

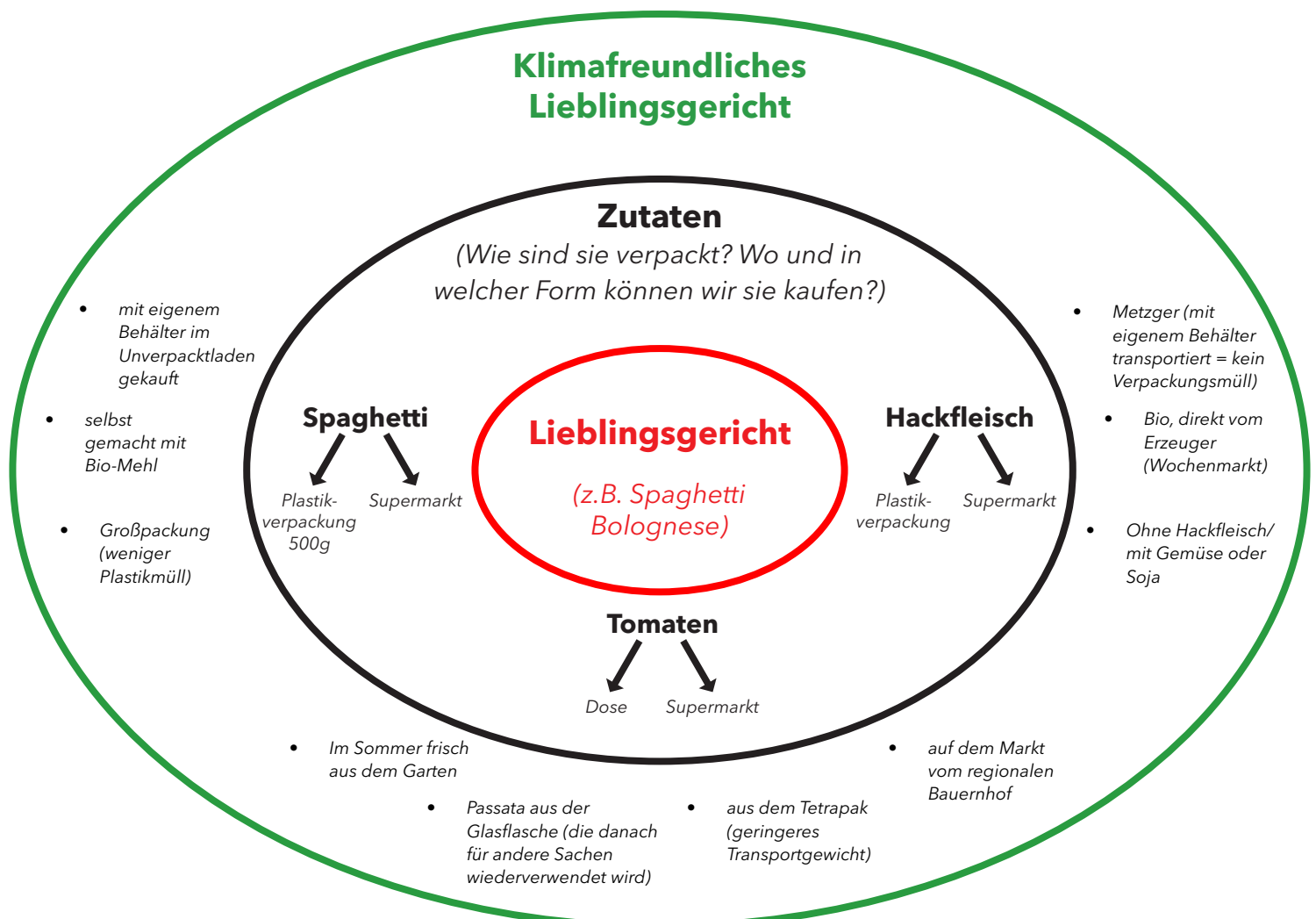
Hinweise für die Durchführung:

Unser Lieblingsgericht

- Die Methode eignet sich gut als **Rahmenelement zu Beginn und zum Abschluss einer Einheit** (Projekttag, Lernwerkstatt, Unterrichtseinheit über mehrere Stunden) rund um das Thema Essen und Klima.

Anhand eines selbstgewählten Lieblingsgerichtes halten die SuS Ideen und Erkenntnisse für klimafreundlichere Ernährung fest.

- Das folgende Schema soll als Beispiel dienen und ist als Hintergrundinformation gedacht. Bei der Aufgabenstellung können einzelne Beispiele genannt werden (oder gemeinsam überlegt werden). Damit die SuS möglichst unvoreingenommen und kreativ an die Aufgabe herangehen, sollte das ausgefüllte Schema jedoch nicht vorher gezeigt werden.





○ Vorbereitung

SuS in Kleingruppen à 4-5 Personen einteilen

Plakate für die Anzahl der Kleingruppen

Stifte in 3 Farben (z.B. rot, schwarz, grün)

2

Phase 1

Zu Beginn der Einheit

○ Dauer: ca. 20 Minuten

○ Ablauf

1. Auswahl des Lieblingsgerichts (roter Kreis)

Hinweis: Jede Kleingruppe soll sich auf ein Gericht einigen. Geeignet sind alle Gerichte, die zu Hause in der Küche gekocht werden können. Erfahrungsgemäß sind oft Pizza oder Nudelgerichte beliebt, aber auch Döner und Hamburger. Bei Letzteren ist es wichtig, dass sich die SuS überlegen, wie sie diese klassischen Take-Away-Gerichte zu Hause nachkochen würden.

2. Aufschreiben der benötigten Zutaten (inklusive Gewürze) und ihrer Verpackungsform, wie die SuS sie normalerweise einkaufen würden (schwarzer Kreis)

Hinweis: In dieser Phase wird der grüne Kreis noch nicht ausgefüllt!

Phase 2

Erarbeiten von Hintergrundwissen zu klimafreundlicher Ernährung



3

Phase 3

Abschluss der Einheit

- **Dauer: ca. 15 Minuten**
- SuS haben sich im Rahmen der Einheit bereits Wissen zu verschiedenen Aspekten von klimafreundlicher/ nachhaltiger Ernährung erarbeitet, z.B. Konsum tierischer Produkte und dessen Auswirkungen aufs Klima, Regionalität und Saisonalität, Lebensmittelverschwendung, Vergleich ökologischer und konventioneller Anbau von Obst und Gemüse, fair gehandelte Produkte. Dieses Wissen wenden sie nun auf ihr Lieblingsgericht an.

Die Plakate werden wieder vorgeholt und nun der äußere (grüne) Kreis bearbeitet

3. Unser klimafreundliches Lieblingsgericht (grüner Kreis)

Aufgabenstellung:

Was könntet ihr bei eurem Gericht verändern, damit es klimafreundlicher wird?

Könnt ihr Zutaten aus tierischen Produkten weglassen, ersetzen, oder beim Einkauf darauf achten, wie die Zutaten hergestellt wurden (z.B. biologische, artgerechte Tierhaltung)?

Welche Zutaten könnt ihr regional/ saisonal bekommen?

In welcher Form könnt ihr die Zutaten einkaufen (unverpackt, mit weniger Plastik, auf dem Wochenmarkt...)?

- **Präsentation:**
Die fertig ausgefüllten Plakate werden den anderen Kleingruppen vorgestellt und im Klassenraum/ im Schulflur aufgehängt.



○ **Weiterführende Aktivitäten:**

Falls es eine Schulküche gibt, könnte die Klasse über das „klimafreundlichste Gericht“ abstimmen und dieses gemeinsam nachkochen – natürlich mit klimafreundlichen Zutaten.

Die Klasse könnte weitere klimafreundliche Rezepte sammeln und ein Kochbuch erstellen, was beispielsweise bei Schulfesten verkauft wird.

Exkursionen zum Wochenmarkt/ Erzeugermarkt mit vorbereiteten Interviewfragen.

Exkursion zu landwirtschaftlichen Betrieben (z.B. Bauernhof als Klassenzimmer: <https://www.klimabildung-hessen.de/bauernhof-als-klassenzimmer-116.html>)