

Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?



Unterrichtseinheit(en) für 2-3 Doppelstunden in der Sekundarstufe

Inhalte

Die Unterrichtseinheit erklärt die Zusammenhänge von Klima, Nahrungsmitteln und dem persönlichen Lebensstil sowie welche Lebensmittel besonders klimarelevant sind und warum tierische Produkte etwa zehnmal so viele schädliche Klimagase verursachen als pflanzliche Kost. Die Schülerinnen und Schüler können sich die Zusammenhänge in zwei bis drei Doppelstunden erarbeiten.

Lebenswelt(en)



Merkmal(e)



Zielgruppen

Lehrer*innen der Sekundarstufe, Jahrgangsstufen 9 und 10, sowie Lehrer*innen an berufsbildenden Schulen

Ziele

Lernziele und Kompetenzen (Auswahl): Die Schüler*innen

- Beschreiben Vorgänge zum Treibhauseffekt und stellen einen Bezug zum Lebensmittelkonsum her
- Kommunizieren in Gruppen zur Ausgestaltung und Relevanz der Klimatipps, werten fachtypische Darstellungen hierzu aus und stellen Ihre Entscheidungen zur Ausgestaltung eines klimafreundlichen Speiseplans sach- und adressatengerecht vor.
- Reflektieren und bewerten ihr eigenes Essverhalten in Bezug auf Klimaaspekte
- Erörtern Handlungsalternativen in Bezug auf eine klimaverträgliche Teilhabe an einer nachhaltigen Ernährung und nehmen Stellung dazu.

Erscheinungsjahr

2019

Unterstützung



Hintergrundinformationen für Lehrer*innen, Hinweise auf weitere Informationen und Arbeitsmaterialien für den Unterricht

Kontakt

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Telefon: 0228 6845-0
Internet: www.ble.de

Kostenloser Download unter: <https://www.ble-medien-service.de/3659/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun>

Kostenpflichtige Bestellung unter: <https://www.ble-medien-service.de/3659/was-hat-mein-essen-mit-dem-klima-zu-tun?number=3659>