



FOODSHARING IM DAF-UNTERRICHT

GETVICO 24, 21. OKTOBER 2021, 23.00-23.30 UHR

ANNA PILASKI

**GOETHE
INSTITUT**

Sprache. Kultur. Deutschland.

ab A2

**Wie nennt man das Datum, das auf dem Bio Joghurt steht?
Hier fehlen sieben Buchstaben (a, e, u).
Ergänzen Sie sie.**

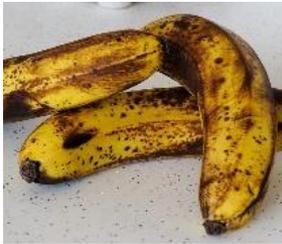


d_s Mind_sth_ltb_rk_itsd_t_m

EINSTIEG

Stellen Sie sich vor, Sie haben diese Lebensmittel schon länger zu Hause. Was macht Sie damit? Warum?

ab A2



**Sprechen Sie in Gruppen.
Benutzen Sie die Wörter und Ausdrücke.**

abgelaufen – anschauen – aufmachen – essen – in den Müll werfen –
noch gut sein – probieren – riechen – schlecht sein – trinken –
wegwerfen

EINSTIEG

Sind die Aussagen richtig oder falsch? Was denken Sie?

ab A2

- 1 Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet, dass man Lebensmittel danach nicht mehr essen kann.
- 2 Jede*r Deutsche wirft jedes Jahr über 50 Kilogramm Lebensmittel weg.
- 3 Besonders in der Landwirtschaft werden viele Lebensmittel in den Müll geworfen.
- 4 Es gibt sehr viele Deutsche, die finden, dass viel zu viele Lebensmittel im Müll landen.
- 5 Es gibt Vereine, die abgelaufene Lebensmittel von Supermärkten bekommen und diese dann an andere Menschen billiger verkaufen.

Lesen Sie nun den Text und korrigieren die falschen Aussagen.

ab A2

**ES SIND LEBENSMITTEL!
KEIN MÜLL!**

1. Das Unternehmen garantiert die höchste Qualität und den besten Geschmack.

3. Nicht nur in der Landwirtschaft, auch in Supermärkten, Bäckereien, Café und Restaurants...

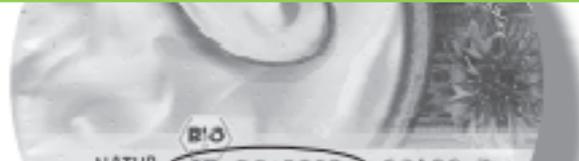
nicht mehr essen und w
Lebensmittel wirft jede

5. kostenlos

über 50 Kilogramm
im Jahr weg. Auch

**Welche Informationen sind neu für Sie?
Wie finden Sie die Initiative dieser
Vereine? Diskutieren Sie in Gruppen.**

eine Veranstaltung und dort kochen sie mit
genau diesen Lebensmitteln für viele andere
Menschen.



Quelle: Christiane Bolte-Costabiei, Anna Pilaski, Arbeitsblätter und Lehrerhandreichungen zum Kalender Ökologie und Nachhaltigkeit in Deutschland 2021, September, Foodsharing Goethe-Institut, München.

Welche drei Wörter aus dem Text möchten Sie lernen?

Schreiben Sie sie auf große Karten und lassen Sie die Vokale weg.

Mischen Sie alle Wörter und lassen Sie sie „fliegen“. Die anderen raten die Wörter.

Fliegende
Wörter

w_gw_rf_n

EINE GRAFIK

ab Ende A2

**Arbeiten Sie in Gruppen.
Gruppe A schreibt die Tipps
zu 1, 3, 5 und 7,
Gruppe B zu 2, 4, 6 und 8.**

**Bilden Sie Paare aus Gruppe
A und B.
Stellen Sie sich gegenseitig
Ihre Tipps vor.**



EINE GRAFIK

**Lesen Sie die Ausdrücke.
Welcher Ausdruck passt
zu welchem Tipp?
Arbeiten Sie zu zweit.**

A verdorbenes Obst und Gemüse

B nach vorn wandern

C an Bedürftige abgeben

D nicht unbedingt schlecht

E noch einmal aufwärmen

F nicht mit leerem Magen

G nicht zu viel

H nicht perfekt

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

1 Kleine Portionen 	2 Reste verwerten 
3 Einkaufszettel 	4 Krumm & klein 
5 Rotation im Kühlschrank 	6 MHD 
7 Kompost 	8 Spenden 

Quelle: UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO
© Globus 13288

EINE GRAFIK

Lesen Sie die Tipps auf dem Kalenderblatt und überprüfen Sie Ihre Zuordnung.

Vergleichen Sie sie dann mit Ihren Tipps. Welche Informationen sind neu?

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

1	Kleine Portionen  Lade dir nicht zu viel auf den Teller. Nachnehmen geht immer.	2	Reste verwerten  Verwende Reste als Zutaten für die morgige Mahlzeit oder wärme das zu viel Gekochte ein andermal auf.
3	Einkaufszettel  Plane deine Mahlzeiten, schreibe eine Einkaufsliste und geh nicht mit leerem Magen einkaufen.	4	Krumm & klein  Kaufe Obst und Gemüse, das nicht perfekt aussieht oder geformt ist.
5	Rotation im Kühlschrank  Packe neu gekaufte Lebensmittel im Kühlschrank nach hinten, ältere wandern nach vorn.	6	MHD  Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, ist das Produkt nicht unbedingt schlecht.
7	Kompost  Verdorbenes Obst und Gemüse hat auf einem Kompost noch einen Nutzen.	8	Spenden  Übrige Lebensmittel an Bedürftige und Initiativen in deiner Stadt abgeben.

Quelle: UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation FAO

© Globus 13288

EINE GRAFIK



**Was trifft (nicht) auf Sie zu?
Warum (nicht)? Sprechen Sie in Gruppen.**

1 Ich bin schon ein:e Lebensmittelretter:in.

2 Ich wäre gerne ein:e Lebensmittelretter:in.

3 Ich möchte gern die Tipps ausprobieren.

4 Ich finde Lebensmittel müssen nicht gerettet werden.

EINE GRAFIK

Weiterführende Aktivitäten:

Erzählen Sie Ihrer Familie in Ihrer Muttersprache von diesen Tipps.

Challenge:

- eine Woche 4 der Tipps einhalten.
- Erfahrungen dokumentieren & präsentieren.



EIN ARTIKEL

ab Ende A2

**Schauen Sie sich das Foto und die Überschrift an. Worum könnte es in dem Text gehen?
Sprechen Sie in Gruppen.**

Zu gut zum Wegwerfen



APP



ZU GUT ZUM WEGWERFEN

Mit der App „Too Good To Go“ ist es einfach, leckere Lebensmittel vor dem Müll zu retten. Das Prinzip: Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und Hotels verkaufen Essen, das sie zu viel eingekauft oder hergestellt haben, zu einem günstigen Preis an Interessierte, anstatt es wegzuworfen. Rund 3,6 Millionen Menschen in Deutschland haben die App mittlerweile heruntergeladen und etwas mehr als 4.700 Betriebe waren 2020 über diese App zu finden. Das Essen zu retten, ist einfach: Interessierte bekommen dadurch Orientierung, welche Geschäfte oder Restaurants in der Nähe an diesem Tag Reste anbieten. Sie können dann einen digitalen Gutschein für eine Portion oder eine Tüte kaufen. Meistens kostet er zwei oder drei Euro. Dafür bekommen sie am Abend in dem jeweiligen Geschäft ein Gericht oder eine Tüte mit Lebensmitteln. Was genau, das ist meistens eine Überraschung. Je nachdem, welche und wie viele Lebensmittel übrig sind, variieren die Tüten oder Portionen. Sie sind mal größer, mal kleiner. Eines ist aber sicher: Diese Lebensmittel landen nicht in der Tonne und die „Retterin“ oder der „Retter“ bekommen sie günstiger als normalerweise.

9

MI 1
DO 2
FR 3
SA 4
SO 5
MO 6
DI 7
MI 8
DO 9
FR 10
SA 11
SO 12
MO 13
DI 14
MI 15
DO 16
FR 17
SA 18
SO 19
MO 20
DI 21
MI 22
DO 23
FR 24
SA 25
SO 26
MO 27
DI 28
MI 29
DO 30

LEBENSMITTELRETTUNG

WEITERNUTZUNG

FOODSHARING

VERNETZUNG

SPENDEN



**GOETHE
INSTITUT**
Sprache · Kultur · Deutschland

FOODSHARING- EINE REPORTAGE

5

hören und sehen

Foodsharing

- 14 a** Lesen Sie die Aussage. Warum ist das Ihrer Meinung nach so?
Sprechen Sie in Gruppen.

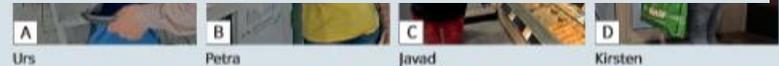
*In Geschäften, Mensen und Bäckereien wirft man viel Essen weg, das man noch genießen kann.
In einer deutschen Großstadt sind das mehrere Lkw-Ladungen pro Tag.*



Foodsharing

- 14 a** Lesen Sie die Aussage. Warum ist das Ihrer Meinung nach so?
Sprechen Sie in Gruppen.

*In Geschäften, Mensen und Bäckereien wirft man viel Essen weg, das man noch genießen kann.
In einer deutschen Großstadt sind das mehrere Lkw-Ladungen pro Tag.*



Urs legt die Lebensmittel in einen Schrank.

- b** Was geschieht mit den Lebensmitteln? Sehen Sie Szene 13. Welche Information finden Sie am interessantesten? Vergleichen Sie im Kurs.
- c** Arbeiten Sie zu viert. Sehen Sie die Szene noch einmal. Jede/r beobachtet eine Person aus 15a. Welche Aspekte sind dieser Person besonders wichtig? Machen Sie Notizen und berichten Sie.
- d** Wie finden Sie Foodsharing? Begründen Sie Ihre Meinung. Kennen Sie ähnliche Projekte? Erzählen Sie.

ab Anfang B1

FOODSHARING- EINE REPORTAGE

b Warum gibt es foodsharing? Sehen Sie Szene 12. Was ist richtig? Kreuzen Sie an.



- 1. Anna und Urs arbeiten in der Mensa der Mainzer Universität.
- 2. Thomas war ein Gründer der Mainzer Foodsharer.
- 3. Urs hat mit anderen einen Film gemacht, um auf die Verschwendung von Lebensmitteln aufmerksam zu machen.
- 4. Über 400 Personen arbeiten bei Foodsharing Mainz mit.
- 5. Thomas kontrolliert, wie viele Gäste pro Tag in die Cafeteria und Mensa kommen.
- 6. Anna möchte helfen, dass nicht so viele Lebensmittel im Müll landen.



FOODSHARING- EINE REPORTAGE

Wer bekommt die geretteten Lebensmittel? Was würden Sie damit machen? Diskutieren Sie im Kurs.



**Was geschieht mit den Lebensmitteln?
Welche Informationen finden Sie am
interessantesten?**

**Wie finden Sie Foodsharing?
Kennen Sie ähnliche Projekte?**

INTERVIEW

Sehen Sie sich das Foto zwei Minuten genau an.

Ab Ende B1



**Notieren alle Dinge, an die Sie sich erinnern.
Vergleicht zu zweit.**

Aufgabe: Christiane Bolte-Costabiei, Anna Pilaski, Arbeitsblätter und Lehrerhandreichungen zum Kalender Ökologie und Nachhaltigkeit in Deutschland 2021, September, Foodsharing Goethe-Institut, München.

Foto: Kalender Ökologie und Nachhaltigkeit in Deutschland 2021, Rückseite, September, Foodsharing. Goethe-Institut, München. / SIRPLUS.

INTERVIEW

Ab Ende B1

SATZDOMINO

dass es Lebensmittelretter gibt.
finden einige Deutsche.
in Deutschland jedes Jahr weg.

Das ist viel zu viel,
Über 50 Kilogramm wirft jede Person
Es ist wichtig,

EIN SUPERMARKT FÜR LEBENSMITTELRETTER

Ein Supermarkt nur für Lebensmittel, die sonst weggeworfen würden – kann das funktionieren? Jawohl, es kann. Sechs solcher Märkte gibt es in Berlin bereits, dazu den deutschlandweiten Onlineshop von SIRPLUS. Die Firma wurde 2017 von jungen Menschen gegründet, die das Thema bekannter machen möchten. Einer von ihnen ist der 37-jährige Raphael Fellmer – auf dem Gebiet ein Aktivist der ersten Stunde.

Ein Supermarkt für abgelaufene Lebensmittel, das ist eine ungewöhnliche Idee. Wie bist du darauf gekommen?

Ich setze mich seit 2009 gegen die Verschwendung, also das Wegwerfen, von Lebensmitteln ein. Weltweit werden so viele Lebensmittel verschwendet, dass man davon alle Hungernden der Welt viermal ernähren könnte. Das muss man sich mal vorstellen. Am Anfang habe ich Lebensmittel aus den Müllcontainern der Supermärkte gerettet, dann fünf Jahre lang komplett ohne Geld gelebt und danach die Lebensmittelretten-Bewegung foodsharing.de aufgebaut. Darüber vernetzen sich Menschen, die in Supermärkten, Bäckereien und Restaurants Lebensmittel retten und sie dann verteilen oder selbst essen. Obwohl noch viel mehr Menschen bei foodsharing.de mitretten wollen, schaffen sie es zeitlich nicht. Ich dachte, man muss es den Menschen einfacher machen, etwas gegen die Verschwendung zu tun.

Woher stammen die Produkte?

Wir haben ungefähr 800 Partner, von denen wir die Lebensmittel abholen. Das sind Produzenten, Großmärkte und Großhändler, die gewöhnliche Supermärkte beliefern. Die Supermärkte nehmen Lebensmittel nicht mehr, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft. Die Großhändler würden sie also in den Müll werfen. Jetzt bekommen wir die Produkte und geben ihnen eine zweite Chance.

Gibt es auch Lebensmittel, die ihr nicht mehr verkaufen könnt?

Ja, wenn das Verbrauchsdatum abgelaufen ist. Steht auf einem Produkt „zu verbrauchen bis“, darf es danach nicht mehr verkauft werden, weil es gesundheitliche Schäden verursachen könnte. Das gilt zum Beispiel für Eierspeisen oder frisches Fleisch. Dieses Verbrauchsdatum ist etwas anderes als das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieser Unterschied ist sehr wichtig.

DAS KALENDERBLATT - DIE RÜCKSEITE

29/10/2021



FOODSHARING

ES SIND LEBENSMITTEL! KEIN MÜLL!

In Deutschland gibt es auf den meisten Lebensmitteln ein Datum, das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieses Datum bedeutet aber nicht: „Dieses Produkt ist dann nicht mehr gut.“ Es bedeutet nur: „Bis zu diesem Datum garantiert das Unternehmen die höchste Qualität und den besten Geschmack.“ Doch viele Menschen denken: Nach diesem Datum darf man die Lebensmittel nicht mehr essen und werfen sie in den Müll. Über 50 Kilogramm Lebensmittel wirft jede Person in Deutschland im Jahr weg. Auch in der Landwirtschaft, in Supermärkten, Bäckereien, Cafés und Restaurants landen viele Lebensmittel im Müll. Das ist viel zu viel, finden einige Deutsche und möchten etwas tun. Sie organisieren sich in Vereinen und holen die Lebensmittel von den verschiedenen Orten, wie zum Beispiel Restaurants, Bäckereien oder Supermärkten, ab. Dann geben sie diese kostenlos an andere Menschen, essen sie selbst oder organisieren eine Veranstaltung und dort kochen sie mit genau diesen Lebensmitteln für viele andere Menschen.



Vorderseite: Too Good To Go/Pressfoto/toogoodto.go.de
Rückseite: pa picture-alliance/dpa-infografik | dpa-infografik • Katja Hanke • SIRPLUS • Too Good To Go/Pressfoto | Timo Essner/timeoutpool.com



EIN SUPERMARKT FÜR LEBENSMITTELRETTER

Ein Supermarkt nur für Lebensmittel, die sonst weggeworfen würden – kann das funktionieren? Jawohl, es kann. Sechs solcher Märkte gibt es in Berlin bereits, dazu den deutschlandweiten Onlineshop von SIRPLUS. Die Firma wurde 2017 von jungen Menschen gegründet, die das Thema bekannter machen möchten. Einer von ihnen ist der 37-jährige Raphael Felmer – auf dem Gebiet ein Aktivist der ersten Stunde.

Ein Supermarkt für abgelaufene Lebensmittel, das ist eine ungewöhnliche Idee. Wie bist du darauf gekommen?

Ich setze mich seit 2009 gegen die Verschwendung, also das Wegwerfen, von Lebensmitteln ein. Weltweit werden so viele Lebensmittel verschwendet, dass man davon alle Hungernden der Welt viermal ernähren könnte. Das muss man sich mal vorstellen. Am Anfang habe ich Lebensmittel aus den Müllcontainern der Supermärkte gerettet, dann fünf Jahre lang komplett ohne Geld gelebt und danach die Lebensmittelretter-Bewegung foodsharing.de aufgebaut. Darüber vernetzen sich Menschen, die in Supermärkten, Bäckereien und Restaurants Lebensmittel retten und sie dann verteilen oder selbst essen. Obwohl noch viel mehr Menschen bei foodsharing.de mitretten wollen, schaffen sie es zeitlich nicht. Ich dachte, man muss es den Menschen einfacher machen, etwas gegen die Verschwendung zu tun. Also bringen wir die Lebensmittel an einen zentralen Ort, den Supermarkt, und erreichen so viel mehr Menschen.

Wer genau kauft bei euch ein?

Unsere Kunden kommen aus allen Teilen der Gesellschaft. Natürlich sind viele ökologisch lebende Menschen darunter, aber auch wohlhabende Leute, Hartz-IV-Empfänger, Studierende oder Rentner. Wir wollen in die Mitte der Gesellschaft und es hat funktioniert.

Woher stammen die Produkte?

Wir haben ungefähr 800 Partner, von denen wir die Lebensmittel abholen. Das sind Produzenten, Großmärkte und Großhändler, die gewöhnliche Supermärkte beliefern. Die Supermärkte nehmen Lebensmittel nicht mehr, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft. Die Großhändler würden sie also in den Müll werfen. Jetzt bekommen wir die Produkte und geben ihnen eine zweite Chance.

Gibt es auch Lebensmittel, die ihr nicht mehr verkaufen könnt?

Ja, wenn das Verbrauchsdatum abgelaufen ist. Steht auf einem Produkt „zu verbrauchen bis“, darf es danach nicht mehr verkauft werden, weil es gesundheitliche Schäden verursachen könnte. Das gilt zum Beispiel für Eiscreme oder frisches Fleisch. Dieses Verbrauchsdatum ist etwas anderes als das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dieser Unterschied ist sehr wichtig.

WIE LANGE KANN MAN LEBENSMITTEL MIT ABGELAUFENEM MINDESTHALTBARKEITSDATUM NOCH VERKAUFEN?

Teilweise Jahre. Und das gilt nicht nur für Trockenware wie Nudeln oder Reis. Selbst ein Joghurt ist noch Monate lang haltbar, nachdem das Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist. Manchmal sogar auch ein Jahr. Er wird an der Oberfläche vielleicht etwas trockener oder etwas Wasser setzt sich ab. Das hat aber nichts mit der Qualität zu tun. Das Mindesthaltbarkeitsdatum besagt lediglich: Der Hersteller garantiert Konsistenz, Farbe und Geschmack auf allerhöchstem Niveau. Das ist sehr verwirrend, weil viele Menschen denken, dass die Produkte dann nicht mehr gut sind. Wir setzen uns auch dafür ein, dass die Menschen wieder mehr auf ihre Sinne vertrauen, anstatt auf das Mindesthaltbarkeitsdatum. Also: sehen, riechen und schmecken, anstatt nur aufs Datum zu schauen und das Lebensmittel wegzuschmeißen.



ZU GUT ZUM WEGWERFEN

Mit der App „Too Good To Go“ ist es einfach, leckere Lebensmittel vor dem Müll zu retten. Das Prinzip: Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und Hotels verkaufen Essen, das sie zu viel eingekauft oder hergestellt haben, zu einem günstigen Preis an interessierte, anstatt es wegzuworfen. Rund 3,6 Millionen Menschen in Deutschland haben die App mittlerweile heruntergeladen und etwas mehr als 4.700 Betriebe waren 2020 über diese App zu finden. Das Essen zu retten, ist einfach: Interessierte bekommen dadurch Orientierung, welche Geschäfte oder Restaurants in der Nähe an diesem Tag Reste anbieten. Sie können dann einen digitalenutschein für eine Portion oder eine Tüte kaufen. Meistens kostet er zwei oder drei Euro. Dafür bekommen sie am Abend in dem jeweiligen Geschäft ein Gericht oder eine Tüte mit Lebensmitteln. Was genau, das ist meistens eine Überraschung. Je nachdem, welche und wie viele Lebensmittel übrig sind, variieren die Tüten oder Portionen. Sie sind mal größer, mal kleiner. Eines ist aber sicher: Diese Lebensmittel landen nicht in der Tonne und die „Retterin“ oder der „Retter“ bekommen sie günstiger als normalerweise.

Tipps gegen Lebensmittelverschwendung			
1 Kleine Portionen Leide ein wenig zu viel auf dem Boden. Nachkommen geht immer.	2 Reste verwerten Verwende Reste als Zutaten für die morgige Mahlzeit oder verwende das zu viel Gebackene als Gebäck für die Party.	3 Einkaufszettel Plane deine Mahlzeiten, schreibe eine Einkaufsliste auf und gehe nicht mit leerem Magen einkaufen.	4 Krumm & klein Kleine Obst und Gemüse, das nicht perfekt aussieht oder gebrochen ist.
5 Rotation im Kühlschrank Packe neue gekaufte Lebensmittel im Kühlschrank und hinten. So siehst du, was du zuerst verbrauchen solltest.	6 MHD Die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, ist das Produkt nicht unbedingt unbrauchbar.	7 Kompost Verkohlenes Obst und Gemüse hat auf deinen Rasen noch einen Nutzen.	8 Spenden Übrige Lebensmittel an Bedürftige und Organisationen in deiner Stadt abgeben.

Quelle: UN & Stiftung und Landesverbände des Ökologischen Bundesverbands (ÖBV)

ARBEITSBLÄTTER & LEHRERHANDREICHUNGEN

BKD-Kalender 2021 Ökologie und Nachhaltigkeit in Deutschland
September / Foodsharing
Arbeitsblätter



4a Arbeitet zu dritt. Lest Textteil 1.

Schüler*in A macht Aufgabe A, Schüler*in B Aufgabe B und Schüler*in C Aufgabe C.



Aufgabe A: Welche wichtigen Wörter verstehst du nicht? Suche sie im (Online-)Wörterbuch. Erkläre sie dann den anderen.
Aufgabe B: Was passiert im Text? Fasse den Textteil inhaltlich zusammen. W-Fragen helfen dir (Wer? Wo? Was? Wann? ...)
Aufgabe C: Stelle eine Frage zum Inhalt des Textes. Die anderen beantworten sie.

1 Mit der App „Too Good To Go“ ist es einfach, leckere Lebensmittel vor dem Müll zu retten. Das Prinzip: Bäckereien, Restaurants, Supermärkte und Hotels verkaufen Essen, das sie zu viel eingekauft oder hergestellt haben, zu einem günstigen Preis an Interessierte, anstatt es wegzuworfen. Rund 3,6 Millionen Menschen in Deutschland haben die App mittlerweile heruntergeladen und etwas mehr als 4.700 Betriebe waren 2020 über diese App zu finden.

b Arbeitet weiter zu dritt. Lest Textteil 2.

Schüler*in A macht Aufgabe C, Schüler*in B Aufgabe A und Schüler*in C Aufgabe B.

Aufgabe A: Welche wichtigen Wörter verstehst du nicht? Suche sie im (Online-)Wörterbuch. Erkläre sie dann den anderen.
Aufgabe B: Was passiert im Text? Fasse den Textteil zusammen. W-Fragen helfen dir (Wer? Wo? Was? Wann? ...)
Aufgabe C: Stelle eine Frage zum Inhalt des Textes. Die anderen beantworten sie.



2 Das Essen zu retten, ist einfach: Interessierte bekommen dadurch Orientierung, welche Geschäfte oder Restaurants in der Nähe an diesem Tag Reste anbieten. Sie können dann einen digitalen Gutschein für eine Portion oder eine Tüte kaufen. Meistens kostet er zwei oder drei Euro. Dafür bekommen sie am Abend in dem jeweiligen Geschäft ein Gericht oder eine Tüte mit Lebensmitteln.

c Arbeitet weiter zu dritt. Lest Textteil 3.

Schüler*in A macht Aufgabe B, Schüler*in B Aufgabe C und Schüler*in C Aufgabe A.



Aufgabe A: Welche wichtigen Wörter verstehst du nicht? Suche sie im (Online-)Wörterbuch. Erkläre sie dann den anderen.
Aufgabe B: Was passiert im Text? Fasse den Textteil inhaltlich zusammen. W-Fragen helfen dir (Wer? Wo? Was? Wann? ...)
Aufgabe C: Stelle eine Frage zum Inhalt des Textes. Die anderen beantworten sie.

3 Was genau, das ist meistens eine Überraschung. Je nachdem, welche und wie viele Lebensmittel übrig sind, variieren die Tüten oder Portionen. Sie sind mal größer, mal kleiner. Eines ist aber sicher: Diese Lebensmittel landen nicht in der Tonne und die „Retterin“ oder der „Retter“ bekommen sie günstiger als normalerweise.

d Bildet neue Gruppen. Wie funktioniert die App? Zeichnet die wichtigsten Aspekte. Gebt eure Zeichnungen an eine andere Gruppe. Die andere Gruppe schreibt zu jeder Zeichnung einen Satz. Dann macht ihr eine Ausstellung im Kurs.

5 Wählt eine Aufgabe aus. Stellt die Ergebnisse im Unterricht vor.

A Die App will in euer Land expandieren. Plant eine Werbekampagne.

B Welche Initiativen zur Rettung von Lebensmitteln gibt es in eurem Land? Recherchiert im Internet.

Autorinnen: Christiane Boite-Costabiei, Anna Pilaski
Copyright © Goethe-Institut
Alle Rechte vorbehalten

BKD-Kalender 2021 Ökologie und Nachhaltigkeit
September / Foodsharing
Lehrerhandreichung
Seite 1 von 5



Kalender Ökologie und Nachhaltigkeit 2021 September / Foodsharing Lehrerhandreichung



Abkürzungen

LK: Lehrkraft/Lehrer*in
L: Lerner*in
UE: Unterrichtseinheit
AB: Arbeitsblatt
PL: Plenum
EA: Einzelarbeit
PA: Partnerarbeit
GA: Gruppenarbeit

Autorinnen: Christiane Boite-Costabiei, Anna Pilaski
Copyright © Goethe-Institut
Alle Rechte vorbehalten

Kalender Ökologie und Nachhaltigkeit in Deutschland 2021 mit Arbeitsblättern und Lehrerhandreichungen:

<https://www.goethe.de/de/spr/unt/kum/han.html>

Portal Globales Lernen:

<https://www.globaleslernen.de/de/fokusthemen/fokus-lebensmittelverschwendung/bildungs-und-unterrichtsmaterialien>

Was zeichnet die Aufgabensequenzen zu Foodsharing methodisch-didaktisch aus?

- **Sitz im Leben der Lernenden.**
- **Sprechen die Lernenden als sie selbst an.**
- **Lernende handeln als sie selbst.**
- **Vermittlung von Landeskunde.**
- **Alle vier Fertigkeiten werden geübt.**
- **Mediationsaufgaben!**



Foto: pixabay



Das hat mir gefallen:

Das möchte ich ausprobieren:



Fotos: Pixabay

Das frage ich mich:

**VIELEN DANK
FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT.**



@annapilaskicom