MEIN KLIMAWISSEN

EINE ERDE FÜR ALLE

ERNÄHRUNG & KLIMA



#SchuleJetztWandeln

Herausgegeben von Students for Future Germany

Sehr geehrte Lehrkräfte,
wir haben uns bei unseren Materialien und auf unserer Website gegen die Anredeform des „Sie“ und für das „Du“ entschieden. Wir haben größtes Verständnis dafür, dass diese Form der Anrede ungewohnt sein kann und möchten keineswegs unterstellen, dass eines besser wäre als das andere. Diese Anrede gehört für uns zu unserem Selbstverständnis, es spiegelt unsere Kommunikation und uns selbst am besten wieder und ist damit auch am authentischsten. Trotz dieser für viele ungewohnten Art und Weise, sollen sich alle Lehrkräfte und Bildungsinteressierte von uns angesprochen fühlen und von unserem Konzept und den Arbeitsmaterialien profitieren.

Impressum

Illustrationen: Leah Kaiser, Katharina Schwabel & Frederik Adelmann
Layout & Design: Inga Thao My Bui & Hannah Maschong
Unterrichtsmaterialien und Ideen zur Umsetzung: Students for Future

1. Auflage Mai 2021
Students for Future

Namensnennung - Nicht-kommerziell - Keine Bearbeitung: CC BY-NC-ND 4.0
(Ausnahmen siehe entsprechende Lizenzen auf den Arbeitsmaterialien)

Durch die Ausübung der lizenzierten Rechte erklären Sie sich rechtsverbindlich mit den Bedingungen dieser Creative Commons Namensnennung – Nichtkommerziell – Keine Bearbeitungen 4.0 International Public License (“Public License”) einverstanden. Soweit die vorliegende Public License als Lizenzvertrag anzusehen ist, gewährt Ihnen der Lizenzgeber die in der Public License genannten lizenzierten Rechte im Gegenzug dafür, dass Sie die Lizenzbedingungen akzeptieren, und gewährt Ihnen die entsprechenden Rechte.

Vorwort

Klimawandel. Klimakrise. Was ist das eigentlich? Warum wird unsere Erde immer wärmer? Was passiert an verschiedenen Orten auf der Welt, wenn die Temperaturen steigen? Und warum gehen immer mehr Kinder und Erwachsene mit Fridays for Future auf die Straßen?

Mit unseren Forschungsheften „Mein Klimawissen – Eine Erde für alle" kannst du viele unterschiedliche Themen rund um die Klimakrise selbst erkunden. Dabei gibt es viel zu entdecken. Du kannst herausfinden, was es mit dem Klimawandel überhaupt auf sich hat. Welche Auswirkungen hat er auf unsere Erde? Was macht er mit den Tieren? Und was haben wir Menschen eigentlich damit zu tun?

Hast du Lust mit uns auf Entdeckertour zu gehen?

In den Forscherheften findest du viele unterschiedliche Aufgaben, Arbeitsblätter, Rätsel und Geschichten. Alles rund ums Thema Klima.
Du lernst anhand von Steckbriefen Menschen von Fridays for Future auf der ganzen Welt kennen. Du kannst selber Geschichten schreiben, kreativ werden oder mit deinen Eltern ein leckeres Gericht zaubern. Mit Hilfe des Lexikons kannst du neue Wörter lernen und ganz am Schluss dein Wissen in einem Quiz testen.

Auf unserer Webseite gibt es die Möglichkeit deine Ergebnisse (egal ob Plakate, Briefe, Bilder, etc.) hochzuladen. Wir werden die Ergebnisse sortieren und dann mit deinem Einverständnis eine digitale Ausstellung auf unserer Webseite veröffentlichen. Natürlich könnt ihr auch in euren Schulen oder Zuhause eine Ausstellung organisieren und so andere Menschen auf die Klimakrise und ihre Bedeutung aufmerksam machen.

Falls du Fragen oder Anregungen hast, füll gerne das Kontaktformular auf unserer Webseite aus oder schick eine Mail an schuleneudenken@fridaysforfuture.de.

Das Grundschulprogramm Team der Public Climate School
Students for Future


NAME:
MEIN KLIMAWISSEN
HEIß!
AN
AUS
PUBLIC CLIMATE SCHOOL



ERNÄHRUNG & KLIMA

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

So kannst du herausfinden, was Lebensmittel mit dem Klima zu tun haben:

1.) Lies den Infotext „Der Weg vom Feld in deinen Mund“.

Überlege, welche Schritte es auf dem Weg der Lebensmittel gibt.

a. Unterstreiche im Text wichtige Informationen dazu.

b. Wähle für jeden Schritt ein passendes Wort. Trage die Schritte in der richtigen Reihenfolge in die Tabelle unten ein.

Schritte der Lebensmittel	Was schadet dabei dem Klima?



Der Weg vom Feld in deinen Mund

Bis dein Essen auf deinem Teller und in deinem Mund landen kann, hat es schon einen weiten Weg mit mehreren Stationen hinter sich.

Die Landwirtschaft ist die erste Station. Hier werden Obst, Gemüse und Getreide angebaut und ***Nutztiere*** gehalten. ***Nutztiere*** sind zum Beispiel Rinder, Schweine oder Hühner. Die Landwirte haben viel zu tun. Die Felder werden mit Maschinen oder per Hand bearbeitet, die Ernte wird eingeholt und die Tiere werden gefüttert.

Die Produkte aus der Landwirtschaft werden oft verarbeitet. Das Getreide wird in Mühlen gebracht, die Milch in Molkereien. Das geschieht meistens mit Lastwagen.

Um die Produkte zu verarbeiten, werden Maschinen gebraucht, häufig brauchen Lebensmittel eine Kühlung (z.B. die Milch in der Molkerei) oder müssen erhitzt werden. Fertiggerichte müssen meist gekocht oder gebacken werden.

Wenn die Lebensmittel verarbeitet sind, werden diese verpackt und zum Beispiel mit einem LKW in den Supermarkt gebracht. Auch beim Transport müssen viele Lebensmittel gekühlt werden (zum Beispiel Fleisch oder Joghurt).

Auch im Supermarkt stehen viele Produkte in einem Kühlschrank, bis sie jemand kauft und mit nach Hause nimmt.

Auf dem Weg nach Hause sind die Lebensmittel häufig wieder mit dem Auto unterwegs. Viele Menschen fahren mit dem Auto in den Supermarkt.

Auch zu Hause werden viele Lebensmittel zunächst im Kühlschrank gekühlt, dann gekocht oder gebraten, bevor sie auf den Teller und in deinen Mund kommen.

www.umwelt-im-unterricht.de/CC BY-SA 4.0

Was ist eigentlich „Bio"?

Was bedeutet „Bio" für dich? Welche Wörter fallen dir direkt ein?
Notiere deine Gedanken.



Was denkst du über Bio-Lebensmittel? Stelle Vermutungen auf, in dem du die Sätze in den Sprechblasen beendest.



Was ist „Bio"?

Hier findest du Videos mit allen Informationen:
Erklärvideo des Bundesinformationszentrum Landwirtschaft
https://www.youtube.com/watch?v=jk2AZmjveJk
VerVieVas - Erklärvideo:
https://www.youtube.com/watch?v=sa_TqfhwP_8
okidoki - Erklärvideo:
https://www.youtube.com/watch?v=9z7WE-HvJmQ

Stimmen deine Vermutungen über Bio-Lebensmittel?

Recherchiere mit deinem Partner oder deiner Partnerin. Du kannst dafür zum Beispiel die Videos von VerVieVas, okidoki oder dem Bundesinformationszentrum für Landwirtschaft nutzen.

1. Vermutung: Lebensmittel, auf denen "Bio" steht sind _____

Die Behauptung STIMMT, weil:	Die Behauptung STIMMT NICHT, weil:

2. Vermutung: Lebensmittel, auf denen „Bio" steht sind _____

Die Behauptung STIMMT, weil:	Die Behauptung STIMMT NICHT, weil:

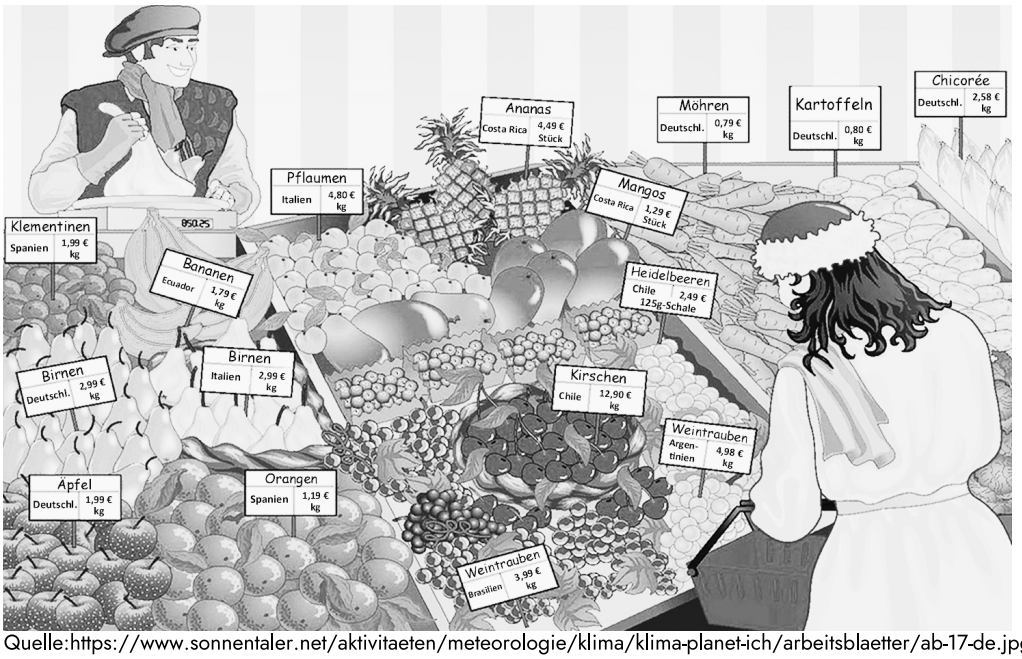
3. Vermutung: Lebensmittel, auf denen „Bio" steht sind _____

Die Behauptung STIMMT, weil:	Die Behauptung STIMMT NICHT, weil:

4. Vermutung: Lebensmittel, auf denen „Bio" steht sind _____

Die Behauptung STIMMT, weil:	Die Behauptung STIMMT NICHT, weil:

Sieh dir das Bild an. Was siehst du? In welcher Jahreszeit könnte das sein?



Quelle:https://www.sonnentaler.net/aktivitaeten/meteorologie/klima/klima-planet-ich/arbeitsblaetter/ab-17-de.jpg

Wo kommt das Obst/Gemüse her?
Schreibe den Namen und das Land in die Tabelle. Finde auf einer Weltkarte heraus, auf welchem Kontinent und auf welcher Erdhalbkugel es liegt.

Name	Herkunft		
	Land	Kontinent	Erdhalbkugel

Der Weg der Kirsche Keke

Lies die Geschichte der Kirsche Keke. Verfolge den Weg vom Kirschbaum in deinen Mund! Welche Strecke musste sie überwinden, welche Transportmittel wurden dafür genutzt, wo wurde sie umgeladen?

Ich bin's - Keke die Kirsche. Seit dem Frühjahr konnte ich mich an den Sonnentagen hier in Deutschland sonnen und wachsen. Es war zwischendurch auch mal ein wenig kalt. Trotzdem bin ich groß und schön rot geworden. Mein „Produktionsort" ist das Alte Land in der Gemeinde Jork - das haben mir die anderen Kirschen am Baum erzählt.

Nachdem mich der Landwirt geerntet hat, wurde ich in einen LKW geladen. Angekommen bin ich in einem kühlen, großen Haus. Ich habe gehört, es wird „Zwischenlager" genannt. Es wird extra für uns Früchte mit viel Strom kalt gemacht.

Ein neuer LKW hat mich dann in einen Supermarkt gebracht. Da war es wieder schön kühl und alles war richtig bunt. Es gab viele verschiedene Früchte und Menschen, die an mir vorbei gegangen sind. Manchmal haben sie mich auch angefasst und angeschaut und dann wieder zurück gelegt.

Bis Martin kam. Martin hat mich in seinen Einkaufswagen gelegt. Ich konnte über ein schwarzes Einkaufsband fahren und an der Kasse hat es ganz oft gepiepst. Das war lustig.
Mit Martin bin ich dann nach Hause gefahren. In seinem großen Auto war es auch schön kühl.
Nun konnte ich mich noch einen Tag im Kühlschrank entspannen, bevor ich gleich gegessen werde.

Die Reise war gar nicht so lang. Martin wohnt in Berlin. Von meinem Kirschbaum in der Gemeinde Jork bis nach Berlin sind es ungefähr 350 Kilometer. Andere Früchte im Supermarkt haben mir erzählt, dass sie sogar mit dem Flugzeug geflogen sind und eine sehr lange Reise hatten. Da ich es nach der Ernte immer schön kühl mag, müssen alle Lager gekühlt werden. Dafür braucht es viel Energie.
Jetzt nimmt mich Martin direkt in den Mund und... aaah! Vernascht mich.

Der Weg der Kirsche Kiro

Lies die Geschichte der Kirsche Kiro. Verfolge den Weg vom Kirschbaum in deinen Mund! Welche Strecke musste sie überwinden, welche Transportmittel wurden dafür genutzt, wo wurde sie umgeladen?

Ich bin Kiro, die Kirsche. Ich habe mich in der warmen Sonne in Chile gesonnt, bin dort an meinem Kirschbaum gewachsen und habe meine rote Farbe bekommen. Der Ort, an dem ich vom Landwirt geerntet wurde, hieß Valparaiso. Das ist mein Produktionsort.

Dann wurde ich auf einen LKW geladen, der mich in ein großes Haus zu vielen anderen Früchten gebracht hat. Da war es ganz schön kalt. Die anderen haben mir erzählt, das Haus wird extra für uns mit viel Strom gekühlt. Das Haus wurde „Zwischenlager" genannt und war noch in Chile.

Nach einer weiteren LKW-Fahrt wurde ich in ein Flugzeug geladen. Mir wurde erzählt, dass andere Früchte auch mit dem Schiff oder dem Zug fahren. Das kommt darauf an, wo die Reise hin geht.
Aus dem Flugzeug ging es wieder in einen LKW, der mich wieder in ein gekühltes „Zwischenlager" transportiert hat. Aber diesmal waren wir in Berlin in Deutschland. Ein neuer LKW hat mich dann in einen Supermarkt gebracht. Da war es wieder schön kühl und alles war richtig bunt. Es gab viele verschiedene Früchte und Menschen, die an mir vorbei gegangen sind. Manchmal haben sie mich auch angefasst und angeschaut und dann wieder zurück gelegt.
Bis Emma kam. Emma hat mich in ihren Einkaufswagen gelegt. Ich konnte über ein schwarzes Einkaufsband fahren und an der Kasse hat es ständig gepiepst. Das war lustig.
Mit Emma bin ich dann nach Hause gefahren. In ihrem großen Auto war es auch ganz schön kühl.
Nun durfte ich mich noch einen Tag im Kühlschrank ausruhen, bevor ich gleich gegessen werde.

Die Reise war ziemlich lang. 14 000 Kilometer war die Strecke von Chile nach Deutschland. Das haben zumindest die anderen Früchte auf der Reise erzählt. Und, dass der Transport mit dem Flugzeug viele Treibhausgase produziert. Und ein anderes Problem für die Umwelt soll die Energie sein, die auf meiner Reise für die Kühlung benötigt wird. Nach der Ernte mag ich es eben gern immer schön kühl!
Jetzt nimmt mich Emma in die Hand und zu ihrem Mund und..... aaah! Vernascht mich.

School Lunch - Quiz

Video 1:
https://youtu.be/PD9GbC21b9A

Hast du das Zeug zur Lebensmittelretterin oder zum Lebensmittelretter? Beantworte mit Hilfe des Videos die Fragen zum Quiz! Trage die richtige Antwort ein und schreibe den Lösungsbuchstaben in den Stern hinter der Frage.

1.) Lebensmittelverschwendung ist, wenn...

_____

2.) Wie viele Lebensmittel wirft jeder und jede Einzelne von uns im Jahr weg?

_____

3.) Welche Lebensmittel werden am meisten weggeworfen?

_____



4.) Unser Essen durchreist viele Stationen, bevor es bei uns auf dem Teller landet. An jeder Station kommt es zu Verlusten. Weißt du, an welcher Station die meisten Lebensmittel verschwendet werden?

_____

5.) Warum ist Lebensmittelverschwendung ein Problem für die Menschen und die Umwelt?

_____

6.) Lebensmittelverschwendung ist, wenn...

_____

Lösungswort:

_____

School Lunch

Video 2:
https://youtu.be/GnhYt1HCsyw

Was steckt in meinem Müsli?

Male oder schreibe die Zutaten zu deinem Lieblingsmüsli in die Schüssel!



Was wird für die Herstellung benötigt?

Schreibe auf!

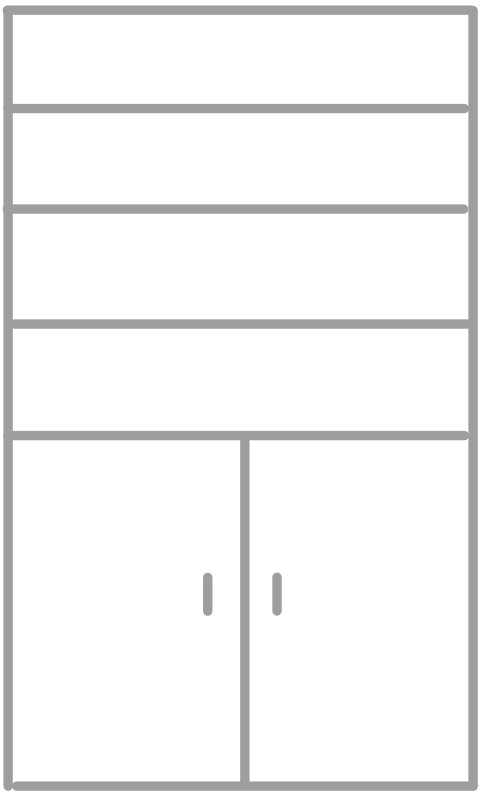
Warum wird bei dir manchmal
Essen weggeschmissen? Schreibe auf!

Video 2:
https://youtu.be/GnhYt1HCsyw

Wie wird das Essen richtig gelagert?

Was gehört an welche Stelle in den Kühlschrank oder in den Küchenschrank?

Schreibe oder male an die richtige Stelle.





Video 3:
https://youtu.be/oGf-8PFoeTc

Was kannst du tun, um Lebensmitteln eine zweite Chance zu geben? Notiere deine Gedanken.

Sieh dir Video 3 ab Minute 12:58 noch mal an und schreibe Ninas und Leas Tipps auf, wie du Lebensmitteln eine zweite Chance geben kannst!



Lebensmittelabfall vermeiden

Allein in Deutschland werden jedes Jahr ca. 18 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Viele davon wären eigentlich noch essbar gewesen. Eine Ursache dafür ist der Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Supermärkte dürfen Lebensmittel noch verkaufen, bei denen das ***Mindesthaltbarkeitsdatum*** abgelaufen ist. Der Händler muss aber überprüfen, ob die Ware noch einwandfrei ist. Das ist bei manchen Lebensmitteln gar nicht so einfach. Viele Supermärkte haben Angst davor, es könnte ihrem Ruf schaden, wenn sie abgelaufene Produkte verkaufen. Daher schmeißen sie viele Lebensmittel direkt in den Müll.



Es gibt aber auch schon Menschen, die etwas gegen die Lebensmittelverschwendung unternehmen wollen. In manchen Supermärkten stehen daher extra Regale mit den Lebensmitteln, die bald ablaufen oder schon abgelaufen sind. Diese sind dann oft günstiger.

Auch als Käufer oder Käuferin kann man Lebensmittelabfall vermeiden. Wer Produkte nahe am Stichtag kauft, kann helfen den Abfall der Geschäfte zu vermeiden und dabei sogar Geld sparen. Das Gleiche gilt für Brot vom Vortag. Außerdem ist es wichtig nicht zu viel einzukaufen. Dann kann alles rechtzeitig aufgebraucht werden. Dabei hilft ein Einkaufszettel, um den Überblick zu behalten.



Fragen zum Text:



1.) Wie viele Lebensmittel werden in Deutschland im Jahr weggeschmissen, die noch essbar sind?

2.) Welche Probleme haben Läden mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum?

3.) Wie vermeiden Supermärkte Lebensmittelabfall?

4.) Wie kann ich Lebensmittelabfall vermeiden?

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Diese Kennzeichnung sagt dir, bis wann du etwas **„mindestens"** essen kannst. Dieses Datum legt der Hersteller selbst fest. Bis zu diesem Datum hat das Produkt dieselben Eigenschaften, wie an dem Tag, an dem es abgepackt wurde. Eigenschaften, die z.B. Farbe, Geschmack, Nährwerte und Geruch sind bis dahin gleich.

Voraussetzung dafür ist, dass das Lebensmittel richtig gelagert wird und nicht geöffnet wurde.

Wie der Name schon sagt, sind die Lebensmittel **mindestens** bis zum angegebenen Datum haltbar. Das heißt aber auch, dass sie sehr oft noch später genießbar sind.



Was noch essbar ist, kann man selbst testen: Was gut aussieht, riecht und schmeckt, ist meistens auch noch gut. Schimmel hingegen ist immer ein Grund zum Wegwerfen, da sich Sporen unsichtbar im ganzen Lebensmittel ausbreiten können. Ausgenommen ist Hartkäse wie Parmesan: hier kann man den Schimmel großzügig abschneiden.

Auch wenn Lebensmittel nicht mehr gut schmecken oder riechen, sollte man sie entsorgen.

Kein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen Lebensmittel wie Zucker und Salz, die mit der richtigen Lagerung fast unbeschränkt haltbar sind. Lose Ware wie unverpackte Äpfel und Möhren tragen ebenfalls kein Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Zu gut für die Tonne - Material für Lehrkräfte Klasse 3 - 6 (Stand März 2020) verfügbar unter https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/zgfdT_Lehrkraefte_3-6.html



Fragen zum Text:



1.) Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

2.) Was machst du, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist?

3.) Welche Lebensmittel sind noch essbar und welche solltest du entsorgen?

4.) Welche Lebensmittel tragen KEIN Mindesthaltbarkeitsdatum?

Verbrauchsdatum

Das ***Verbrauchsdatum*** ist nur auf bestimmten Lebensmitteln zu finden. Es ist vom ***Mindesthaltbarkeitsdatum*** zu unterscheiden. Ein abgelaufenes Verbrauchsdatum ist immer ein Grund zum Wegwerfen des Lebensmittels. Die Kennzeichnung „zu verbrauchen bis" findest du auf leicht verderblichen Lebensmitteln wie z.B. Hühnchen- und Hackfleisch oder Fisch.



Auf diesen Lebensmitteln können sich schnell Keime bilden, die gesundheitsschädlich sind. Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, sollten die Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.

Hersteller und Herstellerinnen legen dieses Datum selbst fest, müssen sich dabei aber an bestimmte Vorschriften halten. Laut Gesetz dürfen Lebensmittel nach Ablauf ihres ***Verbrauchsdatums*** nicht mehr verkauft werden.

Als Käufer oder Käuferin sollte man darauf achten, keine großen Mengen von Lebensmitteln mit einem ***Verbrauchsdatum*** zu kaufen. So können diese rechtzeitig aufgebraucht werden und landen nicht im Müll. Außerdem ist es wichtig, diese Lebensmittel im Kühlschrank zu lagern. Die Produkte können sonst schon vor dem Ablauf des ***Verbrauchsdatums*** schädlich sein.

Fragen zum Text:

1.) Was ist das Verbrauchsdatum?

2.) Welche Lebensmittel tragen ein Verbrauchsdatum und warum?

3.) Was macht man mit Lebensmitteln, bei denen das Verbrauchsdatum abgelaufen ist?

4.) Was sollte ich beim Kauf von Lebensmitteln mit einem Verbrauchsdatum beachten?

Ernährung und Klima

Was bedeutet MHD?

- [ ] Eine Bezeichnung für Mehrwegprodukte.
- [ ] Eine Kennzeichnung auf Lebensmitteln.
- [ ] MHD = "Mindesthaltbarkeitsdatum".

Was sagt mir das Mindesthaltbarkeitsdatum?

- [ ] Ab dem Tag schmecken die Lebensmittel nicht mehr.
- [ ] Ab dem Tag ist ein Lebensmittel schädlich für mich.
- [ ] Das sagt gar nichts, darauf brauche ich nicht schauen.
- [ ] Mindestens bis zu diesem Datum hat das Produkt dieselben Eigenschaften, wie an dem Tag, an dem es abgepackt wurde.

Warum ist es besser für das Klima, wenn meine Weintrauben aus Deutschland kommen und nicht aus Südafrika?

- [ ] In Deutschland wachsen die Weintrauben schneller.
- [ ] Es wird weniger Energie für die Kühlung auf dem Transportweg benötigt.
- [ ] Es wird weniger CO2 freigesetzt.
- [ ] Der Transportweg ist kürzer.
- [ ] Die Weintrauben müssen nicht mit dem Flugzeug auf die andere Erdhalbkugel transportiert werden.



LÖSUNGEN

Lösungsblatt

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

So kannst du herausfinden, was Lebensmittel mit dem Klima zu tun haben:

1.) Lies den Infotext „Der Weg vom Feld in deinen Mund“.

Überlege, welche Schritte es auf dem Weg der Lebensmittel gibt.

a. Unterstreiche im Text wichtige Informationen dazu.

b. Wähle für jeden Schritt ein passendes Wort. Trage die Schritte in der richtigen Reihenfolge in die Tabelle unten ein.

Schritte der Lebensmittel	Was schadet dabei dem Klima?
1.) Landwirtschaft	• Die Maschinen verbrauchen Treibstoff • Nutztiere wie Rinder produzieren Treibhausgase
2.) Verarbeitung der Produkte	• Transport mit dem LKW • Maschinen zur Verarbeitung verbrauchen Treibstoff • Die Kühlung und das Erhitzen verbrauchen Strom
3.) Transport in den Supermarkt	• Transport mit dem LKW • Kühlung verbraucht Energie
4.) Transport nach Hause	• häufig mit dem Auto
5.) Lagerung zu Hause	• Lagerung und Verarbeitung verbraucht Strom

www.umwelt-im-unterricht.de/CC BY-SA 4.0

Was ist „Bio"?

Hier findest du Videos mit allen Informationen:
VerVieVas - Erklärvideo:
https://www.youtube.com/watch?v=sa_TqfhwP_8
okidoki - Erklärvideo:
https://www.youtube.com/watch?v=9z7WE-HvJmQ
Erklärvideo des Bundesinformationszentrum Landwirtschaft
https://www.youtube.com/watch?v=jk2AZmjveJk

Stimmen deine Vermutungen über Bio-Lebensmittel?

Recherchiere mit deinem Partner oder deiner Partnerin. Du kannst dafür zum Beispiel die Videos von VerVieVas, okidoki oder dem Bundesinformationszentrum für Landwirtschaft nutzen.

1. Vermutung: Lebensmittel, auf denen „Bio" steht sind ___gesünder_____

Die Behauptung STIMMT, weil:	Die Behauptung STIMMT NICHT, weil:
auf Gentechnik & chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet wird	

2. Vermutung: Lebensmittel, auf denen „Bio" steht sind __zu teuer_____

Die Behauptung STIMMT, weil:	Die Behauptung STIMMT NICHT, weil:
	Bio ist teurer, z.B. weil die Ställe und der Auslauf für die Tiere größer sein müssen, das Futter ist teurer

3. Vermutung: Lebensmittel, auf denen „Bio" steht sind weniger mit Schadstoffen belastet

Die Behauptung STIMMT, weil:	Die Behauptung STIMMT NICHT, weil:
auf Gentechnik & chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet wird	

4. Vermutung: Lebensmittel, auf denen „Bio" steht sind _besser für die Umwelt___

Die Behauptung STIMMT, weil:

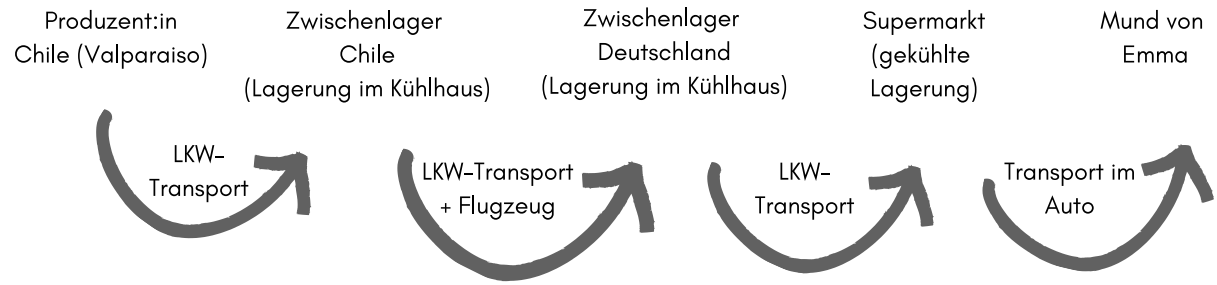
- Lebensmittelherstellung möglichst ressourcenschonend und im Einklang mit der Natur
- nur natürliche Mineralien und Dünger wie Stallmist, Gründünger, Kompost
- Förderung von Artenvielfalt
- Verzicht Gentechnik & chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel

Lösungsblatt

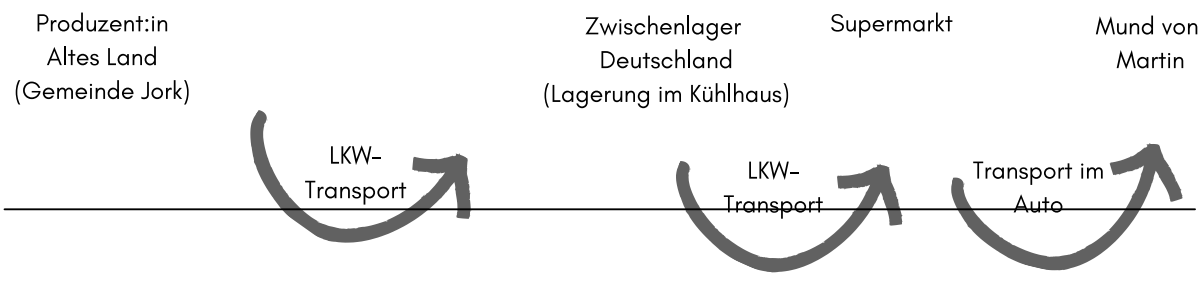
Jahreszeit: Es ist Winter, da die Menschen dicke Sachen und Schal und Mütze tragen.

Name	Herkunft		
	Land	Kontinent	Erdhalbkugel
Klementinen	Spanien	Europa	Nordhalbkugel
Birnen	Deutschland	Europa	Nordhalbkugel
Birnen	Italien	Europa	Nordhalbkugel
Äpfel	Deutschland	Europa	Nordhalbkugel
Bananen	Ecuador	Südamerika	Südhalbkugel
Orangen	Spanien	Europa	Nordhalbkugel
Pflaumen	Italien	Europa	Nordhalbkugel
Weintrauben	Brasilien	Südamerika	Südhalbkugel
Weintrauben	Argentinien	Südamerika	Südhalbkugel
Ananas	Costa Rica	Zentralamerika	Nordhalbkugel (sehr südlich)
Mangos	Costa Rica	Zentralamerika	Nordhalbkugel (sehr südlich)
Heidelbeeren	Chile	Südamerika	Südhalbkugel
Kirschen	Chile	Südamerika	Südhalbkugel
Möhren	Deutschland	Europa	Nordhalbkugel
Kartoffeln	Deutschland	Europa	Nordhalbkugel
Chicorée	Deutschland	Europa	Nordhalbkugel

Weg der Kirsche Keke:



Weg der Kirsche Kiro:



Lösungsblatt

School Lunch - Quiz

Video 1:
https://youtu.be/PD9GbC21b9A

Hast du das Zeug zur Lebensmittelretterin oder zum Lebensmittelretter? Beantworte mit Hilfe des Videos die Fragen zum Quiz! Trage die richtige Antwort ein und schreibe den Lösungsbuchstaben in den Stern hinter der Frage.

1.) Lebensmittelverschwendung ist, wenn...

Essen, das eigentlich noch gegessen werden kann in der Tonne landet — A

2.) Wie viele Lebensmittel wirft jeder und jede Einzelne von uns im Jahr weg?

90 kg — P



3.) Welche Lebensmittel werden am meisten weggeworfen?

Obst und Gemüse — F

4.) Unser Essen durchreist viele Stationen, bevor es bei uns auf dem Teller landet. An jeder Station kommt es zu Verlusten. Weißt du, an welcher Station die meisten Lebensmittel verschwendet werden?

Bei uns zu Hause — E

5.) Warum ist Lebensmittelverschwendung ein Problem für die Menschen und die Umwelt?

Weil für die Herstellung viel Wasser und Energie verbraucht wird. — L

Weil Menschen viel zeit und Kraft für die Herstellung investieren.

Weiles viele Menschen gibt, die hungern.

Lösungswort: A P F E L

Lösungsblatt

Warum wird bei dir manchmal Essen weggeschmissen? Schreibe auf! Sieh dir danach noch mal das Video an und ergänze.

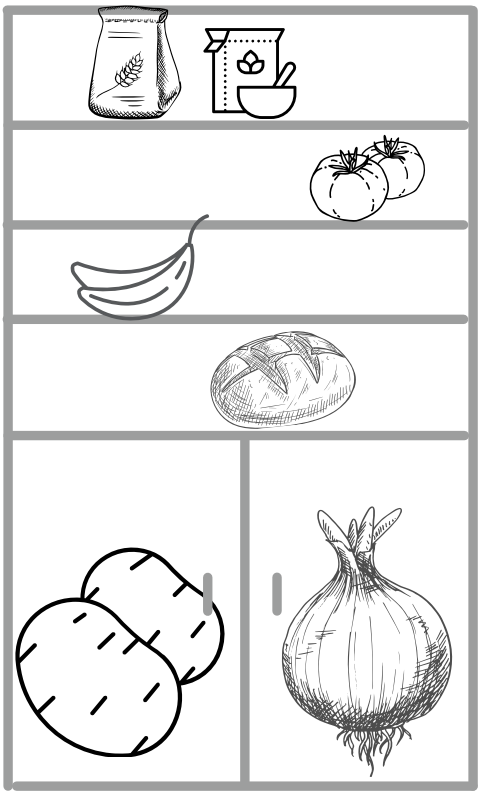
Video 2:
https://youtu.be/GnhYt1HCsyw

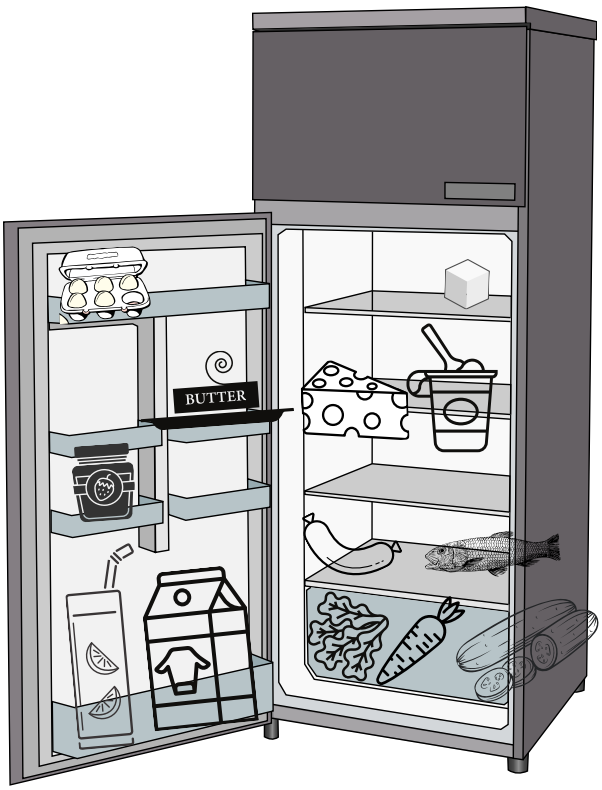
- Fehlende Resteverwertung
- Unwissenheit über die Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- Fehlende Einkaufsplanung
- Zu große Portionen
- Falsche Lagerung

Wie wird das Essen richtig gelagert?

Was gehört an welche Stelle in den Kühlschrank oder in den Küchenschrank?

Schreibe oder male an die richtige Stelle.





Lösungsblatt

Video 3:
https://youtu.be/oGf-8PFoeTc

Was kannst du tun, um Lebensmitteln eine zweite Chance zu geben? Notiere deine Gedanken.

Sieh dir Video 3 ab Minute 12:58 noch mal an und schreibe Ninas und Leas Tipps auf, wie du Lebensmitteln eine zweite Chance geben kannst!

- Kaufe auch krummes Obst/Gemüse
- Schneide Druckstellen ab
- Du kannst auch Lebensmittel mit bald erreichtem MHD kaufen
- Werde erfinderisch und koche mit Lebensmittelresten in deiner Küche



Lösungsblatt

Fragen zum Text:

1.) Wie viele Lebensmittel werden in Deutschland im Jahr weggeschmissen, die noch essbar sind?

In Deutschland werden ca. 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Jahr weggeworfen.

2.) Welche Probleme haben Läden mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum?

Viele Läden haben Angst davor, es könnte ihrem Ruf schaden, wenn sie abgelaufene Produkte verkaufen. Daher schmeißen sie viele Lebensmittel direkt in den Müll.

3.) Wie vermeiden Supermärkte Lebensmittelabfall?

In manchen Supermärkten stehen extra Regale mit den Lebensmitteln, die bald ablaufen oder schon abgelaufen sind. Diese sind dann oft günstiger.

4.) Wie kann ich Lebensmittelabfall vermeiden?

Produkte nahe am Tag des Mindesthaltbarkeitsdatum oder für Brot vom Vortag.

Nicht zu viel einzukaufen, damit alles rechtzeitig aufgebraucht wird - dabei kann ein Einkaufszettel helfen, den Überblick zu behalten.

Lösungsblatt

Fragen zum Text:

1.) Was ist das Mindesthaltbarkeitsdatum?

Das MHD ist eine Kennzeichnung, die dir sagt, bis wann Lebensmittel MINDESTENS essbar sind. Bis zu diesem Datum hat das Produkt dieselben Eigenschaften, wie an dem Tag, an dem es abgepackt wurde.

2.) Was machst du, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist?

Sehr oft sind Lebensmittel noch länger genießbar.

Ob ein Lebensmittel noch essbar ist, kann ich selbst testen: was gut aussieht, riecht und schmeckt, ist meistens auch noch gut.

3.) Welche Lebensmittel sind noch essbar und welche solltest du entsorgen?

Was gut aussieht, riecht und schmeckt, ist meistens auch noch gut. Schimmel hingegen ist immer ein Grund zum Wegwerfen, da sich Sporen unsichtbar im ganzen Lebensmittel ausbreiten können. Ausgenommen ist Hartkäse wie Parmesan: hier kann man den Schimmel großzügig abschneiden.

Auch wenn Lebensmittel nicht mehr gut schmecken oder riechen, sollte man sie entsorgen.

4.) Welche Lebensmittel tragen KEIN Mindesthaltbarkeitsdatum?

Lebensmittel wie Zucker und Salz, die mit der richtigen Lagerung fast unbeschränkt haltbar sind. Lose Ware wie unverpackte Äpfel und Möhren tragen ebenfalls kein Mindesthaltbarkeitsdatum.

Lösungsblatt

Fragen zum Text:

1.) Was ist das Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum ist eine Kennzeichnung, die dir sagt, bis wann ein Lebensmittel spätestens zu verbrauchen ist.

2.) Welche Lebensmittel tragen ein Verbrauchsdatum und warum?

Leicht verderbliche Lebensmittel tragen ein Verbrauchsdatum. Zum Beispiel Hühnchen- und Hackfleisch oder Fisch. Auf diesen Lebensmitteln können sich schnell Keime bilden, die gesundheitsschädlich sind.

3.) Was macht man mit Lebensmitteln, bei denen das Verbrauchsdatum abgelaufen ist?

Ist das Verbrauchsdatum abgelaufen, sollten die Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden.

4.) Was sollte ich beim Kauf von Lebensmitteln mit einem Verbrauchsdatum beachten?

Ich kaufe keine großen Mengen von Lebensmitteln mit einem Verbrauchsdatum, damit sie rechtzeitig aufgebraucht werden können. Außerdem werden diese Lebensmittel im Kühlschrank gelagert.

Lösungen

Ernährung und Klima

Was bedeutet MHD?

- [ ] Eine Bezeichnung für Mehrwegprodukte.
- [x] Eine Kennzeichnung auf Lebensmitteln.
- [x] MHD = "Mindesthaltbarkeitsdatum".

Was sagt mir das Mindesthaltbarkeitsdatum?

- [ ] Ab dem Tag schmecken die Lebensmittel nicht mehr.
- [ ] Ab dem Tag ist ein Lebensmittel schädlich für mich.
- [ ] Das sagt gar nichts, darauf brauche ich nicht schauen.
- [x] Mindestens bis zu diesem Datum hat das Produkt dieselben Eigenschaften, wie an dem Tag, an dem es abgepackt wurde.

Warum ist es besser für das Klima, wenn meine Weintrauben aus Deutschland kommen und nicht aus Südafrika?

- [ ] In Deutschland wachsen die Weintrauben schneller.
- [x] Es wird weniger Energie für die Kühlung auf dem Transportweg benötigt.
- [x] Es wird weniger CO2 freigesetzt.
- [x] Der Transportweg ist kürzer.
- [x] Die Weintrauben müssen nicht mit dem Flugzeug auf die andere Erdhalbkugel transportiert werden.