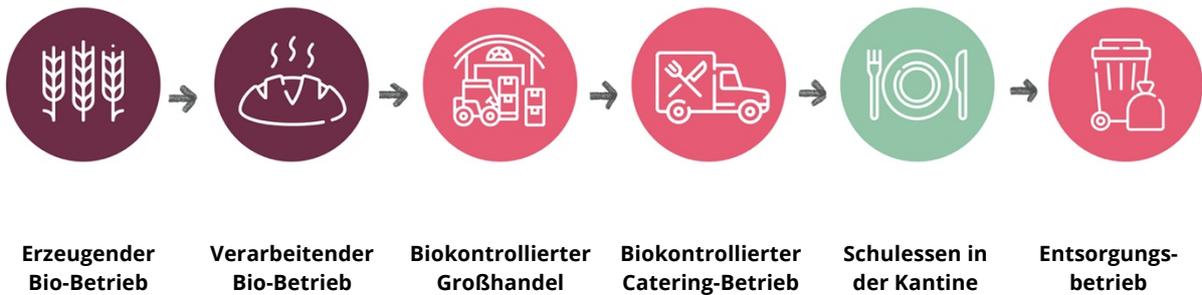




## Unterrichtsmaterial Lapbook Aufbau und Fragen



Die Tagesexkursion wird organisiert von:

- Sarah Wiener Stiftung
- RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

Icons von [www.flaticon.com](http://www.flaticon.com), erstellt von freepik.

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.

Verbundprojekt von:



Gefördert von:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



Netzwerkpartner:



# Ideen zur Gestaltung des Lapbooks

Bei Meinem Schulessen auf der Spur! setzen sich die Kinder aktiv damit auseinander, welchen Weg Bio-Lebensmittel entlang der regionalen Wertschöpfungskette zurücklegen.

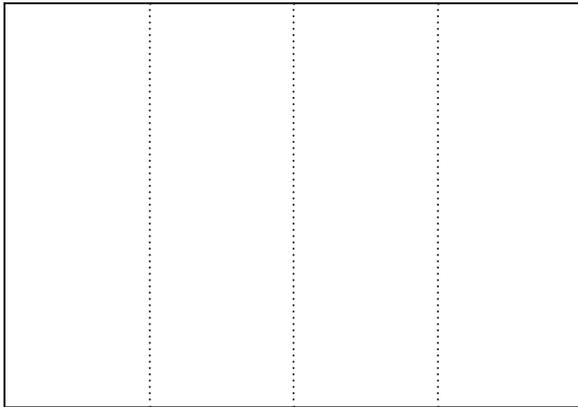
Die Kinder lernen die unterschiedlichen Stationen der Wertschöpfungskette über Exkursionen in die Bio-Betriebe oder im Unterricht kennen. Begleitend dazu oder im Anschluss daran können die Kinder Lapbooks erstellen, um gelerntes Wissen, ihre Erkenntnisse und Erfahrungen festzuhalten.

Zur Anregung für den thematischen Aufbau und für die inhaltliche Ausrichtung haben wir für Sie Fragen zusammengestellt, die die Kinder in ihren Lapbooks bearbeiten und darstellen können.



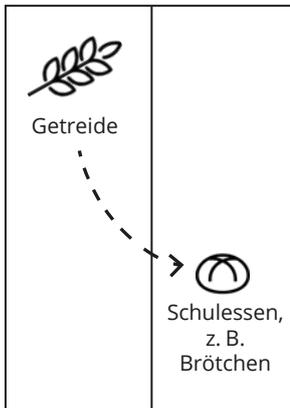
Foto: Sarah Wiener Stiftung

# Beispiele für den Aufbau

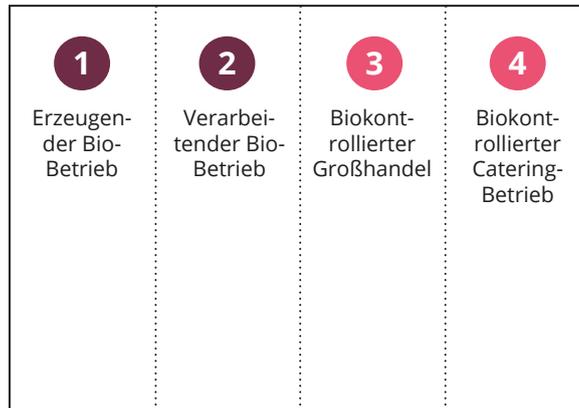


- 1 Bogen stabiles Papier (z. B. Tonpapier, Fotokarton)
- Format DIN A3, farbig oder weiß
- In vier gleichgroße Teile falten:  
erst mittig, dann die Seiten zur Mitte

## Variante 1: Alle Stationen in einem Lapbook



Vorderseite

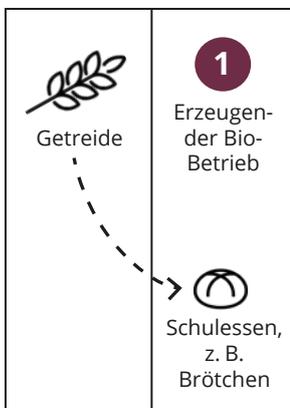


Innenteil

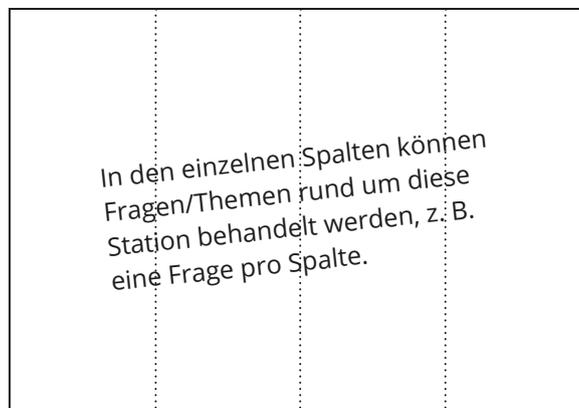


Rückseite

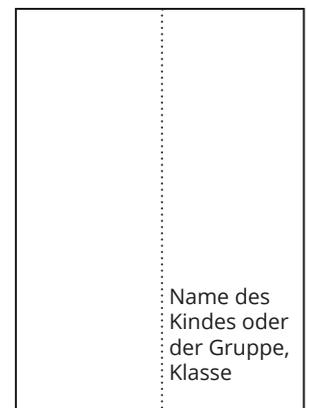
## Variante 2: Eine Station in einem Lapbook



Vorderseite



Innenteil



Rückseite

# Fragen zur Erzeugung von Getreide

Erzeugender Bio-Betrieb



- Welche Getreidearten hast du kennengelernt?
- Welche Getreidearte(n) wurde(n) für dein Schulessen verwendet?
- Beschreibe, wie Getreide wächst. Stelle die einzelnen Stufen der Entwicklung dar.
- Was braucht Getreide, damit es gut wachsen kann?
- Wie wird Getreide geerntet?
- Was machen die Menschen auf dem Bio-Betrieb (bei XY) mit dem Getreide? Warum wird es überhaupt angebaut?
- Was passiert an dieser Station alles mit dem Lebensmittel?
- Welche Arbeitsschritte sind nötig, um das Lebensmittel aus eurem Schulessen herzustellen?
- Wohin geht das Lebensmittel nach dieser Station? Als was geht es weiter? Wie sieht es aus?
- Wie lange seid ihr gefahren bis zu diesem Betrieb? Wie weit ist der Betrieb von eurer Schulkantine entfernt?
- Was hast du bei der Sinnesübung erlebt? Schreibe auf, was du herausgefunden hast: Welches Lebensmittel hast du probiert? Beschreibe, wie das Lebensmittel aussieht, sich anhört, sich anfühlt, riecht, schmeckt.
- Auf einer Skala von 1 bis 10: Wie schwer schätzt du die Arbeit von XY ein?
- Welche der Aufgaben, die an dieser Station passieren, würdest du gerne machen und warum?
- Was hat dir an dieser Station am besten gefallen?

## Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)  
[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)



# Fragen zur Erzeugung von Milch

Erzeugender Bio-Betrieb



- Erstelle ein Minibuch oder einen Steckbrief zur Kuh: Wo/wie lebt eine Kuh? Was brauchen Kühe, damit sie sich wohl fühlen und Milch geben? Warum geben Kühe Milch? Wie viel Milch gibt eine Kuh am Tag? Was frisst eine Kuh? Wie viel frisst eine Kuh? Wie alt wird eine Kuh? Wie viel wiegt eine Kuh? Können Kühe unterschiedlich aussehen? Werden alle Kühe gehalten, um Milch zu geben?
- Was machen die Menschen auf dem Bio-Betrieb (bei XY), um Milch zu erhalten?
- Wie funktioniert Melken? Braucht man dazu immer eine Maschine?
- Was passiert mit der Milch direkt nach dem Melken? Wie wird sie weiterverarbeitet?
- Welche Arbeitsschritte sind nötig, um das Lebensmittel aus eurem Schulessen herzustellen?
- Wie wird die Milch weiter transportiert? Wohin geht sie nach dieser Station?
- Wie lange seid ihr gefahren bis zu diesem Betrieb? Wie weit ist der Betrieb von eurer Schulkantine entfernt?
- Was hast du bei der Sinnesübung erlebt? Schreibe auf, was du herausgefunden hast: Welches Lebensmittel hast du probiert? Beschreibe, wie das Lebensmittel aussieht, sich anhört, sich anfühlt, riecht, schmeckt.
- Auf einer Skala von 1 bis 10: Wie schwer schätzt du die Arbeit von XY ein?
- Welche der Aufgaben, die an dieser Station passieren, würdest du gerne machen und warum?
- Was hat dir an dieser Station am besten gefallen?

## Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)  
[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)

# Fragen zur Verarbeitung von Getreide

Verarbeitender  
Bio-Betrieb



- Was wird aus dem Getreide an dieser Station hergestellt? Zu welchen Lebensmitteln wird das Getreide weiterverarbeitet?
- Was machen die Menschen an dieser Station, um es weiter zu verarbeiten? Was passiert an dieser Station mit dem Lebensmittel?
- Welche Arbeitsschritte sind nötig, um das Lebensmittel aus eurem Schulessen herzustellen?
- Welche Geräte oder Maschinen werden dafür verwendet?
- Wie kommt das Lebensmittel hier an? Wohin geht es danach? Als was geht es weiter? Wie sieht es aus?
- Wie lange seid ihr gefahren bis zu diesem Betrieb? Wie weit ist der Betrieb von eurer Schulkantine entfernt?
- Was hast du bei der Sinnesübung erlebt? Schreibe auf, was du herausgefunden hast: Welches Lebensmittel hast du probiert? Beschreibe, wie das Lebensmittel aussieht, sich anhört, sich anfühlt, riecht, schmeckt.
- Auf einer Skala von 1 bis 10: Wie schwer fandest du es, das Getreide selbst zu mahlen?
- Welche der Aufgaben, die an dieser Station passieren, würdest du gerne machen und warum?
- Was hat dir an dieser Station am besten gefallen?

**Meinem Schulessen auf der Spur!**

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)



# Fragen zur Verarbeitung von Milch

Verarbeitender  
Bio-Betrieb



- Was wird aus der Milch an dieser Station hergestellt? Zu welchen Lebensmitteln wird die Milch hier weiterverarbeitet?
- Was machen die Menschen an dieser Station, um sie weiter zu verarbeiten?
- Welche Arbeitsschritte sind nötig, um das Lebensmittel aus eurem Schulessen herzustellen?
- Welche Geräte oder Maschinen werden dafür verwendet?
- Wie kommt die Milch hier an und wohin geht sie danach? Als was geht sie weiter? Wie sieht sie aus?
- Wie lange seid ihr gefahren bis zu diesem Betrieb? Wie weit ist der Betrieb von eurer Schulkantine entfernt?
- Was hast du bei der Sinnesübung erlebt? Schreibe auf, was du herausgefunden hast: Welches Lebensmittel hast du probiert? Beschreibe, wie das Lebensmittel aussieht, sich anhört, sich anfühlt, riecht, schmeckt.
- Auf einer Skala von 1 bis 10: Wie schwer schätzt du die Arbeit von XY ein?
- Welche der Aufgaben, die an dieser Station passieren, würdest du gerne machen und warum?
- Was hat dir an dieser Station am besten gefallen?

**Meinem Schulessen auf der Spur!**

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)

# Fragen zum Großhandel

Biokontrollierter  
Großhandel



Hinweis: Da Brot meistens direkt zu den Schulen geliefert wird, bietet es sich bei dieser Station an, Nudeln als Getreideprodukt zu betrachten. Diese sind dann gegebenenfalls nicht regional erzeugt, aber ein Bio-Produkt.

- Was machen die Menschen an dieser Station? Welche Aufgaben haben sie?
- Was wird im Großhandel verkauft?
- Wie gelangt die Milch/gelangen die Nudeln in den Großhandel?
- Wie gelangt die Milch/gelangen die Nudeln vom Großhandel in den Catering-Betrieb und/oder in die Schulkantine?
- Wie wird die Milch/werden die Nudeln im Großhandel gelagert, verpackt und transportiert?

- Wie sieht die Milch/sehen die Nudeln aus, wenn sie im Großhandel gelagert wird?
- Wie macht beispielsweise der Catering-Betrieb eine Bestellung beim Großhandel?
- Welche Lebensmittel werden über den Großhandel verkauft und welche nicht?
- Was können Gründe sein, dass Lebensmittel im Großhandel nicht weiterverkauft werden dürfen, sondern aussortiert werden müssen?
- Was passiert mit den aussortierten Lebensmitteln?
- Was hat dir an dieser Station am besten gefallen?

Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)



# Fragen zum Catering-Betrieb

Biokontrollierter  
Catering-Betrieb



Hinweis: Da Brot meistens direkt zu den Schulen geliefert wird, bietet es sich bei dieser Station an, Nudeln als Getreideprodukt zu betrachten. Diese sind dann gegebenenfalls nicht regional erzeugt, aber ein Bio-Produkt.

- Was machen die Menschen an dieser Station? Was für Aufgaben haben sie?
- Wie gelangt die Milch/gelangen die Nudeln vom Großhandel in den Catering-Betrieb?
- Wie wird die Milch/werden die Nudeln im Catering-Betrieb gelagert, verpackt und transportiert?
- Wie gelangt die Milch/gelangen die Nudeln vom Catering-Betrieb in die Schulen?
- Wie lange dauert es, das komplette Schulessen für deine Schule für den jeweiligen Tag im Catering-Betrieb vorzubereiten?
- Welche Kochutensilien werden für die Zubereitung des Schulessens verwendet?

- Auf welche Arten werden die Lebensmittel im Catering-Betrieb verarbeitet?
- Was passiert mit der Milch/den Nudeln im Catering-Betrieb? Sieht sie/sehen sie anders aus als im Großhandel?
- Welche Lebensmittel werden für die Zubereitung des Schulessens verwendet und welche nicht?
- Werden alle Lebensmittel im Catering-Betrieb frisch gekocht, geschält und geschnitten? Wenn nein, wie sehen die Lebensmittel aus, wenn sie beim Catering-Betrieb ankommen?
- Was passiert mit den Portionen des Schulessens, die übrig bleiben?
- Was passiert mit den Lebensmittelabfällen im Catering-Betrieb?
- Was hat dir an dieser Station am besten gefallen?

Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)

# Fragen zum Entsorgungsbetrieb

Entsorgungsbetrieb



- Was machen die Menschen an dieser Station? Was für Aufgaben haben sie?
- Wie wird Müll richtig getrennt? Welche Müllsorten gibt es?
- Warum ist richtige Mülltrennung wichtig?
- Wie sieht Biomüll aus? Aus was besteht er, wie riecht er?
- Wie werden Bioabfälle richtig entsorgt?
- Wie gelangen Bioabfälle/Speisereste in den Entsorgungsbetrieb?
- Was passiert mit den Bioabfällen und den anderen Müllsorten im Entsorgungsbetrieb?
- Wie können Bioabfälle wieder zurück in den Kreislauf gebracht werden? (Beispiel: Verarbeitung zu Biogas, Kompost etc.)
- Was bedeutet Recycling und wie funktioniert es?
- Was hat dir an dieser Station am besten gefallen?

# 5

## Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)



## Weitere Ideen



### Quiz und Reflexion (z. B. in Umschlagtaschen)

- Wie viele Getreidekörner stecken in einem Brot?
- Wie viel Liter Milch stecken in 500 g Käse/Joghurt/Quark/Butter...?
- Wie viel Brot isst du pro Jahr?
- Wie viel Milch trinkst du pro Jahr?

### ForscherInnenfragen allgemein

- Wie viele Arbeitsschritte werden an den einzelnen Stationen durchgeführt?
- Wie viele Kilometer Weg hat das Lebensmittel von der ersten Station bis zur Kantine zurückgelegt?
- Wie viel Zeit vergeht von der Ernte (oder der Aussaat) bzw. vom Melken der Kuh, bis das Essen auf meinem Teller liegt?

### Ressourcenfrage und Verschwendung

- Wie viel Wasser wird benötigt, um einen Liter Milch bzw. ein Kilo Getreide herzustellen?
- Wird an dieser Station alles von den Lebensmitteln verwendet? Werden an dieser Station Lebensmittel weggeworfen?
- Welche Teile des hier verarbeiteten Lebensmittels werden nicht fürs Essen verwendet und was passiert damit? (Beispiele: Wobei fällt Molke an und was passiert damit? Bei der Butterherstellung fällt z. B. viel Molke an. Wofür wir sie verwendet – für Tierfutter, als „Füllstoff“ bei anderen Lebensmitteln? Wird sie weggekippt? Was passiert beim Mahlen mit dem Randschichten des Getreides, wenn sie nicht für Vollkornmehl verwendet werden?)

## Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)

# Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel.

Beim Projekt **Meinem Schulessen auf der Spur!** erkunden Berliner Grundschul Kinder 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 Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz. 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](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)



[Sarah Wiener Stiftung](#)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)



[restlos.gluecklich](#)

[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)

## Impressum

Sarah Wiener Stiftung  
Chausseestr. 8, 10115 Berlin  
030 166370-090  
[bauernhoffahrten@sw-stiftung.de](mailto:bauernhoffahrten@sw-stiftung.de)

RESTLOS GLÜCKLICH e. V.  
Wilhelm-Kabus-Straße 24, 10829 Berlin  
[schulessen@restlos-gluecklich.berlin](mailto:schulessen@restlos-gluecklich.berlin)



[restlos\\_gluecklich](#)



[Restlos Glueck](#)

Stand: Februar 2022

Icons: [flaticon.com](http://flaticon.com), erstellt von freepik

Verbundprojekt von:



Gefördert von:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Netzwerkpartner:

