«Food Champions»

What label is on your table?

Handbuch für Lehrpersonen:
Lektionsplanung, Ideen und Unterlagen

2 What label is on your table?

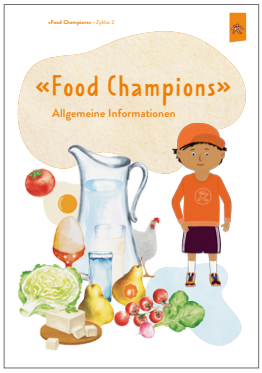
2.1 Inhalt und Übersicht

Vielen Dank, dass du dich für die Durchführung der Einheit 2 «What label is on your table?» zum Thema Lebensmittellabels entschieden hast. In dieser Einheit erwarten dich und deine Schülerinnen und Schüler spannende und erlebnisorientierte Aufgaben. Die Einheit ist folgendermassen aufgebaut:

Inhalt

2.2	Kompetenzen des Lehrplan 21 und übergeordnete Ziele	Seite 3
2.3	Lektionsplanung Theorie	Seite 4
2.4	Lektionsplanung Praxis	Seite 6
2.5	Hintergrundinformationen für Lehrpersonen	Seite 9
2.6	Lösungen Arbeitsheft «Food Champions»	Seite 10
2.7	Ergänzende Unterrichtsideen (Experimente, Ausflüge, Übungen, Spiele)	Seite 11
Anhang UM	Unterrichtsmaterial (Kopiervorlagen)	Seite 12

Übersicht



Allgemeine Informationen

Handbuch mit Kopiervorlagen für die SuS (im Anhang)

Arbeitsheft «Food Champions» mit Rezepten

Download ganzes Lehrmittel

2.2 Kompetenzen des LP21 und übergeordnete Ziele

NMG.2.6

Die Schülerinnen und Schüler (SuS) können Einflüsse des Menschen auf die Natur einschätzen und über eine nachhaltige Entwicklung nachdenken.

MI.1.2

c) Die SuS können mithilfe von vorgegebenen Medien lernen und Informationen zu einem bestimmten Thema beschaffen (z. B. Buch, Zeitschrift, Lernspiel, Spielgeschichte, Website).

Zusätzlich zu den Kompetenzen aus dem LP21 stehen diese konkreten Ziele im Fokus:

- Die Inhalte werden mit dem Prinzip des kooperativen Lernens vermittelt: Denken, Austauschen und Vorstellen (kurz D-A-V).
- Die SuS können verschiedene Lebensmittelabels nennen.
- Die SuS können die Bedeutung von Lebensmittellabels kritisch hinterfragen.
- Die SuS können erklären, warum Lebensmittellabels hilfreich sind.
- Die SuS wissen, wie Lebensmittellabels beurteilt werden können.
- Die SuS erlangen weitere Sicherheit im Umgang mit dem Messer und weiteren Küchengeräten in der Küche.
- Die SuS lernen ein einfaches Rezept für einen Apéro kennen und können dieses umsetzen.

2.3 Lektionsplanung Theorie

Nachfolgend ist die Lektionsplanung für die Theorie zum Thema Lebensmittellabels für den Zyklus 2 im Detail aufgeführt. Die dazugehörigen Materialien sind in der rechten Spalte zu finden.

Inhalt	Benötigtes Material
Einstieg Die LP stellt im Vorhinein einen Mini-Markt auf. Im Markt werden Lebensmittel angeboten, welche in der anschliessenden praktischen Einheit benötigt werden: → Saisonales Gemüse → Saisonales Obst → Hüttenkäse → Nüsse → Quark → … Die LP achtet darauf, dass die gekauften Lebensmittel mit den richtigen Preisen und verschiedenen Labels gekennzeichnet sind, die für eine nachhaltige Produktion stehen (z. B. Bio Suisse, Demeter usw.) Es können auch Produkte regionaler Labels verwendet werden. Die SuS erhalten je drei Klebepunkte und werden dazu aufgefordert, die Lebensmittel zu betrachten und sich für drei zu entscheiden, die sie kaufen würden. Diese Lebensmittel markieren sie mit einem Klebepunkt. Anschliessend wird besprochen, wer welche Lebensmittel ausgewählt hat und warum. **Frage:** Worauf achtet ihr, wenn ihr Essen kauft? → Kriterien sammeln. Falls noch nicht genannt, leitet die LP zu den Labels über: **Frage:** Fällt euch etwas auf den Lebensmitteln auf, die ihr gewählt habt? → Die SuS entdecken die Logos, Sticker usw. **Fragen:** Was bedeuten diese Namen? Was fällt euch zu diesen Begriffen ein? Was ist ein Label? Wozu braucht es Labels? → Gemeinsam wird eine Hypothese aufgestellt.	→ **Lebensmittel für die praktische Einheit** → **Klebepunkte**

In der Welt der Lebensmittellabels

Die Label-Hashtags werden an die Tafel gehängt (#Bio-Suisse, #Demeter, #MaxHavelaar, #IP-SUISSE, #ASC, #SuisseGarantie).

→ **Hashtags (UM1), Computer mit Internetzugang, Arbeitsauftrag Label (UM2)**

Die SuS werden in maximal sechs Gruppen eingeteilt. Jeder Gruppe wird ein Lebensmittellabel zugeteilt, über welches sich die SuS mithilfe der Website der Labels informieren und folgende Fragen dazu beantworten:

→ Wie heisst das Label?
→ Wofür steht es/Was garantiert es?

→ **Bei Bedarf: Informationstexte Label (UM2). Dort sind auch die Websites der Labels zu finden.**

Hinweise für die LP:

→ Falls die Zeit eher knapp ist, empfiehlt es sich, weniger Labels zu erforschen.
→ Falls es für die SuS zu anspruchsvoll sein sollte, sich die Informationen selbstständig im Internet zu besorgen, stehen alternativ kurze Informationstexte für jedes Label zur Verfügung. Diese Texte stammen von den Websites der Labels.

Präsentation

LP: «Nun haben wir verschiedene Labels kennengelernt. Natürlich präsentieren sie sich auf ihren Websites alle als besonders gut. Doch wer garantiert mir, dass das auch wirklich so ist?»

→ **Computer mit Internetzugang**

→ Antworten der SuS anhören

LP: «Es gibt eine Website, die verschiedene Labels überprüft und miteinander vergleicht. Zusätzlich stellt sie ihnen eine Art Zeugnis aus. Natürlich ist zu beachten, dass auch diese Einschätzung nicht abschliessend ist. Dennoch liefert die Website einige Anhaltspunkte und zeigt, dass Label nicht gleich Label ist.

Geht auf **www.labelinfo.ch** und schaut nun einmal nach, welches Zeugnis euer Label erhält.»

Hinweise für die LP:

→ Dieser Auftrag soll dazu dienen, bei den SuS das kritische Denken anzuregen, und sie dazu auffordern, auch bei «ausgezeichneten» Lebensmittellabels genauer hinzuschauen.
Es soll jedoch keine Bewertung in Form von «gutes Label/schlechtes Label» stattfinden.

2.4 Lektionsplanung Praxis – Crackers & Co.

Inhalt	Benötigtes Material
Optionale Repetition: Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz Die LP bespricht mit den SuS das zugehörige Plakat.	→ **Plakat P2**
Einrichtung Arbeitsplatz Die Tische werden gereinigt und die Arbeitsplätze eingerichtet.	→ **Plakat P3**
Optionale Repetition: Schneidetechniken Die Schneidetechniken werden mithilfe des Plakates im Plenum angeschaut, sodass bei der Zubereitung die korrekten Griffe angewendet werden.	→ **Plakat P4**
Zubereitung Die LP teilt die Klasse in Gruppen von 3–5 SuS ein und verteilt die Materialien und Zutaten. 1 Gruppe: Gemüse 1 Gruppe: Früchte 1 Gruppe: Hüttenkäse-Dip und Nüsse 1 Gruppe: Tofu-Aufstrich und Crackers Die SuS lesen ihr Rezept und bereiten die entsprechende Speise zu. Anschliessend wird gemeinsam gegessen.	→ **Rezepte im Arbeitsheft**
Aufräumen und Abwaschen Gemeinsames Aufräumen und Abwaschen	→ **Plakat P5**

Crackers & Co.

Benötigtes Material und Zutaten	Pro Klasse	Pro Arbeitsgruppe «Snackgemüse»	Pro Arbeitsgruppe «Früchte»	Pro Arbeitsgruppe «Hüttenkäse-Dip»	Pro Arbeitsgruppe «Tofu-Aufstrich»	Pro SuS
1 Schüssel (Kompost)		X	X	X		
1 Schüssel (für gewaschene Gemüse/Früchte)		X	X	X		
1 Schüssel (zum Mischen der Zutaten)				X	X	
1 Schneidebrett						X
1 Rüstmesser						X
Sparschäler		3–5 St.				
4 Teller		X	X			
1 Esslöffel				X	X	
6 Schälchen				X	X	
5 Teelöffel				X	X	
1 Gabel					X	
1 Zitronenpresse					X	
ca. 1.5 kg saisonales Gemüse	X					
ca. 1.2 kg saisonale Früchte	X					

Benötigtes Material und Zutaten	Pro Klasse	Pro Arbeitsgruppe «Snackgemüse»	Pro Arbeitsgruppe «Früchte»	Pro Arbeitsgruppe «Hüttenkäse-Dip»	Pro Arbeitsgruppe «Tofu-Aufstrich»	Pro SuS
600 g Hüttenkäse nature				X		
2 Bund Radieschen				X		
Schnittlauch				X		
Jodiertes Speisesalz				X	X	
Pfeffer				X	X	
200 g ungesalzene Nüsse				X		
250 g Seidentofu					X	
2 EL Joghurt nature					X	
1 Bund Petersilie					X	
½ Zitrone					X	
Olivenöl					X	
Vollkorncrackers*					X	
Znüniteller						X

*2–4 St. pro SuS

2.5 Hintergrundinformationen für Lehrpersonen

In der Welt der Lebensmittellabels

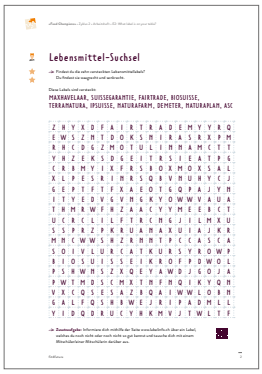
Die schweizerische Landwirtschaft ist meist intensiv, was bedeutet, dass grosse Maschinen, synthetische Dünger und Pestizide verwendet werden. Die intensive Lebensmittelproduktion hat dazu beigetragen, dass wir in der Schweiz **mit genügend, vielfältigen und erschwinglichen Lebensmitteln versorgt sind**. Sie bringt jedoch auch eine Reihe von Problemen mit sich, die die nachhaltige Sicherung unserer Lebensgrundlagen gefährden. **Das Schweizer Ernährungssystem belastet die Umwelt durch hohe Mengen an Treibhausgasen und Ammoniak**. Hinzu kommen Treibhausgasemissionen aus der Verarbeitung, Lagerung und dem Transport der Lebensmittel. Durch übermässige Einträge von Stickstoff, Phosphor und Pestiziden beeinträchtigt die intensive Landwirtschaft zudem die Bodenfruchtbarkeit, die Biodiversität und die Qualität von Luft und Wasser. Darüber hinaus entstehen entlang der Produktionsketten von Lebensmitteln, die zunehmend global ausgerichtet sind, **soziale Herausforderungen wie die Ausbeutung von Arbeitskräften**.

Vor diesem Hintergrund sind auf dem Schweizer Markt zahlreiche Lebensmittellabels entstanden. Sie **kennzeichnen landwirtschaftliche Produkte, die nach besonderen Kriterien produziert wurden**. Diese Labels dienen Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch der Wirtschaft und der öffentlichen Hand als praktische Informationsquellen, um ihren Konsum verantwortungsbewusster zu gestalten.

Sie widerspiegeln eine **Vielzahl der Anliegen**, die mit einem verantwortungsvollen Konsum verbunden sein können: «ökologisch essen», «ethisch essen», «gesund essen», «regional essen» usw. So gibt es diverse Nachhaltigkeitslabels, die den Konsumentinnen und Konsumenten einen Mehrwert in Bezug auf Ökologie (z. B. biologisch oder integrierte Landwirtschaft), Tierwohl oder Sozialstandards (z. B. fairer Handel) versprechen. Neben Nachhaltigkeitslabels gibt es Labels, die die Herkunft oder traditionelle Produktionsweise eines Produktes garantieren oder qualitative Aspekte in den Vordergrund stellen.

Die steigende Nachfrage nach nachhaltig hergestellten Produkten und das Bedürfnis nach Transparenz in den Produktionsketten haben zu einer **grossen Vielfalt von Lebensmittellabels** geführt. Diese kann Konsumentinnen und Konsumenten jedoch leicht überfordern. Auch kann es schwierig sein abzuschätzen, wie glaubwürdig die Labels sind. Mit einem Schwerpunkt auf Nachhaltigkeitslabels hat die Plattform www.labelinfo.ch mehrere weit verbreitete Labels auf dem Schweizer Lebensmittelmarkt bewertet. Diese Bewertungen helfen dabei, die Glaubwürdigkeit der Labels und ihre Anforderungen an die Produkte und ihre Produktion in Bezug auf Umweltfreundlichkeit, Sozialverträglichkeit und Tierwohl zu beurteilen.

2.6 Lösungen Arbeitsheft «Food Champions»



Suchsel

Z	H	Y	X	D	F	A	I	R	T	R	A	D	E	M	Y	Y	R	Q
E	W	S	Z	N	T	D	O	K	S	N	I	R	A	S	R	X	P	M
R	H	C	D	G	Z	M	O	T	U	L	I	N	N	A	M	C	T	T
Y	H	Z	E	K	S	D	G	E	I	T	R	S	I	E	A	T	P	G
C	R	B	M	Y	I	X	F	R	S	B	O	X	M	O	X	S	A	L
X	L	P	E	S	R	I	N	R	S	Q	B	V	N	U	H	Y	C	J
G	E	P	T	F	T	F	X	A	E	O	T	G	Q	P	A	J	Y	N
I	T	Y	E	D	V	G	V	N	G	K	Y	O	W	W	V	A	U	A
T	H	M	R	W	F	H	Z	A	A	C	Y	Y	M	E	E	B	C	T
U	C	R	C	L	I	L	F	T	R	C	N	G	J	I	L	M	X	U
S	S	P	R	Z	P	K	R	U	A	N	A	X	U	I	A	J	K	R
M	N	C	W	W	S	H	Z	R	N	N	T	P	C	C	A	S	C	A
S	O	I	V	L	U	R	C	A	T	K	U	R	S	Y	R	O	W	P
B	I	O	S	U	I	S	S	E	I	K	R	O	F	P	D	W	O	L
P	S	H	W	N	S	Z	X	Q	E	Y	A	W	D	J	G	O	J	A
P	W	T	M	D	S	C	M	X	T	N	F	N	Q	I	K	Y	Q	N
V	X	C	Q	S	E	S	A	Z	B	Q	A	I	W	W	L	O	B	N
G	A	L	F	Q	S	H	B	W	E	J	R	I	P	A	D	M	L	L
Y	I	D	Q	D	R	U	C	Y	H	K	M	V	J	T	W	L	T	F

2.7 Ergänzende Unterrichtsideen

Die Einheit «What label is on your table?» kann nach Belieben ergänzt werden.

Weitere Ideen
Lernplakat «Food Champions»
Steckbrief zu den Lebensmittellabels herstellen

Exkursionen
Stiftung Biovision: Besuch oder Buchung der **Ausstellung CLEVER**
Public Eye: Schulbesuch zum Thema Schokolade

Unterrichtsmaterial

Als Ergänzung stehen einsatzfertige Vorlagen zur Verfügung.

	Inhalt
UM1	**Zeigebild** Hashtags
UM2	**Arbeitsblatt** Arbeitsauftrag Labels

Notizen

UM1 Hashtags

#BioSuisse

#Demeter

#MaxHavelaar

#IP-SUISSE

#ASC

#SuisseGarantie

UM2 Arbeitsauftrag Label

1. Besuche die dir zugeteilte Website:

- → www.bio-suisse.ch
- → www.demeter.ch
- → www.ipsuisse.ch
- → www.fairtrademaxhavelaar.ch
- → www.de.asc-aqua.org
- → www.suissegarantie.ch

2. Informiere dich über das Label.

3. Beantworte die untenstehenden Fragen.

Wie heisst das Label?

Wofür steht es? Was garantiert es?

Bio Suisse

Bio Suisse steht für Nachhaltigkeit, Ressourcenschutz, Tierwohl, Fairness, Biodiversität und Transparenz. Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Bio-Produzent/-innen. Der Grundsatz lautet: Bio Suisse bringt die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht. So wird den Kund/-innen ein gesunder und nachhaltiger Konsum ermöglicht und gleichzeitig werden die natürlichen Ressourcen für zukünftige Generationen erhalten.

Bio Suisse fördert einen ganzheitlichen Landbau und eine nachhaltige Ernährung. Bio Suisse orientiert sich an natürlichen Prozessen und Kreisläufen. Bio-Suisse-Landwirtschaftsbetriebe müssen ganz biologisch geführt werden. Es wird auf synthetischen Dünger, Pestizide und gentechnisch veränderte Organismen verzichtet. Bio-Suisse-Betriebe verwenden organischen Dünger und betreiben zudem biologischen Pflanzenschutz. So bleiben die Bodenfruchtbarkeit und der Humusgehalt hoch und das Wasser sauber. Flugtransporte sind verboten und es wird die regionale und nahe Produktion bevorzugt. In der Verarbeitung sorgen schonende Verfahren, Zutaten in Knospe-Qualität und wenig Zusatzstoffe für gesunden und authentischen Genuss.

Quelle: www.bio-suisse.ch

Demeter

Demeter ist das weltweit gültige Qualitätslabel für Nahrungsmittel aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Es ist das älteste Bio-Label überhaupt und verfügt über die strengsten Richtlinien. Wer Demeter einkauft, weiss, dass dahinter eine konsequent naturnahe und nachhaltige Landwirtschaft und Verarbeitungsweise steht.

In der biodynamischen Landwirtschaft geht es immer um die Stärkung des Ganzen. Boden, Pflanze, Tier und Mensch werden als Teile eines grossen Kreislaufes gesehen, in dem alle aufeinander angewiesen sind und sich gegenseitig unterstützen.

Merkmale der biologisch-dynamischen Landwirtschaft sind:

- das Fördern der Bodenfruchtbarkeit
- das Zusammenarbeiten mit der Natur
- die respektvolle und bedürfnisgerechte Tierhaltung
- eine vielfältige Fruchtfolge
- das Schaffen guter Lebensbedingungen für Nützlinge
- und vieles mehr

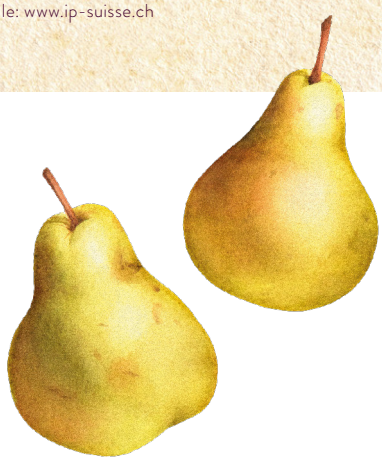
Quelle: www.demeter.ch

IP-SUISSE

IP-SUISSE steht für Schweizer Herkunft, Biodiversität, Tierwohl, Soziales, Fairness, Pflanzen- und Ressourcenschutz. IP-SUISSE-Bäuerinnen und -Bauern produzieren tiergerecht, umweltfreundlich und in respektvollem Umgang mit den Menschen geschmackvolle Lebensmittel, die für alle erschwinglich sind. IP-SUISSE setzt sich für eine ökologisch und ökonomisch ausgewogene Schweizer Landwirtschaft ein. 100 % Schweizer Herkunft gewährleistet kurze, ökologisch sinnvolle Transportwege und hochwertige Qualität. Sie vermeidet, dass die Ressourcen anderer Länder für unseren Bedarf verbraucht werden. Die IP-SUISSE-Bäuerinnen und -Bauern verpflichten sich, eine bestimmte Anzahl von Massnahmen für die Förderung der Artenvielfalt umzusetzen. IP-SUISSE-Produkte sind gentechfrei und werden weitgehend ohne Einsatz von Pestiziden hergestellt.

IP-SUISSE-Labelbetriebe achten auf eine möglichst naturnahe und artgerechte Haltung. Zudem setzt sich IP-SUISSE zum Ziel, den Ausstoss von Treibhausgasen auf ihren Bauernhöfen um 10 % zu senken, ohne die landwirtschaftliche Produktion zu beeinträchtigen.

Quelle: www.ip-suisse.ch



Fairtrade Max Havelaar

Das **Label Fairtrade Max Havelaar** kennzeichnet Produkte, bei deren Herstellung umfassende soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten werden. Fairtrade stärkt die Kleinbäuerinnen und -bauern, Plantagenarbeiter/-innen und ihre Familien im globalen Süden, damit sie ihre Lebensbedingungen aus eigener Kraft nachhaltig verbessern können.

Für die Kleinbäuerinnen und -bauern bedeutet dies:

- Ein Fairtrade-Mindestpreis, der die durchschnittlichen Kosten einer nachhaltigen Produktion deckt und finanzielle Stabilität verschaffen soll.
- Eine Fairtrade-Prämie – ein Geldbetrag, der zusätzlich zum Verkaufspreis bezahlt wird.
- Stärkung ihrer Position, indem sie sich zu demokratisch strukturierten Organisationen zusammenschliessen.
- Menschenwürdige Arbeitsbedingungen und ein Verbot von Diskriminierung, Zwangsarbeit und ausbeuterischer Kinderarbeit.
- Schutz der Gesundheit und Sicherheit von Menschen und Natur.
- Zugang zu Vorschusskrediten vor der Erntezeit sowie mehr Planungssicherheit für die Zukunft und engere Beziehungen zu den Käufer/-innen.

Quelle: www.fairtrademaxhavelaar.ch

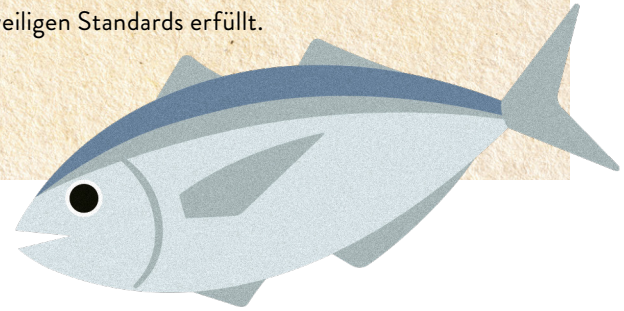
ASC ist ein Label für verantwortungsbewusst gezüchtete Fische und Meeresfrüchte. Die ASC-Standards umfassen sowohl die wichtigsten umweltbezogenen als auch die sozialen Auswirkungen der Zucht.

Umwelt: Aus ökologischer Sicht müssen Zuchtbetriebe nachweisen können, dass sie unerwünschte Auswirkungen auf Umwelt und Artenvielfalt aktiv reduzieren. Dazu gehört auch ein verantwortungsvoller Umgang mit dem Fischbestand und den natürlichen Ressourcen wie Wasser.

Soziales: Ihrer gesellschaftlichen Verantwortung müssen die Zuchtbetriebe gerecht werden, indem sie gewissenhaft agieren, das heisst den Mitarbeitenden einen guten und sicheren Arbeitsplatz im Einklang mit den Kernarbeitsnormen der ILO bieten und Rücksicht auf die Anwohner/-innen und die umliegenden Gemeinden nehmen.

Der ASC ist Standardsetzer, führt aber selbst keine Zertifizierungsaudits durch. Stattdessen setzt das Label auf ein Drittpartei-Zertifizierungssystem: Unabhängige Gutachter/-innen kontrollieren vor Ort, ob ein Zuchtbetrieb oder ein Unternehmen der Lieferkette die jeweiligen Standards erfüllt.

Quelle: www.de.asc-aqua.org



Suisse Garantie

Der Leitsatz von **Suisse Garantie** lautet: «Wo Suisse Garantie draufsteht, ist beste Schweizer Qualität drin. Das ist unser Versprechen. Ein Versprechen, das für klare Werte steht: Für eine nachhaltige Landwirtschaft. Für hochwertige Produkte. Und für Lebensmittel, die jeden Tag aufs Neue unsere Konsumentinnen und Konsumenten begeistern.» Suisse Garantie steht für absolute Frische. Die Suisse-Garantie-Landwirtschaft zeichnet sich durch eine optimale Ernte und kurze Transportwege aus. Die Richtlinien legen fest, dass mindestens 90 % aller Zutaten aus der Schweiz kommen.

Suisse Garantie steht für eine kleinräumige Landwirtschaft und engagiert sich für Artenvielfalt und regionale Produkte. Dank dem Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN) unterliegen Produkte von Suisse Garantie einem der international strengsten Umweltgesetze. Gentechnisch veränderte Organismen und leistungsfördernde Hormone und Antibiotika sind bei Suisse Garantie streng verboten.

Quelle: www.suissegarantie.ch