

„NACHHALTIGE ERNÄHRUNG“


ALLTAGSKULTUR, KLASSE 7-8


LEHRPLANBEZUG: 3.1.4.4 Nachhaltig handeln

STUNDENANZAHL: 2 Stunden je 45 Min.

Die Schülerinnen und Schüler (SuS) erfahren die klimatischen Auswirkungen unterschiedlicher Ernährungsstile. Sie lernen Kriterien nachhaltiger Ernährung kennen und nehmen diese als Alternative wahr.

	ZEIT / PHASE	INTERAKTION LEHRKRAFT / SuS	MEDIEN	SOZIALFORM
1. STUNDE	Einstiegsphase 5 Minuten	Zum Einstieg in das Thema nachhaltige Ernährung sollen die SuS detailliert aufschreiben, was sie am Morgen gefrühstückt haben, sowohl Essen als auch Trinken. Falls nicht gefrühstückt wurde, kann aufgeschrieben werden, was sonst gefrühstückt wird. SuS schreiben auf. Lehrperson (LP): Wir wollen uns nun anschauen, welche Nahrungsmittel welchen klimatischen Einfluss haben.	Papier Stift	Einzelarbeit
	Vorbereitungsphase 10 Minuten	LP klappt Tafel auf (oder enthüllt Whiteboard), an dem/der Bilder unterschiedlicher Lebensmittel und Kärtchen mit CO ₂ -Werten hängen. SuS sollen schätzen, welcher CO ₂ -Wert zu welchem Lebensmittel passen könnte. Wer eine Idee hat, kann an die Tafel gehen und ein Lebensmittel mit einem CO ₂ -Wert verbinden. Lebensmittel und CO ₂ -Wert werden verbunden. LP: Jetzt habt ihr schon einen ersten Eindruck, für welches Lebensmittel wie viel CO₂ ausgestoßen wird. Jetzt sollt ihr euer Frühstück untersuchen.	Tafel/Whiteboard Arbeitsblatt „Lebensmittel und ihre CO ₂ -Werte“ [M1]	Plenum
	Erarbeitungsphase I 15 Minuten	LP verteilt Arbeitsblatt mit verschiedenen Lebensmitteln und ihren CO ₂ -Emissionen [M2a]. SuS sollen anhand dessen nun ihr Frühstück analysieren: Sie können die entsprechenden Kärtchen ausschneiden und auf ihren Teller kleben [M2b]. Danach soll errechnet werden, wie viel CO ₂ für das Frühstück ausgestoßen wurde.	Arbeitsblatt „Frühstückspuzzle“ [M2a-b]	Einzelarbeit

1. STUNDE		<p>Alternativ kann das Frühstück mit entsprechendem technischem Equipment direkt beim CO₂-Rechner auf klimatarier.com eingetragen werden.</p>  <p>LP: Welche Werte haben euch besonders überrascht, im Positiven und im Negativen?</p> <p>Individuelle Antworten, auf die nicht näher eingegangen werden muss.</p>		
	Erarbeitungsphase II 10 Minuten	LP bringt das Mensamenü der Woche mit (oder ein beliebiges Beispielenü). In Partnerarbeit soll ein Tagesgericht mithilfe des CO ₂ -Rechners der Webseite klimatarier.com 2021 auf Klimafreundlichkeit untersucht werden. Zutaten können ausgetauscht werden, um es nachhaltiger zu gestalten oder ein neues Menü kann geplant werden, wenn es nötig erscheint.	Computer/ Smartphone	Partnerarbeit
	Sicherungsphase 5 Minuten	Zwei Gruppen lesen ihr neues Tagesmenü vor und benennen die Zutaten, die sie ausgetauscht haben.		Plenum
2. STUNDE	Einstiegsphase 10 Minuten	<p>Bilder von zwei Äpfeln mit unterschiedlichen CO₂-Werten [M3] werden an der Tafel/am Whiteboard gezeigt.</p> <p>LP: Wir haben letztes Mal über Lebensmittel und ihre CO₂-Bilanz gesprochen. Euch ist aufgefallen, dass einige Lebensmittel viel CO₂, andere weniger CO₂ ausstoßen. An der Tafel/Am Whiteboard seht ihr zwei Bilder von Äpfeln, die genau gleich aussehen, aber eine unterschiedliche CO₂-Bilanz haben. Woran könnte das liegen? Denn natürlich stoßen nicht Lebensmittel selbst dieses CO₂ aus, sondern andere Faktoren.</p> <p>Antworten der SuS werden gesammelt und rund um die Apfelbilder an die Tafel geschrieben.</p> <p>Wichtige Begriffe, die aufgeschrieben werden sollten (LP kann durch Tipps oder weitere Lebensmittelbeispiele auf die Begriffe hinweisen bzw. wenn es keine weiteren Ideen gibt, alle weiteren Begriffe ergänzen):</p> <p>Regionalität (Transportweg) – Saisonalität (Lagerung) – bio und konventionell (Gift und Dünger)</p>	Tafel/Whiteboard Folie „Apfel“ [M3]	Plenum
	Erarbeitungsphase 25 Minuten	Arbeitsblätter zu den Themen Regionalität, Saisonalität, Anbaumethoden und Ernährungsform werden verteilt und in Partnerarbeit bearbeitet.	<p>Arbeitsblätter [M4a–d]</p> <p>Präsentationsmedien</p> <p>Folie „Wasserverbrauch“ [M5]</p>	Partnerarbeit

2. STUNDE		<p>Wenn der Saisonkalender aus dem Ausdruck [M4c] nicht gut lesbar sein sollte, kann man diesen an die Wand projizieren (auf der Seite des Bundesministeriums für Ernährung zu finden, bzfe.de 2021 – Saisonkalender).</p>  <p>Währenddessen kann die Grafik zum Wasserverbrauch [M5] an die Wand projiziert werden, die für alle Themen relevant ist.</p>	
	<p>Sicherungsphase 10 Minuten</p>	<p>LP: Nach allem, was ihr erfahren habt: Wodurch kann man am wirkungsvollsten seine Ernährung nachhaltiger gestalten?</p> <p>Erwartete SuS-Antworten: Durch eine fleisch- und milchproduktereduzierte Ernährung kann man am meisten CO₂ und Wasser einsparen, aber auch Regionalität und Saisonalität spielen eine große Rolle.</p>	Plenum