



Tag der Schulverpflegung 2021

Ideen und Anregungen zum Thema Lebensmittelwertschätzung für den Unterricht

Die Wertschätzung für unsere Lebensmittel steht sowohl beim diesjährigen Tag der Schulverpflegung am 23. September 2021 als auch in der **bundesweiten Aktionswoche Deutschland rettet Lebensmittel vom 29.09.21 – 06.10.21** im Vordergrund.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen und die Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung haben für Sie einige Anregungen für den Unterricht zusammengestellt:

Wie können Schülerinnen und Schüler für mehr Lebensmittelwertschätzung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen sensibilisiert werden?

Das Thema bietet vielfältige Anknüpfungspunkte für den Unterricht, für Projekttag/-wochen oder für Arbeitsgemeinschaften. Wie Sie die Thematik aufgreifen und in der Bildungsarbeit umsetzen können, zeigen diese Aktionsideen, Projektvorschläge und Unterrichtsmaterialien.

▪ **Besuch eines Bauernhofs**

Woher kommen unsere Lebensmittel und wie werden sie erzeugt? Auf dem Bauernhof können Schülerinnen und Schüler selbst erleben, wie unsere Lebensmittel hergestellt werden, was zu welcher Jahreszeit wächst und wie viel Arbeit hinter der Produktion von Lebensmitteln steckt. Auch komplexe Zusammenhänge wie z.B. Lebensmittelverschwendung entlang der Wertschöpfungskette und nachhaltiger Konsum lassen sich gut am Beispiel Bauernhof behandeln.

- Im Rahmen der hessenweiten Initiative „Bauernhof als Klassenzimmer“ stehen mehr als 300 landwirtschaftliche Betriebe als außerschulische Lernorte für Bauernhofbesuche zur Verfügung. Es gibt vielfältige Angebote zu unterschiedlichen Themen für alle Altersstufen. Der Schwerpunkt liegt auf halb- bis ganztägigen Hoferkundungen, aber auch jahresbegleitende Projekte oder mehrtägige Aufenthalte auf Schulbauernhöfen sind möglich. Einige Bauernhöfe bieten spezielle Programme für Schulklassen zum Thema Landwirtschaft & Klimaschutz an, die mit Mitteln des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz aus dem integrierten Klimaschutz Hessen (iKSP) 2025 gefördert werden.

→ Adressen von landwirtschaftlichen Betrieben für Bauernhofbesuche sowie Materialien finden Sie im Internetportal [„Bauernhof als Klassenzimmer“](#)

→ [Unterrichtsbaustein „Vom Acker in die Tonne“](#)



→ TIPP:

Hessische Schulen, die am EU-Schulprogramm teilnehmen und beihilfegestützte Milch(producte) anbieten, können für einen Besuch auf einem landwirtschaftlichen Betrieb die Übernahme der Fahrtkosten beantragen. Weiterführende Informationen: [Fördermittel für Bauernhofbesuche](#)

▪ **Selbst gärtnern**

(Schul-)Gärten bieten einen idealen Ort zum Lernen in und über die Natur. Die Schülerinnen und Schüler können hier unterschiedliche Lebensräume mit allen Sinnen erfahren und sich unmittelbar mit ihrer Umwelt auseinandersetzen. Beim Anbau von Gemüse, Obst oder Kräutern erleben die Kinder und Jugendlichen die Abhängigkeit von Jahreszeiten und Klima und lernen, dass nicht immer alle Lebensmittel verfügbar sind. Wer selbst erfahren hat, wie lange es dauert und wie viel Pflege es bedarf, bis aus einem kleinen Samen z.B. eine Tomate wird, der entwickelt auch eine andere Wertschätzung für unsere Lebensmittel. Auch ohne Schulgarten lassen sich einige Gemüsesorten oder Kräuter in Kübeln oder anderen Pflanzgefäßen z.B. am Rand des Schulhofes oder auf der Fensterbank im Klassenraum ziehen.

- [Netzwerk Schulgarten](#)
- [GemüseAckerdemie](#)
- [Unterrichtsbaustein „Zu welcher Zeit wächst hier was?“](#)
- [Saisonkalender für Gemüse und Obst](#)
- [Das Gemüsequartett](#)

▪ **Ernteausflug mit der ganzen Klasse**

Kostenlos und ganz legal Obst auf fremden Grundstücken ernten? Das geht, wenn die Bäume oder Sträucher ein gelbes Band tragen! Die Aktion findet im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ vom 29. September bis 9. Oktober statt. Was steckt dahinter? Viele Erträge von Besitzern von Obstbäumen und -sträuchern übersteigen den eigenen Bedarf. In Folge dessen verderben viele Lebensmittel, an denen sich andere Menschen erfreut hätten. Neben Sie diese tolle Aktion zum Anlass – zum Beispiel für einen Ausflug mit der gesamten Klasse zum nächstgelegenen Obstbaum mit einem gelben Band. Hierbei können Themen wie die Haltbarmachung und Verarbeitung von Lebensmitteln aufgegriffen werden – denn nicht jeder Apfel oder Birne mit einer Delle oder einer braunen Stelle muss direkt in der Tonne landen und eine üppige Ernte eignet sich optimal zum Herstellen von Marmelade und Co.

- [Ernteaktion Gelbes Band – Lebensmittelwertschätzung in Hessen](#)
- [Standorte Gelbes Band](#)
- [Unterrichtsbaustein „Lebensmittel bewahren“](#)
- [Informationen „Haltbarmachen von Lebensmitteln“](#)



- **Lebensmittel bedarfsgerecht einkaufen**

Lebensmittel sind heute bei uns immer und überall verfügbar. Im Supermarkt locken Sonderangebote und XXL-Packungen mit günstigen Preisen und animieren dazu, mehr zu kaufen als man tatsächlich verbraucht. Ein bedarfsgerechter Einkauf verhindert, dass die Lebensmittel später im Müll landen. Hierbei hilft eine vorausschauende Planung und ein regelmäßiger Blick in den Kühlschrank und das Vorratsregal, um festzustellen, was benötigt wird. Für den Einkauf sollte man sich ausreichend Zeit nehmen und auch an die Kühlkette denken, damit Lebensmittel wie Fisch, Fleisch oder frische Milch auf dem Transportweg nicht schlecht werden.

- [Unterrichtsbaustein „Einkaufs- und Mahlzeitenplanung \(Resteverwertung\) und Lebensmittelverderb“](#)
- [Tipps für zuhause „Gut planen“](#)

- **Lebensmittel richtig lagern**

Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Milch und Brot – die Lebensmittelauswahl ist groß. Wie werden unsere Nahrungsmittel am besten gelagert, damit sie nicht verderben? Machen Sie mit Ihren Schülerinnen und Schüler den Lager-Check! Folgende Materialien beschäftigen sich mit der Aufbewahrung von Lebensmitteln:

- [Kühlschrank-Check der Werkstatt Ernährung: Arbeitsblatt und Fachinformationen zur Ernährung und nachhaltigen Entwicklung](#)
- [Kühlschrank-Spiel](#)
- [Lernspiel „Richtig gelagert“](#)
- [Schaubild zur Vorratshaltung von Milch und Milchprodukten](#)
- [Wohin gehört welches Lebensmittel – Kühlschrank oder Vorratsregal? Bastelbogen für Kinder mit Lebensmittelkarten zum Ausschneiden sowie weiteren Fachinformationen und Arbeitsblättern](#)
- [Unterrichtsbaustein „Lagerung von Lebensmitteln“](#)
- [Unterrichtsbaustein „Mein Kühlschrank im Hosentaschenformat! – Die richtige Lagerung von Lebensmitteln“](#)
- [Unterrichtsbaustein „Lebensmittel schützen, Abfälle vermeiden“ mit Online-Übung „Lebensmittel lagern – alles hat seinen Platz“](#)
- [Unterrichtsbaustein „Historische Vorratshaltung“](#)
- [Tipps für zuhause „Richtig lagern“](#)
- [Informationen „Lebensmittel richtig lagern“](#)



▪ **Haltbarkeit von Lebensmitteln**

Viele Lebensmittel werden weggeworfen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) erreicht ist. Das muss nicht sein, denn auch nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum können sie noch verzehrbar sein. Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum und was das Verbrauchsdatum? Wann ist ein Lebensmittel noch essbar und wann ist es tatsächlich ein Fall für die Tonne? Und wie werden Lebensmittel überhaupt haltbar gemacht, damit wir sie länger genießen können?

- [Unterrichtsmaterialien „Schreib mich nicht einfach ab“ mit Arbeitsblatt „Wie lange sind Lebensmittel haltbar?“](#)
- [Unterrichtsbaustein „Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum: Woran erkenne ich, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist?“](#)
- [Infoblatt „MHD/Verbrauchsdatum“](#)
- [Infoblatt „MILCH HAT'S DRAUF – Tipps zum Mindesthaltbarkeitsdatum \(MHD\)“](#)
- [Informationen „Lebensmittelverderb erkennen“](#)
- [Unterrichtsbaustein „Lebensmittel bewahren“](#)
- [Tipps für zuhause „Haltbar machen“](#)
- [Informationen „Haltbarmachen von Lebensmitteln“](#)

▪ **Persönliches Abfalltagebuch**

Lassen Sie die Schülerinnen und Schüler in einem Abfalltagebuch über einen längeren Zeitraum (mindestens eine Woche) notieren, welche und wie viele Lebensmittel sie wann, wo und weshalb wegwerfen. Dadurch lernen sie, das eigene Entsorgungsverhalten zu reflektieren. Vermutlich werden sie überrascht sein, wie viele Abfälle zusammenkommen. Erarbeiten Sie gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern die Gründe für die Entsorgung der Lebensmittel, z.B. verdorben, zu große Portion, nicht geschmeckt, Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht etc. Die Schülerinnen und Schüler können ergänzend die ungefähren Kosten der entsorgten Lebensmittel ermitteln. Überlegen Sie zusammen, wie die Lebensmittel vielleicht noch zu retten gewesen wären und wie jeder in seinem Alltag dazu beitragen kann, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

- [Unterrichtsbaustein „Entsorgungstagebücher – Was werfe ich täglich weg?“](#)
- [Unterrichtsbaustein „Was passiert mit den Lebensmitteln, die wir nicht essen?“](#)
- [Unterrichtsbaustein „Einkaufs- und Mahlzeitenplanung \(Resteverwertung\) und Lebensmittelverderb“](#)



▪ **Lebensmittelretter gesucht: Abfallarme Schulverpflegung**

Wie viele Lebensmittel werden jeden Tag in der Schule weggeworfen? Und warum? In diesem Projekt analysieren Schülerinnen und Schüler die Speiseabfälle, die in der Schulverpflegung tagtäglich anfallen und entwickeln Lösungsvorschläge zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Drei verschiedene Aktionsideen stehen zur Auswahl:

- Tellerreste beim Mittagessen in der Schulmensa erheben und auswerten (wenig aufwändig, erfordert Absprache mit dem Servicepersonal)
- Ausgabereste beim Mittagessen ermitteln und auswerten (aufwändig, erfordert Mitarbeit der Schulküche)
- Blick in die Abfalltonnen: Schulgebäude, Schulhof und Klassen (wenig aufwändig, kann selbständig gestaltet werden, betrifft nicht das warme Mittagessen)
 - Eine ausführliche Anleitung für alle drei Ideen finden Sie in der Broschüre [„Nix kommt weg: Lebensmittelretter gesucht für eine abfallarme Schulverpflegung – Anleitung und Ideen für Aktionen mit Schülerinnen und Schülern“](#), dazugehörige Dokumentationslisten und Poster:
 - [Dokumentationsliste Produktionsmengen](#)
 - [Dokumentationsliste Ausgabereste](#)
 - [Dokumentationsliste eingelagerte Speisen](#)
 - [Dokumentationsliste Tellerreste](#)
 - [Poster „Gründe für die Tellerreste“](#)
 - [Poster „Abfallbarometer“](#)
 - [Unterrichtsbaustein „Wieviel Hunger habe ich?“](#)

▪ **Leckere Reste**

Trockenes Brot, gekochte Kartoffeln, ein halber Becher Joghurt, angeschnittenes Gemüse, Nudeln vom Vortag oder überreife Bananen, die so niemand mehr essen mag: Auch bei einer sorgfältigen Einkaufs- und Essensplanung bleiben Reste übrig. Diese müssen aber nicht in die Abfalltonne wandern, sondern können zu leckeren Gerichten weiterverarbeitet werden. Überlegen Sie gemeinsam mit den Schülerinnen und Schüler, wie verschiedene Reste verwertet werden können und erstellen Sie z.B. ein Rezept-Heft. Oder wie wäre es mit einem (klassenübergreifenden) Wettbewerb, bei dem die Schülerinnen und Schüler ihre besten Reste-Rezepte präsentieren?

- [Unterrichtsbaustein „Impro-Cooking: Was man alles aus Resten zaubern kann“](#)
- [Tipps für zuhause „Reste verwerten“](#)
- [Tipps für zuhause „Reste-Rezepte“](#)



▪ **Weitere Informationen, Materialien & Anregungen**

Hier finden Sie Hintergrundinformationen sowie weitere Anregungen und Arbeitsmaterialien für den Unterricht:

- [Leitfaden mit zahlreichen Ideen zur Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“](#)
- [Lebensmittelretter:innen-Quiz für Anfänger:innen und für Fortgeschrittene](#)
- [„Lebensmittel-Freunde“ – Unterrichtsmaterialien für die Grundschule](#)
- [„köstlich und kostbar: Lebensmittel verantwortungsvoll genießen“ – Lernzirkel für die Sekundarstufe I](#)
- [„Gegen die Verschwendung: Lebensmittel retten!“ – Hintergrundinformationen, Unterrichtsvorschläge und Arbeitsmaterialien](#)
- [„Nix kommt weg“ – Aktionen und Bildungsmaßnahmen für Schulen zur Lebensmittelverschwendung](#)
- [Modul Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln mit verschiedenen Bausteinen für den Unterricht](#)
- [10 goldene Regeln gegen Lebensmittelverschwendung](#)

Informationen zum Thema Nachhaltigkeit, zur Umsetzung einer Klima- und Ernährungsbildung sowie zu dem Konzept Bildung für nachhaltige Entwicklung finden Sie hier:

- [Nachhaltigkeit und Ernährung](#)
- [Beispiele gelingender Praxis](#)
- [Bildung für nachhaltige Entwicklung: Globales Lernen und Umweltbildung](#)

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren.
Sprechen Sie uns bei Fragen gerne an!**

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen
Landeskoordination Bildung für nachhaltige Entwicklung