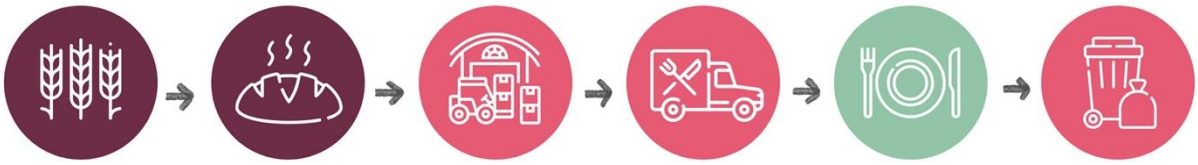
Einführungsstunde
Unterrichtsideen



Erzeugender Bio-Betrieb → **Verarbeitender Bio-Betrieb** → **Biokontrollierter Großhandel** → **Biokontrollierter Catering-Betrieb** → **Schulessen in der Kantine** → **Entsorgungs-betrieb**

Die Tagesexkursion wird organisiert von:
- Sarah Wiener Stiftung
- RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

Icons von www.flaticon.com, erstellt von freepik.

Ziel des Projekts ist, dass Grundschulkinder entdecken, welchen Weg Bio-Lebensmittelentlang der regionalen Wertschöpfungskette zurücklegen, bis sie auf ihre Teller in der Schulkantine gelangen und Essensreste beim Entsorgungsbetrieb landen.

Verbundprojekt von: Sarah Wiener Stiftung · RESTLOS GLÜCKLICH · BERLIN Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung · MITGLIED IM NETZWERK DER BIO STÄDTE

Gefördert von: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages · BÖLN Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft

Darum geht's:

Durch die in der Einführungsstunde aufgeführten Unterrichtseinheiten soll den Kindern auf spielerische und interaktive Art ein Basiswissen zu Herkunft und Wert der Lebensmittel vermittelt werden, die täglich bei ihrem Schulessen auf den Tellern landen. Dies ermöglicht ihnen einen Einblick in den Weg, den ihr Schulessen entlang der Wertschöpfungskette zurücklegt. Sie können die Einführungsstunde nutzen, um den Schüler:innen zu erklären, was eine Wertschöpfungskette ist und aus welchen Stationen sie besteht. Um folgende Stationen der Wertschöpfungskette des Schulessens geht es bei Meinem Schulessen auf der Spur!: Erzeugender Bio-Betrieb, verarbeitender Bio-Betrieb, Großhandel, Catering-Betrieb und Entsorgungsbetrieb. Der Aufbau der Wertschöpfungskette wurde auf die wesentlichen Stationen reduziert, um sie altersgerecht an Grundschulkinder vermitteln zu können. Eine nähere Erläuterung der Wertschöpfungskette finden Sie in den **Informationen für Lehrkräfte**.

Des Weiteren dienen Ihnen die Inhalte der Einführungsstunde dazu, den Kindern Wissen zu den Themen **bio** und **regional** zu vermitteln und ihnen die Bedeutung und Unterschiede der beiden Begriffe zu erklären. Die Inhalte der Einführungsstunde sind für zwei Schulstunden konzipiert. Sie können diese aber individuell kürzen oder intensiver bearbeiten.

Unterrichtseinheiten:

1. Eine Reise entlang der Wertschöpfungskette
2. Bio und regional: Was bedeutet das eigentlich?

Aufbau der Unterrichtseinheiten:

In einem kurzen Überblick finden Sie alle wichtigen Inhalte der Einheit und die mit ihr verbundenen Lernziele. Daran anschließend folgt unsere Unterrichtsidee für Sie – mit methodischen Vorschlägen und Verweisen zu hilfreichen Unterrichtsmaterialien und Beispielen für frei verwendbare Arbeitsblätter. Wenn Sie näher ins Thema einsteigen möchten, nutzen Sie unsere weiteren Tipps für Vertiefungen und Exkurse sowie nützliches Hintergrundwissen und weiterführende Literatur. Darüber hinaus finden Sie passende Lapbook-Fragen zu den jeweiligen Inhalten. Ihnen bleibt freigestellt, welche Unterrichtsideen Sie aufgreifen möchten und ob Sie die vorgeschlagenen Inhalte, Methoden und Unterrichtsformen übernehmen oder abwandeln.

Legende:

Milch

Getreide

Empfehlungen

Zeitangabe

Materialien

Einzelarbeit

Partnerarbeit

Gruppenarbeit/ Plenum

Unterrichtseinheit 1

Eine Reise entlang der Wertschöpfungskette

Ca. 45 Min.

Milch

Getreide

Darum geht's:

Mit dieser Unterrichtseinheit können Sie die Kinder an die **Themen Herkunft und Wert ihres Schulessen** heranführen. Sie lernen, welchen Weg ihr Schulessen entlang der Wertschöpfungskette zurücklegt und aus welchen Stationen dieser besteht.

Das nehmen die Kinder mit:

1. Die Kinder werden für die Themen **Herkunft und Wert ihres Schulessens sensibilisiert**.
2. Die Kinder verstehen den Begriff „Wertschöpfungskette" und können ihn erklären.
3. Die Kinder verstehen die Wertschöpfungskette ihres Schulessens und können sie ihrem Umfeld erklären.

Durchführung: Einstieg

Raumbarometer

Plenum

Ca. 10-15 Min.

Die Schüler:innen sollen für die in ihrem Schulessen enthaltenen Lebensmittel sensibilisiert werden. Um sie generell mit den Themen **Essen und Lebensmittel** vertraut zu machen, können Sie folgendes Spiel anwenden.

Das Klassenzimmer wird in verschiedene Bereiche eingeteilt. Jeder Bereich entspricht einer Antwortmöglichkeit. Dies könnten beispielsweise folgende sein:

- Rechte Seite = Ja
- Mitte = Manchmal / Ich bin mir nicht sicher.
- Linke Seite = Nein

Die Kinder verteilen sich im Klassenzimmer und bekommen nacheinander Fragen von Ihnen gestellt, die sie mit den Themen **Herkunft und Wert von Lebensmitteln** vertraut machen sollen. Nachdem eine Frage gestellt wurde, können sich die Schüler:innen entscheiden, wo sie sich im Klassenzimmer positionieren möchten. Danach können Sie auf einzelne Kinder eingehen und fragen, wieso sie sich für ihre ausgewählte Position entschieden haben.

Optional können die Antworten der Kinder gemeinsam an der Tafel gesammelt werden.

Beispiel:
Die Schüler:innen werden gefragt, ob sie zuhause beim Kochen helfen. Alle Kinder, die das immer tun, stellen sich auf die rechte Seite des Klassenzimmers. Alle Kinder, die manchmal helfen, stellen sich in die Mitte und alle, die nie helfen, stellen sich auf die linke Seite. Sie dürfen sich auch zwischen zwei Bereichen positionieren. Wenn sich ein Kind zwischen der rechten Seite und der Mitte positioniert, bedeutet das beispielsweise, dass es oft beim Kochen hilft, jedoch auch nicht immer.

Mögliche Fragen:

1. Kochst du gerne?
2. Gehst du mit einkaufen?
3. Hast du schon einmal Gemüse oder Obst selbst angebaut, z. B. im Garten oder auf dem Balkon?
4. Warst du schon einmal zu Besuch auf einem Bauernhof?
5. Isst du deinen Teller immer leer in der Kantine?
6. Schmeckt dir das Essen in der Schulkantine?

Es können an dieser Stelle beliebig weitere themenbezogene Fragen von Ihnen gestellt werden.

- Ggf. Tafel und Kreide oder Whiteboard und Stifte

Zurufabfrage

Plenum

Ca. 5-10 Min.

Nach dem allgemeinen Einstieg zu Essen und Lebensmitteln sollen die Kinder nun an das Hauptthema **Wertschöpfungskette und ihre Stationen** herangeführt werden. Hierfür können Sie folgende Methode verwenden.

Stellen Sie den Schüler:innen themenbezogene Fragen, die sie stufenweise an die Themen der regionalen Wertschöpfungskette sowie die dahinterstehen Arbeitsprozesse und eingesetzten Ressourcen heranführen. Die wichtigsten Antworten der Kinder werden gemeinsam an der Tafel gesammelt.

Mögliche Fragen:

1. Welches Gericht habt ihr als letztes in der Schulkantine gegessen?
2. Welche Lebensmittel waren in diesem Gericht?

Hier kann ein Gericht als Beispiel genommen und auf die einzelnen Komponenten näher eingegangen werden.

- Beispielgericht für Getreide: Nudeln mit Tomatensoße oder Brot und Eintopf
- Beispielgericht für Milch: Joghurt mit Apfelmus

Beispiele für Folgefragen:

1. Aus was bestehen die Nudeln / das Brot / die Soße / der Joghurt / das Apfelmus?
2. Wo kommt das Getreide für die Nudeln / das Brot / das Gemüse für die Soße / die Milch für den Joghurt / die Äpfel für das Apfelmus her?
3. Welchen Weg legt das Getreide / das Gemüse / die Milch / das Obst zurück, bis es als Nudel / Brot / Soße / Joghurt / Apfelmus bei euch auf dem Teller liegt?

Es können an dieser Stelle beliebig weitere themenbezogene Fragen von Ihnen gestellt werden.

Alle oben aufgelisteten Fragen werden den Kindern bei den Exkursionen oder bei der Bearbeitung der Unterrichtsideen zu den einzelnen Stationen beantwortet.

Optional können Sie am Ende der Projektphase, nachdem die Bearbeitung und die Vermittlung der Lerninhalte abgeschlossen sind, den Schüler:innen noch einmal dieselben Fragen stellen, um ihr Wissen zu prüfen und noch einmal zu festigen.

Durchführung: Erarbeitungsphase

Wertschöpfungsketten-Spiel

Gruppenarbeit und Plenum

Ca. 20-25 Min.

Folgendes Spiel dient dazu, die Kinder mit dem Begriff "Wertschöpfungskette" vertraut zu machen und ihre einzelnen Stationen kennenzulernen. Sie sollen den Wert unserer Lebensmittel spielerisch und interaktiv erkunden, indem sie gemeinsam reflektieren, welche Arbeitsschritte vom Anbau über Ernte, Weiterverarbeitung, Verkauf, Zubereitung und Transport bis hin zur Entsorgung in einem Lebensmittel stecken.

Schritt 1: Einführung

Um die Schüler:innen an das Thema “Wertschöpfungskette” heranzuführen, können Sie ihnen folgende Fragen zum Einstieg stellen:

1. Wisst ihr, wo die Lebensmittel eures Schulessen herkommen?
2. Was glaubt ihr, welchen Weg / welche Stationen muss ein Brot zurücklegen, bis es auf eurem Teller landet?
3. Was glaubt ihr, welchen Weg / welche Stationen muss ein Glas Quark zurücklegen, bis ihr ihn als Nachtisch in der Kantine essen könnt?
4. Was glaubt ihr, wer alles an der Herstellung eures Schulessens beteiligt ist?

Es können an dieser Stelle beliebig weitere themenbezogene Fragen von Ihnen gestellt werden.

Schritt 2: Arbeitsphase

Die Kinder werden in Gruppen aufgeteilt. Jede Gruppe wird einer Lebensmittelgruppe zugeordnet – entweder **Getreide** oder **Milch**. Die Schüler:innen bekommen Fotos, die sie in der richtigen Reihenfolge anordnen sollen (diese finden Sie in **Anhang 1.1** und **1.2**). Die Fotos zeigen für die Lebensmittelgruppe Getreide, wie daraus Brot entsteht und für die Lebensmittelgruppe Milch, wie daraus Quark gemacht wird. Mit Hilfe des Spiels lernen die Kinder verschiedene Produktionsschritte für ihre jeweilige Lebensmittelgruppe kennen.

Optional können Sie darauf eingehen, welche Ressourcen bei welchem Produktionsschritt verbraucht werden (z. B. Wasser, Energie, Arbeitskräfte etc.).

Schritt 3: Auswertung und Besprechung

Anschließend präsentiert jeweils eine Gruppe aus der Lebensmittelgruppe **Milch** sowie **Getreide** ihr Ergebnis und die Klasse bespricht noch einmal gemeinsam, was sie herausgefunden hat.

Lösungen Legespiel Getreide:

- Bild 1: Getreidekörner
- Bild 2: Sämaschine (Erzeugender Betrieb)
- Bild 3: Wasserzufuhr (Erzeugender Betrieb)
- Bild 4: Ernte (Erzeugender Betrieb)
- Bild 5: Getreidetransporter
- Bild 6: Mehl (Weiterverarbeitender Betrieb)
- Bild 7: Transporter/ LKW
- Bild 8: Bäckerei (Weiterarbeitender Betrieb)
- Bild 9: Transporter/ LKW
- Bild 10: Brot im Regal (Großhandel/ Supermarkt)
- Bild 11: Transporter/ LKW
- Bild 12: Brote belegen (Catering-Betrieb)
- Bild 13: Transporter/ LKW
- Bild 14: Teller mit Brot (Schulessen)
- Bild 15: Lebensmittelabfälle (Entsorgungsbetrieb)

Lösungen Legespiel Milch:

- Bild 1: Kühe im Stall
- Bild 2: Kühe beim Melken (Erzeugender Betrieb)
- Bild 3: Milchtransporter
- Bild 4: Metallkessel (Weiterverarbeitender Betrieb)
- Bild 5: Transporter/ LKW
- Bild 6: Milchbehälter im Regal (Großhandel)
- Bild 7: Transporter/ LKW
- Bild 8: Kochtopf (Catering-Betrieb)
- Bild 9: Transporter/ LKW
- Bild 10: Teller mit Kartoffeln und Quark (Schulessen)
- Bild 11: Lebensmittelabfälle (Entsorgungsbetrieb)

- Fotomaterial aus **Anhang 1.1** und **1.2**

Durchführung: Ergebnissicherung

Präsentation der Grafik der Wertschöpfungskette

Plenum und Gruppenarbeit

Ca. 10-15 Min.

Im Anschluss an das Spiel kann vertiefend besprochen werden, aus welchen Stationen die Wertschöpfungskette besteht. Die Kinder sollen erfahren, dass ihr Essen einen weiten Weg zurücklegt und viele Menschen daran beteiligt sind, bis es in der Schulkantine landet. Sie sollen einen ersten Eindruck der verschiedenen Stationen der Wertschöpfungskette bekommen und die Verknüpfung zu ihrem Schulessen verstehen.

Durchführung:

Die Schüler:innen sollen den Aufbau der Wertschöpfungskette verstehen. Hierfür können Sie die Grafik der Wertschöpfungskette aus **Anhang 1.3** den Kindern digital oder ausgedruckt präsentieren.

Optional können die Schüler:innen die Fotos des Wertschöpfungsketten-Spiels nun den richtigen Stationen zuordnen.

Es bleibt jeder Lehrkraft selbst überlassen, ob sie das Wertschöpfungsketten-Spiel oder die Grafik der Wertschöpfungskette als Einstieg in dieses Thema nutzen.

- Grafik der Wertschöpfungskette aus **Anhang 1.3**

Hintergrundwissen und Tipps zur Vertiefung

- Milch und Getreide Regiokarte:
  https://wo-kommt-dein-essen-her.de/regiokarte/#
- Weitere Beispielkarten für den Weg des Brots:
  https://www.restlos-gluecklich.berlin/wp-content/uploads/2021/05/Druckvorlage_Brot.pdf
- Weitere Beispielkarten für den Weg der Milch:
  https://www.restlos-gluecklich.berlin/wp-content/uploads/2021/05/Druckvorlage_Milch.pdf

Unterrichtseinheit 2

Bio und regional: Was bedeutet das eigentlich?

Ca. 45 Min.

Milch

Getreide

Darum geht's:

Bio-Anbau und Regionalität spielen eine große Rolle bei den verschiedenen Stationen der Wertschöpfungskette des Schulessens. Bei allen verwendeten Lebensmitteln für die Schulgerichte wird darauf geachtet, dass sie bio und wenn möglich auch regional sind. Folgende Unterrichtseinheit dient dazu, bei den Schüler:innen ein Grundverständnis für diese beiden Begriffe aufzubauen.

Das nehmen die Kinder mit:

1. Die Kinder kennen die Bedeutung und Unterschiede von „bio" und „regional".

Durchführung: Einstieg

Zurufabfrage

Plenum

Ca. 15 Min.

Begriff "bio":
Die Kinder sollen verstehen, was der Begriff "bio" bedeutet. Um sie an das Thema heranzuführen, können Sie ihnen folgende Fragen stellen:

1. Habt ihr eine Vorstellung, was Bio-Lebensmittel sein könnten und woran man sie erkennt?
2. Wisst ihr, wo man Bio-Lebensmittel kaufen kann?
3. Wisst ihr, wo Bio-Lebensmittel herkommen?

Es können an dieser Stelle beliebig weitere themenbezogene Fragen von Ihnen gestellt werden.

Erklärung:
Bio-Lebensmittel sind Erzeugnisse aus ökologischem Anbau bzw. ökologischer Tierhaltung. Das bedeutet, dass die gesetzlichen Vorgaben für den ökologischen Landbau eingehalten werden und als Folge davon bedeutet dies ein Mehr an Tierwohl, Artenvielfalt, Umwelt- und Klimaschutz. Um das zu erreichen, müssen die Landwirt:innen folgende Regeln beachten:

- **Kreislaufwirtschaft**
  Die Kreislaufwirtschaft ist ein wesentliches Prinzip der ökologischen Landwirtschaft. Das bedeutet, dass ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf im Ökobetrieb umgesetzt wird – also Ackerbau und Viehhaltung aneinandergekoppelt sind. So werden auf der Ackerfläche Futterpflanzen für die Tiere erzeugt. Die pflanzlichen Abfälle und der tierische Dung werden (als Dünger) wiederum auf die Ackerflächen zurückgeführt. So lassen sich Ressourcen bestmöglich nutzen und die Umwelt so wenig wie möglich schädigen. Bei einer ökologischen Landwirtschaft und der damit verbundenen Erzeugung von Bio-Lebensmitteln dürfen ausschließlich natürliche Rohstoffe verwendet werden. Natürliche Rohstoffe sind Stoffe, die von der Natur selbst hergestellt werden, wie z. B. Holz. Hilfsmittel von außen, also vom Menschen hergestellt, wie z. B. chemische Düngemittel, dürfen nicht benutzt werden. Stattdessen wird Mist, Gülle, Kompost und anderer organischer Dünger verwendet. Dadurch werden Böden, Artenvielfalt und das Klima langfristig geschützt. Das ist wichtig, da dadurch die Ökosysteme stabil bleiben und länger belastbar sind und somit weiterhin Bio-Lebensmittel hergestellt werden können. Es wird also ein Kreislauf erzeugt, der Mensch, Tier, Umwelt und Klima bestmöglich vereint.

- **Artgerechte Tierhaltung**
  Des Weiteren müssen die Landwirt:innen ihre Tiere artgerecht halten. Das bedeutet zum Beispiel, dass die Tiere genug Tageslicht und Frischluft im Stall, sowie Auslauf im Freien bekommen müssen. Mindestens die Hälfte der Stallfläche muss von fester Beschaffenheit sein (keine Spaltenböden oder Gitterroste), Käfig- und Anbindehaltung sind verboten. Im Stall und im Auslauf muss die Besatzdichte den Bedürfnissen der Tiere entsprechen. Auch das Futter muss artgemäß sein und darf keine Leistungsförderer und keine gentechnisch veränderten Bestandteile enthalten.

Das Ziel bei der Erzeugung von Bio-Lebensmitteln ist also, der Natur und unserer Erde so wenig wie möglich zu schaden und einen sogenannten Stoffkreislauf zu erzeugen. Somit wird nichts verschwendet und alles wiederverwertet.

Begriff “regional”:
Die Schüler:innen sollen verstehen, was der Begriff "regional" bedeutet. Um sie an das Thema heranzuführen, können Sie ihnen folgende Fragen stellen:

1. Kennt ihr Rübe von eurem Speiseplan in der Kantine?
2. Was bedeutet es, wenn bestimmte Lebensmittel auf dem Speiseplan durch Rübe gekennzeichnet sind?
3. Was bedeutet es, wenn Lebensmittel regional sind?
4. Was stellt ihr euch unter dem Begriff "regional" vor?

Es können an dieser Stelle beliebig weitere themenbezogene Fragen von Ihnen gestellt werden.

Erklärung:
Alle regionalen Lebensmittel, wie beispielsweise Äpfel oder Milch, sind im Rahmen von **Meinem Schulessen auf der Spur!** auf der Speisekarte in den Schulkantinen durch das Icon "Rübe" gekennzeichnet. “Regional” bedeutet, dass die Lebensmittel aus dem Umkreis der Region stammen, aus der das Schulessen kommt. Die Exkursionen von **Meinem Schulessen auf der Spur!** finden zu Betrieben im näheren Umfeld statt. Das bedeutet, dass die Lebensmittel regional angebaut werden, weil sie aus der Nähe kommen und beispielsweise nicht aus anderen Ländern oder von anderen Kontinenten. Kurze Wege bedeuten weniger CO2-Austoß durch beispielsweise die Autos, mit denen die Lebensmittel transportiert werden, und somit ein besserer Umgang mit der Natur.

Durchführung: Erarbeitungsphase

Wissenszuwachs durch Video- und Fotomaterial, Transportwege-Spiel

Plenum

Ca. 20-25 Min.

Bio:
Um den Kindern den Begriff "bio" noch einmal genauer zu erklären, können Sie ihnen das Video "Wie erkenne ich Bio-Lebensmittel im Supermarkt?" des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft (BZL) zeigen: https://www.youtube.com/watch?v=jk2AZmjveJk&t=194s

Alle Bio-Lebensmittel sind im Supermarkt gekennzeichnet. Lassen Sie die Schüler:innen an dieser Stelle die Beispielfotos aus **Anhang 2.1** betrachten. Sie sehen je ein Bild von einem Apfel mit und ohne Bio-Siegel und sollen beschreiben, was der Unterschied zwischen den beiden Bildern ist. Dabei lernen sie, dass Bio-Lebensmittel oftmals speziell gekennzeichnet sind und was diese Kennzeichnung zu bedeuten hat. Es gibt viele verschiedene Siegel mit sehr unterschiedlichen Kriterien, auf diese muss aber in diesem Zusammenhang nicht einzeln eingegangen werden.

Regional:
Um den Kindern den Begriff "regional" noch einmal genauer zu erklären, können Sie ihnen das Video "Rübes Reise durch den Saisonkalender" zeigen:
https://vimeo.com/554188789 (Gesamtlänge des Videos: 05:07 Min.)
Hier wird noch einmal genau erklärt, was regionale Lebensmittel sind.

Optional können Sie hier noch zusätzlich auf den Begriff "Saisonalität" eingehen – das heißt, den Kindern zu erklären, dass nicht jedes Gemüse und Obst zu jeder Jahreszeit wächst und geerntet werden kann, sondern immer nur zu bestimmten Zeiten.

Um die Schüler:innen auch praktisch an dieses Thema heranzuführen, können sie mit Hilfe einer Weltkarte und eines Wollfadens Transportstrecken verschiedener Lebensmittel nachlegen. Das eine Ende des Wollfadens wird am Ausgangsort, also dort wo die Kinder zur Schule gehen, festgepinnt. Dann werden verschiedene Strecken von Lebensmitteln nachgelegt und das andere Ende des Wollfadens immer im jeweiligen Herkunftsland festgepinnt. Am Ende entsteht ein Gesamtbild und die Schüler:innen sehen, ob ein Lebensmittel eine weite Reise hinter sich hat oder aus der Nähe stammt.

Optional können Sie die Lebensmittel auch mit in die Schule bringen.

Beispiele für weite Wege:

- Banane – Ecuador
- Reis – Thailand
- Avocado – Mexiko
- Zitrone – Spanien

Beispiele für kurze Wege:

- Apfel – Deutschland (nur wenn er Saison hat)
- Tomate – Deutschland (nur wenn sie Saison hat)
- Kartoffel – Deutschland (nur wenn sie Saison hat)

Ein Beispielbild der Transportwege finden Sie in **Anhang 2.2**.

- Beispielfotos mit und ohne Bio-Siegel aus **Anhang 2.1**
- Beispielbilder aus **Anhang 2.2**
- Wollfäden und Reißnägel
- Weltkarte
- Lebensmittel

Durchführung: Ergebnissicherung

Formulierungen aufschreiben

Einzelarbeit

Ca. 10 Min.

Alle Kinder bekommen zwei Stücke Papier und formulieren auf jeweils einem, was für sie der Begriff "bio" und "regional" bedeutet. Danach werden alle Antworten an einer Wand im Klassenzimmer aufgehängt. Da die Themen “bio” und “regional” bei jeder Station der Wertschöpfungskette eine Rolle spielen, können die Schüler:innen somit während der Projektphase immer wieder auf ihre Antworten zurückgreifen und bekommen ein Verständnis für ihre Bedeutung und Unterschiede.

- Papier, Stifte, Klebefilm/ Reißnägel/ Magnete

Hintergrundwissen und Tipps zur Vertiefung

- Kindgerechte Erklärungen zum Thema "bio" und "regional":
  https://www.oekoleo.de/lexikon/
- Was bedeutet Bio?
  https://www.kindersache.de/bereiche/wissen/natur-und-mensch/was-bedeutet-bio
- Bio – was bedeutet das eigentlich?
  https://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/bio-was-bedeutet-das-eigentlich/
- Lebensmittel: Was bedeutet "bio"?
  https://www.oekoleo.de/artikel/lebensmittel-was-bedeutet-bio/
- Regionalität und Saisonalität:
  https://www.youtube.com/watch?v=rdh7pdV5K-Q
- Ökolandbau – was heißt das?
  https://www.oekolandbau.de/bildung-und-beratung/lehrmaterialien/allgemeinbildende-schulen/wissen/#c60717
- Was ist eigentlich Ökolandbau?
  https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/bestellformular/pdf/V060414_kinderbroschuere.pdf
- Was ist Ökologische Landwirtschaft?
  https://www.boelw.de/service/bio-faq/landwirtschaft/artikel/was-ist-oekologische-landwirtschaft/
- Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln
  https://www.bund.net/massentierhaltung/haltungskennzeichnung/bio-siegel/
- Wie erkenne ich Bio-Lebensmittel?
  https://www.oekolandbau.de/bio-im-alltag/einkaufen-und-kochen/einkaufen/wie-erkennen/
- Auf einen Blick: Informationen zum Bio-Siegel
  https://www.oekolandbau.de/fileadmin/redaktion/dokumente/Bio-Siegel/Broschueren/Bio_Siegel_Verbraucher_bf.pdf
- Weitere Bildungsmaterialien und Unterrichtsideen
  https://wo-kommt-dein-essen-her.de/fuer-lehrkraefte/

Anhänge

Materialien Unterrichtseinheiten

Anhänge Unterrichtseinheit 1:

- 1.1 Wertschöpfungsketten-Spiel Lebensmittelgruppe Getreide
- 1.2 Wertschöpfungsketten-Spiel Lebensmittelgruppe Milch
- 1.3 Grafik der Wertschöpfungskette

Anhänge Unterrichtseinheit 2:

- 2.1 Apfel mit und ohne Bio-Siegel
- 2.2 Transportwege

Wo kommt unser Essen her?

Der Weg des Brots

BIS AUF DEN LETZTEN KRÜMEL

RESTLOS GLÜCKLICH

Mehr Infos: www.restlos-gluecklich.berlin/kitaprojekt

Gefördert durch:
Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz
be Berlin

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

Wo kommt unser Essen her?

Der Weg der Kuhmilch

BIS AUF DEN LETZTEN KRÜMEL

RESTLOS GLÜCKLICH

Mehr Infos: www.restlos-gluecklich.berlin/kitaprojekt

Gefördert durch:
Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz
be Berlin

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

VITAMIN D
MILK

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

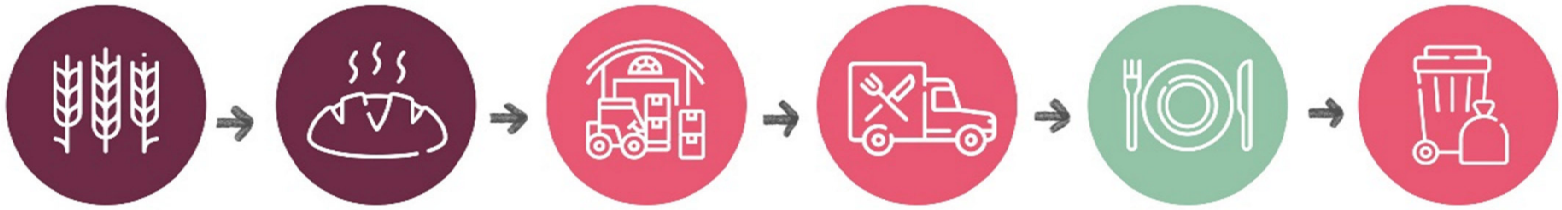
RESTLOS
GLÜCKLICH

RESTLOS
GLÜCKLICH

Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

Ziel des Projekts ist, dass Grundschulkinder entdecken, welchen Weg Bio-Lebensmittel entlang der regionalen Wertschöpfungskette zurücklegen, bis sie auf ihre Teller in der Schulkantine gelangen und Essensreste beim Entsorgungsbetrieb landen.



Die Tagesexkursion wird organisiert von:

- Sarah Wiener Stiftung
- RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

Icons von www.flaticon.com, erstellt von freepik.

Verbundprojekt von: Sarah Wiener Stiftung; RESTLOS GLÜCKLICH; BERLIN; BIO STÄDTE

Gefördert von: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages; BÖLN

Anhang 1.3 Grafik Wertschöpfungskette

Anhang 2.1 Apfel mit und ohne Biosiegel

Foto: RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

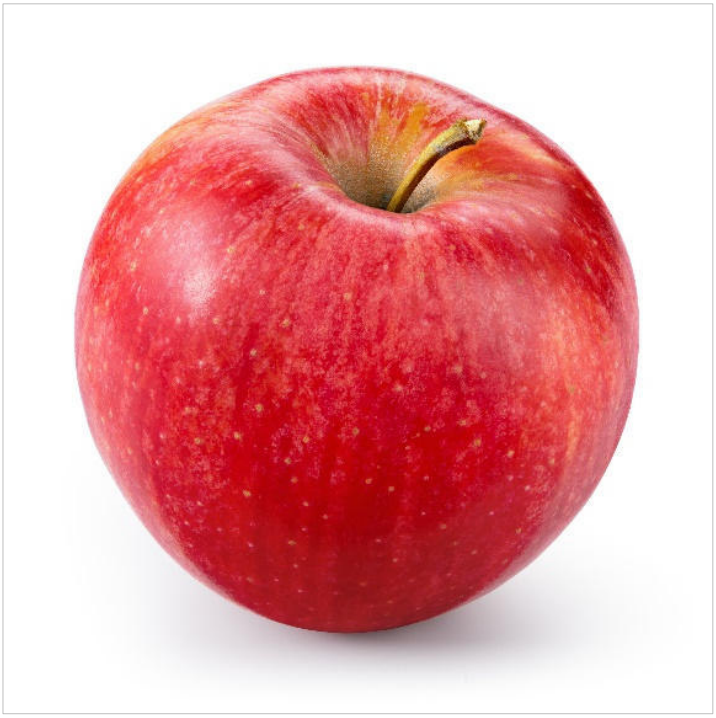


Foto: t_kimura, iStock

Anhang 2.2

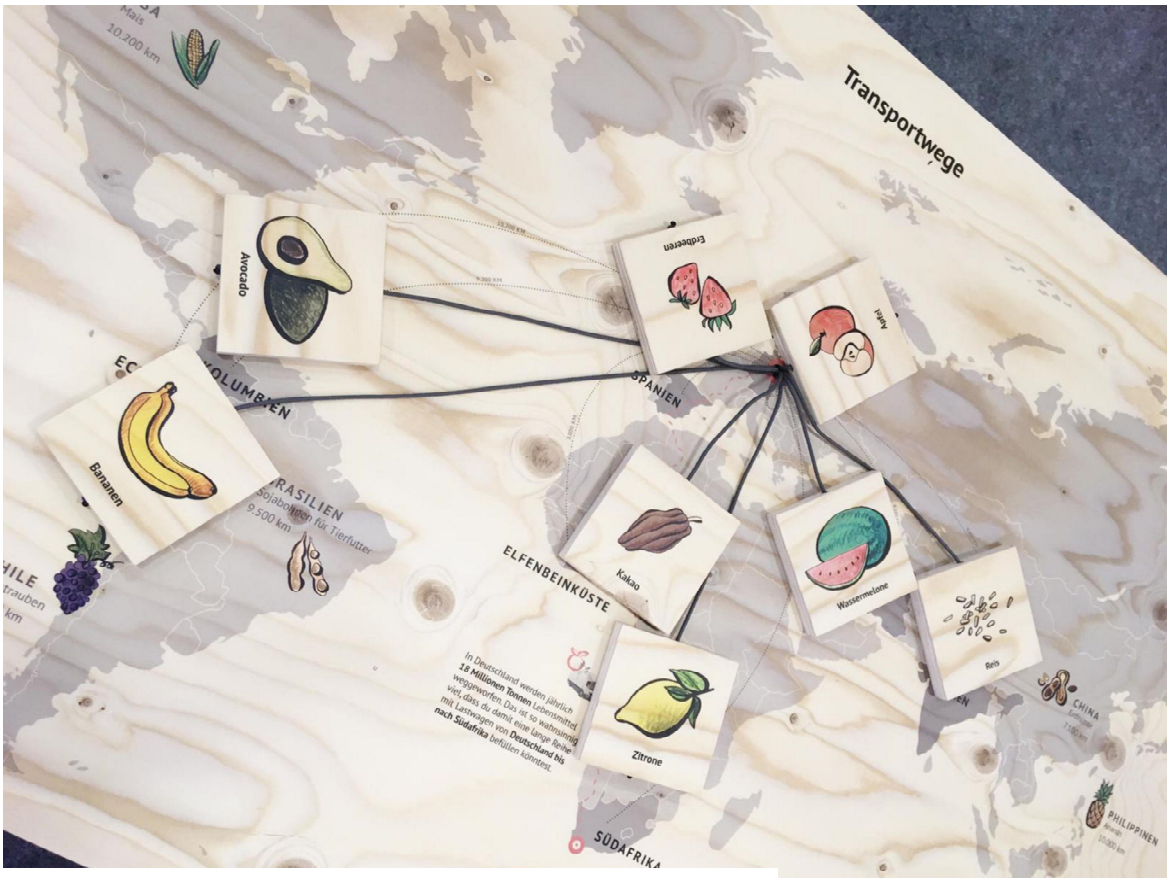


Foto: RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel.

Beim Projekt **Meinem Schulessen auf der Spur!** erkunden Berliner Grundschulkinder auf Tagesexkursionen zu verschiedenen Lernorten den Weg von Bio-Lebensmitteln entlang der regionalen Wertschöpfungskette. Durch das hautnahe Erleben der einzelnen Stationen erforschen die Grundschüler:innen den Wert und die Herkunft unserer Lebensmittel und lernen, das eigene (Schul-)Essen wertzuschätzen.

Unsere Partner

Meinem Schulessen auf der Spur! ist ein Verbundprojekt von RESTLOS GLÜCKLICH e. V., der Sarah Wiener Stiftung und der Bio-Stadt Berlin, vertreten durch die Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung. Meinem Schulessen auf der Spur! trägt neben weiteren Initiativen zur Umsetzung der Berliner Ernährungsstrategie bei. Dazu gehört auch das Projekt WO KOMMT DEIN ESSEN HER?, mit dem wir partnerschaftlich zusammenarbeiten.

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

Mehr Informationen

www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen

Sarah Wiener Stiftung

www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen

restlos.gluecklich

www.oekolandbau.de

www.bmel.de

www.bundesprogramm.de

Impressum

RESTLOS GLÜCKLICH e. V.
Wilhelm-Kabus-Straße 24, 10829 Berlin
schulessen@restlos-gluecklich.berlin

Sarah Wiener Stiftung
Wöhlertstr. 12-13, 10115 Berlin
bauernhoffahrten@sw-stiftung.de

restlos_gluecklich

Restlos_Glueck

Stand: August 2021

Icons: flaticon.com, erstellt von freepik

Verbundprojekt von: Sarah Wiener Stiftung, RESTLOS GLÜCKLICH, BERLIN Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, Mitglied im Netzwerk der Bio-Städte

Gefördert von: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages, BÖLN Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft