

ALLTAGSKULTUR AM TISCH



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise	3
Thematische Hinführung	4
Einordnung in den Rahmenlehrplan	6
Stundenverlaufsplanung	8
Arbeitsmaterialien	10
Weitere Unterrichtsideen und Informationen	18
Abbildungsverzeichnis.....	20

Ein Projekt der:



gefördert vom:



unterstützt vom: Ministerium für Bildung, Jugend und Sport

Allgemeine Hinweise

Die Zeitangaben der Stundenverlaufsplanung sind als Orientierung anzusehen. Passen Sie die Inhalte je nach Vorwissen Ihrer Lerngruppe an. Wir empfehlen das Material in den Klassenstufen 7 – 10.

Die vorliegenden Materialien sowie die Unterrichtsplanung als solche sind als Anregungen zu verstehen. Sie können gerne abgewandelt und/oder ergänzt werden. Ein generelles Interesse am Thema wird vorausgesetzt. Falls Sie mehr über die Inhalte erfahren möchten, nutzen Sie unbedingt die weiterführenden Informationen (Links und QR-Codes).

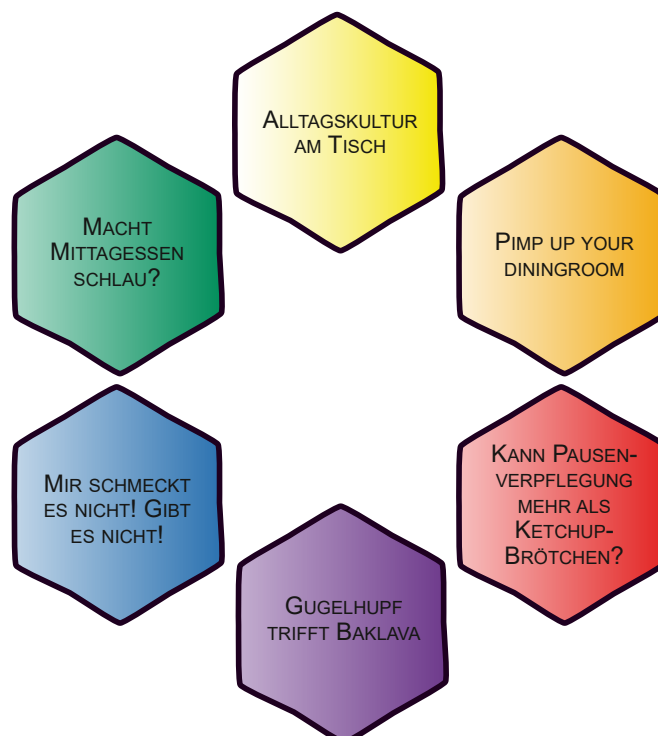
Anmerkung zum geschlechtergerechten Formulieren:

Wir bemühten uns, soweit wie möglich immer alle Geschlechterformen bei Personenbezeichnungen zu benutzen. Sollte wegen der besseren Lesbarkeit nur eine Form benutzt worden sein, sind immer alle Geschlechter (m/w/d) angesprochen.

Im folgenden Dokument werden Ihnen Links mit grüner Schrift sowie QR-Codes angezeigt. Jeder QR-Code führt zum abgebildeten Link. Zum schnellen Abrufen der Inhalte können Sie die QR-Codes mittels des QR-Codescanners Ihres Handys einlesen.



<https://www.uni-potsdam.de/de/wat/index/forschung-und-entwicklung/mensa-ag.html>



Thematische Hinführungen

Was ist Alltagskultur am Tisch? Das gemeinsame „Guten Appetit“ wünschen? Einen Toast aussprechen und anstoßen? Zuerst die deftige Speise genießen und zum Abschluss ein süßes Dessert? Auf die eingangs gestellte Frage gibt es wohl viele Antworten.

Unter Alltag wird all das verstanden, was unser Leben ausmacht und worüber wir kaum nachdenken. Dazu gehört unter anderem das Wohnen, Arbeiten und auch das Essen. (Vgl. LVR 2016) Der Zusammenhang der Kultur mit der Ernährung wird schon in der Wortherkunft deutlich. Das Wort „Kultur“ stammt vom lateinischen Begriff „cultura“ ab. „Cultura“ kann mit Pflege, Bearbeitung und Ackerbau übersetzt werden. Die Definition von Kultur ist sehr vielfältig und verändert sich stetig weiter. Im weitesten Sinne bedeutet Kultur all das, was vom Menschen selbst hervorgebracht wurde, im Gegensatz zu dem, was unverändert in der Natur vorzufinden ist. Kultur kann als Gesamtheit der Errungenschaften der menschlichen Zivilisation verstanden werden. (Vgl. Pawlak 2012)

Ein Produkt der menschlichen Zivilisation ist auch die Lebensmittelverschwendung. Diese ist unmittelbar mit unserer „Alltagskultur am Tisch“ sowohl im privaten als auch im öffentlichen Raum verbunden. Rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jährlich im Müll. Umgerechnet auf die EinwohnerInnen in Deutschland (Stand 2015) sind das rund 75 Kilo pro Kopf im Jahr. Davon wären 33 Kilo vermeidbar. Das ist ein ökologisches, ethisches und ökonomisches Problem. (Vgl. BZfE 2019) Weltweit werden ein Drittel der hergestellten Lebensmittel weggeworfen. Lebensmittelabfälle haben verschiedenste Ursachen. So beeinflussen beispielsweise auch Lebensmittelverpackungen das Wegwerfverhalten. Verpackungen können Nahrungsmittel schützen und ihre Lagerfähigkeit erhöhen. Andere wiederum sorgen nur dafür, dass die Menge an Nahrungsmittel- und Verpackungsabfällen weiterhin wächst. (Vgl. Schweitzer u. a. 2018, S. 1) Die Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) unterscheidet hierbei unter Lebensmittelverlust und Lebensmittelverschwendung. (Vgl. Gustavsson u.a. 2011) Die Vereinten Nationen haben sich zum Ziel gesetzt, die weltweiten Lebensmittelabfälle bis zum Jahr 2030 zu halbieren. Dies kann nur gelingen, wenn die gesamtgesellschaftliche Wertschätzung für Lebensmittel steigt. (Vgl. BZfE 2019) Hierfür soll die Unterrichtseinheit „Alltagskultur am Tisch“ einen Beitrag leisten.

Verwendete Literatur:

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) (Hrsg.) (2019): Lebensmittelverschwendung.



<https://www.bzfe.de/lebensmittelverschwendung-1868.html> (05.12.2019)

Gustavsson, J. u. a. (2011): Global food losses and food waste. Swedish Institut for Food and Biotechnology (SIK) und Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) (Hrsg.)



<http://www.fao.org/3/mb060e/mb060e00.pdf> (05.12.2019)

Landschaftsverband Rheinland (LVR) (2016): Themen der Alltagskultur. Das Leben im 20. Jahrhundert.



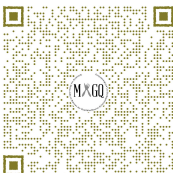
<https://alltagskulturen.lvr.de/de/ueberblick> (05.12.2019)

Pawlak, B. (2012): Lexikon: Kultur.



<https://www.helles-koepfchen.de/artikel/3133.html> (05.12.2019)

Schweitzer, J.-P. u. a. (2018): Ausgepackt – Über den Zusammenhang von Plastikverpackungen mit Lebensmittelabfällen. Eine Studie von Zero Waste Europe und Friends of the Earth für die Rethink Plastics Coalition.






<https://www.global2000.at/sites/global/files/Report-Plastikverpackungen-und-Lebensmittelabfaelle.pdf> (05.12.2019)



Einordnung in den Rahmenlehrplan

Die Schülerinnen und Schüler ...

-  erweitern ihre Kenntnisse über die eigene Esskultur und die anderer Menschen. (Kulturelle Bildung)
-  können auf Argumente und Meinungen anderer respektvoll reagieren. (Deutsch)
-  reflektieren ihr Einkaufs- und Konsumverhalten. (WAT)

Verwendete Literatur:

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBSJ] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil B. Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung.



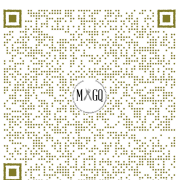
https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_B_2015_11_10_WEB.pdf (03.09.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBSJ] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Deutsch. Jahrgangsstufen 1-10.

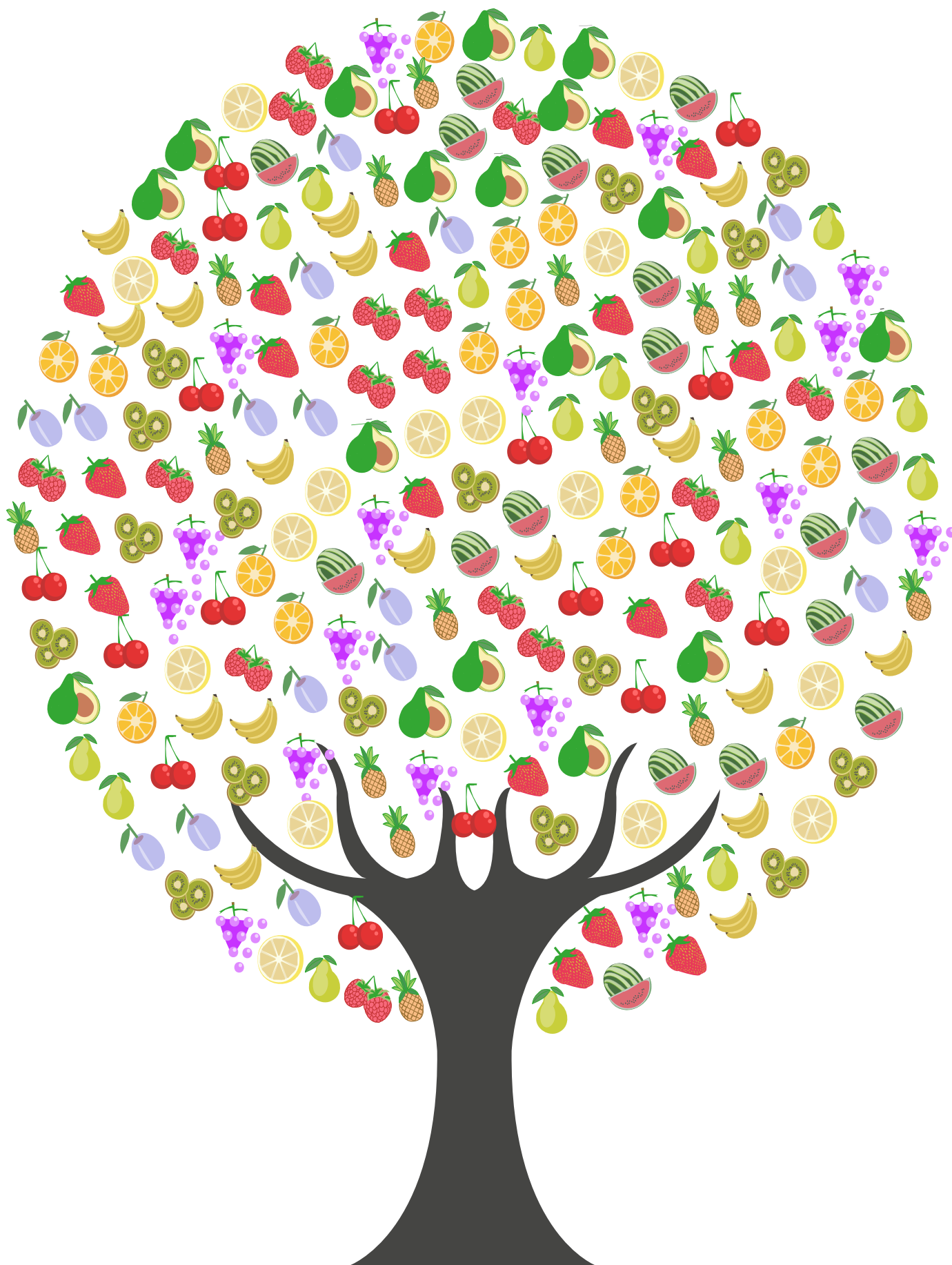


https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_Deutsch_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)

Berliner Senatsverwaltung für Bildung, Jugend. und Familie [SenBJF] und Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg [MBSJ] (Hrsg.) (2015): Rahmenlehrplan Teil C Wirtschaft-Arbeit-Technik. Jahrgangsstufen 7-10 (Berlin) Integrierte Sekundarschule, Jahrgangsstufen 5-10 (Brandenburg).



https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/unterricht/rahmenlehrplaene/Rahmenlehrplanprojekt/amtliche_Fassung/Teil_C_WAT_2015_11_10_WEB.pdf (11.11.2019)



Stundenverlaufsplanung

15 min

Lehrkraft stellt UE „Alltagskultur am Tisch“ mit dem Fokus der Vermeidung von Lebensmittelabfällen vor/SuS setzen sich in zwei Kreisen gegenüber (Kugellagermethode), die SuS diskutieren Impulsfragen.

Die SuS im inneren Kreis protokollieren in Stichworten die Ergebnisse, nach jeder Frage rückt der äußere SuS-Kreis einen Stuhl weiter

- Schreibunterlagen für SuS
- Impulsfragen
- Impulsfragenkatalog

7 min

Auswertung der Diskussion im Plenum

ProtokollantInnen kommen nach vorne und präsentieren ihre Notizen

- Mitschriften

3 min

Überleitung der Lehrkraft, dass UN die Lebensmittelabfälle um die Hälfte bis 2030 reduzieren möchte – die Wegwerfkultur am Tisch soll sich ändern

40 min

Welche Möglichkeiten gibt es unter anderem, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden?

Die SuS werden in Gruppen eingeteilt und erarbeiten die Themengebiete (richtige Lagerung, Tipps zur Lebensmittelabfallvermeidung, foodsharing, die Tafeln, Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums, foodloop)

- Gruppenarbeitsimpulse
- Laptops ggf. Handys
- Präsentationsmaterialien

20 min

Präsentation der Gruppenarbeitsergebnisse mit Raum für Diskussionen und Verständnisfragen am Ende

5 min

Zusammenfassung der UE durch die Lehrkraft



Arbeitsmaterialien

Impulsfragen – Alltagskultur am Tisch

1. Was fällt dir spontan zu „Alltagskultur am Tisch“ ein? Was verstehst du unter „Alltagskultur“?
2. Hast du bestimmte Rituale/eine festgelegte Struktur zu Hause beim Essen? Gibt es oft gleich ablaufende Strukturen bei dir während des Mensabesuchs?
3. Was ist dein Lieblingessen zu Hause? Was isst du am liebsten in der Mensa?
4. Hast du schon einmal Essen weggeworfen? Falls ja, was, wo und warum?
5. Schätze mal! Wie viel Lebensmittel werden im Jahr durchschnittlich pro Person in Deutschland weggeworfen?
6. Was passiert wohl mit den ganzen Lebensmittelabfällen?

Impulsfragenkatalog für inneren Kreis – Alltagskultur am Tisch



1. Was fällt dir spontan zu „Alltagskultur am Tisch“ ein? Was verstehst du unter „Alltagskultur“?





2. Hast du bestimmte Rituale/eine festgelegte Struktur zu Hause beim Essen? Gibt es auch oft gleich ablaufende Strukturen bei dir während des Mensabesuchs?



3. Was ist dein Lieblingsessen zu Hause? Was isst du am liebsten in der Mensa?



4. Hast du schon einmal Essen weggeworfen? Falls ja, was, wo und warum?



5. Schätze mal! Wie viel Lebensmittel werden im Jahr durchschnittlich pro Person in Deutschland weggeworfen?



6. Was passiert wohl mit den ganzen Lebensmittelabfällen?



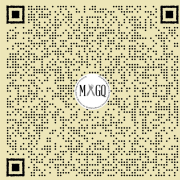
Gruppenarbeitsimpulse:

- richtige Lagerung
- Tipps zur Lebensmittelabfallvermeidung
- Foodsharing
- die Tafeln
- Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums
- foodloop

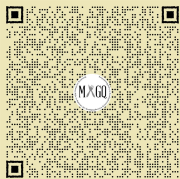
Gruppe 1

Recherchiert, wie Lebensmittel zu Hause richtig gelagert werden können und was es dabei besonders zu beachten gibt. Fasst mindestens 8 Tipps zusammen und präsentiert euer Ergebnis zu zweit.

Linktipps:



https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/03_UmgangLM/01_LMkonservierenLagern/01_Lagerung/lm_lagerung_basepage.html



https://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/lebensmittelhygiene/verbrauchertipps_zum_umgang_mit_lebensmitteln/lebensmittellagerung-im-haushalt--108002.html



<https://www.daserste.de/information/ratgeber-service/haushaltscheck/27102014-haushalts-check-lebensmittel-richtig-lagern-100.html>

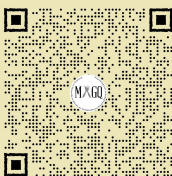
Gruppe 2

Recherchiert, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können. Fasst mindestens 8 Tipps zusammen und präsentiert euer Ergebnis zu zweit.

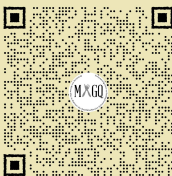
Linktipps:



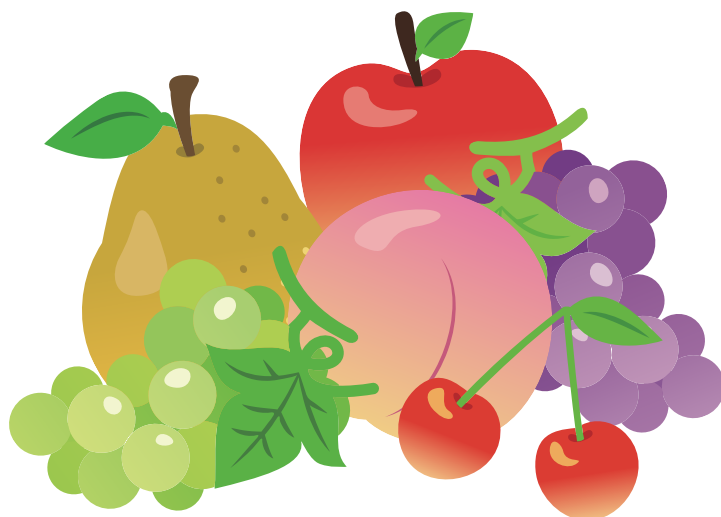
<https://www.lebensmittel-abfall-vermeiden.de/>



<https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittelabfaelle-vermeiden-1969.html>



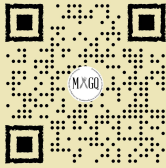
<http://www.teller-statt-tonne.de/schuelerinnen/10-dinge-gegen-lebensmittel-verschwendung/>



Gruppe 3

Recherchiert, was „foodsharing“ ist. Wer kann daran teilnehmen? Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

Linktipps:



<https://foodsharing.de/>



<https://www.bzfe.de/inhalt/foodsharing-30855.html>



Gruppe 4

Recherchiert, was „Die Tafel“ ist. Wer kann daran teilnehmen? Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

Linktipps:



<https://www.tafel.de/>



https://de.wikipedia.org/wiki/Tafel_%28Organisation%29



<https://hamburger- Tafel.de/>

Gruppe 5

Recherchiert, was das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und das „Verfallsdatum“ sind. Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

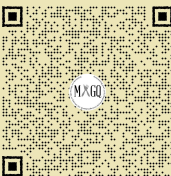
Linktipps:



<http://www.mindesthaltbarkeitsdatum.de/>



<http://www.mindesthaltbarkeitsdatum.de/verfallsdatum/>



<https://www.lebensmittelklarheit.de/informationen/das-mindesthaltbarkeitsdatum-ist-kein-verfallsdatum>

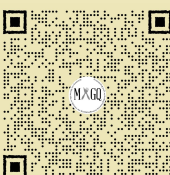
Gruppe 6

Recherchiert, was „foodloop“ ist. Wer kann daran teilnehmen? Fasst euer Ergebnis zusammen und präsentiert es zu zweit.

Linktipps:



<https://www.foodloop.net/de/>



<https://www.meinstartup.com/foodloop-app-gegen-lebensmittelverschwendung/>



<https://www.nrw-denkt-nachhaltig.de/foodloop/>



Weitere Unterrichtsideen und Informationen

 Dialog zwischen Reis und Hähnchenschlegel verfassen (Reise der Nahrungsmittel, Wo ist der Rest von dir? ...)

 Schnurspiel zur Verdeutlichung der Zusammenhänge der Lebensmittelverschwendung



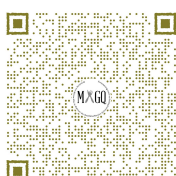
<http://www.teller-statt-tonne.de/lehrerinnen/unterrichtsmaterial/das-schnurspiel-2/>

 Resterezeptesammlung

 Wegwerf-Kalender der Mensa erstellen

 Wegwerf-Kalender für privaten Gebrauch

 Gemeinsam aktiv gegen Lebensmittelverschwendung! AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG



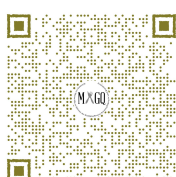
<https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/kategorie/ausser-haus-verpflegung/>

 KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen




<https://keeks-projekt.de/>

 Kompetenzmodell Food and Move Literacy:



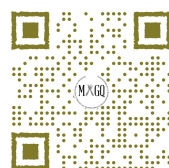
https://www.bzfe.de/_data/files/Kompetenzmodell_Food_Move_Literacy.pdf

 Kompetenzraster Ernährung für die Grundbildung. Food Literacy. Kompetenzen, den Ess- und Ernährungsalltag selbstbestimmt und verantwortungsbewusst zu gestalten.






http://www.bzfe.de/_data/files/1735_2018_Kompetenzraster.pdf

 ReFoWas. Reduce Food Waste.



<https://www.refowas.de/>

-  Filmtipp: Taste the Waste von Valentin Thurn
-  Filmtipp: Food Fight von Chris Taylor
-  Filmtipp: We Feed the World von Erwin Wagenhofer

Abbildungsverzeichnis

Aufzählungszeichen von Jozefm84 auf Pixabay

Gemüsebrett (them. Hinführung), Schere (Arbeitsmaterialien) von OpenClipart-Vectors auf Pixabay

Obstbaum, Obstherz, Obst (Arbeitsmaterialien) von GDJ auf Pixabay

Recycling Erde von Clker-Free-Vector-Images auf Pixabay

Impressum:

Autorinnen:

Eva Maria Leupolz Masovic

Sara Marschall

Layout & Grafik:

Maike Klawonn

Logogestaltung:

Elisabeth Swiridow

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport (MBJS) des Landes Brandenburg