau.

Wie kann heimisches Gemüse selbst gelagert werden? Heimische Karotten, Petersilwurzeln, Erdäpfel und Rote Rüben sind am besten in einer Holzkiste zu lagern. Diese sollte in einem kühlen Keller stehen. Das Gemüse darf vorher nicht gewaschen werden. Eine Schicht Sand hält das Gemüse länger frisch. Kürbis und Kraut können einige Monate im kühlen Keller gelagert werden.

Das heimische Angebot an Gemüse ist auch im Winter bunt gemischt. Aus Karotten, Roten Rüben und Sellerie lassen sich vitaminreiche, frische Rohkostsalate zaubern. Wohl bekannte Vitaminspender im Winter sind auch Erdäpfel, Kohl und Kraut. Auch Pastinaken werden bis Oktober geerntet und sind bis April lagerfähig.

Nähere Information:

Infoblatt Klimaschutz mit gesunder Ernährung

www.umweltberatung.at/klimaschutz-mit-gesunder-ernaehrung

[21.02.2023]

Arbeitsblatt: Dieses Obst und Gemüse hat jetzt gerade Saison

Gruppenarbeit

Präsentieren Sie eine Auswahl an Obst und Gemüse vom Supermarkt oder vom Bauernhof. Stattdessen können Sie auch Bilder oder Fotos auflegen.

Mit Hilfe des Saisonkalenders überprüfen die Kinder, welches Obst und Gemüse aus dem Inland aktuell reif ist und tragen dies im Arbeitsblatt ein.

Die Ergebnisse werden an die Pinnwand gehängt und auf ihre Richtigkeit kontrolliert.

Links

Infos über Obst und Gemüse www.landschafttleben.at/lebensmittel [21.02.2023]

Saisonkalender: www.umweltberatung.at/saisonkalender-obst-und-gemuese [21.02.2023]

Rezepte der Saison: www.umweltberatung.at/rezepte [21.02.2023]

