



Pflanzen, die wir essen

MODUL 11: LERNBLATT **B 34/35**

## **Umweltbewusste Ernährung (im Botanischen Garten)**

### **ZEIT**

90 Min

### **MATERIAL**

Kochrezepte  
Ausgewählte  
Gemüse inkl. Herkunftsort  
Pro Gruppe eine  
Kopie einer Weltkarte  
mit Maßstab  
Lineal (Mediengalerie, "Pflanzen, die wir essen", Modul 11, Weltkarte)

Kopien  
der Lernblätter B34, B35

### **FERTIGKEITEN**

Argumentieren  
Begründen

### **SCHLÜSSELWORTE**

Umwelt  
Import  
Export  
Klimawandel  
Herkunft  
Distanz  
Ländernamen

**FÄCHERÜBER-  
GREIFENDE AKTIVITÄT**  
Sachunterricht  
(Natur/Raum)

### **Überblick**

Für eine ausgewogene Ernährung ist der regelmäßige Genuss von Obst und Gemüse wichtig. Woher diese Nahrungsmittel kommen und welcher Zusammenhang zwischen unserem Konsumverhalten und dem Klimawandel besteht, wird hier diskutiert.

### **Lernziele**

SchülerInnen verstehen, dass Gemüse ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung ist.

SchülerInnen verstehen, warum der Kauf lokal produzierter Gemüsesorten umweltfreundlicher ist, als der Kauf importierter.

### **Vorbereitung**

Verkünde eine Woche vor der geplanten Unterrichtseinheit den "Umweltbewussten Rezepte Wettbewerb". Die SchülerInnen sollen ein vegetarisches Rezept von zu Hause mitbringen, das die folgenden Kriterien berücksichtigt:

- wenig oder kein Zucker
- einfach zuzubereiten
- enthält mehrere Gemüse oder Obstsorten
- beinhaltet nicht mehr als 10 Zutaten

Zusätzlich sollen die SchülerInnen (gemeinsam mit ihren Eltern) in einem Supermarkt recherchieren, woher die Gemüse- oder Obstsorten, die für das Rezept benötigt werden, kommen. Dazu können sie eine Liste anfertigen (Tomaten – Italien, Birnen – Argentinien,...) oder auch die Verpackungen mitbringen, auf denen die Ursprungsländer ausgewiesen sind.

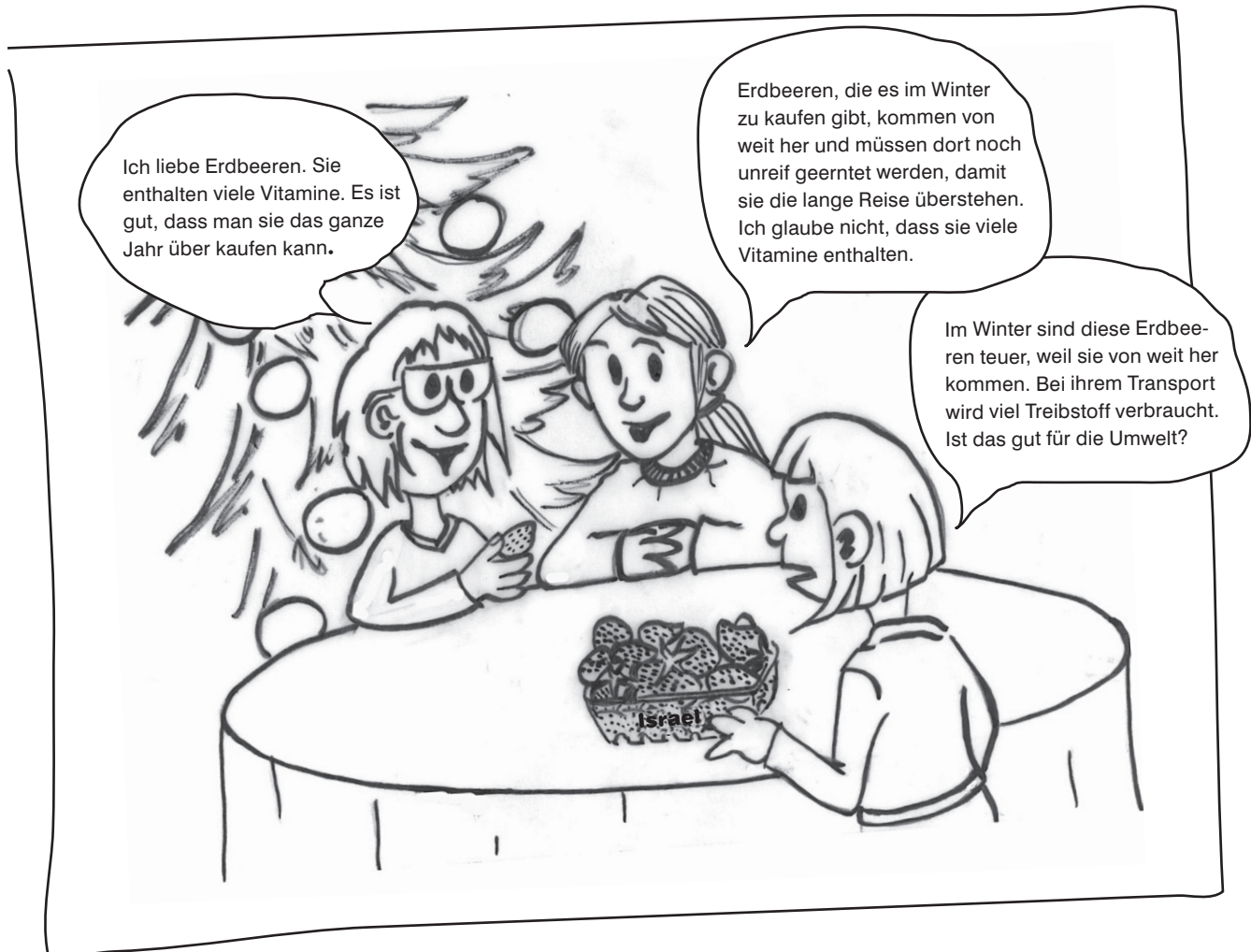
### **Unterrichtsverlauf**

1. Beginne mit einem Brainstorming zum Thema "gesundes Essen". SchülerInnen können Begriffe auf die Tafel schreiben.
2. Teile die Klasse in Vierergruppen. Jede Vierergruppe entscheidet sich, aus den von ihnen mitgebrachten Rezepten, für das gesündeste (unter Berücksichtigung der Begriffe auf der Tafel). Anstatt eines zu wählen, können auch Kategorien wie „sehr gesund, gesund, ungesund“ verwendet werden.
3. Im Plenum werden die gesündesten Rezepte diskutiert. Um ein gesundes und umweltfreundliches Essen zu kochen, reicht es aber nicht, nur darauf zu achten, was in dem Rezept verwendet wird. Man sollte auch darauf achten, woher die einzelnen Zutaten kommen.
4. Teile Lernblatt B34 aus. In Vierergruppen diskutieren die SchülerInnen, ob es gut oder schlecht ist, auch im Winter Erdbeeren zu essen.
5. Diskutiere mit den SchülerInnen, warum lokale Produkte umweltfreundlicher sind als importierte. Zudem sind die lokalen Produkte meist frischer und schmecken daher besser.



- 6.** Teile eine Kopie einer Weltkarte und Lernblatt B35 an jede Gruppe aus ( siehe Mediengalerie, „Pflanzen, die wir essen“, Modul11). Die SchülerInnen sollen mit der Liste, die sie im Supermarkt erstellt haben oder anhand der Verpackungen, die sie mitgebracht haben mit Hilfe der Landkarte berechnen, wie viele Transportkilometer die einzelnen Gemüsesorten gereist sind. Dazu ziehen sie aus der Mitte des jeweiligen Landes eine direkte Linie zu dem Ort, an dem sich eure Schule befindet.
- 7.** Messt wie lang die Linie ist. Anhand des Maßstabes können die SchülerInnen berechnen, wie weit die einzelnen Gemüse/ Früchte gereist sind (z. B. entspricht bei Maßstab 1: 40.000.000 1 cm auf der Karte 400 km).
- 8.** Die SchülerInnen berechnen die „Transportkilometer“, die notwendig sind, um die Rezepte ihrer Gruppe zuzubereiten. Jede Vierergruppe entscheidet sich aus den von ihnen mitgebrachten Rezepten für das umweltfreundlichste. Anstatt eines zu wählen können auch Kategorien wie „sehr umweltfreundlich, umweltfreundlich, nicht umweltfreundlich“ verwendet werden.
- 9.** Abschließend wählen die SchülerInnen in den Vierergruppen das ihrer Meinung nach gesündeste und gleichzeitig umweltfreundlichste Rezept.
- 10.** 2 Dinge, die ich heute herausgefunden habe.

# Der umweltfreundliche Obstsalat



1.

**Ist es gut, Erdbeeren im Winter zu essen? Einigt euch in der Gruppe auf Vorteile und Nachteile von „Wintererdbeeren“.**

**Vorteile:**

**Nachteile:**

**Berechnet mit Hilfe der Weltkarte, wie viele Transportkilometer die Obst und Gemüsesorten eurer Rezepte gereist sind. Tragt die Ergebnisse in die Tabelle ein.**

**2.**

<b>Gemüse/Obst</b>	<b>Herkunftsland</b>	<b>Anzahl an Transportkilometer</b>

**3.** **Das gesündeste und umweltfreundlichste Rezept ist ...**

Für unsere Gruppe ist ..... das gesündeste und umweltfreundlichste Rezept, weil

**★ ★ ★ 2 Dinge, die ich heute herausgefunden habe:**

1:

2: