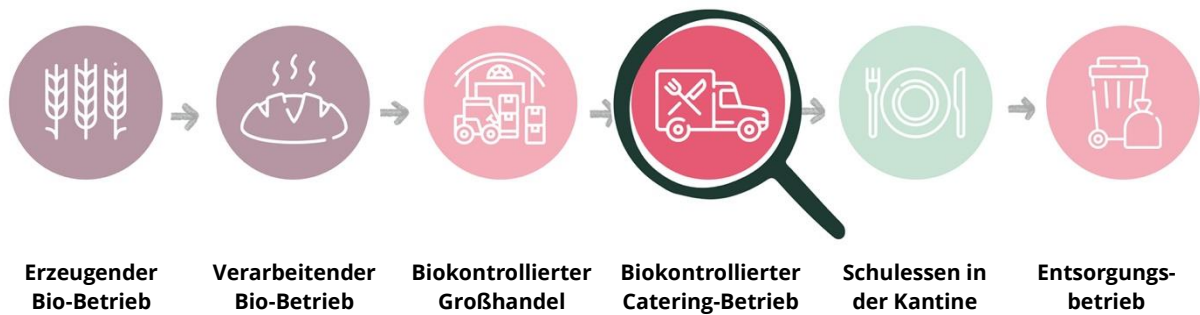




Entdeckungstour Catering-Betrieb Unterrichtsideen Station 4



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-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:



Darum geht's:

Was ist eigentlich ein Catering-Betrieb und was passiert dort? Genau diese Frage wird bei dieser Station der Wertschöpfungskette bearbeitet. Die Kinder lernen, wie Lebensmittel (z. B. Milch- und Getreideprodukte) vom Großhandel in den Catering-Betrieb gelangen und von dort in die Schulen. Sie erfahren, wie die Lebensmittel zu einem kompletten Schulessen zubereitet werden und welche Mengen dahinterstecken. Außerdem lernen sie, wie viel Zeit und Material für die Planung und Zubereitung eines Schulessens benötigt und nach welchen Kriterien ihr Speiseplan erstellt wird.

Diese Station ist für drei Unterrichtseinheiten (jeweils 45 Minuten) konzipiert.

Unterrichtseinheiten:

1. Der Weg der Lebensmittel über den Catering-Betrieb in die Schule
2. Die Planung und Entstehung eines Speiseplans
3. Wie aus vielen Lebensmitteln ein Gericht entsteht

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

Der Weg der Lebensmittel über den Catering-Betrieb in die Schule



Ca. 45 Min.



Milch



Getreide

Darum geht's:

Die Lebensmittel haben bis in den Catering-Betrieb bereits einen weiten Weg zurückgelegt. Doch von dort müssen sie noch in die Schulen gelangen. Wie klappt es, dass die Lebensmittel immer da sind, wo sie gebraucht werden? Und wer steckt dahinter? Diese und weitere Fragen werden in dieser Unterrichtseinheit beantwortet.

Das nehmen die Kinder mit:

1. Die Kinder verstehen die Wertschöpfungskette ihres Schulessens und können es ihrem Umfeld erklären.
2. Die Kinder können mit eigenen Worten erklären, wie die Lebensmittel (z. B. Milch- und Getreideprodukte) vom Großhandel in den Catering-Betrieb gelangen und von dort in die Schulen.

Durchführung: Einstieg

Zurufabfrage



Plenum



Ca. 15 Min.

Um die Schüler:innen an die Thematik heranzuführen, können Sie mit einer Fragerunde starten, die allgemein in das Thema einleitet.

Beispielfragen:

1. Könnt ihr euch noch erinnern, welche Stationen die Lebensmittel bisher zurückgelegt haben?
2. Wisst ihr noch, wie die Lebensmittel transportiert wurden?

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

Anhand der Grafik der Wertschöpfungskette aus **Anhang 1.1** können Sie den Kindern noch einmal veranschaulichen, welche Stationen die Lebensmittel bisher zurückgelegt haben (erzeugende und weiterverarbeitende Betriebe sowie Großhandel) – und welche Station nun folgt (der Catering-Betrieb). Haben die Schüler:innen bereits andere Stationen bearbeitet, dann wissen sie schon, dass die Lebensmittel mit LKWs oder Transportern von einem Ort zum nächsten gebracht werden.

Optional können Sie noch einmal darauf eingehen und die Kinder bitten zu erklären, wie die Lebensmittel in den Catering-Betrieb gelangen.

Alternativ können Sie einen Ausschnitt aus folgendem Video zeigen:

<https://vimeo.com/545495951> (bis 01:10 Min.)

In diesem Videoausschnitt erfahren die Schüler:innen, wie die Milch in den Catering-Betrieb und zu ihnen in die Schulkantine gelangt. Sollte der angegebene Link nicht funktionieren, nutzen Sie bitte folgende Website und scrollen Sie etwas nach unten:

<https://wo-kommt-dein-essen-her.de/milch/>



- Grafik der Wertschöpfungskette aus **Anhang 1.1**
 - Laptop und Beamer
- Videoausschnitt <https://vimeo.com/545495951>

Durchführung: Erarbeitungsphase

Gestaltung eines Plakats



Gruppenarbeit



Ca. 20 Min.

Die Kinder werden in Gruppen aufgeteilt. Jede Gruppe sucht sich ein Lebensmittel aus (z. B. Milch, Nudeln, eine Obst- oder Gemüsesorte etc.). Nun können die Schüler:innen aufzählen, was sie besonders gerne essen und gemeinsam für das ausgewählte Lebensmittel den Weg vom Großhandel bis in den Catering-Betrieb und von dort weiter in die Schule aufmalen – und gemeinsam ein Plakat gestalten.

Optional können sie auch den gesamten Weg des Lebensmittels aufmalen – vom erzeugenden Betrieb bis zum Catering-Betrieb.

Beispiel Nudeln:

Die Nudeln liegen in großen Packungen beim Großhandel. Dort werden sie in einen LKW geladen und zum Catering-Betrieb gebracht. Im Catering-Betrieb werden die Nudeln in einem großen Topf gekocht, danach in Wärmeboxen gefüllt und wieder in einen Transporter geladen. Dieser liefert die fertigen Nudeln in der Schule ab, hier werden sie auf die Teller der Kinder verteilt. In den Schulkantinen werden die Lebensmittel meist nicht weiterverarbeitet, sondern als fertiges Gericht an die Schüler:innen verteilt.

Optional können Sie mit den Kindern darüber sprechen, was mit den Gerichten passiert, die nicht aufgegessen werden, bzw. mit den Lebensmittelabfällen im Catering-Betrieb: Diese werden weggeworfen, in einen Entsorgungsbetrieb gebracht und dort weiterverarbeitet. Zusätzliche Links zu diesem Thema finden Sie in den Hintergrundinformationen.



- Plakate und Stifte

Durchführung: Ergebnissicherung

Präsentation der Plakate



Gruppenarbeit



Ca. 10 Min.

Jede Gruppe präsentiert den Weg ihres Lebensmittels und stellt die verschiedenen Stationen vor, die es durchläuft. Wurden verschiedene Lebensmittel ausgewählt, wird schnell klar: manche legen einen viel weiteren Weg hinter sich, als andere. Ein guter Moment, um die große Bedeutung regionaler Lebensmittel zu betonen. Danach können die Plakate im Klassenzimmer aufgehängt werden.

Optional können die Kinder auch den Weg ihres Lieblingslebensmittels in ihrem Lapbook aufnehmen.



- Magnete/ Reißnägel zur Befestigung der Plakate, Flipcharts



Hintergrundwissen und Tipps zur Vertiefung

- Die Wege eines Apfels – vom Baum in die Schulkantine:
https://wo-kommt-dein-essen-her.de/wp-content/uploads/2021/01/KATE_WkdEh_Die_Wege_eines_Apfels.pdf
- Weitere Bildungsmaterialien zum Thema "Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln":
<https://www.verbraucherzentrale.nrw/verbraucherzentrale/wertschaetzung-und-verschwendung-von-lebensmitteln-primarstufe-59730>
- Lebensmittelverschwendung in Deutschland – Hintergründe und Zahlen:
<https://www.restlos-gluecklich.berlin/informieren/lebensmittelverschwendung>
- WWF Studie "Das große Wegschmeißen":
https://www.wwf.de/fileadmin/user_upload/WWF_Studie_Das_grosse_Wegschmeissen.pdf

Lapbook-Fragen zu dieser Einheit

- Wie gelangt die Milch / gelangen die Nudeln vom Großmarkt in den Catering-Betrieb?
- Wie gelangt die Milch / gelangen die Nudeln vom Catering-Betrieb in die Schulen?
- 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?

Unterrichtseinheit 2

Die Entstehung und Planung eines Speiseplans



Ca. 45 Min.



Milch



Getreide

Darum geht's:

Ein wichtiger Aufgabenbereich des Caterers ist es, den Speiseplan für das Schulessen zusammenzustellen und sich immer wieder neue, leckere Gerichte für die Kinder auszudenken. Bei diesem Prozess müssen allerdings bestimmte Punkte beachtet werden. So viele Lebensmittel wie möglich sollten saisonal, regional und bio sein. Durch die Einführungsstunde haben die Schüler:innen zu diesen Begriffen bereits Wissen aufgebaut und verstehen, was sie bedeuten.

Das nehmen die Kinder mit:

1. Die Kinder verstehen, nach welchen Kriterien ihr Speiseplan erstellt wird.

Durchführung: Einstieg

Zurufabfrage



Plenum



Ca. 10 Min.

Um die Kinder an die Thematik heranzuführen, können Sie mit einer Fragerunde starten.

Beispielfragen:

1. Könnt ihr euch noch erinnern was regional, saisonal und bio bedeuten?
2. Welche Gerichte gab es in den letzten Wochen in der Kantine zu essen? Was glaubt ihr, welche Lebensmittel davon wachsen bei uns in der Nähe / kommen aus anderen Ländern / sind saisonal?
3. Was für Obst gibt es in der Kantine? Was glaubt ihr, wo dieses Obst wächst? (Apfel z. B. in der Region, Banane in Ecuador)
4. Was glaubt ihr, wer erstellt euren Speiseplan? Wer denkt sich die Gerichte für die Schulkantine aus?

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

Erklärung:

Die Catering-Betriebe der Schulen müssen bei der Erstellung und Umsetzung ihrer Speisepläne bestimmte Kriterien erfüllen. Ziel ist es, den Anteil von regionalen Bioprodukten zu erhöhen und sichtbar zu machen.

Bei der Erstellung der Speisepläne sollte es immer mindestens zwei Gerichte pro Tag zur Auswahl geben. Eines davon ist vegetarisch, das andere Gericht enthält meist Fisch oder Fleisch. Die Gerichte sind dementsprechend gekennzeichnet. Die verschiedenen Symbole werden in der Erarbeitungsphase noch einmal genauer behandelt.

Wenn möglich bestehen die Gerichte aus regionalen und saisonalen Bio-Lebensmitteln. Jedes Gericht auf dem Speiseplan der Schulkantinen muss mindestens ein regionales Bioprodukt (z. B. Joghurt oder Frischobst) enthalten.

Wenn Sie noch einmal auf die Begriffe „**bio**“, „**saisonal**“ und „**regional**“ eingehen möchten, nutzen Sie gerne die Materialien aus der **Einführungsstunde**.

Catering-Betriebe die dauerhaft Bio-Lebensmittel einsetzen und bei ihren Speisen auf ökologischen Landbau hinweisen, müssen bestimmte Kriterien erfüllen. Diese werden regelmäßig von sogenannten Ökokontrollstellen kontrolliert. Diese Kriterien beinhalten folgendes:

1. Kennzeichnung von Bioprodukten

Auf welche Art und Weise Bio-Lebensmittel eingesetzt werden, darf jeder Catering-Betrieb selbst entscheiden – hier kann beispielsweise zwischen kompletten Bio-Gerichten oder der Nutzung von einzelnen Biozutaten variiert werden. Wichtig ist die Kennzeichnung von Bioprodukten auf den Speiseplänen.

2. Getrennte Lagerung

Bioprodukte müssen für alle Mitarbeitenden erkennbar sein. Hier kann beispielsweise ein gekennzeichnetes Regal oder gekennzeichnete Behälter genutzt werden.

3. Wareneingang und Warenfluss

Alle Bioprodukte müssen eindeutig etikettiert sein. Lieferscheine von Bioprodukten sollten immer in einem dafür gekennzeichneten Ordner aufbewahrt werden.

Durchführung: Erarbeitungsphase

Präsentation eines Beispielspeiseplans, Aufmalen eines eigenen Speiseplans



Gruppenarbeit



Ca. 25-30 Min.

Verdeutlichen Sie den Kindern, dass auf ihrem Speiseplan viele verschiedene Lebensmittel und Gerichten stehen. Unter folgendem Link finden Sie einen Beispielspeiseplan zur Veranschaulichung: <https://www.greens-unlimited.de/speisenplaene/>

Besprechen Sie gemeinsam mit den Kindern, was darauf zu sehen ist und was die verschiedenen Symbole bedeuten.

Beispielfragen:

1. Welche Lebensmittel findet ihr auf dem Speiseplan?
2. Welche Gerichte seht ihr?
3. Welches Gericht schmeckt euch am besten?
4. Was bedeuten die verschiedenen Symbole auf dem Speiseplan?
5. Kennt ihr Rübe bereits von eurem Speiseplan? Wisst ihr, für welche Kennzeichnung Rübe steht?
6. Kennt ihr die anderen Symbole und deren Bedeutung?

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

Erklärung der Symbole auf dem Speiseplan:

- Rote Rübe = regionales Produkt
- Grüner Salat = Vegetarisch
- Grüner Fisch = enthält Fisch oder Fleisch

Optional können Sie an dieser Stelle noch einmal erklären, was „regional“, „saisonal“ und „vegetarisch“ bedeutet. Ausführliche Informationen und Erklärungen zu den Begriffen „**regional**“ und „**saisonal**“ finden Sie in der **Einführungsstunde**.

Danach werden die Schüler:innen in Gruppen aufgeteilt und schlüpfen in die Rolle der Koch-Profis. Pro Gruppe soll ein Speiseplan erstellt werden, die Gerichte dafür können selbst ausgewählt werden. Die Kinder sollten darauf achten, dass ihr Speiseplan die oben aufgelisteten Kriterien erfüllt (zwei Gerichte pro Tag, mindestens eine vegetarische Variante etc.). Jede Gruppe malt bzw. schreibt ihren Speiseplan auf einem Plakat auf.

Optional können Sie mit den Kindern besprechen, welche Kriterien ein Catering-Betrieb einhalten muss, wenn er Bioprodukte für seine Speisen verwendet (z. B. getrennte Lagerung etc.). Danach können Sie das Arbeitsblatt aus **Anhang 2.1** austeilen und die Kinder in Gruppen- oder Einzelarbeit ihr Wissen dazu testen lassen. Hierbei handelt es sich um einen Lückentext, in den die vorgegebenen Wörter in der richtigen Reihenfolge eingetragen werden müssen.



- Laptop, Beamer, Papier, Stifte
- Arbeitsblatt **Anhang 2.1**

Durchführung: Ergebnissicherung

Präsentation der individuellen Speisepläne



Plenum



Ca. 10 Min.

Nachdem die Kinder ihren Speiseplan erstellt haben, können Sie einzelne Gruppen bitten, ihn der Klasse zu präsentieren und zu erklären, warum sie sich für bestimmte Gerichte entschieden haben. Alternativ kann der Rest der Klasse in die Rolle der Ökokontrollstelle schlüpfen und

Alternativ können die Kinder ihre persönlichen Speisepläne in ihr Lapbook aufnehmen.

Optional kann besprochen werden, warum manche Gerichte nicht für den Speiseplan infrage kommen, bzw. welche Kriterien hier nicht erfüllt wurden. Zusätzlich kann der Lückentext besprochen werden. Die Lösungen sind wie folgt:

- (1) mit einigen wenigen
- (2) kennzeichnen
- (3) getrennt
- (4) Etikett
- (5) Lieferscheine
- (6) extra



- Magnete/ Pins, Plakate der Kinder



Hintergrundwissen und Tipps zur Vertiefung

- Ausführliche Informationen zu den Themen "regional", "saisonal" und "bio" finden Sie in der Einführungsstunde
- Kita- und Schulverpflegung:
<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/>
- Tipps zum Speiseplan für Kinder:
<https://www.verbraucherzentrale.nrw/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/tipps-zum-speiseplan-fuer-kinder-10729>
- Kindgerechte Ernährung – Mahlzeiten im Überblick
<https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/mahlzeiten-im-ueberblick-6962>
- Vollwertige Ernährung:
<https://www.ernaehrung.de/tipps/vollwertig/vollwert12.php>
- BioBitte – Mehr Bio in öffentlichen Küchen:
<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bio-bitte/>
- Bio kann jeder:
<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/bio-kann-jeder/was-will-bio-kann-jeder-erreichen/>
- Schritte zum Bio-Zertifikat in der Außer-Haus Verpflegung:
<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/bio-zertifizierung/schritte-zum-biozertifikat/>
- Bio-Siegel: Interaktives Quiz
<https://landeszentrum-bw.de/,Lde/Startseite/bilden/Nachhaltige+Ernaehrung+Quiz>

Lapbook-Fragen zu dieser Einheit

- Was machen die Menschen an dieser Station? Welche Aufgaben haben sie?
- Welche Lebensmittel werden für die Zubereitung des Schulessens verwendet und welche nicht?
- Warum werden nicht alle Lebensmittel für die Zubereitung des Schulessens verwendet? (z. B. weil bestimmte Lebensmittel bio sein müssen)

Unterrichtseinheit 3

Wie aus vielen Lebensmitteln ein Gericht entsteht



Ca. 45 Min.



Milch



Getreide

Darum geht's:

Diese Unterrichtsstunde thematisiert, wie Lebensmittel im Catering-Betrieb verarbeitet werden und verschiedene Schulgerichte entstehen. Den Schüler:innen wird vermittelt, was für die Zubereitung der Lebensmittel benötigt wird, welchen Aufgaben die Menschen im Catering-Betrieb nachgehen und wieviel Zeit in der Zusammenstellung und Zubereitung eines Schulgerichts steckt.

Das nehmen die Kinder mit:

1. Die Kinder wissen, wie die Lebensmittel zu einem kompletten Schulessen ihres Speiseplans zubereitet werden.
2. Die Kinder erfahren, wie viel Zeit und Material für die Planung und Zubereitung eines kompletten Schulessens benötigt wird

Durchführung: Einstieg

Zurufabfrage



Plenum



Ca. 10 Min.

Um die Kinder an die Thematik heranzuführen, können Sie mit einer Fragerunde starten, die allgemein in das Thema einleitet.

Beispielfragen:

1. Was passiert mit den Lebensmitteln bei euch zuhause, bevor sie auf dem Teller landen? (schneiden, schälen, garen, erhitzen etc.)
2. Welche Kochutensilien nutzt ihr oder eure Eltern, um zu kochen?
3. Wie sehen diese Kochutensilien aus?
4. Wie viel Joghurt benötigt ihr zuhause, um Kräuterquark für eure Familie zu zubereiten?
5. Wie viel Gramm Nudeln benötigt ihr, um eine Portion Spaghetti mit Tomatensoße zu kochen?
6. Wie kommen die Lebensmittel zu euch in den Kühlschrank?

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

Durchführung: Erarbeitungsphase

Video und Quiz



Plenum



Ca. 20 Min.

Die Kinder sollen Einblicke in einen Catering-Betrieb erhalten und verstehen, dass die Kochutensilien und Mengen viel größer sind als bei ihnen zu Hause. Dadurch sollen die Schüler:innen erkennen, dass die Essenszubereitung in einem Catering-Betrieb auch viel länger dauert und viele Menschen im gesamten Arbeitsprozess daran beteiligt sind. Außerdem sollen sie einen Eindruck bekommen, wie die Lebensmittel dort verarbeitet werden – es wird beispielsweise gerührt, erhitzt, runtergekühlt, etc.

Hierfür können Sie mit den Schüler:innen folgendes Video ansehen:

<https://vimeo.com/480850800>

Die Gesamtlänge des Videos beträgt 04:18 Min. Das Video zeigt die Herstellung von Apfelmus in einem Catering-Betrieb und gibt einen detaillierten Einblick in die Arbeitsprozesse vor Ort. Falls der angegebene Link nicht funktionieren sollte, besuchen Sie folgende Website und scrollen etwas nach unten – dort befindet sich das Video: <https://wo-kommt-dein-essen-her.de/obst/> Bevor das Video angeschaut wird, bekommen die Kinder ein Quiz, das aus verschiedenen Fragen besteht. Die Antworten auf die Fragen erhalten die Schüler:innen im Video. Das Quiz finden Sie im **Anhang 3.1**.

Nachdem das Video geschaut wurde, können Sie gemeinsam mit den Schüler:innen die Antworten zu den Quizfragen besprechen. Auch diese finden Sie im **Anhang unter 3.2**.

Optional können Sie auch mit den Schüler:innen das Video zur Herstellung von Kartoffelpüree schauen, welches schon für die Unterrichtseinheit „Der Weg der Lebensmittel über den Catering-Betrieb in die Schule“ genutzt wurde: <https://vimeo.com/545495951> (ab 01:10 Min.)

In **Anhang 3.3** finden Sie auch hierzu eine Übersicht an Quizfragen und in **Anhang 3.4** die dazugehörigen Antworten.

Um den Kindern die Unterschiede zwischen Kochen zuhause und im Catering-Betrieb noch einmal zu verdeutlichen, können Sie zusätzlich folgende Fragen stellen:

1. Was ist der Unterschied zwischen den Kochutensilien im Catering-Betrieb und bei euch zuhause?
2. Was ist der Unterschied zwischen den Essensmengen, die im Catering-Betrieb zubereitet werden und bei euch zuhause?
3. Warum dauert die Zubereitung des Essens im Catering-Betrieb länger als bei euch zuhause?
4. Was machen die Menschen in einem Catering-Betrieb mit den Lebensmitteln? Welche Aufgaben haben sie?

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



- Laptop, Beamer
- Video <https://vimeo.com/480850800>
- Quizfragen aus **Anhang 3.1**
- Quizantworten aus **Anhang 3.2**

Durchführung: Ergebnissicherung

Malen und präsentieren



Einzelarbeit



Ca. 15 Min.

Um das Gesehene aus dem Video festzuhalten, können Sie gemeinsam mit den Schüler:innen ein Gericht auswählen (z. B. Nudeln mit Tomatensoße). Die Kinder sollen dann herausfinden, welche Kochutensilien und Mengen dafür zuhause und im Catering-Betrieb verwendet werden (Topf, Kochlöffel etc.). Alternativ kann auch das Gericht aus dem Video (Apfelmus oder Kartoffelpüree) ausgewählt werden. Durch das Quiz aus der Erarbeitungsphase, wissen die Schüler:innen bereits, welche Zutaten und Mengen für diese Rezepte benötigt werden.

Um den Vergleich zwischen den Kochutensilien zuhause und im Catering-Betrieb visuell festzuhalten, sollen die Kinder die benötigten Materialien einmal in groß und einmal in klein malen. Das Gleiche können sie mit den Lebensmittelmengen machen, d. h. sie malen einmal einen kleinen Topf mit einer kleinen Portion und einmal einen großen Topf, in dem sich eine große Essensmenge befindet. Danach können Sie Schüler:innen auswählen und sie erklären lassen, für welche Kochutensilien sie sich entschieden haben. Die Zeichnungen können danach in das Lapbook aufgenommen werden.

Optional können Sie den Kindern einen kleinen Forscher:innenauftrag geben: Zuhause sollen die Schüler:innen in der Küche nachschauen, welche Kochutensilien sich bei ihnen befinden. Sie können dann ihr Lieblingskochutensil am nächsten Tag mit in die Schule bringen und erklären, warum sie sich dafür entschieden haben. Alternativ können die Schüler:innen gegenseitig erraten, welches Kochutensil für welches Gericht oder welchen Zubereitungsschritt verwendet wird.



- Papier und Stifte



Hintergrundwissen und Tipps zur Vertiefung

- Die Sendung mit der Maus – Schulkantine:
<https://www.youtube.com/watch?v=3atyjGmMSkQ>
- WO KOMMT DEIN ESSEN HER? – Weitere Bildungsmaterialien:
<https://wo-kommt-dein-essen-her.de/fuer-lehrkraefte/>

Lapbook-Fragen zu dieser Einheit

- Was machen die Menschen an dieser Station? Welche Aufgaben haben sie?
- 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 / eingesetzt? Was sind die Unterschiede zu deinen Kochutensilien zu Hause?
- 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? (Info: Im Großhandel befindet sich beispielsweise die Milch im Tetrapack, im Catering-Betrieb wird sie z. B. zu Quark verarbeitet und nimmt somit eine andere Form/Konsistenz an.)
- Werden alle Lebensmittel im Catering-Betrieb frisch gekocht, geschält und geschnitten? Wenn nein, wie sehen die Lebensmittel aus, wenn sie beim Catering-Betrieb ankommen? (Info: Viele Lebensmittel werden teilweise schon verarbeitet an den Caterer geliefert und dort dann weiterverarbeitet, erhitzt, etc.)
- Wie wird die Milch / werden die Nudeln im Catering-Betrieb gelagert, verpackt und transportiert?

Anhänge

Materialien Unterrichtseinheiten

Anhänge Unterrichtseinheit 1:

- 1.1 Grafik der Wertschöpfungskette

Anhänge Unterrichtseinheit 2:

- 2.1 Lückentext

Anhänge Unterrichtseinheit 3:

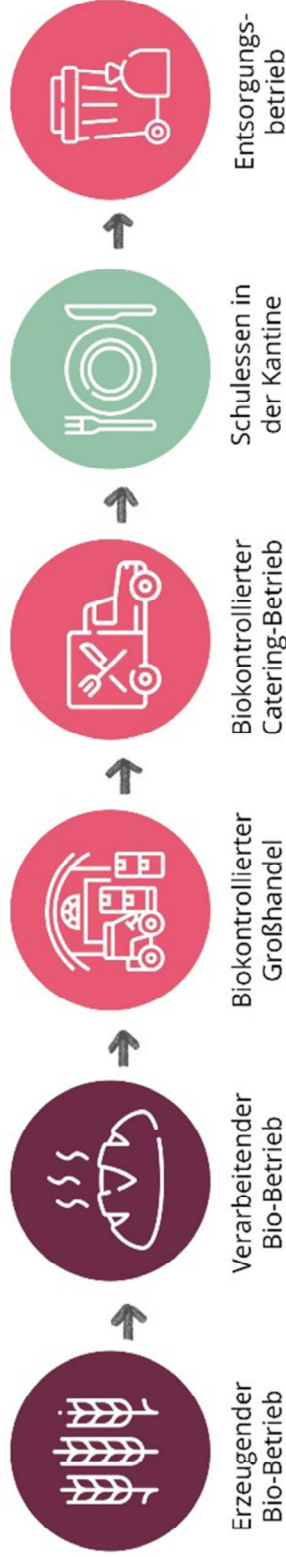
- 3.1 Quizfragen Apfelmus
- 3.2 Quizantworten Apfelmus
- 3.3 Quizfragen Kartoffelpüree
- 3.4 Quizantworten Kartoffelpüree

Anhang 1.1 Grafik Wertschöpfungskette

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:



Gefördert von:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Anhang 2.1 Lückentext

Arbeitsauftrag: Ordne folgende Wörter den Lücken im Text zu:

extra, ausgewählten, Lieferscheine, kennzeichnen, getrennt, Etikett

Herr Müller ist Koch beim Bio-Catering-Betrieb „Super Grün“. Gerne möchte er mehr biologische Produkte benutzen, um leckere Gerichte herzustellen. Jedoch weiß er nicht, welche Regeln er dabei einhalten muss. Um Antworten auf seine Fragen zu bekommen, ruft er die Beraterin Frau Meyer an.

Herr Müller: „Hallo Frau Meyer, ich bin Koch im Bio- Catering-Betrieb „Super Grün“ und möchte in meiner Küche mehr biologische Nahrungsmittel verwenden. Wo fange ich da am besten an?“

Frau Meyer: „Wie schön, das freut mich! Am besten starten sie mit einigen _____ (1) Lebensmitteln. Hier können Sie sich dann langsam an das Arbeiten mit Bio-Lebensmitteln herantasten. Wichtig ist, dass Sie alle Bio-Lebensmittel auf den Speiseplänen _____ (2). So wissen die Kundinnen und Kunden, welche Zutat ihres Gerichtes biologischer Herkunft ist und welche nicht. Auch müssen Sie darauf achten, dass Sie die biologischen Lebensmittel _____ (3) von den anderen Lebensmitteln lagern. Alle Mitarbeitenden in Ihrer Küche müssen erkennen können, wo welche Lebensmittel gelagert werden. Alle Bioprodukte sollten daher mit einem _____ (4) versehen werden. Und zu guter Letzt sollten alle _____ (5) immer gut in einem _____ (6) Ordner aufbewahrt werden. Wenn Sie diese Regeln beachten, dann steht Ihrem Vorhaben nichts mehr im Weg.“

Herr Müller: „Haben Sie vielen Dank für die Informationen. Wir werden gleich nächste Woche mit der Umstellung beginnen! Auf Wiedersehen.“



Anhang 3.1 Quizfragen Apfelmus

- a. Wofür steht Rübe auf eurem Speiseplan?
- b. Welches Gericht wird im Video zubereitet?
- c. Welche Kochgeräte tauchen im Video auf?
- d. Was ist der Unterschied zu den Küchengeräten in einer Großküche / einem Catering-Betrieb zu den Küchengeräten bei dir zu Hause?
- e. Wie viel Flüssigkeit passt in einen großen Kochkessel?
- f. Wie viel Portionen Apfelmus werden in der Großküche / dem Catering-Betrieb hergestellt?
- g. Aus was wird das Apfelmus hergestellt?
- h. Auf welche Weise wird das Apfelmus zubereitet?
- i. Wo wird das Apfelmus über Nacht gelagert?



Anhang 3.2 Quizantworten Apfelmus

- a. Für die Regionalität der Lebensmittel.
- b. Apfelmus
- c. Kochtopf, Kochlöffel, Sieb, Pürierstab, Schneebesen
- d. Sie sind viel größer.
- e. 300 Liter
- f. 500 Portionen
- g. Aus hunderten von Bio-Äpfeln
- h. Die Äpfel werden geschält und klein geschnitten, sie werden gekocht und püriert.
- i. Im Kühlhaus



Anhang 3.3 Quizfragen Kartoffelpüree

- a. Wofür steht Rübe auf eurem Speiseplan?
- b. Welches Gericht wird im Video zubereitet?
- c. Wie kommt die Milch in den Catering-Betrieb / die Großküche und von dort in die Schule?
- d. Wie wird die Milch / Butter transportiert?
- e. Wo wird die Butter im Catering-Betrieb gelagert bevor sie verarbeitet wird? Wie kalt ist es dort?
- f. Wie viel Butter wird für das Kartoffelpüree verwendet?
- g. Welche weiteren Lebensmittel kommen zu der Butter in den Topf?
- h. Was bedeutet regional?
- i. Wie viele Kartoffeln befinden sich im Kochtopf?
- j. Wie viel Salz kommt zu den Kartoffeln dazu?
- k. Wie viele Portionen Kartoffelpüree werden im Video zubereitet?
- l. Wer hilft beim pürieren des Kartoffelpürees?



Anhang 3.4 Quizantworten Kartoffelpüree

- a. Für die Regionalität der Lebensmittel.
- b. Kartoffelpüree
- c. Milchhof → Transporter → Molkerei → Lieferant
→ Zwischenhändler (z. B. Großhandel) → Lieferant
→ Catering-Betrieb / Großküche → Schule
- d. Mit einem LKW / Transporter
- e. Im Kühlhaus bei 3 Grad Celsius.
- f. 1,6 Kilo (das sind 6 ½ Supermarkt-Butterstücke)
- g. Milch und Sahne
- h. Kurze Transportwege
- i. 80 Kilogramm
- j. 1,8 Kilo
- k. 320 Portionen
- l. Der Elefant



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



[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



[restlos_gluecklich](#)



[Restlos Glueck](#)



[RESTLOS GLÜCKLICH](#)



[RESTLOS GLÜCKLICH](#)

Stand: Februar 2022

Icons: flaticon.com, erstellt von freepik

Verbundprojekt von:



Gefördert von:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Netzwerkpartner:

