**Vorhabenbezogene Konkretisierung zu UV 7:**

**Die Zukunft der Ernährung beginnt heute! – Wege zu nachhaltigen Ernährungssystemen**

**Inhaltsfelder:**

* IF3 Haushalt und Globalisierung
* IF5 Konsum und Verantwortung

**Inhaltliche Schwerpunkte:**

* Ernährungssysteme und planetare Grenzen (IF3)
* Nachhaltiges Handeln in privaten Haushalten (IF3)
* Individuelle und gemeinschaftliche Konsumentscheidungen im privaten Haushalt (IF5)

**Bezüge zu den Querschnittsaufgaben:**

* Medienkompetenzrahmen (MKR):
  + 2.1 Informationsrecherche
  + 2.2 Informationsauswertung
  + 4.1 Medienproduktion und Präsentation
* Rahmenvorgabe Verbraucherbildung in Schule (VB):
  + Ü: Übergreifender Bereich Allgemeiner Konsum
  + B: Ernährung und Gesundheit
* Leitlinie Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE):
  + Ziel 2 (Kein Hunger)
  + Ziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen)
  + Ziel 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion)
  + Ziel 13 (Maßnahmen und Klimaschutz)
* Berufliche Orientierung (BO): keine konkreten Bezüge

**Zeitbedarf:** ca. 12 Std.

**Konkretisiertes Unterrichtsvorhaben: Die Zukunft der Ernährung beginnt heute! – Wege zu nachhaltigen Ernährungssystemen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Themen** | **Fachdidaktische Ideen / Inhalte des Lern- und Arbeitsprozesses** | **Kompetenzerwartungen** | **Materialvorschläge** |
| **Sequenz 1:** *„Was hat mein Essen mit der Zukunft zu tun?“* | | | |
| Sammlung von Lieblingsspeisen  Reflexion des persönlichen Fleischkonsums  Sammlung von Vorwissen | Sammlung erzeugt bei Schülerinnen und Schülern positive Emotionen (Lebensweltbezug)  Es ist zu erwarten, dass auch viele fleischhaltige Speisen genannt werden.  Fleisch und Ich: Wie geht es dir beim Thema Fleisch? Gedankeninterview (Schülerheft „Tiere, Fleisch und Hunger“, Seiten 2 und 3 oder AB 2 „Warum isst du, was du isst?“ Unterrichtsmodul „vege… was?“)  Was haben Burger und Döner in Deutschland mit dem Regenwald in Brasilien zu tun? Oder: Was denkst du über die Aussage: Die Zukunft der Ernährung beginnt heute! Schülerinnen und Schüler tragen Vorwissen zusammen | **Die Schülerinnen und Schüler...**  Konkretisierte SK:   * erläutern unterschiedliche Handlungsoptionen privater Haushalte bei der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF3)   Übergeordnete Kompetenzen:   * ordnen einfache fachbezogene Sachverhalte in übergreifende Zusammenhänge ein (SK 4) * identifizieren unterschiedliche Standpunkte im eigenen Erfahrungsbereich und analysieren diese auch anhand von Fallbeispielen (MK 8) * analysieren Konsumentscheidungen aus verschiedenen Perspektiven hinsichtlich zugrunde liegender Motive, Bedürfnisse und Interessen (UK 4) | Schülerheft:  <https://www.welthungerhilfe.de/aktuelles/publikation/detail/schuelerheft-tiere-fleisch-und-hunger/>  (letzter Zugriff 01.08.2023)  Lehrerheft:  <https://www.welthungerhilfe.de/fileadmin/pictures/publications/de/teaching_materials/2019-lehrerheft-tierefleischhunger-welthungerhilfe.pdf>  (letzter Zugriff 01.08.2023) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sequenz 2:** *„Zwischen Überfluss und Mangel – So isst die Welt heute!“* | | | |
| Warum ernähren sich Menschen weltweit unterschiedlich?  Zusammenhänge globaler Ernährungssysteme und planetarer Grenzen verstehen –  Problembewusstsein schaffen | Aneignung von Fachwissen: Identifizierung von Ursachen und Folgen mit vorgegebenem Material (z.B. Schülerheft „Tiere, Fleisch und Hunger“ Seiten 4 bis 7, Broschüre: „Mein Essen – unser Klima“, Seiten 5 bis 10)  Interessengeleitete Vertiefung von Fachwissen durch Internetrecherche zu möglichen Schwerpunkten:  ungleiche Verteilung von Nahrungsmitteln, Veränderung der globalen Ernährungssysteme durch Urbanisierung, Folgen räumlicher Entkopplung von Produktion, Konsum und Entsorgung, Land Grabbing, Lebensmittelverschwendung, steigender Konsum tierischer Produkte, Übernutzung der Ökosysteme, Wassermangel, Ernährung und Klimawandel, Grundwasserbelastung, Verlust an Biodiversität, Konkurrenz der Nutzung der Biomasse z.B. durch bioenergetische Nutzung | **Die Schülerinnen und Schüler...**  Konkretisierte SK:   * beschreiben die Merkmale und Auswirkungen von Ernährungssystemen (IF3)   Übergeordnete Kompetenzen:   * stellen fachbezogene Sachverhalte und Problemstellungen unter Verwendung zentraler Fachbegriffe bildungssprachlich korrekt dar (SK 1) * führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) * interpretieren diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Rezepte, Bilder und Diagramme sowie weitere Medien (MK 6) | Broschüre mit Tipps zum Klimaschutz, Seite 5-10  <https://www.ble-medienservice.de/1577/mein-essen-unser-klima> (letzter Zugriff 01.08.2023)  Sollen wir weniger Fleisch essen? <https://www.youtube.com/watch?v=T9_DESp732U> (letzter Zugriff 01.08.2023)  Unterrichtsmodul mit weiteren Anregungen:  <https://www.ble-medienservice.de/0512/vege...-was-unterrichtsmodul-fuer-die-klassen-7-bis-10-zu-pflanzenbetonten-ernaehrungsformen>  (letzter Zugriff 01.08.2023) |

***ad***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sequenz 3:** *„Gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung für alle – (Wie) geht das?“* | | | |
| Vorstellung der Planetary Health Diet  Entwicklung eigener Lösungsansätze hierzu | Film bis zur Fragestellung: Wie können 10 Milliarden Menschen im Jahr 2050 gesund satt werden, ohne die Welt dabei zu zerstören? (bis 0.33 Minuten)  PA / GA: Auf Basis der erworbenen Fachkenntnisse entwickeln die Schülerinnen und Schüler eigene Lösungsansätze zur Fragestellung der Stunde.  arbeitsteilige Recherche zu Lösungsansätzen / Fragestellungen der Schülerinnen und Schüler, z.B.:  - Produktivitätssteigerung der Landwirtschaft möglich / sinnvoll?  - Optimierung der globalen Verteilung von Lebensmitteln  - stärkere Nutzung regionaler Ernährungssysteme  - Reduktion von Fleischkonsum und Lebensmittelverschwendung  - Nutzung von alternativen Eiweißprodukten z.B. Insekten  Film (ab 0.34 Minuten) zur Erläuterung der Planetary Health Diet als Lösungsansatz der Eat-Lancet-Kommission  Diskussion über eigene Lösungsansätze der Schülerinnen und Schüler und zur Umsetzung der Planetary Health Diet | **Die Schülerinnen und Schüler...**  Konkretisierte SK:   * erläutern ernährungsspezifische Herausforderungen und Chancen im Kontext von Gesundheit, Ökonomie und nachhaltiger Entwicklung (IF3)   Konkretisierte UK:   * beurteilen Empfehlungen für zukünftige Ernährungssysteme im Hinblick auf Gesundheit, Ökonomie, nachhaltige Entwicklung und die individuelle Umsetzbarkeit (IF3) * bewerten in Ansätzen die Wirksamkeit und die Realisierbarkeit von individuellen Handlungsoptionen im Hinblick auf nachhaltige Entwicklung bei der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF3) * diskutieren die Verantwortung und Möglichkeiten der Einflussnahme der Konsumierenden und Anbietenden unter sozialen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten (IF5)   Übergeordnete Kompetenzen:   * führen Recherchen auch mit digitalen Medien durch (MK 2) * begründen einen eigenen Standpunkt unter Berücksichtigung fachbezogener Aspekte (UK 2) | Film zur Problematik der Welternährung und Erläuterung der Planetary Health Diet:  <https://www.ardmediathek.de/video/quarks/planetary-health-diet-3-3/wdr-fernsehen/Y3JpZDovL3dkci5kZS9CZWl0cmFnLWNkZWE0MDA3LTVlMWQtNDA3Zi1iNmVhLWUyZDYwOTk4NTg1Mw>  (verfügbar bis 13.08.2025)  Information zur Planetary Health Diet:  <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/planetary-health-diet/>  (letzter Zugriff 01.08.2023)  <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/nachhaltige-ernaehrung/planetary-health-diet/>  (letzter Zugriff 01.08.2023) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sequenz 4:** *„Was kannst du tun? Was können wir tun?“* | | | |
| Erkundung,  Umsetzung von Handlungsoptionen,  Nahrungszubereitung | Markterkundung zu fleischlosen Alternativen / plantbased Produkten  Zubereitung fleischloser Gerichte / plantbased Alternativen  weitere Optionen:   * Entwurf eines fleischlosen Wochenplans * Entwicklung von Umsetzungsmöglichkeiten für die Schulmensa * Erprobung von Mahlzeiten / Tagesplan zur Planetary Health Diet * Untersuchung des Angebots von Fastfoodketten   kriteriengeleitete Bewertung der Lernprodukte | **Die Schülerinnen und Schüler...**  Konkretisierte SK:   * erläutern unterschiedliche Handlungsoptionen privater Haushalte bei der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF3)   Konkretisierte UK:   * bewerten in Ansätzen die Wirksamkeit und die Realisierbarkeit von individuellen Handlungsoptionen im Hinblick auf nachhaltige Entwicklung bei der Beschaffung und Verwendung von Lebensmitteln und Artikeln des täglichen Bedarfs (IF3)   Übergeordnete Kompetenzen:   * erheben Daten u.a. durch Beobachtungen, Erkundungen und Umfragen (MK 3) * identifizieren Lebensmitteleigenschaften durch Nutzung unterschiedlicher Sinne (MK 5) * überprüfen Fragestellungen und Hypothesen qualitativ und quantitativ durch Testverfahren, Experimente, Erkundungen und Befragungen (MK 7) * erörtern Möglichkeiten, Grenzen und Folgen haushaltsbezogenen Handelns (UK 3) * verarbeiten Lebensmittel nach vorgegebenen Verfahren (HK 1) * bedienen und pflegen Werkzeuge, Geräte und Maschinen sach- und sicherheitsgerecht (HK 2) | <https://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Tipps-und-Tricks-fuer-eine-umweltfreundliche-Ernaehrung.pdf>  (letzter Zugriff 01.08.2023)  Broschüre mit einfachen Tipps zum Klimaschutz  <https://www.ble-medienservice.de/1577/mein-essen-unser-klima>  (letzter Zugriff 01.08.2023) |