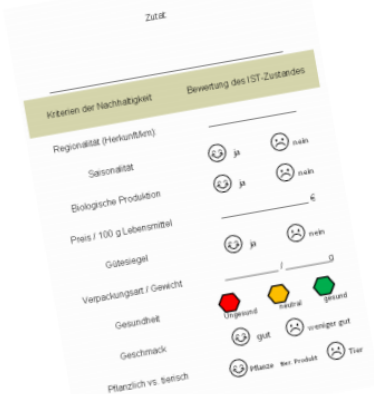


## „Es gibt keinen Plan(et) B“

B: Rekonstruktion der IST-SITUATION	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
Die Lernenden analysieren ihre Lieblingsgerichte nach definierten Kriterien einer nachhaltigen Ernährung.	40 Minuten	★★★★☆	5
Sie füllen zu jedem ihrer benötigten Zutaten Kriterien geleitete Karteikarten aus, die nach einem Farbsystem angelehnt an die Lebensmittelgruppen in der Ernährungspyramide kategorisiert sind. Die Zutatenkarten zeigen den „IST-Zustand“ ihrer ausgewählten Lebensmittel auf.	<b>Kompetenzorientierte Lernziele</b> AB 2.4.1.B Ich kann Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.		
	<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul</b> Kennenlernen und Berücksichtigen von Kriterien einer nachhaltigen Ernährung beim Lebensmitteleinkauf.		
	<b>Lernprodukt</b> Ausgefüllte Zutatenkarten Definition und Klärung der Kriterien einer nachhaltigen Ernährung, Maßnahmenplan, Padlet		
	<b>Benötigte Materialien/Medien und didaktische Hinweise</b> Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial, Zutatenkarten, Einkaufsbelege, LM-Verpackungen, Padlet (Internet)		

## „Es gibt keinen Plan(et) B“

Phase	Dauer in Min	Sozialform	Material/Medium	Methodisch-didaktische Hinweise / Umsetzung
Konfrontation	30	EA PL	Plakat, Aussagen, Bilder-symbole	Die Lehrperson konfrontiert die Lernenden mittels themenbezogene Aussagen mit der Tatsache, dass der tägliche Einkauf große Auswirkungen auf die Lebensbedingungen auf unserer Erde haben. Die Auflösung der Aussagen wird im Plenum durchgeführt.
Rekonstruktion	90	LV EA PL	Zutatenkarten, LM-Verpackungen, Rechnungen, Waagen	Die Lehrperson stellt die Zutatenkarten, welche ausgewählte Kriterien für eine nachhaltige Ernährung zeigen, anhand eines konkreten Beispiels vor. Die Lernenden werden aufgefordert, ihre selbst eingekauften Lebensmittel anhand der Kriterien zu analysieren und das Ergebnis auf der Karte festzuhalten. Jedes Lebensmittel bzw. jede Zutat bekommt eine eigene Karte, welche den farbigen Lebensmittelgruppen in der Ernährungspyramide zugeordnet ist.
Intervention/Interaktion	75	GA PL GA	Ernährungspyramide, Zutatenkarten, Klebepunkte	Alle Lernenden einer Lebensmittelgruppe erstellen ein Ranking ihrer Zutaten mit Blick auf die Erfüllung der Nachhaltigkeitskriterien. Die Ergebnisse der jeweiligen Gruppen werden vorgestellt und diskutiert. Dabei werden Kaufentscheidungen verglichen. Die Lehrperson moderiert diesen Prozess. Sie gibt vor, welche Lebensmittel vergleichend diskutiert werden. <i>Zusatzmöglichkeit: Die Lernenden spielen in neuen Gruppen mit den Zutatenkarten „Quartett“.</i> <i>Die nachhaltigsten Zutaten gewinnen. Nachhaltigkeit ist Trumpf!</i>
Dekonstruktion	30	PL	Lerntagebuch	Die Lernenden erstellen ihr Lerntagebuch, wo sie drei Frage zu ihrem Kaufverhalten bearbeiten. Zu den drei Fragen erstellen sie eine selbsterstelltes Comic.
Reflexion	25	EA PL	Padlet	Lernenden diskutieren zum Thema „Es gibt keinen Plan(et) B“ und verschriftlichen ihre Meinungen in einem Padlet mit der Unterteilung Schule und Region. Sie kommen geleitet durch die Lehrkraft zu der Erkenntnis, dass der Kauf von regionalen Lebensmitteln ein bedeutender Beitrag sein kann.

EA: Einzelarbeit, PL: Plenum, GA: Gruppenarbeit; LV: Lehrervortrag

# Planung eines systemischen Lern-Lehr-Arrangements zu regionalen, nachhaltigen Ernährungssystemen

Baustein/Thema

## **B: Rekonstruktion „Es gibt keinen Plan(et) B“**



Name(n)

**Melanie Wimmer, BEd und Theresa Heidl, BEd**

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Angermayergasse 1

1130 Wien




# Unterrichtsskizze B2

## 1 Lern-Lehr-Arrangement (LLA)





### 1.1 Deckblatt




Baustein/Thema	B Rekonstruktion „Es gibt keinen Plan(et) B“
Lehrplan/Kompetenzmodell	Kompetenzplan 2017 Ich kann ... <ul style="list-style-type: none"><li>• ...Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen. (AB 2.4.1.B)</li><li>• ... die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären. (AB 2.4.2.A)</li><li>• ... Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen. (BHM 1.2.4.C)</li><li>• ... in der Zusammenarbeit mit einer Gruppe meine eigenen Ressourcen und Kompetenzen in die Gruppe einbringen. (SPK 3.1.1.B)</li><li>• ... meine Einstellungen, Haltungen, Gefühle, Werte und Bedürfnisse reflektieren. (SPK 7.1.3.C)</li><li>• ... Aufgaben ergebnis- und leistungsorientiert fertig stellen. (SPK 8.1.1.B)</li><li>• ... Zusammenhänge und Querverbindungen herstellen. (SPK 8.4.1.C)</li></ul>
Ziel der Unterrichtseinheit	Kennenlernen und Berücksichtigung von Kriterien einer nachhaltigen Ernährung beim Lebensmitteleinkauf.
Lernergebnisse/Teilkompetenzen des fachlich-sachlichen Bereiches	Ich kann ... <ul style="list-style-type: none"><li>• ... Lebensmittel analysieren und anhand der Nachhaltigkeitskriterien einordnen.</li><li>• ... individuelle Einkaufsmuster anhand der Nachhaltigkeitskriterien analysieren und reflektieren.</li><li>• ... Ideen für mein eigenes Einkaufs- und Kochverhalten generieren.</li><li>• ...meinen eigenen Lernfortschritt und Lernzuwachs anhand des Lerntagebuchs reflektieren.</li></ul>
Lernergebnisse/Teilkompetenzen des methodischen, sozialen und personellen Bereiches	Ich kann... <ul style="list-style-type: none"><li>• ... mit den gegebenen Unterrichtsmaterialien (Padlet, Zutatenkarten, usw.) arbeiten.</li><li>• ... meine eigene Meinung wiedergeben und begründen.</li><li>• ... meine eigenen Ideen verbalisieren.</li><li>• ... auf Sach- und Beziehungsebene kommunizieren.</li><li>• ... in der Zusammenarbeit mit einer Gruppe meine eigenen Ressourcen und Kompetenzen in die Gruppe einbringen.</li></ul>
Zeitplanung	Minuten insgesamt: 5 mal 50 min = 250 min.



## 1.2 Verlaufsplanung (Lernsetting)

Phase im Modul (GP)	Wann? Richtzeit	Wozu? Teil-Lernziele, Teilkompetenzen	Was? Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Wie? Methode Lernprodukt	Wer mit Wem? Sozialform Rolle des Lehrenden	Womit? Medien und Arbeitsmittel
Konfrontation	30 min	Bewusstmachung von eigenem Konsum und deren Auswirkung	<p>Lehrperson konfrontiert Lernende mit mitgebrachten Aussagen über Lebensmittelkonsum und deren Auswirkungen; Jede/jeder Lernende macht sich zuerst eigenständig Gedanken über die Aussagen an der Tafel/am Plakat. Im Plenum entsteht Diskussion und Lernende antworten mit visualisierten Symbolen, wie „Welt-glücklich“ und „Welt-traurig“ → Aussagen auf Plakat kleben und mit „Welt-glücklich“ und „Welt-traurig“ beantworten. Jede Aussage wird diskutiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wir Menschen lieben Fleisch. Für die Produktion werden 83% der Agrarflächen für Nutztiere verwendet. Das sind 26% der gesamten Landfläche der Erde.</li> <li>Fleisch- und Milchindustrie sind für 27% des globalen Wasserverbrauchs verantwortlich.</li> <li>Bei Rindern werden nur 7% der Proteine in Fleisch umgewandelt.</li> <li>Für 1 kg Steak braucht ein Rind bis zu 25 kg Getreide und bis zu 15 000l Wasser.</li> <li>Wären alle Menschen veganer, so könnten wir noch weitere 3,5 Milliarden Menschen ernähren.</li> <li>Ca. 15 % aller, vom Menschen verursachter Treibhausgase werden durch die Fleischindustrie erzeugt. Das ist so viel wie von allen Flugzeugen, Schiffen, PKW's zusammen.</li> <li>74 000 000 000 Tieren werden pro Jahr für den menschlichen Verzehr getötet.</li> <li>Mindestens einen Fleischfreien Tag pro Woche einhalten, würde ein Schritt in die richtige Richtung sein.</li> <li>Fleisch beim regionalen Produzenten, der möglicherweise biologisch produziert einkaufen.</li> <li>4,4 Millionen Lebensmittel werden in DE pro Jahr weggeworfen.</li> <li>In Zukunft soll Laborfleisch als ressourcenschonende und umweltfreundliche Nahrungsquelle produziert werden.</li> </ul> <p>Fazit: Die Lernende sollen durch die Aussagen mit dem Thema in emotionaler Verbindung gebracht werden. So werden sie zum Hinterfragen der Fakten angeregt und reflektieren dabei ihr eigenes Verhalten. Hier wird eine Reflexion der letzten Einheit durchgeführt. Überleitung auf die nächste Aufgabe: individuellen Zutatenkarten.</p>	 Konfrontation und Einführung in das Thema;  Lernprodukt: gemeinsames Plakat 	EA PL	Plakat ausgedruckte Aussagen (2.1.2) ausgedruckte Bildersymbole mit „Welt-traurig“ und „Welt-glücklich“

Rekonstruktion	90 min	<p>Genaue Zutatenanalyse des Lieblingsgerichts</p> <p>Vorab erfolgt eine gemeinsame Analyse der Nachhaltigkeitskriterien anhand der Zutatenkarte und mittels hinführender Fragen zum jeweiligen Punkt durch eine Diskussion im Plenum:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Regionalität/Herkunft → nicht weiter als 50 km? Österreichische Herkunft; wenn Importlebensmittel: Wie erfolgt der Transport? Von wo? Wie ist das Lebensmittel so lange haltbar?</li> <li>Saisonalität → Welche Jahreszeit ist gerade? Welchen Lebensmitteln wachsen in der Natur? Welchen Lebensmitteln sind lagerfähig? Welche gibt es das ganze Jahr?</li> <li>Biologisch → gut, warum? Weil, weniger Düngemittel, Kreislaufwirtschaft, Tierwohl, weniger Futtermittelzusatzstoffe, mehr Naturmedizin, ...</li> <li>Preis/100g → immer bei Einkauf auf pro kg oder g achten, so können Lebensmitteln verglichen werden; auch auf Verpackungsmüll bei kleinen Portionen achten; Lagerfähigkeit einschätzen; an Haushaltsgröße, Verbrauch und Konsum anpassen;</li> <li>Verpackungsart → nachhaltige Verpackung, besser Karton als Plastik; wiederverwendbare Gemüsesackerl; eigene Einkaufstasche, ...</li> <li>Gesundheit: Einteilung in Ernährungspyramide; Gehalt an Fett (un-/gesättigt) Kohlenhydrate, Eiweiß, Zucker, Zusatzstoffen, Rohstoffen, ...</li> <li>Geschmack: 5 Geschmacksrichtungen (süß, sauer, salzig, bitter, umami)</li> <li>Pflanzlich/tierisch → pflanzliche Produkte nachhaltiger, brauchen weniger Rohstoffe, ...</li> </ul> <p>L stellt die Zutatenkarten, welche ausgewählte Kriterien für eine nachhaltige Ernährung zeigen, anhand eines konkreten Beispiels vor.</p> <p>Die Lernende werden aufgefordert, ihre selbst eingekauften Lebensmittel anhand der Kriterien zu analysieren und das Ergebnis auf der Karte festzuhalten. Jedes Lebensmittel bzw. jede Zutat bekommt eine eigene Karte. Je nach Lebensmittel/Zutat müssen die Lernende vorab die richtige Farbe der Karte auswählen, damit diese passend zu den Lebensmittelgruppen zugeordnet werden kann. Hier ein Beispiel: Zucchini = Gemüse = Farbe Grün! Anschließend sollen die Lernende ihre Karten ausfüllen mit den gesammelten Rechnungen, Packungsbeilagen, usw. der vorherigen Stunde.</p> <p>Die Lernende pinnen nun ihre ausgefüllten Karten auf die groß ausgedruckte Ernährungspyramide.</p> <p>Diskussion im Plenum über das Arbeitsergebnis. Lehrperson soll mittels hinführender Fragen die Diskussion leiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Würdest du die Nachhaltigkeitskriterien beim Einkauf beachten? Ja/Nein? Warum/Warum nicht?</li> <li>Wäre eine Umsetzung leicht möglich? Wie würde deine Familie reagieren? Welchen Wert hat Lebensmittel für euch zuhause?</li> </ul> <p>Fazit: Die Lernende sollen ihre Einkaufsverhalten anhand der Nachhaltigkeitskriterien reflektieren. Weitere Meinungen sollen durch folgende Gruppenarbeit gebildet werden.</p>	 Gemeinsames Erarbeiten der Nachhaltigkeitskriterien	PL	Beispielkarte vorab ausgefüllt und ausgedruckt
		  Lernprodukt: Zutatenkarten + Zuordnung auf Ernährungspyramide	EA	Zutatenkarten für alle ausdrucken, auf buntem Papier je nach LM-Gruppe siehe Tabelle (2.1.3)	
		 Diskussion	PL	gesammelte Verpackungen, Rechnungen, Waagen, ev. Online-Shop-Zugriff	

Phase im Modul (GP)	Wann? Richtzeit	Wozu? Teil-Lernziele, Teilkompetenzen	Was? Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Wie? Methode Lernprodukt	Wer mit Wem? Sozialform Rolle des Lehrenden	Womit? Medien und Arbeitsmittel
Intervention/ Interaktion	75 min	<p>Lernende sollen Wissen reflektieren und persönliche Denkmuster mit neuen Eindrücken vernetzen.</p> <p>Gruppendynamik soll gestärkt werden.</p>	<p>Die Gruppen entstehen dadurch, dass alle Lernende einer Lebensmittelgruppe zusammengehen. Die Lernende erstellen in ihrer Gruppe ein Ranking ihrer Zutaten mit Blick auf die Erfüllung der Nachhaltigkeitskriterien, welche sie bei den Karten notiert haben.</p> <p>Die Ergebnisse der jeweiligen Gruppen werden im Plenum vorgestellt und diskutiert. Dabei werden Kaufentscheidungen (Aktionen, Gütesiegel, Hofladen, Werbungsartikel, Nimm 2 zahl 1, Rabattmarkerl, Hunger, Haushaltsgröße, Lagerfähigkeit, finanzielle Lage, persönliche Interessen/Erfahrungen...) verglichen.</p> <p>Die Lehrperson moderiert diesen Prozess. Lehrperson gibt vor, welche Lebensmittel vergleichend diskutiert werden. Zb.: Haltungsformen der Nutztiere; Steak aus Argentinien im Vergleich mit Hühn aus Ö; Nudeln aus IT im Vergleich mit Reis aus China/Bio; ...</p> <p><b>Zusatzmöglichkeit:</b> Die Lernende spielen in neuen Gruppen mit den Zutatenkarten „Quartett“. Die nachhaltigsten Zutaten gewinnen. Nachhaltigkeit ist Trumpf! (vorab ausgefüllte Karten werden anhand von Nachhaltigkeit VOR Spielbeginn selbständig von den Lernenden eingeteilt in: super nachhaltig=grüner Punkt; gut nachhaltig=gelber Punkt, weniger nachhaltig=oranger Punkt; nicht nachhaltig = roter Punkt) Das System der Einteilung ist den Lernenden überlassen. Sie legen fest, welche Kriterien für sie bei den unterschiedlichen Lebensmitteln, welchen Wert hat und vergeben anhand ihrer persönlichen Meinung die Klebepunkte.</p>	<p>Ranking, Austausch,</p>    <p>Lernprodukt: ev. fertige Quartettkarten</p> 	<p>GA PL L als Moderator*in</p> <p>GA</p>	<p>Ernährungspyramide,</p> <p>Zutatenkarten, Klebepunkte (4 farbig, Durchmesser: 1 cm) (sollen vorab gekauft werden!)</p>

Phase im Modul (GP)	Wann? Richtzeit	Wozu? Teil-Lernziele, Teilkompetenzen	Was? Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Wie? Methode Lernprodukt	Wer mit Wem? Sozialform Rolle der Lehrenden	Womit? Medien und Arbeitsmittel
Dekonstruktion	30 min	Lernende reflektieren ihr Wissen nun ausdrücken und so verfestigen.	<p>Die Lernenden bekommen folgenden Arbeitsauftrag für den Eintrag ins Lerntagebuch: Du hast dich in den vergangenen Unterrichtseinheiten vertieft mit deinen eingekauften Lebensmitteln auseinandergesetzt und verschiedene Sichtweisen über die Lebensmittelproduktkette kennengelernt. Nun reflektierst du noch einmal das Gelernte, dabei gehst du besonders auf diese drei Fragen ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>„Reflektiere dein Kaufverhalten. Wie hast du dich im Supermarkt bis jetzt verhalten? Welche Produkte hast du ausgewählt und warum?“</li> <li>„Wie würdest du in Zukunft einkaufen? Welche Aspekte möchtest du in Zukunft mehr beachten?“</li> <li>„Welche konkreten Handlungsempfehlungen würdest du einer unwissenden Person geben?“</li> </ul> <p>Erstelle zu den oben angeführten drei Fragen ein kurzes Comic. Überleg dir eine kleine kurze Bildgeschichte, die zu den Fragen passt. Sei kreativ!</p> <p>Lernende leiten ihren Kaufentscheidungen und den Ergebnissen der Intervention Handlungsempfehlungen für zukünftiges Kaufverhalten ab. Handlungsempfehlungen, wie zum Beispiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Regional und saisonal kaufen! → Regionale Produzenten unterstützen!</li> <li>Herkunft/Gütesiegel achten!</li> <li>Preis pro 100g/1kg beachten und Produkte (inkl. Zutatenliste) vergleichen!</li> <li>Menüplan für eine Woche gestalten</li> <li>Einkaufszettel schreiben (vorab zuhause schauen, was da ist!)</li> <li>Unverpackte, weniger verpackte LM kaufen! → Auf Verpackungsmüll achten!</li> <li>...</li> </ul> <p>Die Einträge werden im Plenum nachbesprochen. Lernende können ihre Empfehlungen vortragen und begründen.</p>	<p>Lernprodukt: Eintrag ins Lerntagebuch - Comic</p>   	<p>EA</p> <p>PL</p>	<p>Aufgabenblatt (2.1.6) für das Lerntagebuch</p>

Phase im Modul (GP)	Wann? Richtzeit	Wozu? Teil-Lernziele , Teilkompetenzen	Was? Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Wie? Methode Lernprodukt	Wer mit Wem? Sozialform Rolle des Lehrenden	Womit? Medien und Arbeitsmittel
Reflexion	25 min	Lernende sollen zukünftig „bessere“ Kaufentscheidungen verschriftlichen.	Lernende diskutieren zum Thema „Es gibt keinen Plan(et) B“ und verschriftlichen ihre Meinungen/Handlungsempfehlungen in dem Padlet mit der Unterteilung in Schule und Region! Lehrperson stellt Lernenden folgende Frage: „Kann der regionale Lebensmitteleinkauf ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit sein?“ → Lernende sollen selbständig denken und ihre Meinungen preisgeben. → Lernende kommen zu der Erkenntnis, dass der Kauf von regionalen Lebensmitteln ein bedeutender Beitrag sein kann.	Lernprodukt: Padlet 	EA, Diskussion im PL	<a href="https://padlet.com/theresaheidl/wn5v8g7tbl9qyzd">https://padlet.com/theresaheidl/wn5v8g7tbl9qyzd</a> 

Abkürzungsverzeichnis	
Lernende	Schüler*innen
Lehrperson	Lehrer*innen
EA	Einzelarbeit
GA	Gruppenarbeit
PL	Plenum
LM	Lebensmittel

### 1.3 Verwendete Literatur und sonstige Quellen (korrekte Zitation!)

[https://www.fachschulen.steiermark.at/cms/dokumente/11973859\\_103317048/3884c9e1/Kompetenzplan2017.pdf](https://www.fachschulen.steiermark.at/cms/dokumente/11973859_103317048/3884c9e1/Kompetenzplan2017.pdf)

<https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/info/ernaehrungspyramide/ernaehrungspyramide>



## **2 Anhänge zum LLA**

### 2.1.1 Aussagen zum Einstieg

**Für die Fleischproduktion werden 83% der Agrarflächen für Nutztiere verwendet. Das sind 26% der gesamten Landfläche der Erde.**

**Fleisch- und Milchindustrie sind für 27% des globalen Wasserverbrauchs verantwortlich.**

**Bei einem Rind werden nur 7% der zugeführten Proteine in Fleisch umgewandelt.**

**Für 1 kg Steak braucht ein Rind bis zu 25 kg Getreide und bis zu 15 000l Wasser, um es zu produzieren.**

**Wären alle Menschen veganer, so könnten wir  
noch weitere  
3,5 Milliarden Menschen ernähren.**

**Ca. 15 % aller, vom Menschen verursachter  
Treibhausgase werden durch die Fleischindustrie  
erzeugt. Das ist so viel, wie von allen Flugzeugen,  
Schiffen, PKWs zusammen.**

**74 000 000 000 Tieren werden pro Jahr für den  
menschlichen Verzehr geschlachtet.**

**Würde jeder mindestens einen fleischfreien Tag pro Woche einhalten, würde das positive Auswirkungen zeigen.**

**Fleisch beim regionalen Produzenten, der möglicherweise biologisch produziert einkaufen.**

**4,4 Millionen Lebensmittel werden in DE pro Jahr weggeworfen.**

**In Zukunft soll Laborfleisch als ressourcenschonende und umweltfreundliche Nahrungsquelle dienen.**



Ausdrucken:

7-mal trauriges Symbol

4-mal glückliches Symbol

Quelle: <https://pixabay.com/de/vectors/europa-welt-globus-erde-erdkugel-4103975/>

## 2.1.2 Zutatenkarte: Beispiel für Erklärung

Zutat: Braunschweigerkraut

Kriterien der Nachhaltigkeit	Bewertung des IST-Zustandes
Regionalität (Herkunft/km):	<u>ja (EF/20)</u>
Saisonalität	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Biologische Produktion	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Preis / 100 g Lebensmittel	<u>0,23</u> €
Gütesiegel	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Verpackungsart / Gewicht	<u>keine</u> / <u>1000</u> g
Gesundheit	<input checked="" type="checkbox"/> Ungesund <input type="checkbox"/> neutral <input type="checkbox"/> gesund
Geschmack	<input checked="" type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> weniger gut
Pflanzlich vs. tierisch	<input checked="" type="checkbox"/> Pflanze <input type="checkbox"/> tier. Produkt <input type="checkbox"/> Tier

Zutat: Berner Würstl

Kriterien der Nachhaltigkeit	Bewertung des IST-Zustandes
Regionalität (Herkunft/km):	<u>nein (K/346)</u>
Saisonalität	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Biologische Produktion	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Preis / 100 g Lebensmittel	<u>0,88</u> €
Gütesiegel	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Verpackungsart / Gewicht	<u>Plastik</u> / <u>500</u> g
Gesundheit	<input checked="" type="checkbox"/> Ungesund <input type="checkbox"/> neutral <input type="checkbox"/> gesund
Geschmack	<input checked="" type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> weniger gut
Pflanzlich vs. tierisch	<input type="checkbox"/> Pflanze <input type="checkbox"/> tier. Produkt <input checked="" type="checkbox"/> Tier

## 2.1.3 Zutatenkarte für Lernende

Auf farbiges Papier ausdrucken!

Zutat: \_\_\_\_\_

Kriterien der Nachhaltigkeit	Bewertung des IST-Zustandes
Regionalität:	_____ km
Saisonalität	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Biologische Produktion	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Preis / 100 g Lebensmittel	_____ €
Fair Trade	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Verpackungsart / Gewicht	_____ / _____ g
Gesundheit	<input type="checkbox"/> Ungesund <input type="checkbox"/> neutral <input type="checkbox"/> gesund
Geschmack	<input type="checkbox"/> gut <input type="checkbox"/> weniger gut
Pflanzlich vs. tierisch	<input type="checkbox"/> Pflanze <input type="checkbox"/> tier. Produkt <input type="checkbox"/> Tier

## 2.1.4 Ernährungspyramide

Einmal in groß Ausdrucken!

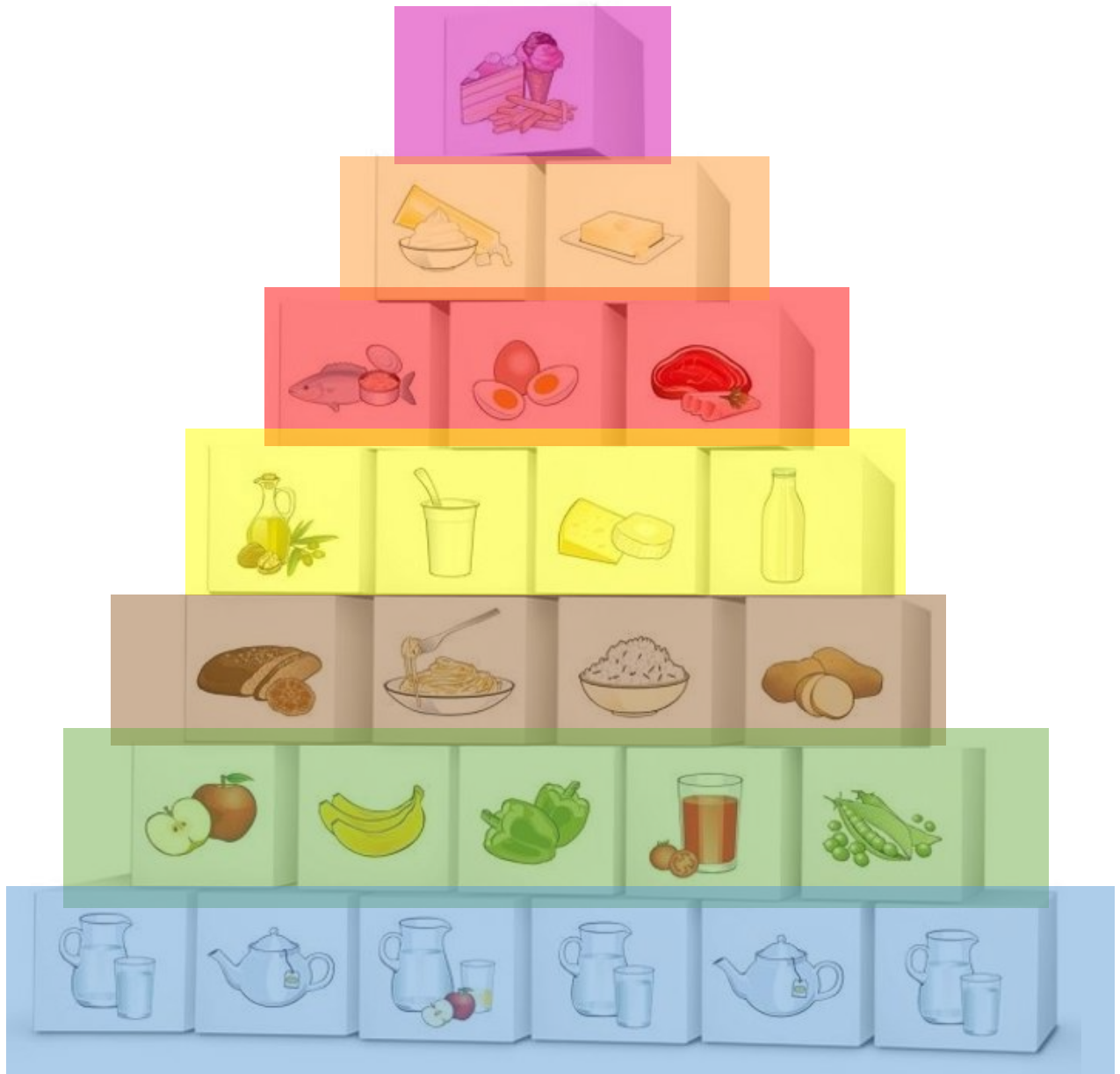
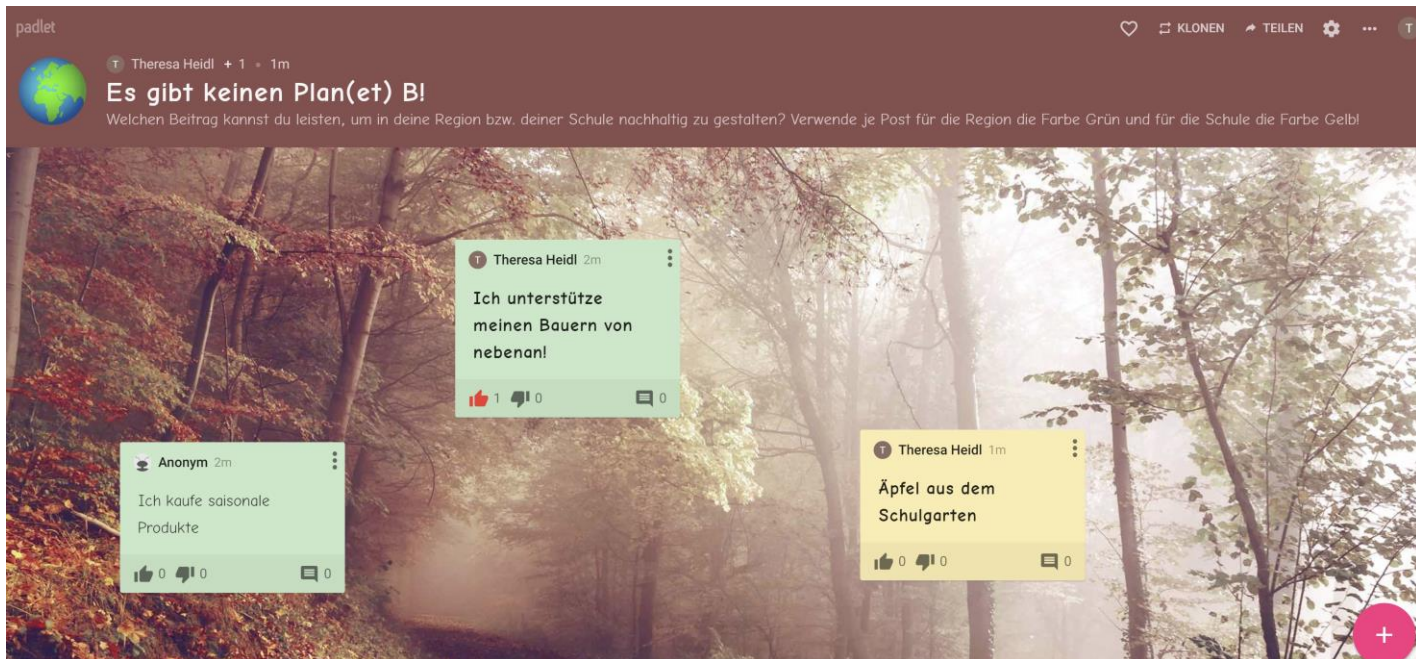


Abbildung 1: Ernährungspyramide (Bundesministerium für Soziales)



## 2.1.5 Padlet



### Anwendungsbeschreibung:

Die L fügt den vorgegeben Link: <https://padlet.com/theresaheidl/wyn5v8g7tbl9qyzd> in einen neuen Tab im Browser am Lehrercomputer oder am digitalen Whiteboard ein. Die Lernende bekommen entweder den Link oder den generierten QR-Code (siehe Verlaufsplanung). Die Lernende öffnen den Link und tragen mittels des Plus einen neuen Post bei. Dann können die Lernende noch die Farbe des Posts je Meinung zur Region oder Schule anpassen. Die L kann nun die Posts clustern nach Region und Schule und die Beiträge besprechen.

### Was ist ein Padlet?

*Padlet* ist eine digitale Pinnwand, die sehr einfach gestaltbar und vielfältig einsetzbar ist. Stellen Sie Informationen aus unterschiedlichen Quellen zusammen, bündeln Sie Medien verschiedenster Art an einem Ort oder nutzen Sie *Padlet* als privates Memoboard. Die Online-Tafel bietet Platz für Notizen, Links, Bilder & Videos.

Quelle: <https://blogs.fu-berlin.de/ideenbar/tools/padlet/>



## 2.1.6 Lerntagebuch – Aufgabenstellung

### B “Es gibt keinen Plan(et) B”

#### Situation:

Du hast dich in den vergangenen Unterrichtseinheiten vertieft mit deinen eingekauften Lebensmitteln auseinandergesetzt und verschiedene Sichtweisen über die Lebensmittelproduktkette kennengelernt. Nun reflektierst du noch einmal das Gelernte, dabei gehst du besonders auf diese drei Fragen ein:

- „Reflektiere dein Kaufverhalten. Wie hast du dich im Supermarkt bis jetzt verhalten? Welche Produkte hast du ausgewählt und warum?“
- „Wie würdest du in Zukunft einkaufen? Welche Aspekte möchtest du in Zukunft mehr beachten?“
- „Welche konkreten Handlungsempfehlungen würdest du einer unwissenden Person geben?“

#### Aktion:

Bearbeite die Fragenstellungen in der folgenden Aufgabe:

Erstelle zu den oben angeführten drei Fragen ein kurzes **Comic**. Überleg dir eine kleine kurze Bildgeschichte, die zu den Fragen passt. Sei kreativ! PS. Das unten angeführte Bild soll dich inspirieren.

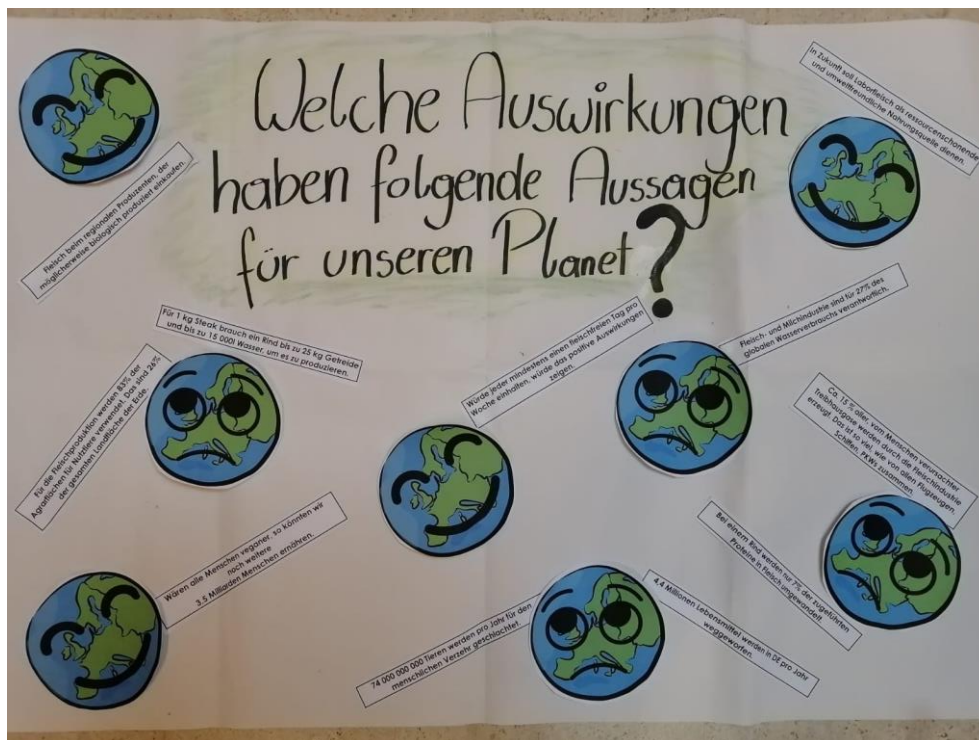
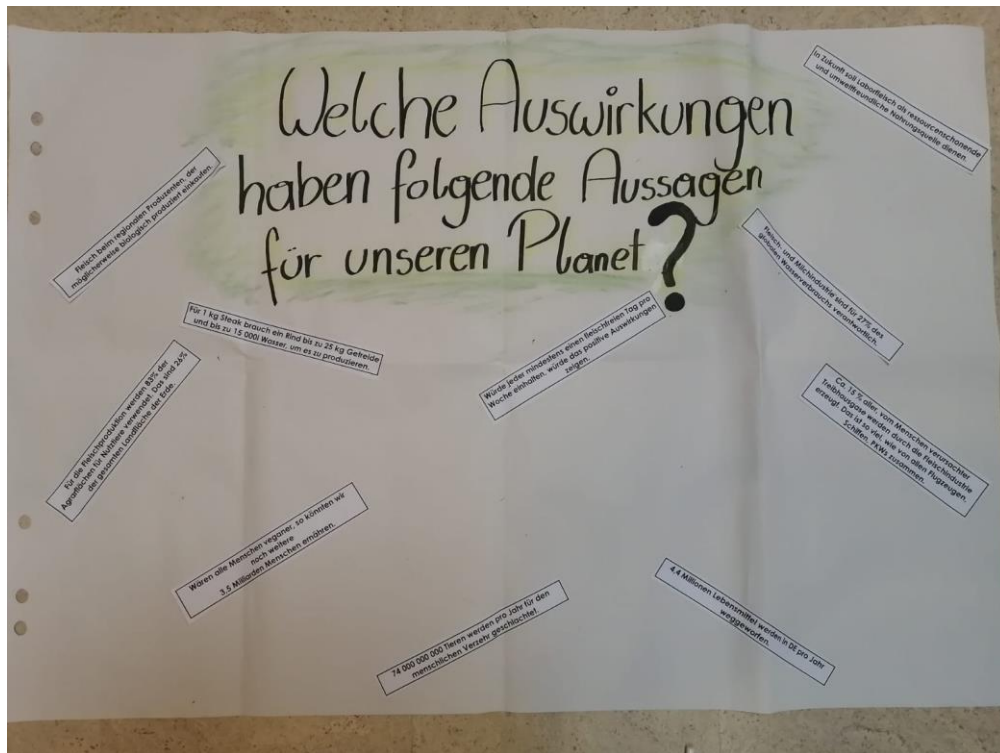


#### Reaktion:

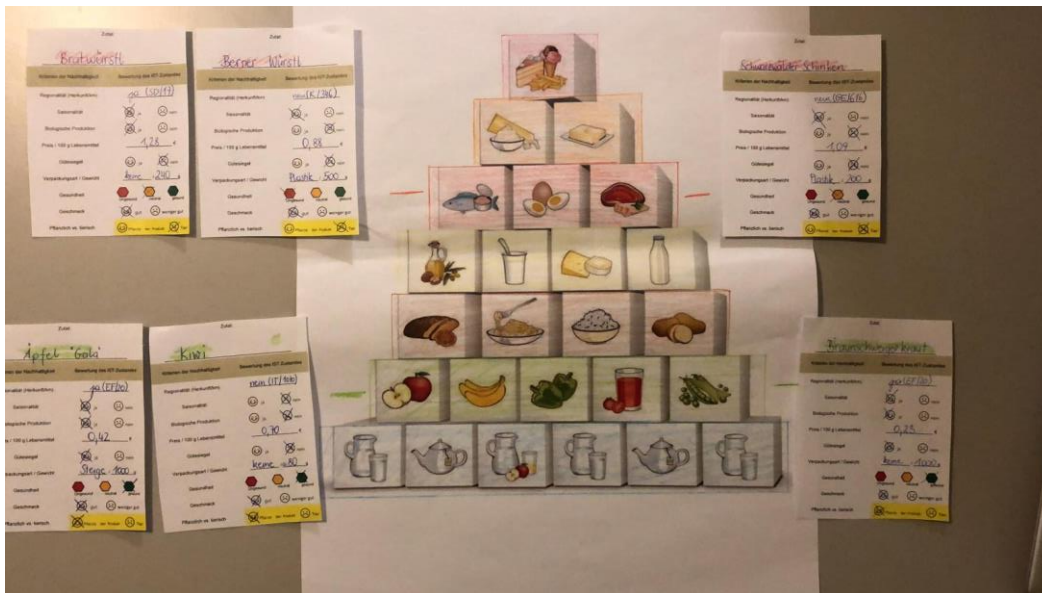
Lies dir mindestens einen Comic deiner Kolleg\*innen im Lerntagebuch durch.

## 2.2 Ausgearbeitete Produkte

### 2.2.1 Plakat mit Aussagen



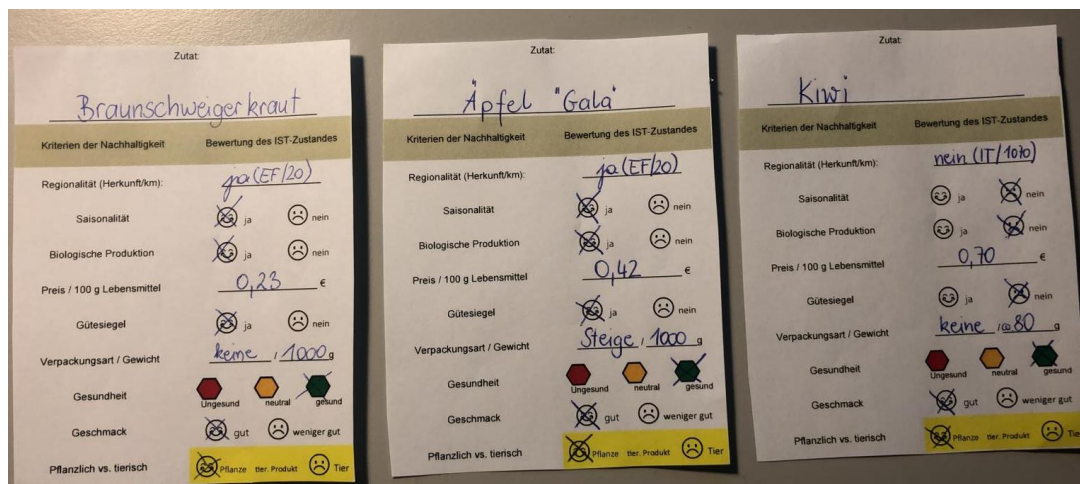
## 2.2.2 Zuordnung der Zutatenkarten auf die Ernährungspyramide



## 2.2.3 Ranking der Zutatenkarten als Beispiel

Lebensmittelgruppe: Gemüse

1. Braunschweigerkraut      2. Gala Äpfel      3. Kiwi



# Grundsätzliche Überlegungen zum Unterricht

## 3 Didaktische Analyse

### 3.1 Eingangsvoraussetzungen/Präkonzepte/Vorerfahrungen

Lernende haben Vorerfahrung mit Haushaltseinkäufen aus dem privaten Bereich. Darüber hinaus wurde der Baustein A: Mein Lieblingsgericht, vorab mit den Lernende durchgeführt. Sie konnten sich so diverse Vorerfahrungen im Bereich Lebensmittel-Konsum und Lebensmittel-Einkauf sammeln. Weiters wird die Vorerfahrung mittels Präkonzepte, welche in der vorherigen Stunde erarbeitet wurden, hinsichtlich Nachhaltigkeit aufgegriffen. Präkonzepte, wie Informationen über Regionalität, unterschiedliche Einkaufsmöglichkeiten (Biohofladen, regionale Bauern), Herkunft, Saisonalität usw. aber auch hinsichtlich der Geschlechterfrage im Zusammenhang mit Einkaufen und Kochen als Element der sozialen Nachhaltigkeit und Leistung sollen aufgezeigt werden.

### 3.2 Didaktisch-methodische Überlegungen

Hier finden Sie unsere didaktischen-methodischen Überlegungen zu einer sehr abwechslungsreichen, schülerzentrierten und kommunikationsbasierten Einheit.

Als Konfrontation wurde eine faktenbasierte Methode gewählt, durch die, Lernende das Thema auf emotionale Ebene verbinden.

Methoden wie Lehrer-Schüler-Gespräche basierend auf dem Vorwissen und Erfahrungen der Lernende sowie Gruppendiskussionen fördern die Lernende ihre sozialen und fachlichen Kompetenzen zu erweitern. Weiters werden digitale Medien, wie das Padlet und analoge Medien, wie die Zutatenkarten, die Ernährungspyramide sowie die Aussagen zum Thema in den Unterricht eingebunden, um einen abwechslungsreichen Unterricht zu gestalten. Mithilfe des Lerntagebuchs sollen die Lernende ihr Wissen reflektieren und ihre konkreten Handlungsempfehlungen verbalisieren und verschriftlichen, sodass eine nachhaltige Verknüpfung zwischen dem Vorwissen und den neuen Informationen entsteht.

#### 3.2.1 Bedeutung des Lehrinhalts für die Lernenden

Die Lernende bekommen durch die Einheit die Möglichkeit ihr eigenes Konsumverhalten zu reflektieren und andere Sichtweisen miteinfließen zu lassen. Weiters wird gemeinsam mit den Lernende mögliche Handlungsempfehlungen erarbeitet, um unseren Planeten nachhaltig zu nutzen. Das bearbeitete Thema rund um das Kaufverhalten wird immer eine wesentliche Bedeutung im Alltag der Lernende finden.

Gemeinsam mit den Lernende wurde an folgendem Wissen gearbeitet:

- Kriterien der Nachhaltigkeit des Verbrauchs (Rekonstruktion)
- Nährstoff-Gruppen (Interaktion und Intervention)
- Einkaufen & Kochen (Konfrontation, Dekonstruktion)

#### 3.2.2 Didaktische Reduktion / Didaktischer Fokus

Horizontal didaktische Reduktion:

- Reduktion der Aussagen am Beginn.
- Reduktion bei der Diskussion der einzelnen Nachhaltigkeitskriterien. Es erfolgt nur eine Beschreibung durch L.
- Reduktion von Präsentation der Rankingergebnisse im Plenum.

Vertikal didaktische Reduktion:

- Qualitativ:
  - Weglassen des Rankings
- Quantitativ:
  - Reduktion der Anzahl an Zutatenkarten je Lernende

- Weglassen der Zusatzaufgabe Quartett

### 3.2.3 Aspekte der Individualisierung und Differenzierung

Jede\*r Lernende kann seine/ihre eigenen Erfahrungen, Sichtweisen und Meinungen in den Unterricht miteinfließen lassen. Die Individualisierung findet vorab im Baustein A statt, durch das individuell ausgewählte Lieblingsgericht. Weiters findet die Differenzierung der Lernende beim Gruppenaustausch statt. Abschließend sollen die individuellen Meinungen auf ein Padlet eingetragen werden.

### 3.2.4 Erfolgskontrolle, Ergebnissicherung, Leistungsbeurteilung

Die Erfolgskontrolle erfolgt mittels Lerntagebucheintrag. Weiters findet die Ergebnissicherung durch die selbständig angefertigten Zutatenkarten statt, mit denen bei unterschiedlichen Unterrichtsphasen weitergearbeitet wird. Die Leistungsbeurteilung erfolgt durch die Lehrkraft. Sie kann ein Beobachtungsprotokoll mit Aspekten wie Motivation, Teamarbeit, Mitarbeit, usw. führen. Auch das Lerntagebuch wird zur Leistungsbeurteilung herangezogen. Der Kompetenzerwerb erfolgt durch, dass die Lernende nach den Rezepten recherchieren, die Produkte für sie kaufen, die Verpackungen aufbewahren (um die Herkunft des Produkts zu verstehen) und die Rezepte selbst herstellen, wird ihr Bewusstsein für das Lebensmittelsystem und die Lebensmittelkette geschärft.

### 3.2.5 Wie wird der persönliche Lernfortschritt reflektiert und dokumentiert?

Der persönliche Lernfortschritt wird mittels Lerntagebucheintrag in Form eines selbstkreierten Comics und einer Meinungsabgabe im Padlet dokumentiert und gemeinsam im Plenum reflektiert. Im Comic sollen folgende Fragen beinhaltet sein:

„Reflektiere dein Kaufverhalten. Wie hast du dich im Supermarkt bis jetzt verhalten? Welche Produkte hast du ausgewählt und warum?“

„Wie würdest du in Zukunft einkaufen? Welche Aspekte möchtest du in Zukunft mehr beachten?“

„Welche konkreten Handlungsempfehlungen würdest du einer unwissenden Person geben?“