

Das Globale Lernen in den Kernlehrplänen von NRW

Anschlussmöglichkeiten – Unterrichtsideen – Materialien

www.Globales-Lernen-Schule-NRW.de



Foto: Philipps unsplash



	<p>Unser Material steht unter Creative Commons-Lizenzen. Vervielfältigung, Veröffentlichung und sogar Bearbeitung sind bei uns ausdrücklich gestattet. Bei Veröffentlichung müssen die von den Urhebern vorgegebenen Lizenzen eingehalten und der Urheberhinweis genannt werden. Lizenzbedingungen: Creative Commons CC BY SA 4.0</p>
<p>Urheberhinweis: Welthaus Bielefeld in Kooperation mit Kindernothilfe, Misereor, den Sternsängern, Unicef und der Welthungerhilfe. Website: www.Globales-Lernen-Schule-NRW.de</p>	

Schulform: Hauptschule	Fach: Gesellschaftslehre
Jahrgang: 9 - 10	Kernlehrplan: 3202
<p>Im KLP vorgeschlagenes Inhaltsfeld (Auszug): Inhaltsfeld 1: Identität und Lebensgestaltung.</p>	
<p>Im KLP beschriebene Kompetenzerwartung (Auszug): Die SuS können individuelle Wertvorstellungen mit allgemeinen, auch kulturell geprägten gesellschaftlichen Wertorientierungen vergleichen (SK 2).</p>	
<p>Themenvorschlag: „Taste the waste“ statt Wegwerfen</p>	
<p>Kompetenzerwartung dieses Moduls: Die SuS können die Vernichtung noch brauchbarer Lebensmittel in unserer Gesellschaft beschreiben, die Logik dieses Verhaltens benennen und kritisch dazu Stellung beziehen.</p>	
<p>Inhaltsfeld dieses Moduls: Nachhaltige Nahrungsmittelproduktion (SDG 2).</p>	
<p>Erläuterungen zum Inhaltsfeld: Laut einer Studie der Uni Stuttgart (2012) landet fast die Hälfte der bei uns gekauften Lebensmittel im Müll. Jährlich werden in Deutschland rund 11 Mio. Tonnen Lebensmittel weggeworfen; fast zwei Drittel davon wären noch ganz oder zumindest teilweise genießbar. Jeder Bundesbürger vernichtet im Schnitt pro Jahr 81,6 kg Lebensmittel oder auch 235 Euro. Die Vernichtung von Lebensmittel in einem derart hohen Maße ist Kennzeichen einer Überflusgesellschaft, die Verschwendung als ökonomischen Anreiz braucht. Deshalb sind Großpackungen und fragwürdige</p>	

Mindesthaltbarkeitsdaten Teil einer gezielten Strategie der Lebensmittelindustrie, um einen hohen Absatz und einen schnellen Durchlauf der Waren zu erreichen. Deshalb sind Hersteller und Handel auch nicht an einer anderen Lebensmittelpolitik interessiert und gehen z.B. rigoros gegen junge Leute vor, die aus Wegwerfcontainern brauchbare Lebensmittel herausholen wollen („Mülltaucher“). Die Vernichtung von Lebensmitteln ist nicht zuletzt ethisch fragwürdig, weil sie einen hohen, völlig unnötigen Treibhausgasausstoß bedeutet. Angesichts von fast 800 Mio. unterernährter Menschen wäre auch zu fragen, ob wir unsere Ressourcen nicht verantwortungsvoller einsetzen könnten. Lebensmittelvernichtung ist ein globales Problem. Etwa 1/3 der produzierten Nahrungsmittel erreichen nicht die VerbraucherInnen. Während in den „Entwicklungsländern“ die Nachernteverluste durch Schädlingsbefall oder mangelhafte Transportmöglichkeiten die wichtigste Ursache sind, entscheiden in den „reichen Ländern“ die Verbraucher, ob sie noch Lebensmittel verzehren sollen, die nicht mehr frisch genug erscheinen (siehe Arbeitsblatt unten).

Vorschläge für den Unterricht:

Ist das Wegwerfen von Lebensmitteln okay, weil frisch eben besser schmeckt, weil es nicht viel kostet, sich mit neuen Lebensmitteln einzudecken und weil Produzenten und Handel davon leben, dass wir verschwenderisch sind? Oder wäre es besser (für wen), weniger verschwenderisch mit Lebensmitteln umzugehen? Diese Kontroverse zu erörtern und dabei Pro- und Kontra-Argumente einzubeziehen wäre hier ein wichtiges Element des Unterrichts. Siehe dazu das Arbeitsblatt in der Anlage.

- Hilfreich ist hier die Kurzfassung „Essen im Eimer“ (29 Min.) des Films von Valentin Thum („taste the waste“), der auch in den deutschen Kinos viel Beachtung gefunden hat. Der Film kann den SuS zum Einstieg gezeigt werden. Eventuell ist auch nur ein Ausschnitt zu zeigen sinnvoll.
- Es gilt, die Verschwendung in unserer Gesellschaft und ihre ökonomische Logik wahrzunehmen. Dazu können auch Recherchen im eigenen Haushalt der SuS beitragen. Kurzschlüssige Folgerungen (Wir schicken unsere Lebensmittel zu den Hungernden) sind absurd. Die empörende Kluft zwischen Verschwendung und Armut sollte aber zur Sprache kommen.
- Viele Verbraucherzentralen sind bereit, in die Schulen zu kommen, und über eine andere, gesündere, weniger verschwenderische

Ernährungsweise zu sprechen. Sie können auch über das Internet junge Leute aus der Food Sharing Movement in die Schule einladen.

Zeitbedarf in Unterrichtsstunden: 2 - 3

Hinweise auf weitere didaktische Materialien und Medien:

- Zahlreiche Materialien und Medien auf dem [Portal Globales Lernen](#).
- Werkstatt Lebensmittelverschwendung der [Verbraucherzentrale NRW](#).
- UM zur [Lebensmittelverschwendung](#) auf Lehrer-Online.
- UM Material des BML „[Zu gut für die Tonne](#)“
- Welthungerhilfe: [Quiz zur Lebensmittelverschwendung](#).
- Filmangebot zu „[Essen im Eimer](#)“ auf Planet Schule.
- UM „[Ernährungsfragen](#)“ aus dem Welthaus Bielefeld (4,00 €).

Hintergrundinformationen/Kontaktadressen:

- BM Landwirtschaft: [Zu gut für die Tonne](#).
- Die [Welthungerhilfe](#) zur Lebensmittelverschwendung.
- Studie zu „[Lebensmittelabfälle in D.](#)“
- Mustervortrag von Brot für die Welt zu „Verschwendung beenden“ (Internet-Suchwort).

Datum der Erstellung: 2020