

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

Video: Milch zu Topfen verarbeiten: www.youtube.com/watch?v=oRJhuygZzH0

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

Leitfaden Schatzsuche am Feld

DIE UMWELTBERATUNG, Altersstufe: 6-10 Jahre

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

www.umweltberatung.at/schatzsuche-am-feld

weitere Materialien von DIE UMWELTBERATUNG: 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

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), oder Astrid Bayer-Schragl (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
- Lebensmittel retten – Umwelt schützen, Quiz für Oberstufe 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Land schafft Leben – Materialien zur Lebensmittelverschwendung

Materialien zur Lebensmittelverschwendung von der Primarstufe bis Sekundarstufe

- Unterrichtsvorschläge
- Arbeitsblätter
- Video: Lebensmittelabfälle vermeiden
- Konkretes Stundenbild zum Thema Brot

Primarstufe: www.landschafttleben.at/bildung/sekundarstufe1/lebensmittelverschwendung

Sekundarstufe: www.landschafttleben.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

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_%20Speisereste-messen-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

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

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

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

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_ErnBildung_final.pdf](http://www.schulverpflegung.rlp.de/Internet/global/Themen.nsf/E32DBC6766576AB2C1257EDE005321CC/$FILE/LMReste_ErnBildung_final.pdf)

Weiterführende Links

- www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/schulbuffets.pdf
- www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/leitfaden-lebensmittelweitergabe.pdf
- www.wien.gv.at/umweltschutz/nachhaltigkeit/pdf/altes-brot.pdf
- www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/pdf/lebensmittel-folder.pdf
- Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfälle von DIE UMWELTBERATUNG:
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