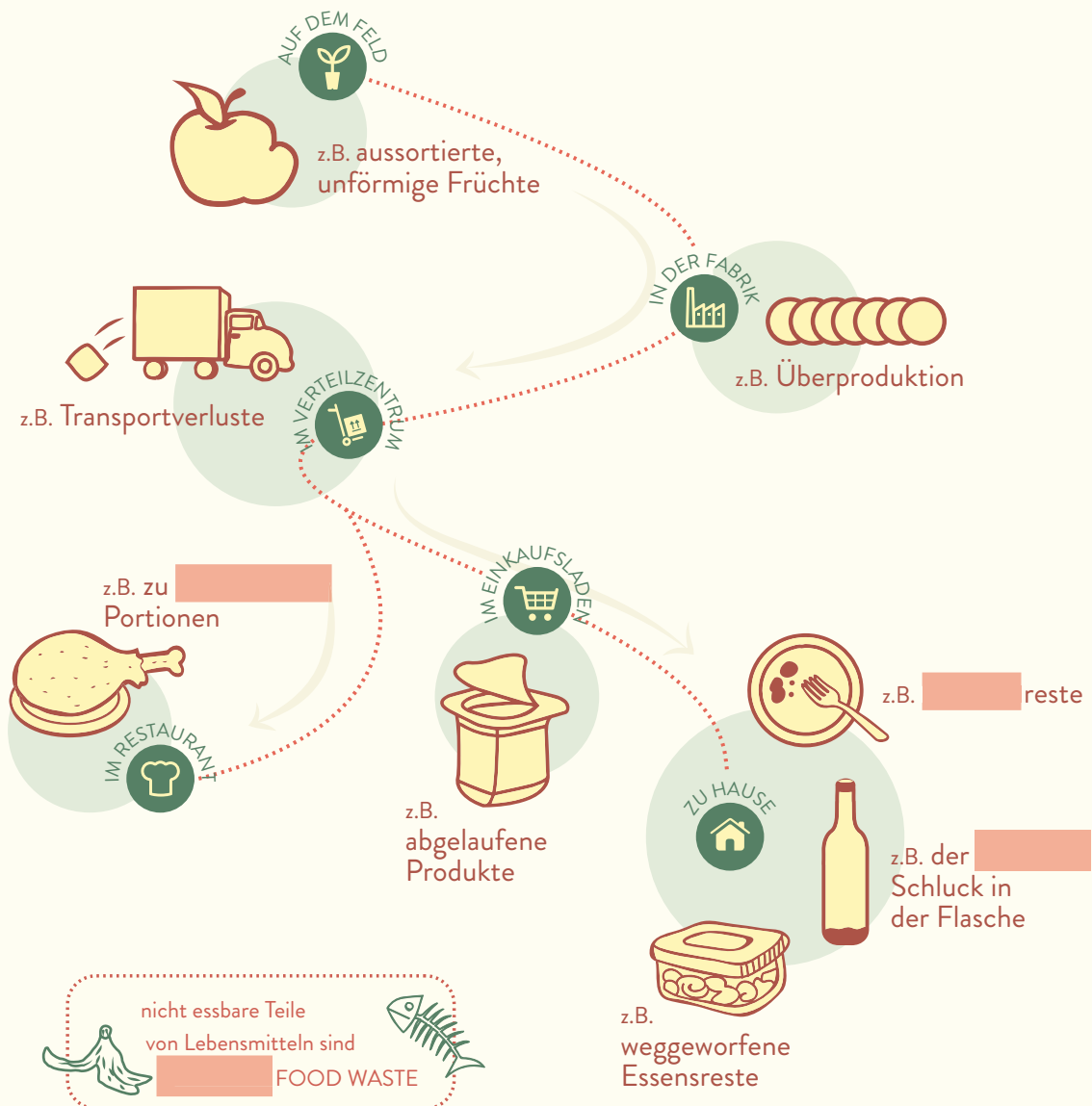


Einstieg «Was ist Food Waste?» - Infografik mit Lückentext



Was ist FOOD WASTE?

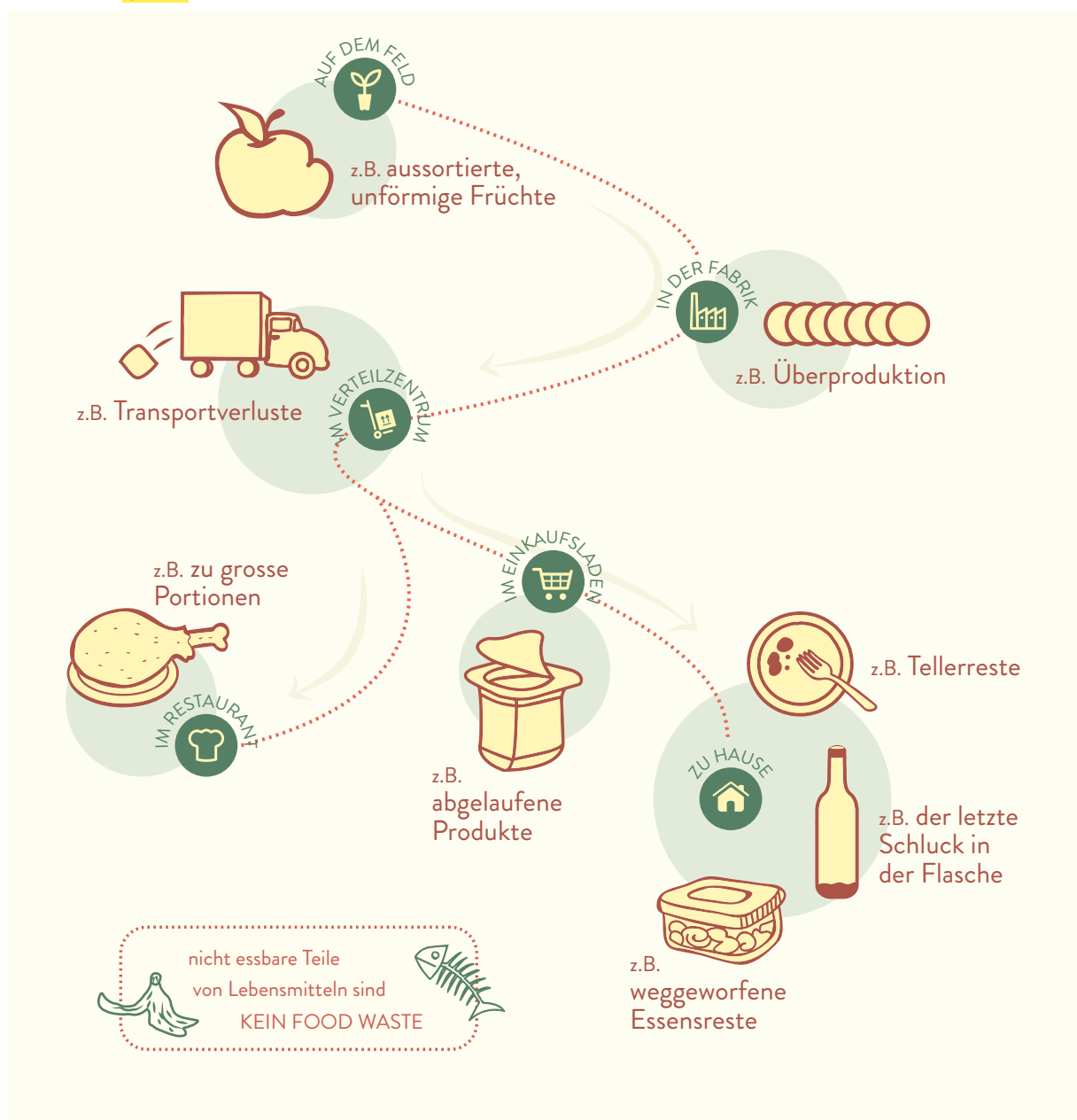
Food Waste sind Lebensmittel, die für den Menschen hergestellt wurden und auf dem Weg vom [] bis zum Teller verloren gehen oder weg- [] werden.



Lösungen zu den Arbeitsblättern

Lückentext Infografik «Was ist Food Waste?»

- ◆ Food Waste sind Lebensmittel, die für den Menschen hergestellt wurden und auf dem Weg vom **Feld** bis zum Teller verloren gehen oder **weggeworfen** werden.
- ◆ z.B. zu **grosse** Portionen
- ◆ z.B. **Teller**resten
- ◆ z.B. der **letzte** Schluck in der Flasche
- ◆ Nicht essbare Teile von Lebensmitteln sind **kein** Food Waste



Lösungen - Landwirtschaft : Normen von Gemüse und Früchten

Reihenfolge Rüebliernte

Es sind 9 Bilder, wobei eines «nur» die aussortieren Rüebli zeigt (anschaulich, aber kein eigentlicher Arbeitsschritt). Daher sind es 8 Schritte.

1. Auf dem Feld den richtigen Erntezeitpunkt finden	Bild Nummer 3 	6. Sortieren	Bild Nummer 6 
2. Rüebli ernten	Bild Nummer 7 	7. Aussortierte Rüebli – wie weiter?	Bild Nummer 2 
3. Das Kraut entfernen	Bild Nummer 9 	8. Im Verteilzentrum in Kisten verpacken	Bild Nummer 5 
4. Nachernten von Hand	Bild Nummer 1 	9. Anpreisen im Verkaufsregal	Bild Nummer 8 
5. Rüebli transportieren und kühlen	Bild Nummer 4 		

Landwirtschaft: Normen von Gemüse und Früchten - Rüeblierte

1



2



3



4



5



6



7



8



9



Landwirtschaft: Normen von Gemüse und Früchten - Rüebliernte

Auf dem Feld den richtigen Erntezeitpunkt finden:

Das Rüeblikraut muss gesund sein, damit die automatische Erntemaschine die Rüebli daran aus dem Boden ziehen kann. Dieses Blatt ist vom Möhrenblattfloh befallen und deshalb gelb. Ist das Kraut nicht gesund, bleiben die Rüebli im Boden stecken und wir haben Ernteverluste.

Rüebli ernten:

Die Rüebli werden am Kraut vollautomatisch aus dem Boden gezogen.

Das Kraut entfernen:

Das Kraut wird bereits auf dem Feld von der Maschine entfernt.

Nachernten von Hand:

Ist das Kraut nicht gesund, müssen die Rüebli in anstrengender Handarbeit nachgeerntet werden.

Rüebli transportieren und kühlen:

Nach der Ernte werden die Rüebli sofort zum Verarbeitungsbetrieb gefahren und gekühlt.

Sortieren:

In einer automatischen Sortiermaschine werden die Rüebli fotografiert, mit dem sortentypischen "Ideal-Rüebli" verglichen und je nach Qualität weiterverarbeitet. Aussortierte Bio-Rüebli werden oft zu Rüebli- und Rüebli-Produkten verarbeitet. Nicht-Bio-Rüebli werden je nach Jahreszeit zu Tierfutter oder direkt zu Biogas verarbeitet.

Aussortierte Rüebli – wie weiter?

Eine halbe Tonne (500kg) aussortierter Rüebli – weil sie zu gross, zu klein, zu dick, zu dünn oder zweibeinig sind...wir würden die immer noch essen. Und du?

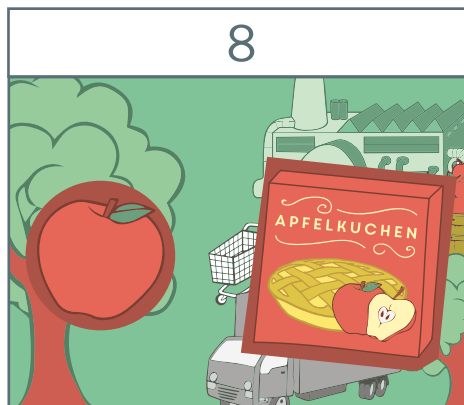
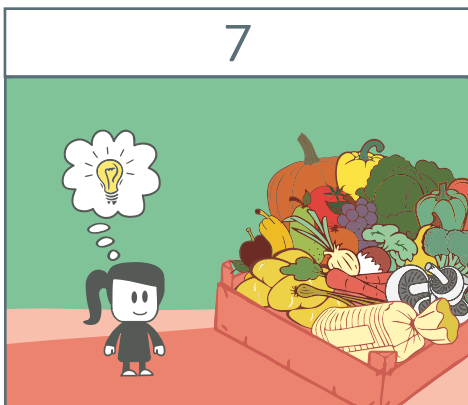
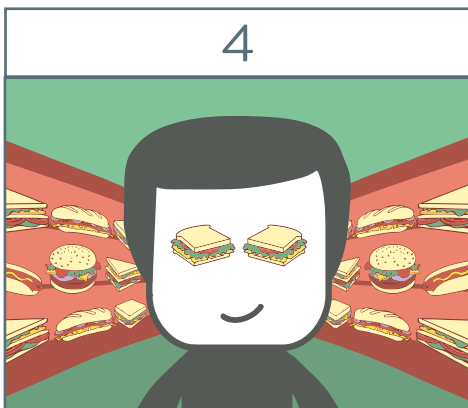
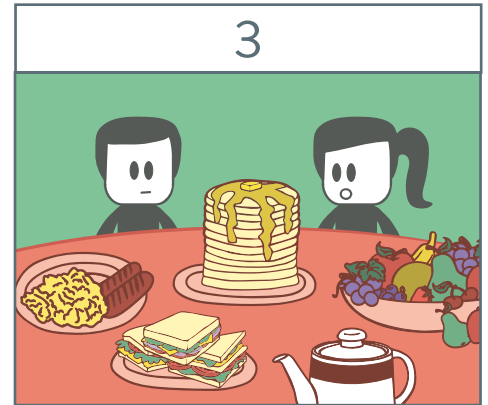
Im Verteilzentrum in Kisten verpacken:

Im Verteilzentrum werden die Rüebli-Produkte genau nach Bedarf der einzelnen Läden voll automatisch in Kisten verpackt und parat für den Transport gemacht.

Anpreisen im Verkaufsregal:

Endlich landet die Rüebli-Produkte im Ladenregal – und wir können sie ins Einkaufswägelchen legen und zu Hause geniessen. Puh, so viele Arbeitsschritte! Also besser alle Rüebli zu Hause verwerten statt sie wegzuerwerfen.

Lebensmittelläden und Einkaufen gehen - Comic



Lebensmittelläden und Einkaufen gehen - Comic

Iss und trink etwas Kleines vor dem Einkauf. Wenn der Magen beim Einkaufen nämlich knurrt, sieht man vor dem inneren Auge nie genug im Einkaufskorb – und kauft viel zu viel ein.

Oft kaufen wir nicht das ein, was wir wirklich brauchen, sondern worauf wir während des Einkaufs Lust verspüren. Wann isst du in der kommenden Woche wirklich zuhause? Plane deinen Einkauf und halte dich an die Einkaufsliste.

Wirf vor dem Einkauf einen Blick in Kühl- und Küchenschränke, um zu wissen, was wirklich fehlt. Verwende Lebensmittel und Speisereste, die du zu Hause hast, bevor du etwas Frisches kaufst.

Kaufe Aktionen nur, wenn du auch wirklich alles essen wirst. Dies gilt vor allem für leicht verderbliche Lebensmittel.“

Kaufe von einem Lebensmittel besser kleinere Packungen als eine grosse – sobald eine Grosspackung geöffnet ist, besteht die Gefahr, dass man sie nicht fertig essen kann.

Verderbliche Lebensmittel wie Gemüse, Früchte, Milchprodukte oder frische Backwaren sind nicht lange haltbar. Kaufe diese nur in kleinen Mengen ein.

Kaufe wann immer möglich, was gerade hier bei uns in der Schweiz wächst (saisonal und regional). Lange Transportwege mit dem Flugzeug tun der Umwelt nicht gut.

Für einen Apfelkuchen braucht es nebst Äpfeln Mehl, Zucker, Eier, Butter und noch andere Zutaten. Fertiggerichte und tierische Produkte wie Fleisch, Milch und Eier brauchen zur Herstellung viel Wasser, Boden, Dünger und Energie. Deshalb ist es besonders wichtig, diese Lebensmittel nur in Mengen zu kaufen, die wirklich gegessen werden.

Häufig schätzen wir unseren Hunger zu gross ein – und kochen zu viel. Kaufe lieber etwas weniger ein und widme einen Tag der Restenverwertung.

Lösungen - Lebensmittelläden und Einkaufen gehen

Zuordnung der Comicbilder:

1. Wirf vor dem Einkauf einen Blick in Kühl- und Küchenschränke, um zu wissen, was wirklich fehlt. Verwende Lebensmittel und Speisereste, die du zu Hause hast, bevor du etwas Frisches kaufst.
2. Kaufe Aktionen nur, wenn du auch wirklich alles essen wirst. Dies gilt vor allem für leicht verderbliche Lebensmittel.
3. Häufig schätzen wir unseren Hunger zu gross ein – und kochen zu viel. Kaufe lieber etwas weniger ein und widme einen Tag der Restenverwertung.
4. Iss und trink etwas Kleines vor dem Einkauf. Wenn der Magen beim Einkaufen nämlich knurrt, sieht man vor dem inneren Auge nie genug im Einkaufskorb – und kauft viel zu viel ein.
5. Oft kaufen wir nicht das ein, was wir wirklich brauchen, sondern worauf wir während des Einkaufs Lust verspüren. Wann isst du in der kommenden Woche wirklich zuhause? Plane deinen Einkauf und halte dich an die Einkaufsliste.
6. Kaufe wann immer möglich, was gerade hier bei uns in der Schweiz wächst (saisonal und regional). Lange Transportwege mit dem Flugzeug tun der Umwelt nicht gut.
7. Verderbliche Lebensmittel wie Gemüse, Früchte, Milchprodukte oder Brot sind nicht lange haltbar. Kaufe diese nur in kleinen Mengen ein.
8. Für einen Apfelkuchen braucht es nebst Äpfeln Mehl, Zucker, Eier, Butter und noch andere Zutaten. Fertiggerichte und tierische Produkte wie Fleisch, Milch und Eier brauchen zur Herstellung viel Wasser, Boden, Dünger und Energie. Deshalb ist es besonders wichtig, diese Lebensmittel nur in Mengen zu kaufen, die wirklich gegessen werden.
9. Kaufe von einem Lebensmittel besser kleinere Packungen als eine grosse – sobald eine Grosspackung geöffnet ist, besteht die Gefahr, dass man sie nicht fertig essen kann.

„Was kann man aus folgenden Gemüse/Früchte machen, anstatt sie wegzuerwerfen? Verbinde die Lebensmittel mit der jeweiligen Verwertungsform:

- ◆ Krumme Gurken - Salat
- ◆ Zweibeinige Rüebli - Gemüsesaft
- ◆ Verhagelte Aprikosen - Confitüre
- ◆ Zu kleine Äpfel - Most
- ◆ Zu grosser Kohl - Sauerkraut
- ◆ Angedrückte Beeren - pürierter Beerendrink (Smoothie)“

Haltbarkeitsdaten und Lagerung von Lebensmitteln - Küche zum Einräumen



Haltbarkeitsdaten und Lagerung von Lebensmitteln - Lebensmittel zum Einräumen



Haltbarkeitsdaten und Lagerung von Lebensmitteln - Lebensmittellagerung

+ Apfel in Brotkasten



Brot

Aufbahrungsort: Brotkasten

Brot ist ein Spitzenreiter im Abfall. Lieber nicht zu viel Brot auf einmal kaufen oder ansonsten das Brot portionenweise einfrieren und dann vor Gebrauch aufbacken.

Tipp: Wenn man einen Apfel in den Brotkasten legt, bleibt das Brot länger frisch!

Nicht in den Kühlschrank Reift andere Gemüse/Früchte!



Tomaten

Aufbahrungsort: Gemüseschale oder Küchenkasten

Zu niedrige Temperaturen lassen Tomaten unnötig an Geschmack verlieren. Tomaten mögen trockene Orte mit Temperaturen von 13 bis 18 Grad. Zudem brauchen Tomaten Sauerstoff - besser offen lagern als in Tüten oder Plastikbehältern.

Tomaten sondern besonders viel Ethylen aus - also am besten getrennt von anderen Lebensmitteln lagern.

Reift andere Früchte/Gemüse



Äpfel

Aufbahrungsort: Kühlschrank oder Keller (kühl, möglichst unter +5°C und dunkel)

Äpfel scheiden ein Gas (Ethylen) aus, welches den Reifeprozess von daneben liegenden Früchten und Gemüse beschleunigt. Äpfel sollten daher nach Möglichkeit separat aufbewahrt werden. Lageräpfel können bei richtiger Lagerung 3-5 Monate gelagert werden. **Achtung:** Wenn Äpfel im Kühlschrank gelagert werden, reduziert dies die Haltbarkeit anderer Gemüse wie z.B. Salat!

Auf Glasplatte im Kühlschrank



Fleisch

Aufbahrungsort: Kühlschrank, kälteste Stelle (auf der Glasplatte direkt oberhalb des Gemüsefachs) oder im Tiefkühler

Rohes Fleisch ist im Schnitt rund drei Tage haltbar. Hackfleisch am besten noch rascher verbrauchen.

Tiefgekühltes Fleisch kann mehrere Monate gelagert werden:
- Fetttes Fleisch und Wurst: 2-4 Monate
- Mageres Fleisch: 8 Monate

Haltbarkeitsdaten und Lagerung von Lebensmitteln - Lebensmittellagerung

Bananen portionenweise einfrieren



Bananen

Tipp: Reife und überreife Bananen können eingefroren werden! Bananenschale entfernen, in Stücke schneiden und einfrieren - dann kann Portionenweise darauf zurückgegriffen werden für Milchshakes, Desserts oder Kuchen.

Die Bananen können auch vor dem Einfrieren püriert werden.
Tiefgekühlt ca. 6 Wochen haltbar.

Kühlschrantür



Butter / Kochbutter

Aufbewahrungsort: Kühlschrank

Butter sollte in einem gut verschliessbaren Gefäss aufbewahrt werden, da sie schnell Gerüche annimmt.

Tipp: Butter in der Kühlschranktür aufbewahren, dort wird sie nicht so kalt und lässt sich immer gut streichen.

Apfel verhindert Keimen



Kartoffeln

Aufbewahrungsort: Vorratskammer

Kartoffeln sollten an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahrt werden, aber nicht im Kühlschrank.

Tipps: Wenn man die Kartoffeln ungewaschen (mit Erde) kauft, sind sie viel länger haltbar.
Wenn man einen Apfel zu den Kartoffeln legt, keimen sie weniger schnell.

Gurken mögen Tomaten/Äpfel nicht



Gurken

Aufbewahrungsort: Keller / Küchenkasten
(nicht im Kühlschrank)

Am frischesten bleiben Gurken bei einer Raumtemperatur von 15 Grad

Gurken reagieren sehr empfindlich auf das Reifegas Ethylen. Sie sollten daher nicht in der Nähe von Tomaten oder Äpfeln gelagert werden.

Haltbarkeitsdaten und Lagerung von Lebensmitteln - Lebensmittellagerung

Erde hält frisch



Karotten

Aufbewahrungsort: Kühlschrank, Gemüsefach

Verpackte Karotten aus der Verpackung nehmen und ins Gemüsefach legen.

Tipp: Karotten nicht neben reifen Tomaten, Birnen oder Äpfeln lagern, da sie sonst bitter werden können. Wenn die Karotten länger haltbar sein sollen, am besten Karotten mit Erde kaufen und die Erde vor dem Einlagern auf keinen Fall abwaschen.

kälteempfindlich



Peperoni

Aufbewahrungsort: Vorratskammer

Peperoni ist ein kälteempfindliches Gemüse und sollte nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Ei sinkt = frisch



Eier

Aufbewahrungsort: Kühlschrank, oberstes Fach

Tipp: So findet man heraus, ob das Ei noch frisch ist: Das Ei in einen kleinen Wasserbehälter legen. Wenn das Ei sinkt, ist es noch frisch. Wenn es an die Oberfläche kommt, sollte man es nur noch gekocht essen.

Joghurt einfrieren = Glace



Joghurt / Quark

Aufbewahrungsort: Kühlschrank (zweitoberstes Fach)

Joghurt kann auch nach dem aufgedruckten Verbrauchsdatum noch genießbar sein. Wichtig ist: Auf die eigenen Sinne vertrauen! Wenn der Deckel des Joghurts nicht gewölbt ist, sollte das Joghurt probiert werden (anschauen, riechen, schmecken) - in den meisten Fällen ist es noch in Ordnung.

Tipp: Waren Joghurts gerade Aktion und es wurden zu viele gekauft? Joghurts können auch eingefroren und dann als Eis eruiert werden!

Lösungen - Haltbarkeitsdaten und richtige Lagerung

«Erklärt einander in eigenen Worten den Unterschied zwischen den drei Datierungsarten und gebt jeweils ein Lebensmittel als Beispiel dazu an.»

◆ **Mindestens haltbar:**

Bis dahin hat ein Lebensmittel die gleiche Qualität wie eines frisch ab Fabrik. Es sagt aber nichts über die Haltbarkeit aus. Beispiel: Knäckebrot (kann nach MHD gummig werden, aber nicht gesundheitsgefährdend)

◆ **Zu verbrauchen bis:**

Danach darf ein Lebensmittel nicht mehr als solches abgegeben werden. Meist auf tierischen Lebensmitteln, die nach Verderb gefährlich werden können. Bsp: Hackfleisch. Aber auch hier gilt: Anschauen, riechen – allenfalls probieren.

◆ **Zu verkaufen bis:**

Muss gesetzlich nur auf Eier gedruckt werden. Detailhändler brauchen es aber auch für die Logistik (Warenbestellung). Es sagt nichts über die Haltbarkeit aus.

«Beschrifte die drei Sinne, mit welchen du Lebensmittel testen kannst:»

- ◆ sehen (anschauen)
- ◆ riechen
- ◆ schmecken (probieren)

5. und 6. Klasse. : Lebensmittel richtig lagern:

Brot – Brotkasten, Tomaten – Gemüseschale, Apfel – Kühlschrank, Fleisch – Kühlschrank (oberhalb Gemüsefach), Bananen – Fruchtschale, Butter – Kühlschranktür, Kartoffeln – Vorratskammer, Gurken – nicht im Kühlschrank, Rüebli – Kühlschrank (Gemüsefach), Peperoni – Vorratskammer, Eier – Kühlschranktür, Joghurt – Kühlschrank (zweitoberstes Fach)

Richtige Reihenfolge Lückentext:

1. Bananen
2. durchsichtigen
3. Gemüsefachs
4. Apfel



© Timo Ullmann / WWF Schweiz

WWF – Lernspiele mit Biss

Zu umweltfreundlicher
Ernährung

Alter

7 bis 13 Jahre

Zeit

4 – 16 Lektionen

Themen

- Regionale, saisonale und biologische Produkte
- Konsum von Fleisch und anderen Tierprodukten

Inhalt

- Lehrerkommentar
- Übersicht Lernspiele
- Arbeitsblatt



WWF-Lernspiele mit Biss: Übersicht

Ziele

Die SchülerInnen sind sich bewusst, dass sie durch die Bevorzugung saisonaler, regionaler und biologischer Produkte und einen geringen Konsum von Fleisch und anderen Tierprodukten einen Beitrag zum Umweltschutz leisten können.

Um diese Erkenntnis im Alltag umzusetzen, sind sie fähig, regionale und biologische Produkte anhand der Verpackung zu erkennen, und sie wissen von einigen Produkten, wann sie Saison sind.

Vorkenntnisse

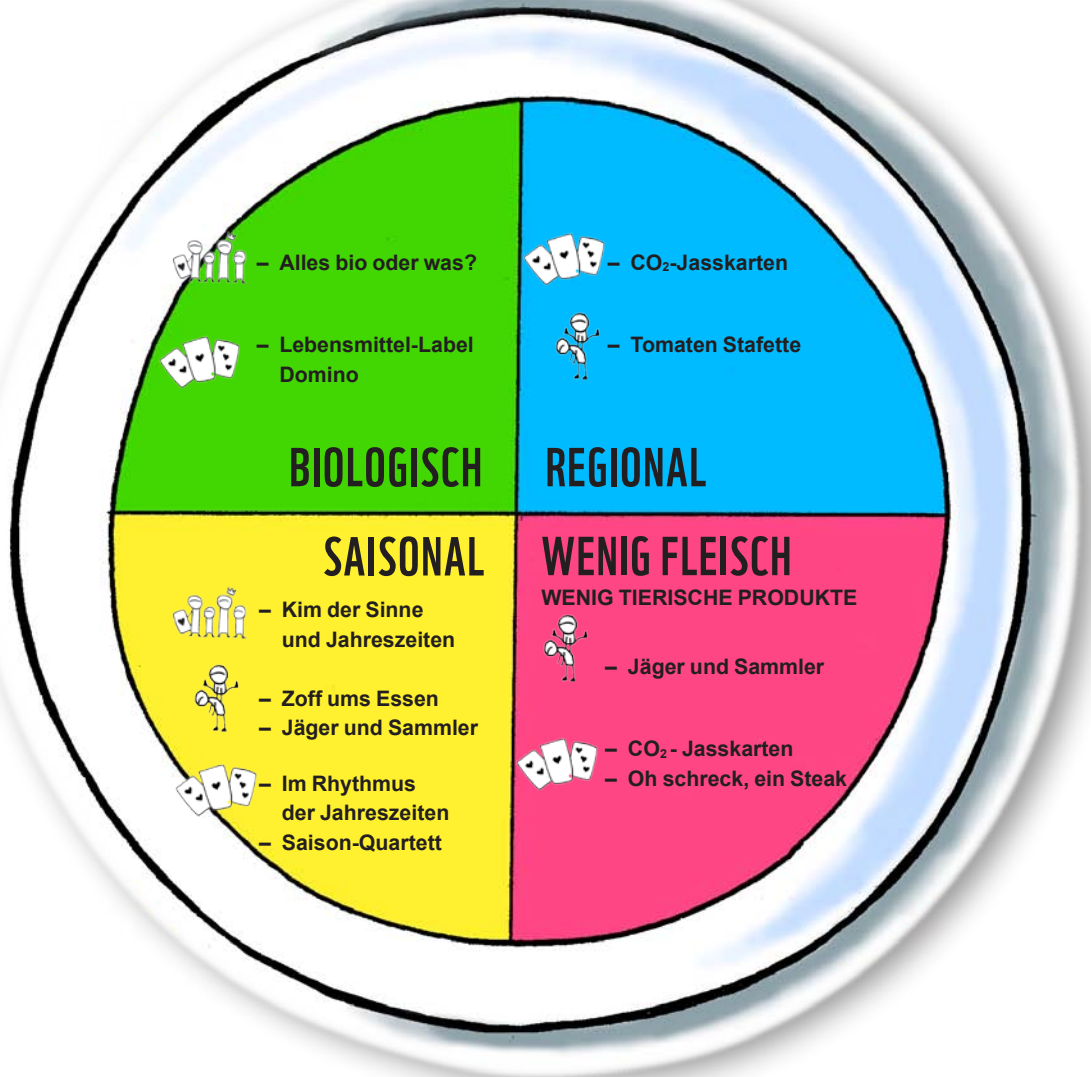
Wir empfehlen eine Einführung in die Grundsätze der umweltfreundlichen Ernährung. Hintergrundwissen finden Sie im Lehrerkommentar.

Material

- Anleitungen
- Lehrerkommentar
- Spielkarten im Anhang

Vorbereitungen

- Eventuell Spielkarten drucken und zuschneiden



© WWF Schweiz
Juli 2012

Realisiert mit der Unterstützung von:

MIGROS

Die Migros ist seit 2009 Hauptsponsorin des WWF-Kinder- und Jugendprogramms. Dank dieser Partnerschaft kann der WWF zahlreichen Kindern und Jugendlichen Umweltanliegen näherbringen und sie für einen nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen sensibilisieren.



Symbolerklärung:
Kartenspiel für Gruppen



Kreativspiel mit der ganzen Klasse



Bewegungsspiel mit der ganzen Klasse

Der Auswertungs-Teller (Arbeitsblatt)

Dank den WWF-Lernspielen mit Biss können Sie Ihren Schülerinnen und Schülern auf spielerische Weise vermitteln, was eine umweltfreundliche Ernährung umfasst: Sie erfahren, dass es wichtig ist, auf saisonale, regionale und biologische Produkte zu achten sowie auf einen geringen Konsum von Fleisch und anderen Tierprodukten. Um dieses Bewusstsein im Alltag umzusetzen, lernen sie dazu spielerisch die Saisonalität einiger Früchte- und Gemüsesorten kennen und wissen, wie man biologische und regionale Produkte erkennt. Zu jedem der vier Bereiche «Saisonal», «Regional», «Biologisch» und «Wenig Fleisch und Tierprodukte konsumieren» stehen ihnen mindestens zwei Spiele zu Verfügung.

Mit dem Auswertungs-Teller auf Seite 5 können sie über Erfahrenes diskutieren oder das Gelernte zusammenfassen. Sie können in einem Klassengespräch die wichtigsten Erkenntnisse in den vier Bereichen eruieren oder diese von den Schülerinnen und Schülern selbstständig notieren lassen. Ergänzt durch Zeichnungen bietet sich der Auswertungs-Teller dann auch als «Hausaufgabe» an, anhand dessen die Kinder ihren Eltern erklären können, was sie in der Schule Neues erfahren haben.

Anleitung

Sie bestimmen selbst, wie oft und wann Sie die Lernspiele in Ihrem Unterricht einsetzen. Eine kurze Einführung in das Thema ist nötig, die beispielsweise anhand des Arbeitsblatts «Auswertungs-Teller» (siehe Seite 5) erfolgen kann. Im Abschnitt «Hintergrundinformationen» finden Sie Fakten dazu. Vorwissen ist ansonsten keines notwendig. Kenntnisse über die Funktionsweise des Klimawandels können aber das Verständnis in einigen Bereichen des Themas vertiefen.

Für ein abgerundetes Menü empfehlen wir aus jedem der vier Bereiche «Biologisch», «Regional», «Saisonal» und «Wenig Fleisch- und Tierprodukte» ein Spiel durchzuführen. Mithilfe der Übersicht auf Seite 2 lassen sich die Spiele leicht aussuchen. Sie können sich zum Beispiel entscheiden, das Thema in einem Werkstatt-Unterricht durch den Gebrauch von Kartenspielen abzudecken oder ausschliesslich durch Spiele mit der ganzen Klasse. Einige Lernspiele benötigen zusätzliches Material. Dieses ist in den Anleitungen angegeben.

● Hintergrundinformationen

Der Bereich «Nahrungsmittel» macht in der Schweiz rund ein Drittel der durchschnittlichen persönlichen Umweltbelastung aus. Umweltfreundlicher zu essen ist aber gar nicht so schwer – und dazu erst noch ein Genuss. Mit folgenden vier Punkten fährt man punkto Geschmack und Gewissen besser:

1. Saisongemüse und Saisonfrüchte essen

Saisonale Früchte und Gemüse wachsen im Freiland. Dank der Sonne brauchen sie keine zusätzliche Infrastruktur, die viel Energie verbraucht. So schadet Freilandgemüse unserem Klima zirka zwölfmal weniger als der Anbau im geheizten Treibhaus oder die Hors-sol-Produktion. Zudem schmecken sie einfach besser. Saisontabellen finden Sie unter www.wwf.ch/saisontabelle.

2. Produkte aus der Region essen

Produkte aus der Region (oder zumindest aus der Schweiz) müssen nur über kurze Distanzen transportiert werden. Das vermindert den Energieverbrauch und somit den Ausstoss des Treibhausgases CO₂ durch den Transport; energieintensive Transportflüge fallen ganz weg. Wer lokale Produkte kauft, unterstützt zudem die Schweizer Landwirtschaft und die Bauern aus der Region.

3. Biologische Produkte essen

Die biologische Landwirtschaft baut auf den natürlichen Kreisläufen auf und nutzt weder energieintensiven Kunstdünger noch Pestizide. Wer Bio-Produkte kauft, fördert eine naturnahe, CO₂-arme Produktion, den Erhalt der Biodiversität, eine langfristige Bodenfruchtbarkeit und eine respektvolle Tierhaltung.

4. Wenig Fleisch und andere Tierprodukte essen

Die Tierhaltung ist für 18 Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich. Um ein Kilogramm Rindfleisch zu produzieren, braucht man zudem rund 15'000 Liter Wasser¹. Diese Einwirkungen entstehen vor allem durch die energie- und wasserintensive Aufzucht der Tiere, Fleischherstellung und -lagerung. Zum Beispiel braucht die Produktion der Futtermittel durch Einsatz von Traktoren viel Erdöl, und auch die Lagerung von Fleisch im gefrorenen Zustand braucht viel Energie. Entsprechend brauchen auch stark verarbei-

tete Tierprodukte wie Hartkäse bei ihrer Herstellung viel Energie und verursachen somit hohe Treibhausgasemissionen. Deshalb gilt: Fleisch und Tierprodukte massvoll, mit Genuss und wenn immer möglich aus tiergerechter Haltung (biologisch oder mit dem Label KAG) konsumieren.

● Vertiefung

Zur Festigung des Gelernten bietet sich die gemeinsame Zubereitung einer Mahlzeit an. Weitere praktische Ideen sind ein Besuch eines lokalen Marktes oder eines Bauernhofs in der Nähe. Ein Interview mit einem Bauern oder auch mit den Grosseltern über heutige und frühere Essgewohnheiten lässt Ihre Schülerinnen entdecken, wie sich unsere Essgewohnheiten in relativ kurzer Zeit sehr geändert haben. Schliesslich bietet sich das Thema Ernährung auch als Einstieg in das umfassendere Thema «Footprint» an.

Weitere Informationen:

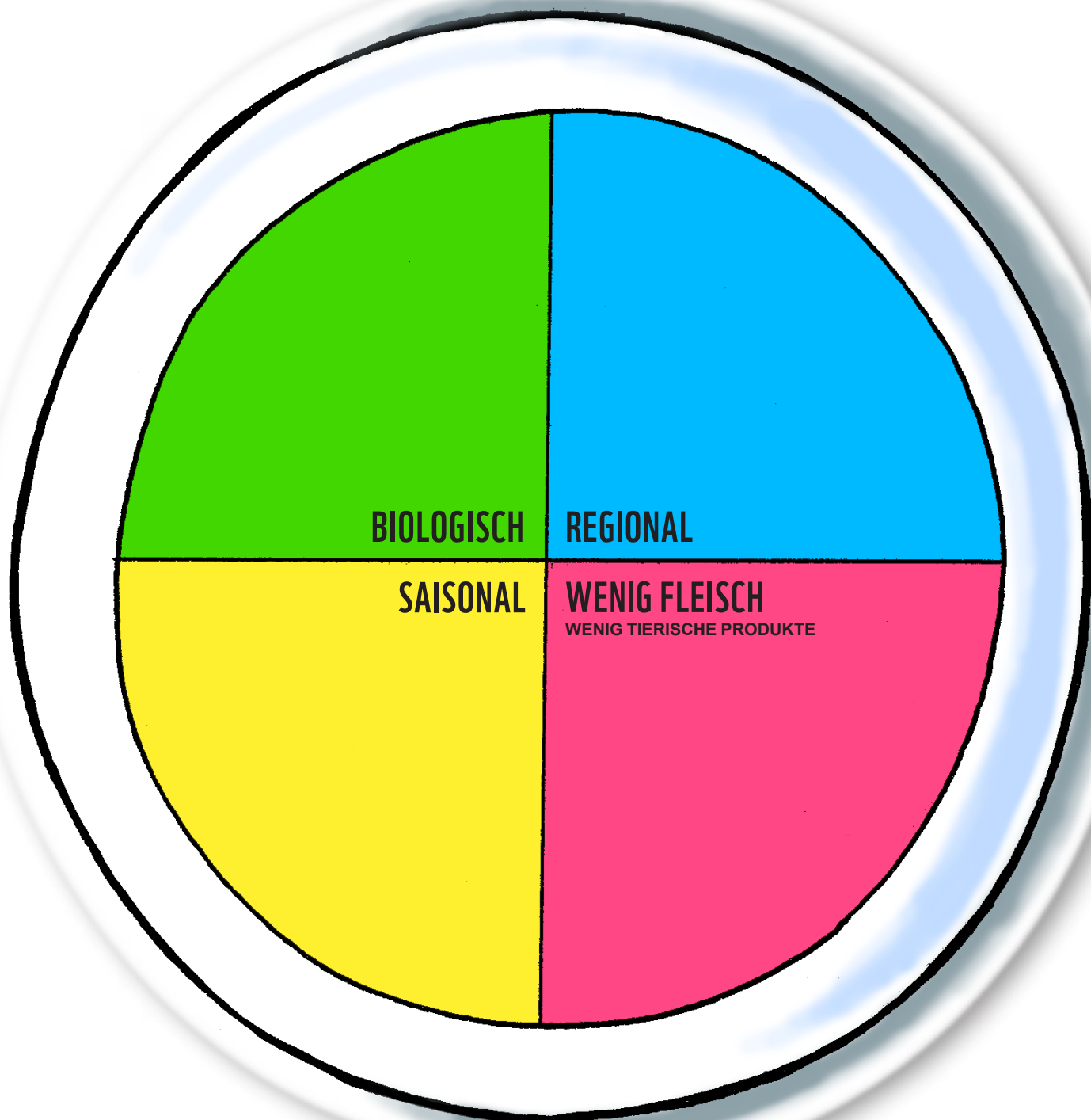
– www.wwf.ch/essen

¹Jungbluth, N. et al. 2011: Environmental Impacts of Swiss Consumption and Production: A Combination of Input-output Analysis with Life Cycle Assessment. ESU-services Ltd. u. a. Bern.



Name

Der Auswertungs-Teller



CO₂ Jasskarten



Dieses Spiel basiert auf einem Jasskartenset, auf dessen Karten der CO₂-Ausstoss von Nahrungsmitteln notiert ist. Nahrungsmittel, deren Herstellung wenig Treibhausgase verursachen, sind auf den hohen Werten (Ass, König, ...) abgebildet und haben ein oder zwei Smiley, «Vielverbraucher» wie Fleisch und produktionsintensive Tierprodukte findet man auf den tiefen Kartenwerten. Neben unserem Vorschlag, lassen sich mit diesem Kartenset alle Spiele mit Jasskarten spielen wie «König und Bettler» oder «Tschau Sepp».

● Spielablauf

- 1) Ein Blick in die Karten: Welche Nahrungsmittel sind auf den hohen Werten abgebildet? Welche auf den tiefen? Welche sind die schädlichsten für das Klima? Dann beginnt das Spiel.
- 2) Ziel des Spiels ist es, bei den Spielrunden nie als Schlechtester abzuschneiden. Denn wer am wenigsten Punkte macht, verliert eines von drei «Leben». Wer sein letztes Leben verliert, scheidet aus. Gewinner ist, wer zuletzt noch im Spiel ist.
- 3) Zu Beginn jeder Spielrunde bekommen alle SpielerInnen drei Karten. Wer die Karten verteilt hat, darf die obersten drei Karten des verbleibenden Stapels aufnehmen und ansehen. Er/Sie kann sich entscheiden, mit diesen zu spielen oder weitere drei Karten aufzunehmen und damit zu spielen. Die Karten, die er/sie nicht will, werden offen nebeneinander auf den Tisch gelegt. Der/die KartenverteilerIn wechselt bei jeder Spielrunde.
- 4) Nun wird reihum gespielt. Wer an der Reihe ist, kann eine Karte oder alle seine Handkarten mit denjenigen denjenigen auf dem Tisch austauschen. Man kann auch «passen», also gar nichts tun. Ziel ist es, möglichst viele gleiche Karten zu sammeln. Und zwar entweder Karten der gleichen

Ziel

Wissen, welche Nahrungsmittel einen hohen Treibhausgas-Ausstoss verursachen

Alter

Ab 8 Jahren

Ort

Im Klassenzimmer

Material

Spielkarten (im Anhang)

Dauer

20 Minuten

Farbe oder der gleichen Höhe. Wenn in einer Runde alle Spieler passen, werden die Tischkarten abgeräumt und drei neue aufgedeckt.

- 5) Die Spielrunde endet:

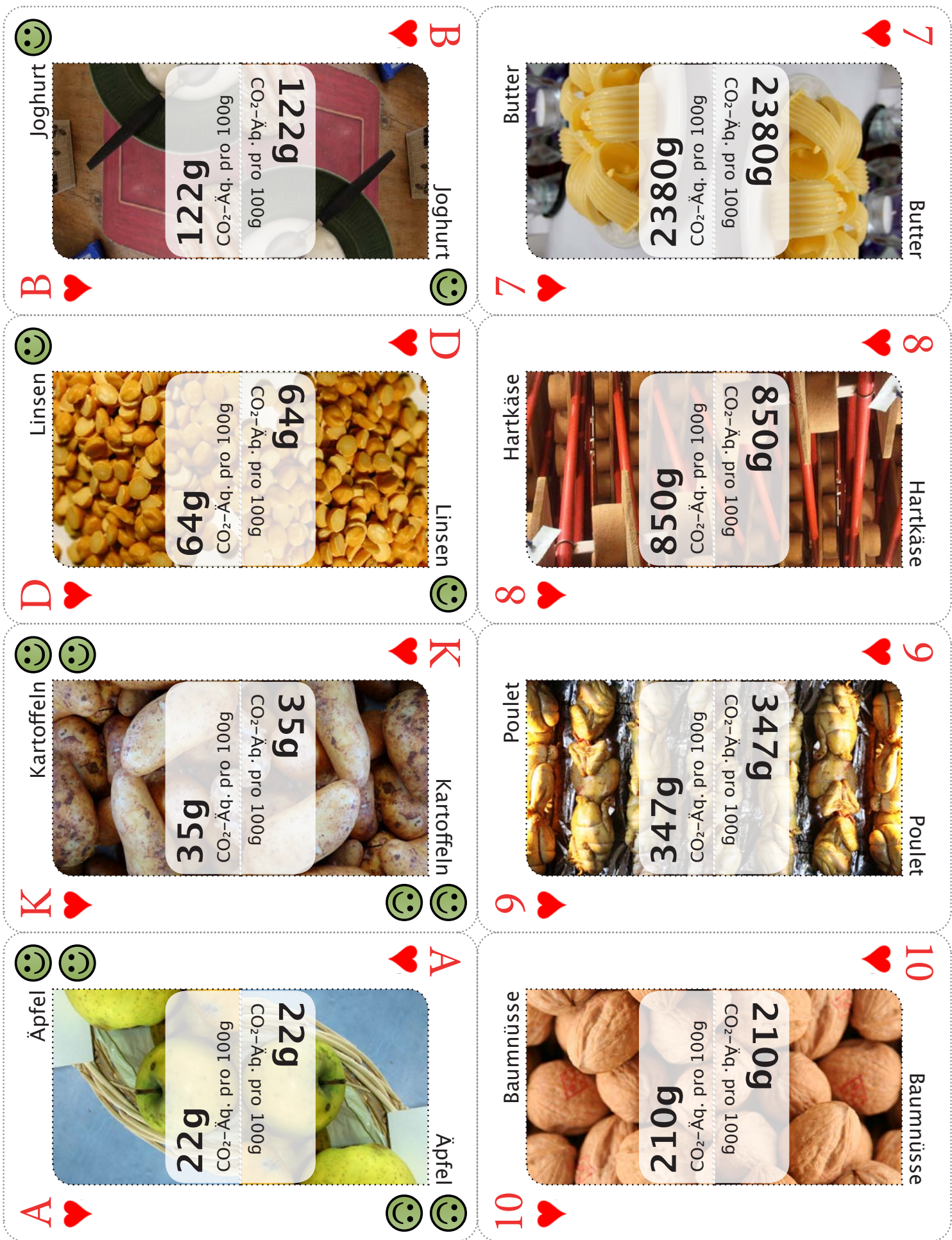
- a. Wenn jemand drei Asse oder Ober, König und Ass einer Farbe auf der Hand hält. In diesem Fall endet das Spiel sofort, in dem der/die entsprechende SpielerIn dies ausruft mit «Superklima».
- b. Wenn jemand anstatt zu spielen «Stopp» ruft. In diesem Fall können aber alle SpielerInnen ausser dem/der AusruferIn noch einmal spielen.

- 6) Wer am wenigsten Punkte in der Spielrunde macht, verliert eines seiner drei Leben. Die Punkte-Auswertung ist folgendermassen: 3 Asse geben 33 Punkte. Ober, König und Ass gleicher Farbe geben 32 Punkte. 3 gleiche Karten geben 31 Punkte. 2 oder 3 Karten gleicher Farbe geben (mit Ausnahme Ober, König, Ass) so viele Punkte wie der Wert der einzelnen Karten zusammengezählt: Zahlenkarten gemäss ihrem Wert, Bube, Ober, König: 10, Ass: 11. Es wird so lange gespielt, bis nur noch jemand «am Leben» ist: Der oder die GewinnerIn.



Ein Spiel in Zusammenarbeit mit Eaternity

Eaternity bringt klimafreundliches Essen auf den Tisch. Das Ziel ist, auf wissenschaftlicher Basis die Zusammenhänge von Ernährung und Klimawandel einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Gleichzeitig wird Wert auf eine ausgewogene Ernährung und kulinarische Vielfalt gelegt.



Kartoffel – 3268zauber, CC BY-SA 3.0
 Äpfel – S. Teschke, CC BY-SA 2.0

Linsen – AZAdam, CC BY-SA 2.0
 Joghurt – Gustav H, CC BY 2.0

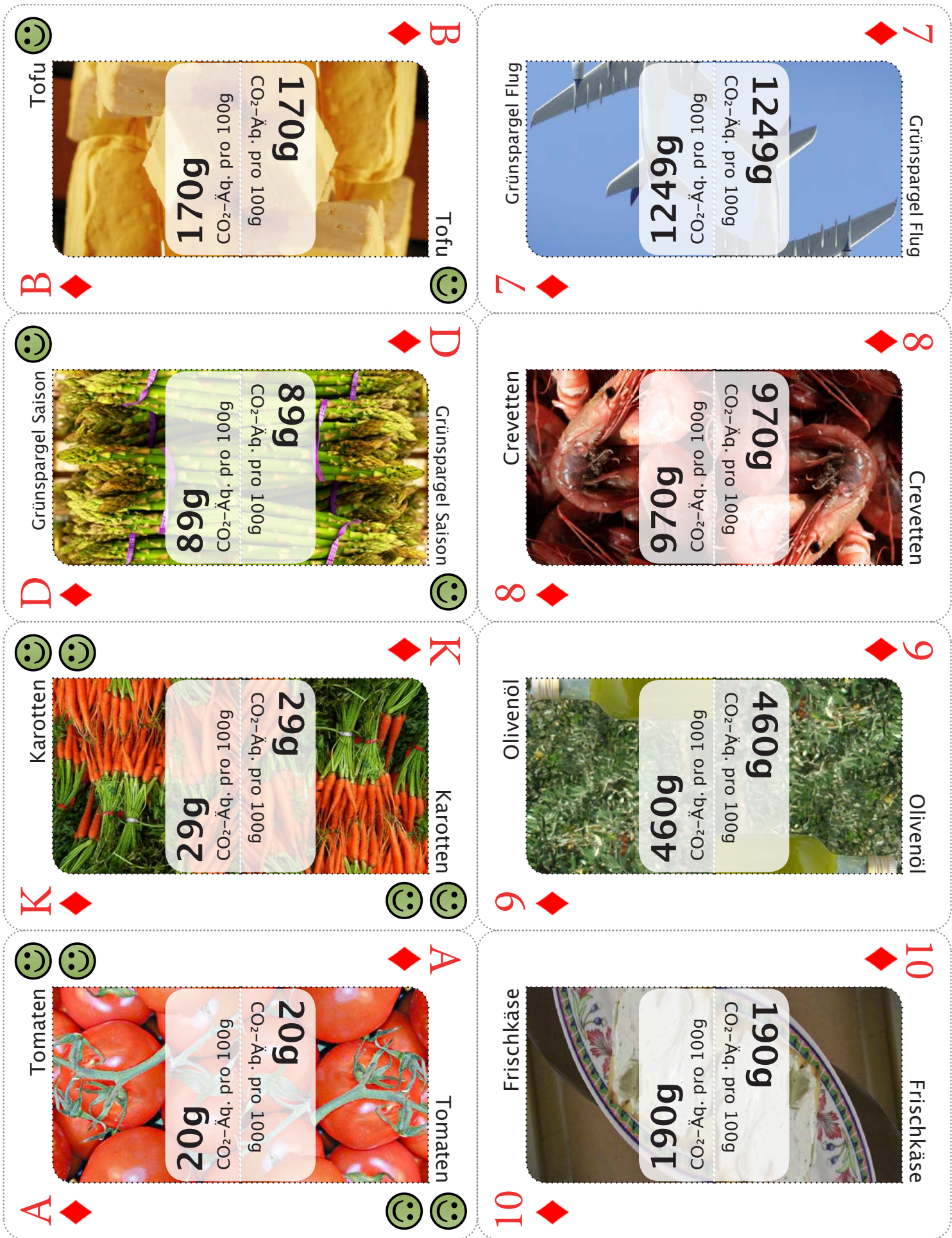
Poulet – quinn.any, CC BY-SA 2.0
 Baumnüsse – Invmsy, CC BY 2.0

Käse – afeistenauer, CC BY-SA 2.0
 Butter – David Masters, CC BY 2.0



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt, unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/).
 Explizit ausgenommen sind die Logos WWF und Eaternity.





Tomaten – Alex Anlicker, [CC BY-SA 3.0](#)
Karotten – Tracy O, [CC BY-SA 2.0](#)

Grünspargel Saison – Muffet, [CC BY 2.0](#)
Tofu – qnsagetyrtle, [CC BY-SA 2.0](#)

Frischkäse – anemoneprojectors, [CC BY 2.0](#)
Olivenöl – letorrivacation, [CC BY 2.0](#)

Crevetten – Håkan Dahlström, [CC BY 2.0](#)
Grünspargel Flug – Simon_sees, [CC BY 2.0](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt, unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).
Explizit ausgenommen sind die Logos WWF und Eaternity.



♣

B

😊

😊

Erdnüsse

Erdnüsse

140g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

140g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

♣

7

😊

😊

Rind

Rind

1550g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

1550g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

♣

D

😊

😊

Brot

Brot

76g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

76g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

♣

8

😊

😊

Salami

Salami

790g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

790g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

♣

K

😊

😊

Orangen

Orangen

41g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

41g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

♣

9

😊

😊

Schinken

Schinken

467g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

567g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

♣

A

😊

😊

Rotkohl

Rotkohl

25g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

25g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

♣

10

😊

😊

Ei

Ei

192g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

192g

CO₂-Äq. pro 100g

CO₂-Äq. pro 100g

Rotkohl – dertargi, [CC BY-SA 2.0](#)
Orangen – lilli2de, [CC BY-SA 2.0](#)

Brot – Benedikt, [CC BY 2.0](#)
Erdnüsse – ruurmo, [CC BY-SA 2.0](#)

Ei – MattHurst, [CC BY 2.0](#)
Schinken – Josef Türk, [CC BY-SA 2.0](#)

Salami – André Karwath, [CC BY-SA 2.5](#)
Rind – Mikelo, [CC BY-SA 2.0](#)

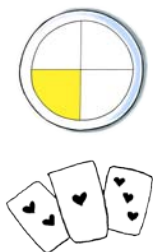


Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt, unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).
Explizit ausgenommen sind die Logos WWF und Eaternity.





Im Rhythmus der Jahreszeiten



Bei diesem Gruppenspiel lernen die Kinder neue Obst- und Gemüsesorten kennen, die sie im Spiel ihrer natürlichen Erntezeit zuordnen müssen.

Ziel

Die Saisonzeiten einiger Obst- und Gemüsesorten kennen lernen

Alter

Ab 8 Jahren

Ort

Im Klassenzimmer

Material

- Spielbrett zum Vergrössern und Ausdrucken im Anhang
- Karten «Im Rhythmus der Jahreszeiten essen»
- Ein Stoffbeutel

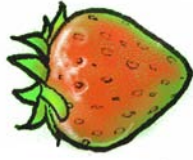
Dauer

45 Minuten

Spielablauf

- 1) Die Klasse in vier Teams aufteilen.
- 2) Die vier Teams je um ein Spielbrett herum anordnen, das im A3-Format ausgedruckt werden kann.
- 3) Das Ziel des Spiels besteht darin, alle Karten, auf denen eine Obst- oder Gemüsesorte abgebildet ist, der passenden Jahreszeit zuzuordnen, bevor alle Karten des Apfelbaumzyklus auf dem Spielbrett platziert wurden.
- 4) Der Reihe nach zieht jedes Team eine Karte aus dem Stoffbeutel.
 - Wenn auf der gezogenen Karte eine Obst- oder Gemüsesorte abgebildet ist, liest die- oder derjenige, die/der die Karte gezogen hat, den dazugehörigen Text vor, schaut sich das Bild an und legt die Karte nach Besprechung mit der Gruppe auf das Feld der passenden Jahreszeit(en).
 - Wenn auf der gezogenen Karte eine Phase des Apfelbaumzyklus abgebildet ist, muss die Karte auf das der Nummer entsprechende Feld gelegt werden.
- 5) Am Ende des Spiels wird zusammen überprüft, ob den Jahreszeiten die richtigen Obst- und Gemüsesorten zugeordnet wurden. Anschliessend werden die Obst- und Gemüse-Saisontabellen verteilt, erhältlich auf www.wwf.ch/saisontabelle.

Die Erdbeere



Die Erdbeere ist keine eigentliche Frucht. Die Früchte sind die kleinen Nüsschen an der Oberfläche der Erdbeere.

Die Himbeere



Sie ist meistens rot, kann aber auch schwarz, gelb, orange, bernsteinfarben oder weiss sein.

Die Brombeere



Der Brombeerstrauch hat eine ökologische Aufgabe, denn er schützt Jungpflanzen (junge Bäume) in den ersten Wachstumsjahren.

Die Birne



Es gibt über 2000 Birnensorten (Williams, Kaiser Alexander, Conference usw.).

Die Tomate



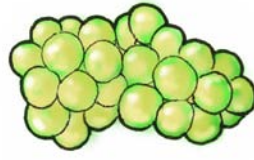
Aus Aberglauben und wegen ihrer Ähnlichkeit mit giftigen Pflanzen wurden Tomaten früher nur gekocht gegessen.

Der Knoblauch



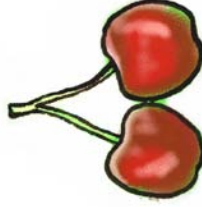
Vor der Lagerung und dem Konsum wird der Knoblauch mindestens einen Monat lang auf dem Boden zum Trocknen ausgelegt.

Die Traube



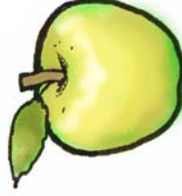
Nach der Orange ist sie die am häufigsten angebaute Frucht der Welt.

Die Kirsche



Die Frucht der Kaffeepflanze heisst auch Kirsche.

Der Apfel



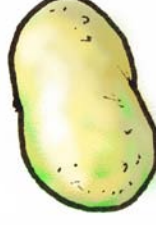
Den Apfelbaum gibt es auf unserer Erde seit 80 Millionen Jahren.

Die Peperoni



Die grüne Peperoni ist eigentlich eine rote Peperoni, die geerntet wird, bevor sie reif ist.

Die Kartoffel



Dank den Untersuchungen des Ingenieurs Parmentier über die Kartoffel entging die französische Bevölkerung einer Hungersnot.

Die Kiwi



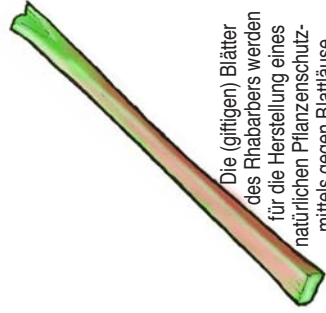
Sie ist die Frucht einer ursprünglich aus Südost-China stammenden Liane und wird manchmal auch «Chinesische Stachelbeere» genannt.

Die Haselnuss



Gegessen wird der Samen der Haselnuss.

Der Rhabarber



Die (giftigen) Blätter des Rhabarbers werden für die Herstellung eines natürlichen Pflanzenschutzmittels gegen Blattläuse verwendet.

Das Radieschen



Sein Name leitet sich vom lateinischen «radix» ab, was soviel wie Wurzel bedeutet.

Die Speiserübe



Sie war früher sehr verbreitet, wurde in der Küche aber von der Kartoffel verdrängt.

Die Zwiebel



Ihre Beschaffenheit gibt Hinweise auf das Wetter. Hat sie zum Beispiel eine dicke Schale, ist ein harter Winter zu erwarten.

Der Kürbis



Er besteht zu 95,6% aus Wasser und kann an einem trockenen und kühlen Ort zwischen sechs Monaten und einem Jahr gelagert werden.



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten

Die Pastinake



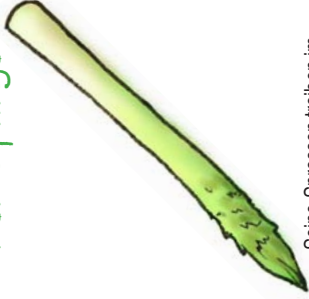
Ihr Name stammt vom lateinischen «pastus», was soviel wie Nahrung bedeutet.

Der Lauch



Er ist eine Kulturform des aus dem Orient stammenden Ackerlauchs und wird auch «Porree» genannt.

Der Spargel



Seine Sprossen treiben im Boden und verlängern sich auf der Suche nach Licht über der Erde.

Die Rande



Ihre Farbe ist so intensiv, dass sie auch als Farbstoff verwendet wird.

Der Spinat



Früher wurde dieses Gemüse vor allem zur Linderung von Magen- und Leberbeschwerden und weniger als Gemüse verwendet.

Der Broccoli



Broccoli stammt vom italienischen «brocco», was soviel wie Schössling, Spitze bedeutet.

Die Artischocke



Sie ist der Blütenstand einer distelähnlichen Gemüsepflanze.

Die Gurke



Selbst an der Sonne bleibt die Gurke kühl. Ihre innere Temperatur liegt 6 bis 8 Grad unter der Umgebungstemperatur. mbiante.

Die Zucchini



Die Frucht dieser Kürbisähnlichen Pflanze wird auch Zucchini genannt.

Der Kopfsalat



Früher wurde er wegen des Öls in seinen Samen angebaut.

Der Chicorée



Seine helle Farbe erhält dieses Gemüse durch den völligen Lichtentzug.

Die Karotte



Auf unserem Speiseplan ist die Karotte erst nach dem Ersten Weltkrieg aufgetaucht.

1



Das Keimen: Der Apfelkern kann nur bei günstigen Bedingungen keimen (ein wenig Wasser und Wärme). Ein Apfelbaum entsteht und treibt aus dem Boden.



Kreislauf des Apfelbaums



Die junge Pflanze wächst und es erscheinen die ersten Blätter.



Kreislauf des Apfelbaums



Während der Blütezeit im Frühling entstehen Knospen, treiben neue Blätter und entwickeln sich Blüten.



Kreislauf des Apfelbaums



Nach der Befruchtung verwandeln sich die Blüten in Früchte.



Kreislauf des Apfelbaums



Den ganzen Sommer lang wachsen und reifen die Äpfel am Baum.



Kreislauf des Apfelbaums



Im Spätsommer werden die Äpfel reif und fallen zu Boden. Dabei geben sie ihre Kerne frei, aus denen sich ein neuer Apfelbaum entwickeln kann.



Kreislauf des Apfelbaums



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



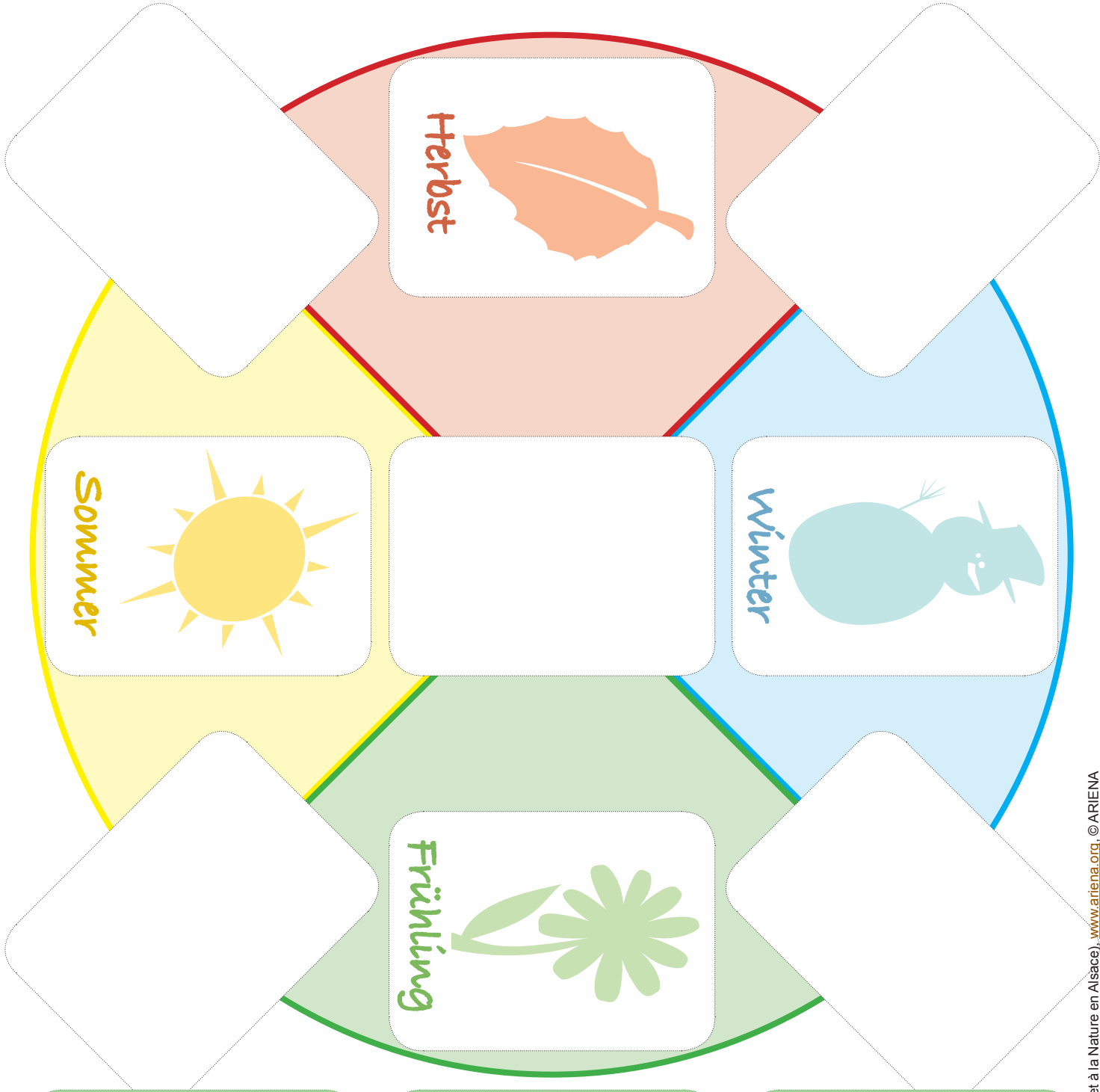
Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



Essen
im Rhythmus der
Jahreszeiten



5	3	1
6	4	2

Saisonzeiten einiger Gemüse- und Früchtesorten

Erdbeere	Frühling – Sommer
Himbeere	Sommer
Brombeere	Sommer – Herbst
Traube	Herbst
Apfel	Sommer – Herbst
Birne	Sommer – Herbst
Kirsche	Sommer
Haselnuss	Herbst
Kiwi	Herbst – Winter
Rhabarber	Frühling – Sommer
Tomate	Sommer
Knoblauch	Sommer
Peperoni	Sommer
Kartoffel	Frühling – Sommer
Radieschen	Frühling – Sommer
Speiserübe	Herbst – Winter – Frühling
Zwiebel	Winter
Pastinake	Sommer – Herbst – Winter
Lauch	Das ganze Jahr
Broccoli	Herbst – Winter
Gurke	Sommer
Kürbis	Herbst
Zucchini	Sommer
Spinat	Frühling – Herbst
Kopfsalat	Frühling – Sommer – Herbst
Artischocke	Frühling
Spargel	Frühling
Rande	Sommer – Herbst – Winter
Karotte	Das ganze Jahr
Chicorée	Winter

Saison-Quartett



Das Saison-Quartett ist ein Quartett, bei dem saisonale Gemüse und Früchte gesammelt werden müssen. Als saisonal gelten jene Früchte und Gemüse, die während einer bestimmten Jahreszeit in der Schweiz geerntet werden können oder die aus ökologisch vertretbarer Lagerung stammen könnten (Übersichtstabelle siehe www.wwf.ch/saisontabelle).

Spielablauf

- 1) Ein Blick in die Karten: Was passt hier zu was? Es ist ein Quartett, dass aus folgenden Sets besteht:
 - Je vier Gemüse der gleichen Saison (Frühling, Sommer, Herbst, Winter).
 - Je vier Früchte der gleichen Saison (Frühling, Sommer, Herbst, Winter).
 - Einmal Gemüse, welche immer geerntet oder aus dem Lager entnommen werden können.
 - Einmal Früchte, welche immer geerntet oder aus dem Lager entnommen werden können.
- 2) Das Spiel beginnt: Die Karten werden gemischt und gleichmässig unter den Mitspielern verteilt. Wer rechts neben dem/der KartengeberIn sitzt, fängt an.
- 3) Sie/Er darf jemanden fragen, ob er eine bestimm-

te Karte hat, welche zu einer ihrer/seiner Karte passt. Zum Beispiel: Anna hat eine Tomate und sieht, dass im gleichen Set der Jahreszeit Herbst auch der Kürbis Saison hat. Deshalb fragt sie Tom: Hast du den Kürbis? Wenn er ihn hat, muss er ihn Anna geben, und sie darf nochmals jemanden fragen. Hat er ihn aber nicht, ist er an der Reihe mit Fragen stellen.

- 4) Sobald jemand ein vollständiges Quartett hat (zum Beispiel vier Früchte des Frühlings), darf er sie vor sich ablegen.
- 5) Es gewinnt, wer am meisten Quartette vor sich liegen hat. Sie/er darf sich «Saisonkönigin» oder «Saisonkönig» nennen.

Variante

Als Einstieg kann jeweils der untere Teil des Kärtchens abgedeckt werden und dann geraten werden

- a. was es für eine Frucht bzw. Gemüse ist und
- b. wann es Saison hat.

Ziel

Wissen, welche Früchte und Gemüse wann Saison haben

Alter

Ab 7 Jahren

Ort

Im Klassenzimmer

Material

– Spielkarten zum ausdrucken und ausschneiden im Anhang

Dauer

20 Minuten



Früchte im Frühling

Äpfel (Lagersorten)

Erdbeeren – Kiwi – Birnen (Lagersorten)



Früchte im Frühling

Erdbeeren

Kiwi – Birnen (Lagersorten) – Äpfel (Lagersorten)



Früchte im Frühling

Kiwi

Kiwi – Birnen (Lagersorten) – Äpfel (Lagersorten) – Erdbeeren



Früchte im Frühling

Birnen (Lagersorten)

Äpfel (Lagersorten) – Erdbeeren – Kiwi – Birnen (Lagersorten)



Früchte im Sommer

Pfirsiche

Aprikosen – Kirschen – Johannisbeeren



Früchte im Sommer

Aprikosen

Kirschen – Johannisbeeren – Pfirsiche



Früchte im Sommer

Kirschen

Johannisbeeren – Pfirsiche – Aprikosen



Früchte im Sommer

Johannisbeeren

Pfirsiche – Aprikosen – Kirschen

Äpfel: von S. Teschke, [CC BY-SA 2.0](#)

Erdbeeren: von Shizao [CC BY-SA 3.0](#)

Kiwi: © Arno Bachert / [pixelio.de](#)

Birnen (Lagersorten): © w.r.wagner / [pixelio.de](#)

Pfirsiche: Public

Aprikosen: © knipseline / [pixelio.de](#)

Kirschen: © w.r.wagner / [pixelio.de](#)

Johannisbeeren: © Andreas Liebhart / [pixelio.de](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt, unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).





Früchte im Herbst

Äpfel (Herbstsorten)

Trauben – Quitten – Hagebutten



Früchte im Herbst

Trauben

Quitten – Hagebutten – Äpfel
(Lagersorten)



Früchte im Herbst

Quitten

Hagebutten – Äpfel (Lagersorten) –
Trauben



Früchte im Herbst

Hagebutten

Äpfel (Lagersorten) – Trauben – Quitten



Früchte im Winter

Baumnüsse

Marroni – Kiwi – Äpfel (Lagersorten)



Früchte im Winter

Marroni

Kiwi – Baumnüsse – Äpfel (Lagersorten)



Früchte im Winter

Äpfel (Lagersorten)

Marroni – Baumnüsse – Kiwi



Früchte im Winter

Kiwi

Marroni – Baumnüsse – Äpfel (Lagersorten)

Äpfel (Herbstsorten): von S. Teschke, [CC BY-SA 2.0](#)

Trauben: von martin_I, [CC BY 2.0](#)

Quitten: © w.r. wagner / [pixelio.de](#)

Hagebutten: Dr. Klaus-Uwe Gerhardt / [pixelio.de](#)

Baumnüsse: © birgith / [pixelio.de](#)

Marroni: © djama / [fotolia.de](#)

Äpfel (Lagersorten): von S. Teschke, [CC BY-SA 2.0](#)

Kiwi: © Arno Bachert / [pixelio.de](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).





Gemüse im Frühling
Blumenkohl

Spargeln – Bärlauch – Rhabarber



Gemüse im Frühling
Spargeln

Bärlauch – Rhabarber – Blumenkohl



Gemüse im Frühling
Bärlauch

Rhabarber – Blumenkohl – Spargeln



Gemüse im Frühling
Rhabarber

Blumenkohl – Spargeln – Bärlauch



Gemüse im Frühsommer bis Herbst
Broccoli

Kopfsalat – Radieschen – Zucchini



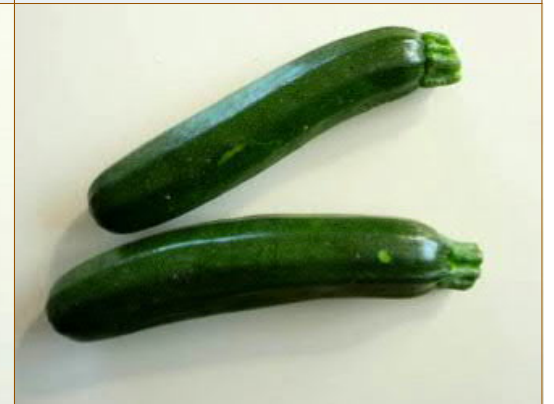
Gemüse im Sommer
Kopfsalat

Radieschen – Zucchini – Broccoli



Gemüse im Sommer
Radieschen

Zucchini – Broccoli – Kopfsalat



Gemüse im Sommer
Zucchini

Broccoli – Kopfsalat – Radieschen





Gemüse im Sommer bis Späterbst

Bohnen

Peperoni – Tomaten – Zuckermais



Gemüse im Sommer bis Späterbst

Peperoni

Tomaten – Zuckermais – Bohnen



Gemüse im Sommer bis Späterbst

Tomaten

Zuckermais – Bohnen – Peperoni



Gemüse im Sommer bis Späterbst

Zuckermais

Bohnen – Peperoni – Tomaten



Gemüse im Winter

Chicorée

Zuckerhut – Kürbis – Schwarzwurzel



Gemüse im Winter

Zuckerhut

Kürbis – Schwarzwurzel – Chicorée



Gemüse im Winter

Kürbis

Schwarzwurzel – Chicorée – Zuckerhut



Gemüse im Winter

Schwarzwurzel

Chicorée – Zuckerhut – Kürbis





Ganzjähriges erhältliches Gemüse

Kartoffeln

Kabis – Karotten – Randen



Ganzjähriges erhältliches Gemüse

Kabis

Karotten – Randen – Kartoffeln



Ganzjähriges erhältliches Gemüse

Karotten

Randen – Kartoffeln – Kabis



Ganzjähriges erhältliches Gemüse

Randen

Kartoffeln – Kabis - Karotten



Alles bio oder was?



© Timo Ullmann / WWF Schweiz

Ziel

Wissen, was biologische Nahrungsmittel auszeichnet

Alter

Ab 10 Jahren

Ort

Im Klassenzimmer

Material

Merksätze auf Seite 2
zum Ausdrucken

Dauer

30 Minuten

Mit diesem Spiel lernen die SchülerInnen die biologische Nahrungsmittelproduktion kennen. Detailliertes Vorwissen darüber ist nicht nötig.

Spielablauf

- 1) Es werden Dreiergruppen gebildet. Jede Gruppe bekommt einen «Was ist bio?» - Merksatz (siehe Seite 2).
- 2) Die Lehrperson erklärt die Aufgabe:
 - a. Die Gruppe bespricht ihren Satz und versucht dessen Inhalt zu verstehen. Falls nötig holt sie Hilfe bei der Lehrperson. Allenfalls können die wichtigsten Begriffe an der Wandtafel kurz erläutert werden.
 - b. Jede Gruppe muss zu ihrem Merksatz zwei ähnliche Sätze erfinden, welche aber nicht stimmen, das heisst nicht auf biologische Produkte zutreffen.
 - c. Danach tragen alle Gruppenmitglieder je einen ihrer Sätze vor der ganzen Klasse vor.
 - d. Die anderen Dreiergruppen müssen erraten, welcher Satz der richtige ist. Für das richtige Erraten gibt es einen Punkt, für die Gruppe, die ihre Merksätze präsentiert, gibt es jedes Mal einen Punkt, wenn die Klasse falsch rät.
- 3) Das Spiel endet, wenn jede Dreiergruppe ihre Sätze präsentiert hat. Die Gruppe mit den meisten Punkten gewinnt.

Die Merksätze

- 1) Die natürlichen Kreisläufe und Prozesse werden berücksichtigt.
- 2) Es wird auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger verzichtet.
- 3) Die biologische Vielfalt wird gefördert.
- 4) Auf den Einsatz von gentechnisch veränderten Produkten wird verzichtet.
- 5) Die Produkte werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
- 6) In der biologischen Landwirtschaft geniessen Nutztiere regelmässigen Auslauf.
- 7) Der Bauer muss die Anzahl der Nutztiere an seine Weiden anpassen.
- 8) Die Nutztiere werden während ihres gesamten Lebens auf Biobetrieben gehalten und mit biologischem Futter versorgt.
- 9) So genanntes «Unkraut» dient als Lebensraum für Nützlinge.
- 10) Lebensmittel darf man dann als biologisch kennzeichnen, wenn mindestens 95 Prozent der Zutaten aus biologischem Anbau stammen.

Quelle

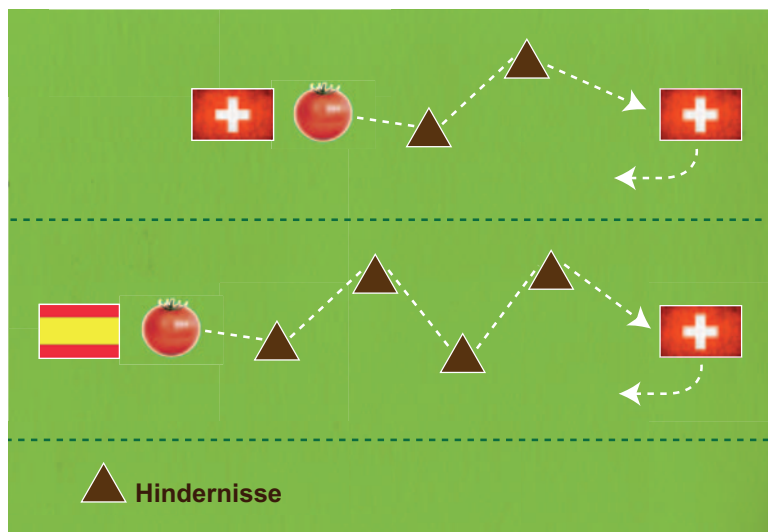
Verordnung über die biologische Landwirtschaft:

– <http://www.admin.ch/ch/d/sr/9/910.18.de.pdf>

Infos zur biologischen Landwirtschaft:

– <http://www.bio-suisse.ch/de>

Die Tomaten-Stafette



Mit der Tomaten-Stafette werden die Schülerinnen und Schüler sensibilisiert für die Problematik ausser-saisonalen Lebensmitteln und Lebensmitteln, die aus dem Ausland importiert werden müssen. Stammt das Gemüse aus der Schweiz, ist der Parcours wesentlich kürzer d.h. der Transportweg verursacht nur wenige negative Umweltauswirkungen. Umgekehrt illustriert ein hindernisreicher längerer Parcours lange Transportwege für Produkte aus dem Ausland mit mehr negativen Umweltauswirkungen.

Spielablauf

- 1) Nebeneinander zwei Hindernisparcours aufbauen (siehe Abbildung).
 - Parcours A ist kürzer und besteht aus zwei verschiedenen Hindernistypen.
 - Parcours B ist länger. Der Startpunkt liegt weiter hinten als der von Parcours A und er besteht aus vier verschiedenen Hindernistypen. Der Zielpunkt liegt auf der gleichen Höhe wie der von Parcours A (siehe Abbildung).

Beispiele für Hindernisse: Auf einer umgedrehten Bank balancieren, rückwärts laufen, über Hindernisse springen, Slalomlaufen, in Ringe springen, Purzelbäume schlagen usw.

- An Start und Ziel beider Parcours Schüsseln aufstellen. Die gleiche Anzahl an Tomatenbildern in die Schüsseln am Start legen.
- Vor Parcours A die Schweizer Flagge und vor Parcours B die Flagge des anderen Landes hinlegen.

Ziele

- Den SchülerInnen ist bewusst, dass sie je nach Ernährungsstil unterschiedlich viele Treibhausgas-Emissionen verursachen.

Alter

Ab 7 Jahren

Ort

Im Freien oder in der Turnhalle

Material

- 4 Körbe oder Schüsseln
- Bilder von Tomaten oder saisonalem Gemüse (doppelt so viele wie anwesende SchülerInnen) oder kleine Bälle.
- Gegenstände für Hindernisparcours: Bänke, Slalom-Stangen, Ringe usw.
- Ein Blatt mit der Schweizer und ein anderes Blatt mit einer Flagge eines weiter entfernten Land z.B. der Spanischen Flagge.
- Verpackungen von Schweizer Lebensmittelprodukten und von Lebensmittelprodukten aus dem Ausland

Dauer

40 Minuten



- 2) Die Klasse in zwei Teams aufteilen, wobei jedem Team ein Parcours zugeteilt wird. Die Teams müssen alle Tomatenbilder von einer Schüssel in die andere transportieren. Jedes Kind muss den gesamten Parcours durchlaufen und zum Startpunkt zurückkehren, bevor das nächste Kind starten darf. Das Spiel ist zu Ende, wenn eines der Teams alle Tomaten in die andere Schüssel gebracht hat. Die Zeit wird notiert. Die Teams wechseln den Parcours und machen einen zweiten Durchgang.
- 3) Wenn das Spiel vorbei ist, wird besprochen, was die SchülerInnen beobachtet haben: Welcher Parcours war schneller? Warum? Wofür stehen die beiden Parcours?
Den SchülerInnen erklären, dass die Lebensmittel, die wir tagtäglich essen, teilweise ebenfalls einen Parcours zurücklegen müssen. In der Schweiz angebautes Obst und Gemüse muss nur kurze Wege zurücklegen, während Obst und Gemüse aus dem Ausland (z.B. aus Spanien) einen viel weiteren Weg zurücklegen muss, bis es bei uns ankommt. Deshalb ist der Startpunkt des «ausländischen» Parcours viel weiter hinten als der des «Schweizer» Parcours.

Bevor Lebensmittel in unseren Supermarktregalen landen, müssen sie häufig das Transportmittel wechseln. Erst mit dem Lastwagen, dann mit dem Zug usw. Lebensmittel aus der Schweiz müssen das Transportmittel weniger häufig wechseln als Lebensmittel aus dem Ausland, deshalb besteht der «Schweizer» Parcours aus weniger Hindernissen als der «ausländische» Parcours.

- 4) Nach dieser Ausführung den Schülerinnen und Schülern folgende Frage stellen: Wie können wir den Herkunftsort von Gemüse herausfinden?
Den Schülerinnen und Schülern erklären, dass es sehr wichtig ist, die Informationen auf der Verpackung von Lebensmitteln zu lesen, um herauszufinden, woher sie kommen. Einige Verpackungen zeigen und die Kinder Informationen zum Herkunftsort suchen lassen.
- 5) Im Klassenzimmer mit der Klasse auf einem Arbeitsblatt zusammenfassen, was sie gelernt haben.

Lebensmittellabel-Domino

Beim Lebensmittellabel-Domino stehen auf den Spielkarten anstatt Zahlen die Logos und Beschreibungen der wichtigsten Label für nachhaltige Lebensmittel, die in der Schweiz vertreten sind. Beim Dominospiel lernen die SchülerInnen die wichtigsten Label für nachhaltige Lebensmittel in der Schweiz kennen und erfahren, wofür die einzelnen Label stehen.



Spielablauf

- 1) Die SchülerInnen bitten, die Verpackungen, die sie von zu Hause mitgebracht haben, nach Logos abzusuchen. Folgende Fragen stellen: Welche Label kennt ihr? Wisst ihr, wofür die Logos stehen? Die Antworten an die Tafel schreiben.
- 2) Zweierteams bilden und die Arbeitsblätter des Spiels Lebensmittellabel-Domino austeilen. Die SchülerInnen die einzelnen Karten ausschneiden lassen. Ausserdem die Tabelle mit den Definitionen der Label für nachhaltige Lebensmittel aushändigen. Die Karten mischen und entsprechend den Regeln wie unten beschreiben spielen. Das Dominospiel dauert höchstens 15-20 Minuten.
- 3) Die Logos des Dominospiel gemeinsam mit der Klasse in drei Kategorien einteilen: Schweizer Bio-Label, europäische und internationale Bio-Label sowie ethische, umweltfreundliche Label. Die Bedeutung jedes Label mit den Schülern besprechen. Die Logos auf drei verschiedene A3-Blätter aufkleben und folgende Fragen stellen: Kanntet ihr einige der Logos bereits, die im Dominospiel aufgetaucht sind? Wo habt ihr sie gesehen? Verwendet ihr zu Hause Produkte, die mit diesen Logos versehen sind?
- 4) Wieder auf die Verpackungen zurückkommen, welche die Schüler/-innen von zu Hause mitgebracht haben und sie alle Logos ausschneiden lassen, die auf den Verpackungen zu sehen sind. Diese gemeinsam auf die A3-Blätter aufkleben. Auf ein viertes A3-Blatt alle Bilder aufkleben, die kein Label darstellen (Produktmarken, Hinweise zum Recycling usw.). Den Schülerinnen und Schülern abschliessend erklären, dass es wichtig ist, Produkte zu kaufen, die mit Logos für nachhaltige Lebensmittel versehen sind.

Ziele

- Die offiziellen Label für nachhaltige Lebensmittel kennenlernen.
- Lernen, wofür die einzelnen Label stehen.

Alter

Ab 8 Jahren

Ort

Im Klassenzimmer

Material

- Domino-Karten zum Ausdrucken und Ausschneiden im Anhang
- Schere
- Filzstifte
- Kleber
- 4 A3-Blätter
- Klebeband
- 2 bis 3 Lebensmittelverpackungen, die die Schüler/-innen von zu Hause mitbringen
- 2 bis 3 Lebensmittelverpackungen mit Labeln für nachhaltige Lebensmittel, die die Lehrperson mitbringt.

Dauer

45 Minuten

Lebensmittel-Labels - Beschreibungen

	Kagfreiland kennzeichnet Schweizer Fleisch und Eier aus biologischer, tierfreundlicher Haltung. Alle Tiere werden in grosszügigen Ställen in Gruppen gehalten und haben täglich Auslauf – im Sommer dürfen sie täglich auf die Weide. Aus Sicht des Tierwohls sind die Kagfreiland Richtlinien die strengsten aller bewerteten Richtlinien. www.kagfreiland.ch
 Ausgezeichnet biodynamisch.	Demeter steht für biologisch-dynamische produzierte Lebensmittel. Die Tiere haben regelmässig Auslauf und kommen weitgehend in den Genuss von Gruppenhaltung (Ausnahme: Rindvieh). Für das Ausland gelten im Wesentlichen gleichwertige Richtlinien von Demeter International, die deutlich strenger sind als die EU-Biovorschriften. www.demeter.ch
	Naturaplan setzt für inländische und importierte Produkte auf die Richtlinien der Bio Suisse, die in vielen Punkten über die gesetzlichen Anforderungen an den Biolandbau hinaus gehen. Die Tiere haben regelmässig Auslauf und kommen weitgehend in den Genuss von Gruppenhaltung (Ausnahme: Rindvieh). Produkte aus dem Süden sind in der Regel zusätzlich Max Havelaar zertifiziert. www.coop.ch/naturaplan
	Die Bio-Knospe ist das bekannteste unabhängige Bio-Label der Schweiz. Es garantiert, dass die Lebensmittel aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammen. Diese verzichtet auf chemisch-synthetische Düngung. Die Richtlinien, die für in- und ausländische Produkte gelten, übertreffen die Anforderungen der biologischen Landwirtschaft. Die Tiere haben regelmässig Auslauf und kommen weitgehend in den Genuss von Gruppenhaltung. www.bio-suisse.ch
	Das Label Fidelio kennzeichnet Schweizer Fleisch aus tierfreundlicher Haltung auf der Basis Bio-Suisse-Richtlinien. Die Tiere haben regelmässig Auslauf und kommen weitgehend in den Genuss von Gruppenhaltung (Ausnahme: Rindvieh). www.fidelio.ch
	Migros-Bio-Produkte aus dem Inland erfüllen die Richtlinien der Bio Suisse. Für Importe gelten die weniger strengen Anforderungen der EU-Bioverordnung mit verschiedenen Zusatzaufgaben in den Bereichen Soziales, Verpackungen, Rückstandskontrollen sowie wie einem Verbot von Flugtransporten. Migros- Bioprodukte aus dem Süden sind in der Regel zusätzlich Max Havelaar zertifiziert. www.bio.migros.ch

	Max Havelaar steht für fair gehandelte Produkte aus dem Süden nach den Richtlinien der internationalen Fairtrade-Organisation FLO. Diese schreiben die Bezahlung eines Mindestpreises und einer Fairtrade-Prämie vor. Die FLO-Richtlinien umfassen auch zahlreiche Umweltkriterien. www.maxhavelaar.ch
	Das Label kennzeichnet Schweizer Eier und Fleisch aus tierfreundlicher Haltung. Alle Tiere leben in Gruppen in grosszügigen Ställen mit ständigem Auslauf. Zudem sind Schlachttransporte streng geregelt und kontrolliert. www.coop.ch/naturafarm
	Terrasuisse will die Vielfalt der Landschaften und Arten fördern sowie das Wohlbefinden des Menschen ein. Mit diesem Label kennzeichnet die Migros einheimische Produkte, die nach IP Suisse Kriterien hergestellt wurden. Zusätzlich gelten Migros-spezifische Vorschriften zu Verpackungen und zur Nanotechnologie. Chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sind nicht verboten, ihr Einsatz wird aber eingeschränkt. Der Massnahmenkatalog Biodiversität verfolgt das Ziel, die Artenvielfalt auf IP Suisse-Betrieben zu fördern. Migros TerraSuisse
	Die Eigenmarke von Manor kennzeichnet biologische Lebensmittel. Für inländische Produkte gelten die Richtlinien der Bio Suisse, für Importe stützt sich Manor auf die weniger strengen Anforderungen der EU-Bio-Verordnung. www.manor.ch
	IP Suisse kennzeichnet Schweizer Produkte aus integrierter Produktion. Chemisch-synthetische Produkte sind zwar nicht verboten, werden aber eingeschränkt. Der Massnahmenkatalog Biodiversität verfolgt das Ziel, die Artenvielfalt auf IP Suisse-Betrieben zu fördern. www.ipsuisse.ch
	MSC steht für bestandeserhaltende Fischerei. Die Fangquoten werden auf Basis wissenschaftlicher Empfehlungen festgelegt. Auswirkungen auf die Meeresumwelt müssen minimiert werden. Die Anforderungen an das Managementsystem der Fischerei und an die Datenerhebung sind hoch. Wegen guten Strukturen und Steuerungsprozessen und der Einbindung von Stakeholdern bekommt das Label auch punkto Glaubwürdigkeit gute Noten. Hingegen fehlen Anforderungen bezüglich sozialen Arbeitsbedingungen, Risiken für Dritte, tierfreundlicher Schlachtung, Klima- oder Gewässerschutz. www.msc.org



Claro verkauft fair gehandelte Produkte von Kleinbauern aus dem Süden.

Die Produkte erfüllen entweder die Richtlinien der europäischen Fairtrade-Vereinigung EFTA oder die der internationalen Fairtrade-Organisation FLO. Rund 65% des Claro-Sortiments sind zudem EU-Biozertifiziert. Da die EFTA-Richtlinien nur sehr allgemein formulierte Umweltaanforderungen enthalten, schneidet Claro in diesem Bereich mittelmässig ab. Bei der Glaubwürdigkeit gibt es Abzug, weil die Kontrolle nicht in jedem Fall von einer unabhängigen Stelle gemacht wird. www.claro.ch



Die Eigenmarke von Lidl zeichnet biologische Lebensmittel aus. Unter dem Label sind Früchte, Gemüse & Getreide und Südprodukte im Angebot. Für inländische Produkte gelten die Anforderungen der Bio Suisse, für importierte jene der EU-Bioverordnung. www.lidl.ch



Mit der Eigenmarke Natur Aktiv zeichnet Aldi Lebensmittel aus biologischem Anbau aus. Es gelten die gesetzlichen Mindestanforderungen der Schweiz respektive der EU. Aldi stellt nur Zusatzanforderungen, beispielsweise sind Flugtransporte nicht verboten. www.aldi-suisse.ch/



Das neue Blatt-Logo ist die Gemeinschaftsmarke der EU für alle nach EU-Richtlinien hergestellten Bio-Produkte. Die EU-Bioverordnung schneidet schlechter ab als andere Bio-Labels, da sie in den Bereichen Bewässerung, Biodiversität, Klima und Soziales nur wenige oder gar keine Anforderungen stellt. Beim Tierwohl und für Aquakulturprodukte sind die Kriterien etwas strenger. ec.europa.eu/agriculture/organic



Gebana vermarktet hauptsächlich über Versandhandel eine breite Palette an fair gehandelten Produkten von Kleinbauern aus dem Süden. Sie erfüllen die Fairtrade-Kriterien von Gebana und sind nach den Richtlinien der EU-Bioverordnung zertifiziert. Zusätzlich definiert Gebana eigene Umweltaanforderungen wie Waldumwandlungsverbot oder Regelungen zur Bewässerung. Da nur für die Biozertifizierung eine unabhängige Kontrolle stattfindet, nicht aber für die Fairtrade-Richtlinien, gibt es Abzug bei der Glaubwürdigkeit. www.gebana.ch



Mit diesem Label kennzeichnet Spar Lebensmittel aus biologischem Anbau nach den gesetzlichen Mindestanforderungen der Schweiz respektive der EU. Südprodukte sind zusätzlich mit dem Max Havelaar Label ausgezeichnet. Zusatzanforderungen wie ein Flugverbot werden nicht verlangt. www.spar.ch



Domino Spielregeln

- 1) 10 Spielkarten mit der Vorderseite nach unten auf den Tisch legen und die übrigen Spielkarten untereinander gleichmässig aufteilen.
- 2) Der erste Spieler spielt eine Karte aus, indem er sie auf den Tisch legt. Der zweite Spieler legt eine passende Karte.
- 3) Achtet darauf, dass Text oder Logo zu einer Karte auf dem Tisch passt.
- 4) Wenn jemand nicht weiss, welches Logo zu welcher Beschreibung gehört, kann in der Tabelle Definitionen der Label für nachhaltige Lebensmittel nachgesehen werden.
- 5) Wenn ein Spieler die richtige Karte nicht auf der Hand hat, kann er einen Joker ausspielen. Oder er muss eine Karte aus der Tischmitte ziehen und einmal aussetzen.
- 6) Es gewinnt, wer als erster alle Domino-Karten ausgespielt hat.



Domino Spielkarten



	Bio Natur Plus (Manor) Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label		Claro Fair Trade Produkte, die entsprechend den Kriterien des fairen Handels vermarktet werden. Schweizer Label
	MSC Fisch und Meeresfrüchte aus ausgewogenem und nachhaltigem Fischfang Internationales Label		Natur Aktiv (Aldi) Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label
	Bio Suisse Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label		Biotrend (Lidl) Produkte aus dem Biolandbau (aus Deutschland) Schweizer Label
	Migros Bio Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label		Demeter Produkte aus dem biodynamischen Landbau (d.h. im Einklang mit Landökosystemen und den Mondzyklen) Internationales Label
	Max Havelaar Produkte, die die Kriterien des fairen Handels erfüllen. Schweizer Label		Sternenblatt mit grünem Hintergrund Produkte aus dem Biolandbau Europäisches Label



Terrasuisse (Migros)

Produkte aus integriertem Landbau (d.h. naturnahe und tierfreundliche Landwirtschaft)

Schweizer Label



Gebana

Produkte, die die Kriterien des fairen Handels erfüllen.

Schweizer Label



KAG freiland
Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung und Biolandbau

Schweizer Label



Spar Natur Pur (Spar)

Produkte aus dem Biolandbau

Schweizer Label



Naturaplan (Coop)

Produkte aus dem Biolandbau

Schweizer Label



IP-SUISSE:

Produkte aus integriertem Landbau (d.h. naturnahe und tierfreundliche Landwirtschaft)

Schweizer Label



Naturafarm (Coop)

Fleisch- und Eiprodukte aus artgerechter Tierhaltung

Schweizer Label



Fidelio

Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung

Schweizer Label



Naturafarm (Coop)

Fleisch- und Eiprodukte aus artgerechter Tierhaltung

Schweizer Label



Fidelio

Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung

Schweizer Label



Naturaplan (Coop)

Produkte aus dem Biolandbau

Schweizer Label



IP-SUISSE:

Produkte aus integriertem Landbau (d.h. naturnahe und tierfreundliche Landwirtschaft)

Schweizer Label



KAG freiland

Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung und Biolandbau

Schweizer Label



Spar Natur Pur (Spar)

Produkte aus dem Biolandbau

Schweizer Label



Terrasuisse (Migros)

Produkte aus integriertem Landbau (d.h. naturnahe und tierfreundliche Landwirtschaft)

Schweizer Label



Gebana

Produkte, die die Kriterien des fairen Handels erfüllen.

Schweizer Label



Migros Bio

Produkte aus dem Biolandbau

Schweizer Label



Demeter

Produkte aus dem biodynamischen Landbau (d.h. im Einklang mit Landökosystemen und den Mondzyklen)

Internationales Label



Max Havelaar

Produkte, die die Kriterien des fairen Handels erfüllen.

Schweizer Label



Sternenblatt mit grünem Hintergrund

Produkte aus dem Biolandbau

Europäisches Label



Bio Suisse

Produkte aus dem
Biolandbau

Schweizer Label



Biotrend (Lidl)

Produkte aus dem Bioland-
bau (aus Deutschland)

Schweizer Label



MSC

Fisch und Meeresfrüchte
aus ausgewogenem und
nachhaltigem Fischfang

Internationales Label



Natur Aktiv (Aldi)

Produkte aus dem Bioland-
bau

Schweizer Label



Bio Natur Plus (Manor)

Produkte aus dem
Biolandbau

Schweizer Label



Claro Fair Trade

Produkte, die die Kriterien
des fairen Handels erfüllen

Schweizer Label



Claro Fair Trade

Produkte, die die Kriterien
des fairen Handels erfüllen

Schweizer Label

Biotrend (Lidl)

Produkte aus kontrolliertem
Biolandbau

(aus Deutschland)



Natur Aktiv (Aldi)

Produkte aus dem Bioland-
bau

Schweizer Label

MSC

Fisch und Meeresfrüchte
aus ausgewogenem und
nachhaltigem Fischfang

Internationales Label



		Bio Natur Plus (Manor) Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label	Demeter Produkte aus dem biodynamischen Landbau (d.h. im Einklang mit Landökosystemen und den Mondzyklen) Internationales Label
		Sternenblatt mit grünem Hintergrund Produkte aus dem Biolandbau Europäisches Label	Bio Suisse Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label
		Max Havelaar Produkte, die die Kriterien des fairen Handels erfüllen. Schweizer Label	Spar Natur Pur (Spar) Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label
		Gebana Produkte, die die Kriterien des fairen Handels erfüllen Schweizer Label	Naturaplan (Coop) Produkte aus dem Biolandbau Schweizer Label
		KAG freiland Fleischprodukte aus artgerechter Tierhaltung und Biolandbau Schweizer Label	Naturafarm (Coop) Fleisch- und Eiprodukte aus artgerechter Tierhaltung Schweizer Label



IP-SUISSE

Produkte aus integriertem
Landbau (d.h. naturnahe
und tierfreundliche Land-
wirtschaft)

Schweizer Label

Migros Bio

Produkte aus dem
Biolandbau

Schweizer Label



Fidelio

Fleischprodukte aus artge-
rechter Tierhaltung

Schweizer Label

Terrasuisse (Migros)

Produkte aus integriertem
Landbau (d.h. naturnahe
und tierfreundliche Land-
wirtschaft)

Schweizer Label



Definitionen der Label für nachhaltige Lebensmittel



Sternenblatt mit grünem Hintergrund

Produkte aus dem Biolandbau
Europäisches Label



Bio Natur Plus (Manor)

Produkte aus dem Biolandbau
Schweizer Label



Bio Suisse

Produkte aus dem Biolandbau
Schweizer Label



Biotrend (Lidl)

Produkte aus kontrolliertem
Biolandbau
(aus Deutschland)



Claro Fair Trade

Produkte, die die Kriterien des
fairen Handels erfüllen.



Demeter

Produkte aus dem biodynamischen
Landbau (d.h. im Einklang mit
Landökosystemen und den Mondzyklen)
Internationales Label



Fidelio

Fleischprodukte aus artgerechter
Tierhaltung
Schweizer Label



Gebana

Produkte, die die Kriterien des
fairen Handels erfüllen.



IP-SUISSE

Produkte aus integriertem
Landbau (d.h. naturnahe und
tierfreundliche Landwirtschaft)
Schweizer Label



KAG freiland

Fleischprodukte aus
artgerechter Tierhaltung
und Biolandbau
Schweizer Label



Max Havelaar

Produkte, die die Kriterien des
fairen Handels erfüllen.
Schweizer Label



Migros Bio

Produkte aus dem Biolandbau
Schweizer Label



MSC

Fisch und Meeresfrüchte aus
ausgewogenem und nachhaltigem
Fischfang
Internationale Label



Natur Aktiv (Aldi)

Produkte aus dem Biolandbau
Schweizer Label



Naturaplan (Coop)

Produkte aus dem Biolandbau
Schweizer Label



Naturafarm (Coop)

Fleisch- und Eiprodukte aus
artgerechter Tierhaltung
Schweizer Label



Spar Natur Pur (Spar)

Produkte aus dem Biolandbau
Schweizer Label



Terrasuisse (Migros)

Produkte aus integriertem
Landbau (d.h. naturnahe und
tierfreundliche Landwirtschaft)
Schweizer Label

Kim der Sinne und Jahreszeiten



© Timo Ullmann / WWF Schweiz

Beim Kim der Sinne und Jahreszeiten erfahren die Spieler, welches Obst und Gemüse bei uns in der jeweiligen Saison wächst. Beim Kim der Sinne und Jahreszeiten können die Schülerinnen und Schüler dazu die Geschmäcker, Gerüche, Geräusche, Farben und Formen der heimischen Gemüse- und Obstsorten der Saison neu entdecken.

Spielablauf

- 1) Auf vier verschiedenen Tischen vorbereiten:
 - Die Beutel mit dem duftenden Obst/Gemüse und das Schild «Riechen»
 - Die Teller mit den Obststückchen (mit einer Decke abgedeckt), die Zahnstocher, die Tücher und das Schild «Schmecken»
 - Die Gläser und das Schild «Hören»
 - Die Beutel mit dem unterschiedlich geformten Obst/Gemüse und das Schild «Tasten»
- 2) Einen fünften Tisch ein wenig von den anderen Tischen entfernt aufstellen. Das verwendete, nicht zugeschnittene Obst/Gemüse sowie die zwei nicht verwendeten, ebenfalls nicht zugeschnittenen Sorten darauflegen. Diese mit einer Decke abdecken und das Schild «Sehen» aufstellen. Dieser Tisch kommt erst am Ende des Spiels zum Einsatz und wird bei der anfänglichen Rotation ausgelassen.
- 3) Die Klasse in vier Gruppen aufteilen und jeweils ein Exemplar des Arbeitsblatts Obst und Gemüse erkennen verteilen.
- 4) Jeder Gruppe einen Tisch zuteilen und erklären, dass die Gruppen mit dem jeweils auf dem Schild angegebenen Sinn das versteckte Obst/Gemüse erraten müssen. Wenn das jeweilige Obst/

Ziel

- Mit allen fünf Sinnen Obst/Gemüse verschiedener Jahreszeiten kennen lernen.

Alter

Ab 7 Jahren

Ort

Im Klassenzimmer

Material

- Total 6 undurchsichtige Behälter (4 Beutel, 2 Gläser) für:
 - **Geruchssinn:** 2 Beutel mit 2 jeweils halbierten und intensiv riechenden Obst-/Gemüsesorten der Saison.
 - **Geschmackssinn:** 2 Teller mit 2 in Stücke geschnittenen Obst-/Gemüsesorten der Saison.
 - **Gehörsinn:** 2 Gläser mit 2 verschiedenen Samensorten. Zum Beispiel Kürbis, Reis, Bohnen etc.
 - **Tastsinn:** 2 Beutel mit Obst-/Gemüsesorten der Saison, idealerweise mit gut unterscheidbaren Formen. Zum Beispiel eine Birne und eine Zwiebel, eine Zucchini und eine Kartoffel etc.
 - **Sehsinn:** Ein ganzes Exemplar jeder verwendeten Obst- und Gemüsesorte und 2 weitere Sorten, die bislang noch nicht verwendet wurden.
- 5 Schilder mit der Aufschrift: «Schmecken», «Riechen», «Tasten», «Hören», «Sehen».
- 2 Decken und 5 bis 6 Tücher
- Zahnstocher
- Eine Uhr mit Sekundenanzeige
- Erforderliche Unterlagen: Obst und Gemüse erkennen und Saisontabelle von Früchten bzw. Gemüse, erhältlich auf www.wwf.ch/saisontabelle.

Dauer

40 Minuten



Gemüse erraten wurde, müssen die Schülerinnen und Schüler die Fragen auf dem Arbeitsblatt beantworten.

Die Beschreibung der Aufgaben jeder einzelnen Station folgt weiter unten. An der Station «Schmecken» ist die Anwesenheit der Lehrperson erforderlich. Jede Station dauert höchstens 5 Minuten, wonach die Teams jeweils den Tisch wechseln müssen und so alle Tische im Uhrzeigersinn passieren.

- 5) Nach Abschluss der Rotation müssen die Gruppen eine Liste aller Gemüse- und Obstsorten erstellen, die sie entdeckt haben. Danach stellt sich die ganze Klasse um den Tisch mit dem Schild «Sehen». Der Lehrer entfernt die Decke, die das Gemüse bedeckt, und gemeinsam werden die Listen der Gruppen überprüft. Die Kinder müssen selbst erkennen, dass zusätzliches Obst/Gemüse auf dem Tisch liegt.
- 6) Schliesslich die Saisontabellen austeilen, diesen gemeinsam besprechen und folgende Frage stellen: Warum ist es eurer Meinung nach wichtig, saisonales Obst und Gemüse zu essen?



Aufgaben bei den Tischen

«Tasten»-Tisch:

Lest auf dem Arbeitsblatt die Fragen im Abschnitt «TASTEN» aufmerksam durch.

Greift anschliessend in den Beutel und tastet das darin enthaltene Gemüse ohne hineinzuschauen vorsichtig ab. Versucht so viele Eigenschaften wie möglich zu entdecken und notiert eure Antworten auf dem Arbeitsblatt. Das Gleiche wiederholt ihr dann mit dem anderen Beutel.

«Hören»-Tisch:

Lest auf dem Arbeitsblatt die Fragen im Abschnitt «HÖREN» aufmerksam durch.

Nehmt einen Behälter in die Hand und schüttelt ihn. Versucht so viele Eigenschaften wie möglich heraus zuhören und notiert eure Antworten auf dem Arbeitsblatt. Das Gleiche wiederholt ihr mit den anderen Behältern.

«Riechen»-Tisch:

Lest auf dem Arbeitsblatt die Fragen im Abschnitt «RIECHEN» aufmerksam durch.

Öffnet den Beutel ein wenig, schliesst die Augen und riecht am Inhalt des Beutels, **ohne hineinzuschauen**. Versucht so viele Details des Geruches wie möglich zu entdecken und notiert eure Antworten auf dem Arbeitsblatt. Das Gleiche wiederholt ihr mit dem anderen Beutel.

«Schmecken»-Tisch

Lest auf dem Arbeitsblatt die Fragen im Abschnitt «SCHMECKEN» aufmerksam durch.

Verbindet eure Augen und befolgt die Anweisungen des Lehrers.

Esst das Gemüse-/Obststückchen, das euch euer Lehrer gibt, und versucht vor dem Herunterschlucken so viele Geschmackseigenheiten wie möglich zu entdecken. Anschliessend nehmt ihr die Augenbinde ab und notiert eure Antworten auf dem Arbeitsblatt.

Mit dem Inhalt des zweiten Tellers geht ihr genauso vor.

Name

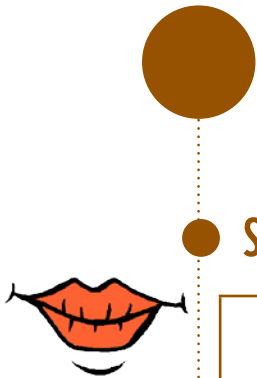
Arbeitsblatt: Obst und Gemüse erkennen

● Riechen



Riechen	Beutel Nr. 1	Beutel Nr. 2
Mag ich den Geruch?		
Wie würde ich den Geruch beschreiben? Stechend, duftend, wohlriechend, aromatisch, beissend, herb, mild ...		
Um welche Obst- oder Gemüsesorte handelt es sich?		
Woran erinnert mich der Geruch? An was muss ich denken?		

Name



● **Schmecken**

	Beutel Nr. 1	Beutel Nr. 2
Mag ich den Geschmack?		
Ist es ein angenehmer Geschmack?		
Ist es ein unangenehmer Geschmack (schlecht, widerlich ...)?		
Ist es ein intensiver Geschmack? (herb, stechend ...)		
Ist es ein milder Geschmack? (leicht, zart ...)		
Um welches Obst- oder Gemüse handelt es sich?		

Name



● Tasten



	Beutel Nr. 1	Beutel Nr. 2
Wie würde ich die Oberfläche beschreiben, die ich berührt habe? Klebrig, spröde, zart, rau, hart, glatt, weich ...		
Wie würde ich die Form beschreiben, die ich abgetastet habe? Rund, flach, spitz, gross, klein, holprig ...		
Um welche Obst- oder Gemüsesorte handelt es sich?		

● Hören



	Beutel Nr. 1	Beutel Nr. 2
Sind die Samen, die dieses Geräusch machen, gross oder klein?		
Handelt es sich um viele oder wenige Samen?		
Um was für Samen handelt es sich?		

Oh schreck, ein Steak!

«Oh schreck, ein Steak!» spielt sich grundsätzlich wie das normale Schwarz-Peter-Spiel. Fleisch spielt dabei die Rolle des Schwarzen Peters, Pärchen mit Hartkäse sowie Milch und Rahm geben weniger Punkte als die anderen Pärchen.



Spielablauf

- 1) Ein Blick in die Karten: Welche Karten bilden ein Pärchen? Welche Karte bleibt allein? Diese eine Karte sollte man am Ende des Spieles besser nicht mehr in den Händen halten. Sie ist nämlich der «Schwarze Peter» und gibt minus 5 Punkte beim Auszählen am Schluss des Spiels. Auch das Pärchen mit dem Hartkäse ist nicht so gut, es gibt am Schluss nämlich nur 1 Punkt. Das mit der Milch und dem Rahm gibt 2 Punkte, alle anderen Pärchen geben 4 Punkte. Wieso ist das wohl so?
- 2) Das Spiel beginnt so: Die gemischten Karten werden an die Mitspieler verteilt. Wer ein Pärchen in seiner Hand entdeckt, kann es sofort vor sich ablegen.
- 3) Ziehen von Karten: Wer die meisten Karten hat, beginnt. Sie oder er zieht aus den verdeckten Karten seiner linken Nachbarin eine Karte und nimmt sie auf die Hand. Kann er mit der neuen Karte ein Pärchen bilden, darf er es ablegen. Dann ist sein rechter Nachbar an der Reihe und darf bei ihm eine Karte ziehen.
- 4) Das Spiel geht im Kreis weiter, bis alle Pärchen abgelegt sind und einer nur noch das Steak – den Schwarzen Peter – in der Hand hält. Jetzt werden die Punkte zusammengezählt (minus 5 für den Schwarzen Peter, 2 für das Weichkäse-Pärchen, 1 für das Hartkäse-Pärchen, alle anderen geben 4 Punkte). Wer am meisten Punkte hat, gewinnt!
- 5) Mehrere Spielrunden machen: Wenn mehrere Spielrunden gemacht werden, können die Punkte der einzelnen Spiele notiert und dann zusammengezählt werden. So kann der grosse Gesamt-Sieger erkoren werden!

Variante

Will man das Spiel einfacher gestalten, kann man auch auf die Punkte verzichten und «nur» das normale Schwarz-Peter-Spiel spielen.

Ziel

- Sich bewusst sein, dass Fleisch und Tierprodukte aufgrund ihrer hohen Umweltbelastung mit Mass gegessen werden sollten.

Alter

Ab 7 Jahren

Ort

Im Klassenzimmer

Material

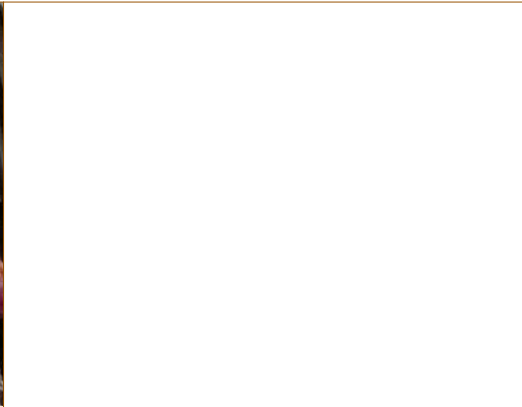
- Spielkarten zum Ausdrucken und Ausschneiden im Anhang

Dauer

20 Minuten



Oh schreck, ein
Steak!



Hartkäse:
Hartkäse(Comté)
– Hartkäse (Emmentaler)



Hartkäse:
Hartkäse (Emmentaler)
– Hartkäse (Comté)



Flüssige Tierprodukte:
Milch

– Rahm



Flüssige Tierprodukte:
Rahm

– Milch



Wasser:
Wasser direkt vom Hahn

– Mineralwasser



Wasser:
Mineralwasser

– Wasser direkt vom Hahn



Kartoffeln:

Rösti

– Kartoffeln



Kartoffeln:

Rohe Kartoffeln

– Rösti



Nudeln:

Spaghetti

– Nudeln



Nudeln:

Spiralen

– Spaghetti



Hülsenfrüchte:

Bohnen

– Erbsen



Hülsenfrüchte:

Erbsen

– Bohnen



Reis:

Weisser Reis

– Vollkornreis



Reis:

Vollkornreis

– Weisser Reis



Tee:
Kalter Tee

– warmer Tee



Tee:
Warmer Tee

– kalter Tee



Dessert:
Schokolade

– Gummibärchen



Dessert:
Gummibärchen

– Schokolade



Mais:
Mais-Griess für Polenta

– Zuckermais



Mais:
Zuckermais

– Mais-Griess für Polenta



Ganzjährig erhältliches Gemüse:
Karotten

– Randen



Ganzjährig erhältliches Gemüse:
Randen

– Karotten



Früchte im Frühling:

Erdbeeren

– Äpfel (Lagersorten)



Früchte im Frühling:

Äpfel (Lagersorten)

– Erdbeeren



Früchte im Sommer:

Pfirsich

– Kirschen



Früchte im Sommer:

Kirschen

– Pfirsich



Früchte im Herbst:

Trauben

– Quitten



Früchte im Herbst:

Quitten

– Trauben



Früchte im Winter:

Baumnüsse

– Marroni



Früchte im Winter:

Marroni

– Baumnüsse



Gemüse im Frühling:

Spargeln

– Rhabarber



Gemüse im Frühling:

Rhabarber

– Spargeln



Gemüse im Frühsommer-Herbst:

Brocoli

– Radieschen



Gemüse im Frühsommer-Herbst:

Radieschen

– Broccoli



Gemüse im Sommer-Spätherbst:

Peperoni

– Tomaten



Gemüse im Sommer-Spätherbst:

Tomaten

– Peperoni



Gemüse für den Winter:

Kürbis

– Schwarzwurzel



Gemüse für den Winter:

Schwarzwurzel

– Kürbis

Zoff ums Essen



© Timo Ullmann / WWF Schweiz

Geschwindigkeit ist in diesem Spiel alles, im Kopf und in den Beinen. Denn einerseits muss man Nahrungsmittel möglichst schnell zu seiner Gruppe bringen. Andererseits muss man auch schnell erkennen, ob diese regional oder saisonal sind, damit man für seine Gruppe wirklich punkten kann.

Ziel

Saisonale und regionale Produkte erkennen können

Alter

Ab 7 Jahren

Ort

Im Freien oder in der Turnhalle

Material

Spielkarten zum Ausdrucken und Ausschneiden im Anhang

Dauer

30 Minuten

Spielablauf

- 1) Zwei gleich grosse Gruppen reihen sich auf den gegenüberliegenden Seiten eines Spielfeldes auf. Die Lehrperson nummeriert die Spieler beider Gruppen von 1 bis X. Dann sagt sie das Thema des Spieles an (möglichst viele regionale oder saisonale Produkte sammeln). Sie legt in jeder Spielrunde ein passendes Nahrungsmittel-Kärtchen in die Mitte des Spielfeldes.
- 2) Ruft nun die Lehrperson zum Beispiel die Zahl Sieben auf, rennen «die Sieben» der beiden Gruppen in die Mitte und versuchen das dort liegende Nahrungsmittel-Kärtchen zu ergattern und hinter das Ende des Spielfeldes auf ihrer Seite zu bringen.
- 3) Man darf dem Gegner jedoch das Kärtchen abjagen, indem man ihn berührt. Gelingt das, während der «Gefangene» (Berührte) das Kärtchen in der Hand hält, gehört das Kärtchen dem Fänger. Hat der Gefangene jedoch das Kärtchen vor der Berührung fallengelassen, geht das Spiel weiter. Das heisst beide können wieder versuchen, das Kärtchen aufzunehmen und über den Spielfeldrand ihrer Seite zu bringen – natürlich ohne sich fangen zu lassen.
- 4) Es ist aber nicht in jedem Fall ein «gutes» Kärtchen: Wenn zum Beispiel das Thema «saisonale Produkte» ist, kann die Lehrperson auch eine Erdbeere im Herbst platzieren. Die SchülerInnen müssen erkennen, ob es sich um ein umweltfreundliches Produkt handelt, also im genannten Fall um ein saisonales. Wenn ein Produkt nicht umweltfreundlich ist, sollten die SchülerInnen das Kärtchen nicht aufnehmen. Aber es gilt: Wer es zuletzt berührt hat, deren/dessen Gruppe muss das Kärtchen nehmen. Zur Entscheidung hat man aber nur wenig Zeit, und «gute» Kärtchen schnappt einem der Gegner schnell vor der Nase weg.
- 5) Das Spiel kann für beendet erklärt werden, wenn alle SchülerInnen mindestens einmal zum Zug kamen. Die Gruppe gewinnt, welche am meisten der dem Thema entsprechenden Nahrungsmittel sammelt. Unpassende Nahrungsmittel-Kärtchen geben Minuspunkte.

Früchte Frühling				
	Äpfel (Lagersorten) Aus der Schweiz	Erdbeeren Aus Ägypten	Kiwi (gelagert) Aus der Schweiz	Birnen (Lagersorten) Aus der Schweiz
				
	Pfirsich Aus Italien	Aprikosen Aus der Schweiz	Kirschen Aus Frankreich	Johannisbeeren Aus Bern

Äpfel (Lagersorten): S. Teschke, [CC BY-SA 2.0](#)
 Erdbeeren: Shizao [CC BY-SA 3.0](#)
 Kiwi: © Arno Bachert/[pixelio.de](#)
 Pfirsich: Public

Aprikosen: © knipseline/[pixelio.de](#)
 Johannisbeeren: © Andreas Liebhart/[pixelio.de](#)
 Birnen (Lagersorten), Kirschen: © w.r.wagner/[pixelio.de](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).

Früchte Herbst				
	Äpfel (Herbstsorten) Aus Italien	Trauben Aus Griechenland	Quitten Aus der Schweiz	Hagebutten Aus der Schweiz
				
	Baumnüsse Aus Übersee	Marroni Aus Italien	Äpfel (Lagersorten) Aus dem Thurgau	Kiwi Aus Neuseeland

Trauben: martin_I, [CC BY 2.0](#)
 Quitten: © w. r. wagner/[pixelio.de](#)
 Hagebutten: Dr. Klaus-Uwe Gerhardt/[pixelio.de](#)
 Baumnüsse: © birgith/[pixelio.de](#)

Marroni: © djama/[fotolia.de](#)
 Kiwi: © Arno Bachert/[pixelio.de](#)
 Äpfel (Herbstsorten), Äpfel (Lagersorten):
 S. Teschke, [CC BY-SA 2.0](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).

Gemüse Frühling				
	Blumenkohl Aus Italien	Spargeln Aus den USA	Bärlauch Aus der Schweiz	Rhabarber Aus den Niederlanden
Gemüse Frühsommer-Herbst Sommer				
	Broccoli Aus der Schweiz	Kopfsalat Aus Italien	Radieschen Aus den Niederlanden	Zucchini Aus Marokko

Spargeln: © Edyta Pawlowska/[fotolia.de](https://www.fotolia.de)
 Bärlauch: © Maria Lanznaster/[pixelio.de](https://www.pixelio.de)
 Rhabarber: © Christian Jung/[fotolia.de](https://www.fotolia.de)

Blumenkohl, Broccoli, Kopfsalat, Radieschen, Zucchini:
 © Ines Florin/WWF Suisse



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ch/).

Gemüse Sommer-Spätherbst				
	Bohnen Aus Italien	Peperoni Aus Spanien	Tomaten Aus der Schweiz	Zuckermais Aus Italien
Gemüse Winter				
	Chicorée Aus den Niederlanden	Zuckerhut Aus Italien	Kürbis Aus der Schweiz	Schwarzwurzel Aus der Schweiz

Bohnen: © w.r.wagner/pixelio.de
 Kürbis: © MB/fotolia.de
 Schwarzwurzel: © blende40/fotolia.de

Peperoni, Tomaten, Zuckermais, Chicorée,
 Zuckerhut: © Ines Florin/WWF Suisse



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ch/).

Ganzjährig erhältliches Gemüse

			
Kartoffeln Aus der Schweiz	Kabis Aus der Schweiz	Karotten Aus Frankreich	Randen Aus der Schweiz
			
Zwiebeln Aus der Schweiz	Lauch Aus Frankreich	Nüsslisalat Aus Belgien	Wirz Aus der Schweiz

Gemüse und Früchte unterschiedlicher Saisonalität



Topinambur

Aus Ägypten



Pastinaken

Aus der Schweiz



Rosenkohl

Aus Deutschland



Krautstiel

Aus der Schweiz



Schnittlauch

Aus der Schweiz



Spinat

Aus Deutschland



Rettich

Aus Italien



Heidelbeeren

Aus der Schweiz

Hinweise zur Saisonalität:

- **Topinambur:** Oktober bis März
- **Pastinaken:** Oktober bis März
- **Rosenkohl:** September bis März
- **Krautstiel:** April bis Oktober
- **Schnittlauch:** März bis November
- **Spinat:** März bis November
- **Rettich:** April bis November
- **Heidelbeeren:** Juli bis September

Topinambur: © foto.fred/[fotolia.de](https://www.fotolia.de)
 Pastinaken: © Wolfgang Jargstorff/[fotolia.de](https://www.fotolia.de)
 Heidelbeeren: Benjamin Klack/[pixelio.de](https://www.pixelio.de)

Rosenkohl, Schnittlauch, Rettich: w. r. wagner/[pixelio.de](https://www.pixelio.de)
 Krautstiel, Spinat: © Ines Florin/WWF Suisse



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ch/).

Sammler und Jäger (Geländespiel)



© Timo Ullmann / WWF Schweiz

Ziel des Spieles ist es, in der Gruppe möglichst viele vollständige umweltfreundliche Menüs zu bilden. Ein vollständiges Menü besteht aus fünf Nahrungsmittel-Bilderkarten. Die Karten können gefunden, gehandelt und sich gegenseitig abgejagt werden. Sie werden im «Dorf» der jeweiligen Gruppe, einem sicheren Platz, gesammelt. Die Gruppe gewinnt, die am meisten umweltfreundliche Menüs gesammelt hat.

Ziel

- Ein energie- und klimaschonendes Menü zusammenstellen können

Alter

Ab 10 Jahren

Ort

Im Freien, auf einem Gelände mit Hindernissen und Versteckmöglichkeiten für Kärtchen

Material

- Spielkarten zum Ausdrucken im Anhang

Dauer

60 Minuten

Spielablauf

1) Vorbereitung ohne SchülerInnen

- Die Grenzen des Spielfeldes im Gelände werden bestimmt, sowie ein zentraler Platz, der «Marktplatz» (ca. 4 x 4 m gross).
- Überall auf dem Gelände ausser auf dem Marktplatz werden die Zutaten-Karten für die zwölf Menüs versteckt. Eine Menü-Karte wird noch nicht versteckt, um damit das Spiel zu erklären.

2) Vorbereitung mit den SchülerInnen

- 4 Gruppen bilden à 4 bis 6 SchülerInnen.
- Das Spielfeld erklären: Den Marktplatz, den zentralen Treffpunkt zum Handeln der Kärtchen, und die Grenzen zeigen bzw. allenfalls ablaufen.

- Dann baut sich jede Gruppe mit einigem Abstand zum Marktplatz und zu den anderen Gruppen in 5 bis 10 Minuten ein «Dorf» (abgegrenzter Bereich von ca. 2 x 2 m) mit Naturmaterialien. Allenfalls schon gesichtete versteckte Kärtchen sollen noch liegen gelassen werden.

3) Spielerklärung

- Die Gruppen versuchen möglichst viele vollständige umweltfreundliche Menüs zusammenzustellen. Die Kärtchen zu den Menüs bewahren sie in ihrem Dorf auf, wo sie vor anderen Gruppen sicher sind. Ein Menü besteht aus fünf Bestandteilen:



1. Vorspeise oder Dessert (Suppe, Salate, Kuchen etc.)
2. Kohlenhydratlieferant wie Reis, Kartoffeln, Teigwaren etc.
3. Gemüse als Vitaminlieferant
4. Etwas Eiweisshaltiges: Ei, Käse, Fleisch, Bohnen etc.
5. Getränk

» **Aber aufgepasst:** Nur umweltfreundliche Menüs geben viele Punkte! Für «Klimakiller» zum Beispiel gibt es Minuspunkte. Was ein «Klimakiller» ist, müssen die Gruppen selber herausfinden oder dazu eine Auskunft einkaufen (siehe unten).

- Die Gruppen können sich die Kärtchen zu den Menüs auf unterschiedliche Arten beschaffen:
 - Suchen auf dem Gelände: Ausser auf dem Marktplatz können überall auf dem Spielfeld Kärtchen versteckt sein.
 - Handel auf dem Marktplatz: Auf dem Marktplatz kann mit gegnerischen Gruppen um Kärtchen gezeigelt werden.
 - Sich gegenseitig Kärtchen abjagen: Kärtchen kann man SpielerInnen der gegnerischen Gruppen abjagen, indem man sie mit der Hand berührt. Dazu muss man allerdings selber auch ein Kärtchen auf sich tragen. Ist jemand «gefangen» (berührt) worden, wird mit Schere – Stein – Papier um die Kärtchen gespielt. Auf dem Marktplatz und im Dorf dürfen keine Kärtchen abgejagt werden.
- Rat einholen: Will eine Gruppe wissen, wie gut ein Produkt ist, also ob es Plus- oder Minuspunkte gibt, kann sie die Lehrperson fragen. Die Auskunft kostet aber ein Kärtchen. Die abgegebenen Kärtchen können dann von der Lehrperson wieder versteckt werden.
- Das Spiel endet nach 30 Minuten oder wenn insgesamt elf vollständige Menüs bei den Gruppen existieren.

4) Abrechnung

- Jedes vollständige Menü gibt 8 Pluspunkte, jedes Menü mit nur einem fehlenden Bestandteil 4 Punkte.
- Es gibt Minuspunkte, wenn ein Nahrungsmittel aus dem gewählten Menü nicht umweltfreundlich ist:
 - Minus 4 Punkte: Hamburger, Salami, Steak, Spargeln (aus Südamerika)
 - Minus 1 Punkt: grosse Torte mit Rahm (dessen Herstellung viel Energie und Treibhausgase verursacht), Hartkäse (Emmentaler, Comté), Poulet, verarbeitete Getränke
 - Saisonspezifisch können weitere Minuspunkte für nicht saisonale Nahrungsmittel eingeführt werden.

Desserts / Vorspeise



Pfirsich



Erdbeeren



Kopfsalat



Trauben



Chicorée



Zuckerhut



Gummibärchen



Birne

Desserts / Vorspeise				
	Apfel	Grosse Torte mit Rahm	Schockolade	Pralinés
Gemüse				
	Spargeln aus Südamerika	Broccoli	Zucchini	Blumenkohl

Apfel: [fotolia.de](https://www.fotolia.de)

Grosse Torte mit Rahm: Public

Schockolade: André Karwath aka Aka, [CC BY-SA 2.5](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/)

Pralinés: von tup wanders, [CC BY 2.0](https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/)

Spargeln aus Südamerika: © Edyta Pawlowska / [fotolia.de](https://www.fotolia.de)

Broccoli, Zucchini, Blumenkohl: © Ines Florin / WWF Schweiz



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/).

Gemüse				
	Kürbis	Spinat	Krautstiel	Karotten
				
	Tomaten	Kohlrabi	Lauch	Pastinaken

Kürbis: © MB / [fotolia.de](https://www.fotolia.de)
 Spinat, Krautstiel: © Ines Florin / WWF Schweiz
 Karotten: [fotolia.de](https://www.fotolia.de)

Tomaten: © Ines Florin / WWF Schweiz
 Kohlrabi, Lauch: [fotolia.de](https://www.fotolia.de)
 Pastinaken: © Wolfgang Jargstorff / [fotolia.de](https://www.fotolia.de)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/ch/).

Kohlenhydrat-haltige Nahrungsmittel



Reis



Vollkornreis



Brot



Zuckermais



Spaghetti



Hörnli



Nudeln



Mais-Griess für Polenta

Reis: von Fastily, [CC BY-SA 3.0](#)
 Vollkornreis: Fastily, [CC BY-SA 3.0](#)
 Brot: Public
 Zuckermais: © Ines Florin / WWF Schweiz

Spaghetti: Paolo Piscolla, [CC BY-SA 2.0](#)
 Hörnli: von Sherool, [CC BY-SA 3.0](#)
 Nudeln: von Luigi Chiesa, [CC BY-SA 3.0](#)
 Mais-Griess für Polenta: © Daorson/ [fotolia.de](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).

Kohlenhydrat-haltige Nahrungsmittel				
	Kartoffeln	Kartoffeln	Couscous	Hirse
Eiweiss-haltige Nahrungsmittel				
	Linsen	Fisch	Kichererbsen	Tofu

Kartoffeln: © Ines Florin / WWF Schweiz
Couscous: Josefine Stenudd, [CC BY 2.0](#)
Hirse: Maria Lanznaster / [pixelio.de](#)
Linsen: © D. Walser / WWF Schweiz

Fisch: von Tongsamendawon, [CC-BY-SA-3.0](#)
Kichererbsen: © D. Walser / WWF Schweiz
Tofu: von qnsagetyrtle, [CC BY-SA 2.0](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).

Eiweiss-haltige Nahrungsmittel



Steak



Hamburger



Salami



Poulet



Ei



Ei



Hartkäse (Emmentaler)



Hartkäse (Comté)

Steak: [CC0](#)

Hamburger: [Public](#)

Salami: von André Karwath, [CC BY-SA 2.5](#)

Poulet: von quinn.anya, [CC BY-SA 2.0](#)

Ei: Kacper «Kangel» Aniolek, [CC BY-SA 3.0](#)

Hartkäse (Emmentaler): von Christian Bauer, [CC BY 2.0](#)

Hartkäse (Comté): von Myrabella, [CC-BY-SA-3.0](#)



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt, unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).

Getränke				
	Cola	Zitronensirup (selbstgemacht)	Ice Tea	Orangenlimonade
				
	Wasser (vom Hahn)	Mineralwasser	Wasser (direkt vom Hahn)	Wasser (im Glas)

Cola: Andreas Morlok / pixelio.de
Zitronensirup: von Polylerus, [CC BY-SA 3.0](https://pixelio.de)
Ice Tea: Brigitte Niedermeier / pixelio.de
Orangenlimonade: Benjamin Klack / pixelio.de

Wasser (vom Hahn): W.J.Pilsak, [CC BY-SA 3.0](https://pixelio.de)
Mineralwasser: © matchka / pixelio.de
Wasser (direkt vom Hahn): von Li-sung [CC BY-SA 2.5](https://pixelio.de)
Wasser (im Glas): Roger McLassus



Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/).

Getränke				
	Milch	Orangensaft	Kalter Tee	Warmer Tee

Milch: von Stefan Kühn, [CC BY-SA 3.0](#)
Orangensaft: Public
Kalter Tee: von Zantastik, [CC BY-SA 2.0](#)
Heisser Tee: von Dfred, [CC BY-SA 2.5](#)



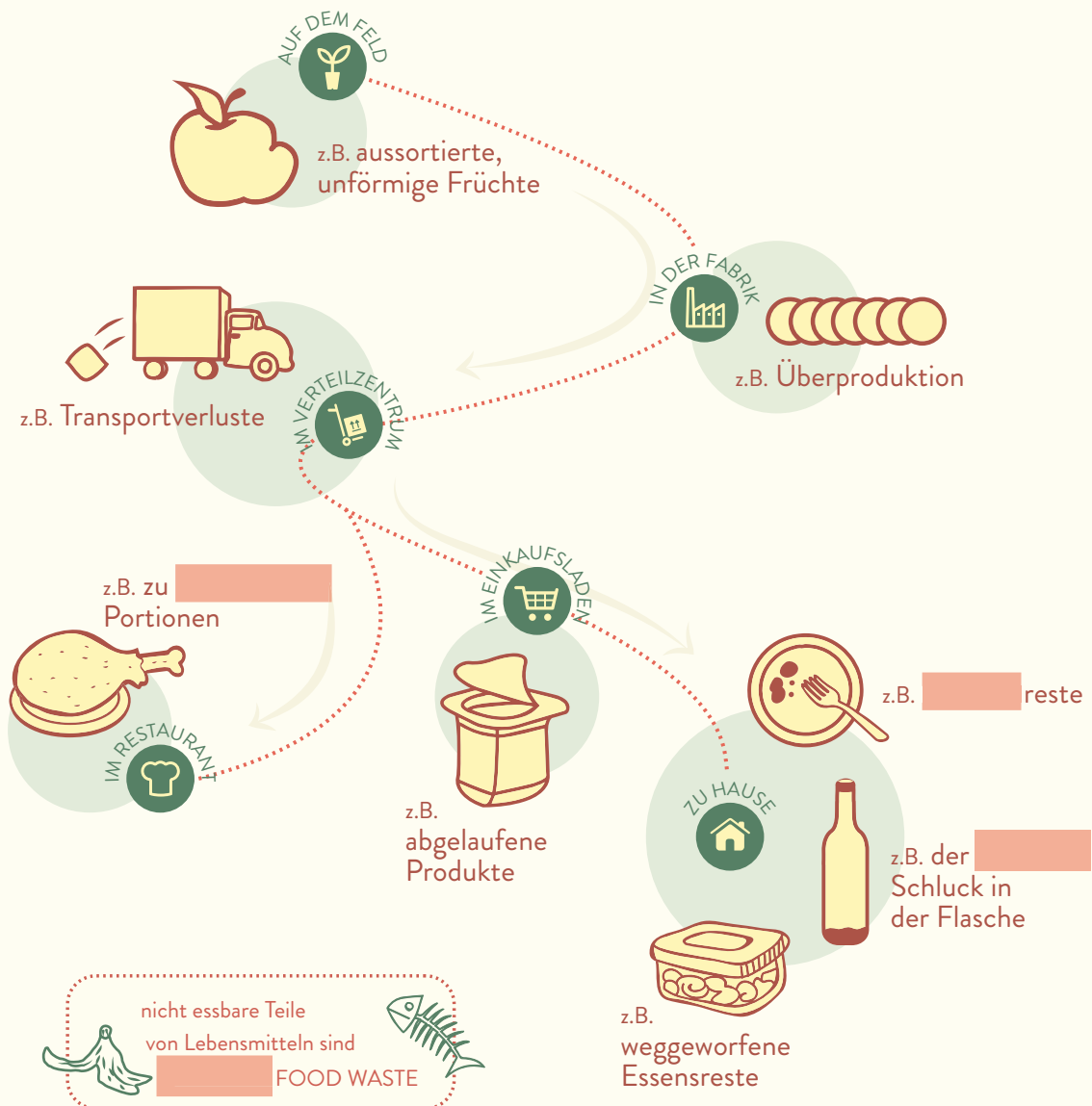
Diese Spielkarten stehen, wo nicht anders vermerkt,
 unter einer [CC BY-SA 3.0 Schweiz Lizenz](#).

Einstieg «Was ist Food Waste?» - Infografik mit Lückentext



Was ist FOOD WASTE?

Food Waste sind Lebensmittel, die für den Menschen hergestellt wurden und auf dem Weg vom [] bis zum Teller verloren gehen oder weg- [] werden.



Lösungen zu den Arbeitsblättern

Lückentext Infografik «Was ist Food Waste?»

- ◆ Food Waste sind Lebensmittel, die für den Menschen hergestellt wurden und auf dem Weg vom **Feld** bis zum Teller verloren gehen oder **weggeworfen** werden.
- ◆ z.B. zu **grosse** Portionen
- ◆ z.B. **Teller**resten
- ◆ z.B. der **letzte** Schluck in der Flasche
- ◆ Nicht essbare Teile von Lebensmitteln sind **kein** Food Waste

