

Anregungen und Kopiervorlagen zum Film

Hühnchen für Afrika

Kampagne-Clip von VEN, Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen e.V.

2 Minuten, ab 12 Jahren

Themen: Europäische Fleischexporte als Konkurrenz für afrikanische Geflügelzüchter, Foodwaste, «Helfen wollen» und die Folgen, Globalisierung und Freihandel, Filmgenre Kampagnenclip

Didaktische Impulse: Christine Imhof und Monika Neidhart

Schulstufe: 3. Zyklus, Sek II (Gymnasium, Berufsbildung)



Produktion: Film4Change, Deutschland 2014

Sprache: Deutsch

Untertitel: Französisch

Inhalt

In Europa werden oft nur die besten Stücke des Poulets gegessen, der Rest wird zu einem grossen Teil nach Westafrika exportiert. Dieser Akt der «Entwicklungshilfe», welcher vermeintlich das Hungerproblem Afrikas lösen sollte, bewirkt in Realität das Gegenteil: Das billige Tiefkühlfleisch wird zur Konkurrenz für die lokalen Geflügelzüchter und bedroht deren Existenzgrundlage.

In Form einer fiktiven Kampagne sensibilisiert der Clip für nachteilige Folgen von Freihandel. Er illustriert am Beispiel Pouletfleisch Mechanismen der globalisierten Wirtschaft und ruft zu verantwortungsbewusstem Konsum auf.

Zum Film

Beim Clip handelt es sich um einen Sensibilisierungsfilm einer entwicklungspolitischen Organisation. Er vertritt eine anwaltschaftliche Haltung und will eine klare Botschaft vermitteln. Im Unterschied zu einem Dokumentarfilm basiert er nicht auf einer ausgewogenen, sachlichen Darstellung der Thematik, sondern ist bewusst wertend und appellativ ausgerichtet. Der Kampagne-Charakter des Films zeigt sich u.a. im Abspann, wo die Auftraggeber des Films genannt werden.

Während der Film im ersten Teil das Thema in Form einer klassischen TV-Werbung einführt (bis Min. 1'19), blickt er im zweiten Teil hinter die Fassade und zeigt mit Texttafeln und Fotos die problematischen Aspekte der Poulet-Exporte. So schlägt er den Bogen zwischen unserem Alltag und dem Leben von Menschen im westlichen Afrika.

Wird der Clip im Unterricht eingesetzt, gilt es mit den Schüler/-innen das Genre zu thematisieren und kritisch zu reflektieren (Medienpädagogik): Es handelt sich um einen «doppelten» Kampagnenfilm: Der Film macht Kampagne, indem er über eine fiktive Kampagne berichtet. Fragen wie «Was propagiert die Kampagne «Riesenhuhn», die im Film vorgestellt wird? Und was propagiert der Film selber?» können helfen, die beiden Ebenen auseinanderzuhalten. Eventuell muss die Lehrperson auch die ironisch-zynische Kund/-innenbefragung ansprechen, da die Schüler/-innen sie möglicherweise nicht auf Anhieb als «faked» Interviews erkennen.

DIDAKTISCHE IMPULSE

BNE-Bezug

Dimensionen	Kompetenzen*	Prinzipien*
<ul style="list-style-type: none">- Gesellschaft (Individuum und Gemeinschaft)- Wirtschaft (tragfähige Prozesse)- Raum (lokal und global)	<ul style="list-style-type: none">- Interdisziplinäres und mehrperspektivisches Wissen aufbauen- Vernetzt denken- Kritisch-konstruktiv denken- Perspektiven wechseln- Eigene und fremde Werte reflektieren	<ul style="list-style-type: none">- Vernetzendes Denken- Wertereflexion und Handlungsorientierung

*bezieht sich auf die Kompetenzen- und Prinzipienraster von é21

Arbeitsblätter und Kopiervorlagen

(folgen am Schluss des Dokuments, Reihenfolge gemäss Nennung in den Impulsen)

Lernjournal	Iss deinen Teller leer!
Arbeitsblatt 1/1, 1/2, 1/3	Aufträge für die Gruppenarbeiten
Arbeitsblatt 2	Was kommt auf den Teller?

IMPULS 1: HÜHNCHEN FÜR AFRIKA

Bezüge zum Lehrplan 21

Die Schülerinnen und Schüler können ...

- RZG 3.2: wirtschaftliche Prozesse und die Globalisierung untersuchen.
- ERG 2.2: Regeln, Situationen und Handlungen hinterfragen, ethisch beurteilen und Standpunkte begründet vertreten.
- WAH 2.1: Prinzipien der Marktwirtschaft aufzeigen.
- WAH 3.2: Folgen des Konsums analysieren.

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler ...

- reflektieren am Beispiel Poulet unseren Umgang mit Nahrungsmitteln;
- erkennen Zusammenhänge zwischen unserem Konsum- und Wirtschaftsverhalten und der Situation von Menschen in Westafrika;
- analysieren Probleme und Herausforderungen des globalen Handels und vertiefen in Gruppen die drei Problemfelder Fleischkonsum und Foodwaste, Preisbildung und Märkte, Geflügelfleisch und Hygiene.

Dauer

2 bis 3 Lektionen

Optional 2 zusätzliche Lektionen für Nahrungszubereitung

Material

Film und Projektionsmöglichkeit • Lernjournal «Iss deinen Teller leer» (1 Exemplar pro Schüler/-in) • Leere Blätter oder Kärtchen für Stichwortsammlung • Grafik «Wer isst was vom Huhn?» (siehe S.4, für Lehrperson zur Projektion oder zum Abzeichnen an Tafel) • Weltkarte • Arbeitsblatt 1/1, 1/2 und 1/3 «Aufträge für die Gruppenarbeiten» • optional für kochpraktischen Teil im WAH-Unterricht: Tiptopf, Hygienekonzept Hauswirtschaftsräume

Ablauf

Konfrontationsaufgabe vor dem Film

Folgendes Zitat aus dem Clip auf einem Plakat oder auf einer Powerpoint Folie zeigen:

«Iss deinen Teller leer, die Kinder in Afrika würden sich freuen».

Eigene Meinung und eigene Vorstellungen der Schüler/-innen zu diesem Satz an der Wandtafel sichtbar machen.

- evtl. Murmelrunde nach Sitzreihe.
- Stichworte sammeln und auf Kärtchen oder leere Blätter aufschreiben, ins Plenum bringen.
- unkommentiert, evtl. sortiert nach ähnlichen Themen, an der Wandtafel sammeln.

Lernjournal

Die Schüler/innen halten als Einzelarbeit im Lernjournal fest: Meine Meinung zum Zitat zu Beginn der Lektion.

Film, 1. Teil

Film anschauen bis zum Stichwort «Absurd?» (Min. 1'20) mit folgendem Auftrag:

- Was wird im Film gezeigt? Welche Probleme werden angesprochen?
- Vergleichen mit der eigenen Meinung im Lernjournal und mit den Kärtchen an der Wandtafel.
- Wie nimmt der Film das Thema auf?

Plenum

Die Schüler/-innen fassen den Filmausschnitt in eigenen Worten zusammen.

Die Lehrperson nimmt Schüler/-innen-Antworten auf (ist es tatsächlich absurd?); Raum für Gedanken und Fragen.

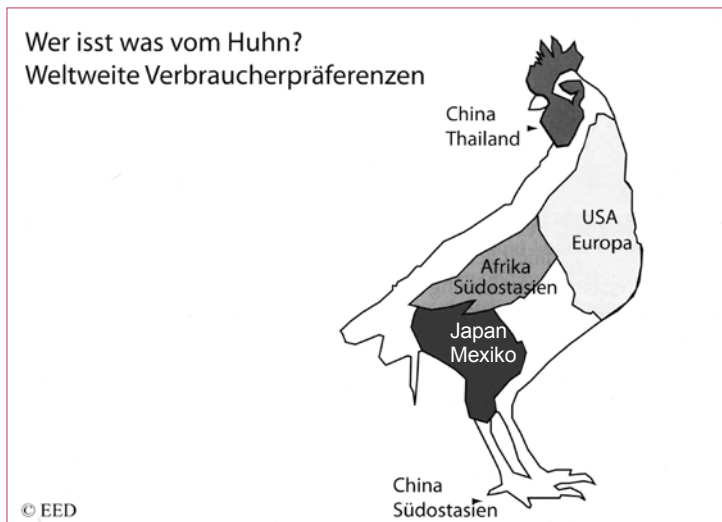
Kurze Diskussion zu Genre und Machart des Films und zum Zweck dieser Form: Kampagnenfilm mit klarer Botschaft und Sensibilisierungsabsicht.

Faktenblock: Informationen durch die Lehrperson

Die Darstellung an der Wandtafel wird weiterentwickelt:

Bezug nehmen zu Stichworten aus der Konfrontationsaufgabe.

Grafik «Wer isst was vom Huhn?» betrachten:



Quelle: Mari/Buntzel: Das globale Huhn, Brandes & Apsel 2007.

Auf einer Weltkarte die Länder markieren (Exporte aus EU, USA, Brasilien nach Westafrika, Ghana, Togo, Benin, Kongo, Liberia, Sierra Leone)

Falls das Thema bisher noch nicht angesprochen wurde: Bezug herstellen zur Problematik Foodwaste: Verschwendung von Lebensmitteln, die produziert werden, die wir aber nie konsumieren (Informationen unter www.foodwaste.ch. Plakate, z.B. Was ist Foodwaste?)

Film, 2. Teil

Überleitung durch Lehrperson zu: «Absurd? – Leider nein!»

Die Schüler/-innen schauen die Fortsetzung des Films (ab Min. 1'20).

Fragen zum Film im Plenum diskutieren.

Gruppenarbeit zur Vertiefung

Vertiefung von drei Themen aus dem Film anhand von Zitaten.

Sechs Gruppen bilden. Je zwei Gruppen arbeiten zum selben Zitat (vgl. Arbeitsblatt 1/1, 1/2 oder 1/3).

Aufträge bearbeiten gemäss Arbeitsblatt, jemand aus der Gruppe hält die Ergebnisse fest.

- Gruppe 1 (Arbeitsblatt 1/1): Fleischkonsum und Foodwaste
- Gruppe 2 (Arbeitsblatt 1/2): Preisbildung und Märkte
- Gruppe 3 (Arbeitsblatt 1/3): Geflügelfleisch und Hygiene

Anschliessend setzen sich die beiden Gruppen mit demselben Zitat zusammen.

- Austausch der Erkenntnisse.
- Ausgehend vom Themenschwerpunkt ein gemeinsames Gruppen-Fazit formulieren zum Zitat «Iss deinen Teller leer, die Kinder in Afrika würden sich freuen». Schriftlich festhalten.
- Präsentation im Plenum.

Nach jedem Vortrag erfolgt eine Faktensicherung (Fehlinformationen, nicht genannte Fakten, Ergänzungen durch die Lehrperson).

Informationen durch die Lehrperson: Alternativen

Die Lehrperson informiert, dass es auch alternative Modelle gibt (Beispiel Kamerun: Widerstand gegen Importfleisch):

Standbild aus Film: Schachtel mit Aufkleber «Rücknahme ausgeschlossen» (Min. 1'17):

Ist es möglich, dass afrikanische Staaten trotzdem die «Spende» zurückweisen?

Beispiel Kamerun «Return to Sender»: In Kamerun wehrten sich Geflügelzüchter und Konsument/-innen, bis die Regierung 2006 einen Importstopp für Tiefkühlfleisch aus Europa verhängte.

Hintergrundinformationen zum Thema für die Lehrperson:

- Radiosendung SRF «International»: Hühnerfleisch aus Europa macht Afrika nicht satt (2011, 26 Min.): <https://www.srf.ch/sendungen/international/huehnerfleisch-aus-europa-macht-afrika-nicht-satt>
- Artikel des Hilfswerks «Brot für die Welt», welcher am Beispiel Kamerun den Erfolg des Importstopps dokumentiert – aber auch auf weiterhin bestehende Probleme hinweist: <https://www.brot-fuer-die-welt.de/themen/haehnchenexport/erfolgreicher-kampf-gegen-haehnchen-des-todes/> (2015)

Einzelarbeit/Hausarbeit

- Lernjournal: Frage «Freuen sich die Kinder in Afrika tatsächlich?» Die Schüler/-innen kreuzen ja oder nein an und begründen ihre Antwort.
- Reflexion des eigenen Lernwegs.

Lernzielkontrolle, Beurteilung

Lernjournal: Ausführlichkeit, Argumentation, fachliche Richtigkeit

Transferaufgaben und weiterführende Anregungen

Medien-Recherche und Präsentation zu folgenden Themen:

- Ironie der Geschichte: Als Folge des Freihandels mit der EU könnte es den Schweizer Geflügelzüchtern ähnlich ergehen wie den afrikanischen Produzenten. Auch in der Schweiz sind die Produktionskosten deutlich höher als in der EU.
- Altkleiderhandel: Ähnlichkeiten und Unterschiede zum Pouletfleischexport?
- Für erweiterte Ansprüche (nur franz. oder englisch): Die Webdokumentation «The Dark Side of the Italian Tomato» illustriert eine ähnliche Geschichte am Beispiel Tomaten (Export von europäischem Tomatenpüree nach Afrika → Zerstörung des lokalen Marktes → Menschen verlieren ihre Lebensgrundlage → migrieren nach Europa > arbeiten dort in Tomatenplantagen, wo sie Tomaten ernten, welche zu Püree verarbeitet und nach Afrika exportiert werden ... und schicken ihren Verdienst nach Hause, weil die Menschen dort kein Einkommen mehr haben).

http://webdoc.rfi.fr/dark_side_tomato/

Optional kochpraktischer Teil

Es wird ein ganzes Poulet zubereitet → Hygiene beachten!

- Zubereitung Gebratenes Poulet (Tiptopf S. 144)
Kochzeit 50–60 Min.
- Warum ein *ganzes* Poulet zubereiten?
Input: Welche Teile fehlen bei uns beim Angebot «Ganzes Poulet»? (Füße, Kopf, Innereien und alle nicht essbaren Teile – hat jemand solche schon mal gegessen oder zum Verkauf angeboten gesehen?)
- Poulet tranchieren, die Schüler/-innen fotografieren sich gegenseitig.
- Ergebnissicherung: Skizze aus Tiptopf plus Foto des Tranchierens

IMPULS 2: POULET(BRUST) AUF DEM TELLER

Bezüge zum Lehrplan 21

Die Schülerinnen und Schüler können ...

- ERG 2.2: Regeln, Situationen und Handlungen hinterfragen, ethisch beurteilen und Standpunkte begründet vertreten.
- MI 1.2: Medien und Medienbeiträge entschlüsseln, reflektieren und nutzen.
- WAH 3.1: Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen.

Falls mit Nahrungszubereitung (optional):

- WAH 4.3: Die Schülerinnen und Schüler können Nahrung kriterienorientiert auswählen.

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler ...

- reflektieren ihre Essgewohnheiten und begründen, warum sie bestimmte Dinge (nicht) essen;
- entwickeln Leitlinien für die Wahl und den Umgang mit Nahrungsmitteln;
- erkennen Merkmale eines Kampagnenfilms;
- wenden Stilmittel eines Kampagnenfilms selber an und entwerfen eine fiktive Kampagne für verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Dauer 2 Lektionen
Optional 2 zusätzliche Lektionen für Nahrungszubereitung

Material Film und Projektionsmöglichkeit • Arbeitsblatt 2 «Was kommt auf den Teller?» • evtl. Flipchart, Stifte • Pro Schüler/-in 2 grüne Klebepunkte und 1 goldener Klebstern

Ablauf

Konfrontationsfrage vor dem Film

- Wer hat schon mal Hühnerfüsse gegessen? Würdet ihr probieren?
- Esst ihr Geflügelfleisch? Wenn nein: warum nicht?

Auftrag

Die Schüler/-innen bearbeiten in Einzelarbeit das Arbeitsblatt 2 und halten fest, was sie essen würden und was nicht.

Plenum: kurze Klassenerhebung, was wird gegessen, was nicht.

Faktenblock: Informationen durch die Lehrperson

Essbar sind beim Huhn ausser den bekannten Teilen auch: Kopf, Hals, Füsse, Innereien.

Bei der Karotte auch essbar: Kraut, Schale.

Gemeinsam werden die nicht essbaren Teile und die unbeliebten Teile unterschieden.

Die Schüler/-innen übertragen die Resultate aufs Arbeitsblatt.

Folgen: Wegwerfen von an sich essbaren Teilen = Foodwaste (= Lebensmittelverschwendung)

Film

Die Schüler/-innen schauen den ganzen Film an.

Unterrichtsgespräch (→ Medienpädagogik, s. auch «Zum Film»)

Diskussion zum Filmformat: Es ist ein Kampagnenfilm (nicht objektive Dokumentation) mit klarer Absicht (Sensibilisierung/Aufklärung).

- Woran merkt man das? (Ironie, Übertreibung, gefakete Interviews ...).
- Wer ist der Absender des Films? (NGO, genannt im Abspann).
- Was sind die Interessen des Absenders? Wie ist der Film aufgebaut (1. Teil, 2. Teil)
Stichworte an der Wandtafel festhalten.

Film nochmals anschauen mit dem Auftrag, ernsthafte und weniger ernst gemeinte Aussagen zu suchen.

Film inhaltlich rekapitulieren: In Zweiergruppen Fakten und Aussagen zusammentragen, möglichst sachlich und ohne zu werten.

Gruppenarbeit zur Vertiefung

Die Schüler/-innen erarbeiten in Dreier- oder Vierergruppen eine Lösung zum im Film angesprochenen Problem. Sie gestalten zu ihrem Lösungsvorschlag eine Kampagne und präsentieren sie der Klasse.

Auftrag:

- Lösungen – auch fantasievolle und unkonventionelle – zur Problematik im Film formulieren. Lösungen auf individueller, gesellschaftlicher oder politischer Ebene in Betracht ziehen, z.B. eine Hühnerfuss-Koch-Party organisieren, neue Rezepte für Totalverwertung, generell weniger Fleisch essen, Ausfuhrverbote, Zölle usw.

- Eine dieser Lösungen auswählen und im Kampagneformat (s. oben) aufbereiten. Erfinden eines Slogans und Skizzierung einer Kampagne.
- Die Form der Aufbereitung ist frei: Clip/Powerpoint Präsentation/Blog/Plakat/mündliches Plädoyer ...
- Präsentation der Kampagne im Plenum

Auswertung

Diskutieren, argumentieren, kritisch denken:

- Welches sind die besten Vorschläge?
- Was ist realistisch, was funktioniert, was nicht, warum?
- Was kann man selber im Alltag umsetzen?

Die Schüler/-innen bewerten die Slogans mit den Klebepunkten:

- 2 grüne Punkte für Vorschläge, die sie selber im Alltag umsetzen könnte
- 1 goldener Stern für die beste, originellste Idee

Die Ergebnisse auf der Rückseite des Arbeitsblatts 2 festhalten. Allenfalls die eine oder andere Lösung individuell oder in der Klasse/ im Schulhaus umsetzen.

Optional kochpraktischer Teil

Gruppenarbeit: Menüplanung

- Marktanalyse in Geschäften und Supermärkten: Angebot, Preise, Herkunft, evtl. Produktionsmethoden, Labels (je nach Wissensstand)
Hinweis: Machen die Schüler/-innen keine Marktanalyse in den Geschäften, müsste die Lehrperson verschiedene Angaben bereithalten (z.B. Deklaration, Label, Preise eines ganzen Poulets und der einzelnen Pouletteile)
- Pouletgericht auswählen, begründen, zubereiten
- Alternative für Vegi: Recherche in Tiptopf nach Pouletgerichten, Bewertung nach den Erkenntnissen aus der Lektion.
Oder Rezepte «Leaf to Root» (= vom Blatt bis zur Wurzel; das ganze Gemüse essen) ausprobieren. Die Bewegung, jeweils «das Ganze» zu essen, entspricht einem Trend, im Fleischbereich spricht man von «Nose to Tail» (= von der Nase bis zum Schwanz).

Weiterführende Informationen und Unterrichtsmedien zu Ernährung und Bewegung:

www.schulnetz21.ch/gesundheit/ernaehrung-und-bewegung

Impressum

Autorinnen: Christine Imhof, Monika Neidhart
Redaktion: Dorothee Lanz
Gestaltung: pooldesign
Copyright: éducation21, Bern 2018

éducation21 | Monbijoustrasse 31 | 3001 Bern
Tel 031 321 00 22 | info@education21.ch | www.education21.ch | Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch

Name:

Zitat «Iss deinen Teller leer, die Kinder in Afrika würden sich freuen.»

Meine Vermutungen zum Zitat am Anfang

Aussage aus Clip Freuen sich die Kinder in Afrika tatsächlich?
 Ja Nein

Begründung Begründe deine Entscheidung mit mindestens 5 Sätzen.

**Das habe ich
gelernt/erkannt;
das ist mir
bewusst geworden**

Gruppe 1: Fleischkonsum und Foodwaste



**In Deutschland essen wir überwiegend Brustfleisch.
Die Reste werden tonnenweise nach Westafrika
geschafft und zu Tiefstpreisen angeboten.**

Auftrag

1. Überprüft die obenstehende Aussage aus dem Film: Trifft die Aussage auch für die Schweiz zu? Esst ihr selber auch vorwiegend Pouletbrust? Habt ihr euch schon mal geachtet, was bei uns in den Metzgereien oder Supermärkten angeboten wird?
2. Checkt die Fakten anhand folgender Quellen:
 - Internetrecherche zu Geflügelfleischangeboten von Schweizer Onlineshops (z. B. www.coopathome.ch oder www.leshop.ch/)
 - Rezepte in Tiptopf und weiteren Kochbüchern
 - Optional: Macht eine Umfrage zu beliebten Pouletgerichten und -teilen in der Klasse oder bei Passant/-innen
 - Versucht im Internet Informationen zu finden, was mit den restlichen Poulet-Teilen geschieht.
3. Wenn ihr die beiden ersten Aufträge gelöst habt, setzt ihr euch mit der Gruppe zusammen, die dasselbe Zitat bearbeitet hat.
 - Tauscht eure Erkenntnisse aus.
 - Formuliert im Hinblick auf euer Thema «Fleischkonsum und Foodwaste» ein gemeinsames Gruppen-Fazit zum Zitat «Iss deinen Teller leer, die Kinder in Afrika würden sich freuen» und haltet es schriftlich fest.
 - Bereitet euch darauf vor, eure Ergebnisse im Plenum kurz zu präsentieren.

Gruppe 2: Preisbildung und Märkte



Heimische Hühnerzüchter können nicht konkurrieren und gehen pleite.

Auftrag

1. Untersucht die Hintergründe des obenstehende Zitats und stellt Vermutungen an:
 - Welche Faktoren bestimmen die Preisbildung für ein Produkt?
 - Welche Mechanismen führen zum Preiszerfall?
 - Was unterscheidet einen lokalen vom globalen Markt?
 - Wieso ist importiertes Tiefkühlfleisch billiger als lokales Frischfleisch?
2. Checkt die Fakten und vergleicht zwei unterschiedliche Sichtweisen:
 - Lest die beiden folgenden Texte:
 - Billigfleisch für Afrika («Die Zeit online» 2015): <http://www.zeit.de/wirtschaft/2015-01/exporte-gefluegel-afrika>
 - An den Hühnchen liegt es nicht (Blog «Die Zeit» 2017): <https://blog.zeit.de/ladur-nerulrich/2017/01/13/fluechtlinge-westafrika-fluchtursachen-migration-eu-huehnen/>
 - Formuliert zu beiden die Kernbotschaft und vergleicht die beiden Positionen.
 - Diskutiert, welche aus eurer Sicht überzeugender ist.
3. Wenn ihr die beiden ersten Aufträge gelöst habt, setzt ihr euch mit der Gruppe zusammen, die dasselbe Zitat bearbeitet hat.
 - Tauscht eure Erkenntnisse aus.
 - Formuliert im Hinblick auf euer Thema «Preisbildung und Märkte» ein gemeinsames Gruppen-Fazit zum Zitat «Iss deinen Teller leer, die Kinder in Afrika würden sich freuen» und haltet es schriftlich fest.
 - Bereitet euch darauf vor, eure Ergebnisse im Plenum kurz zu präsentieren.

Gruppe 3: Geflügelfleisch und Hygiene



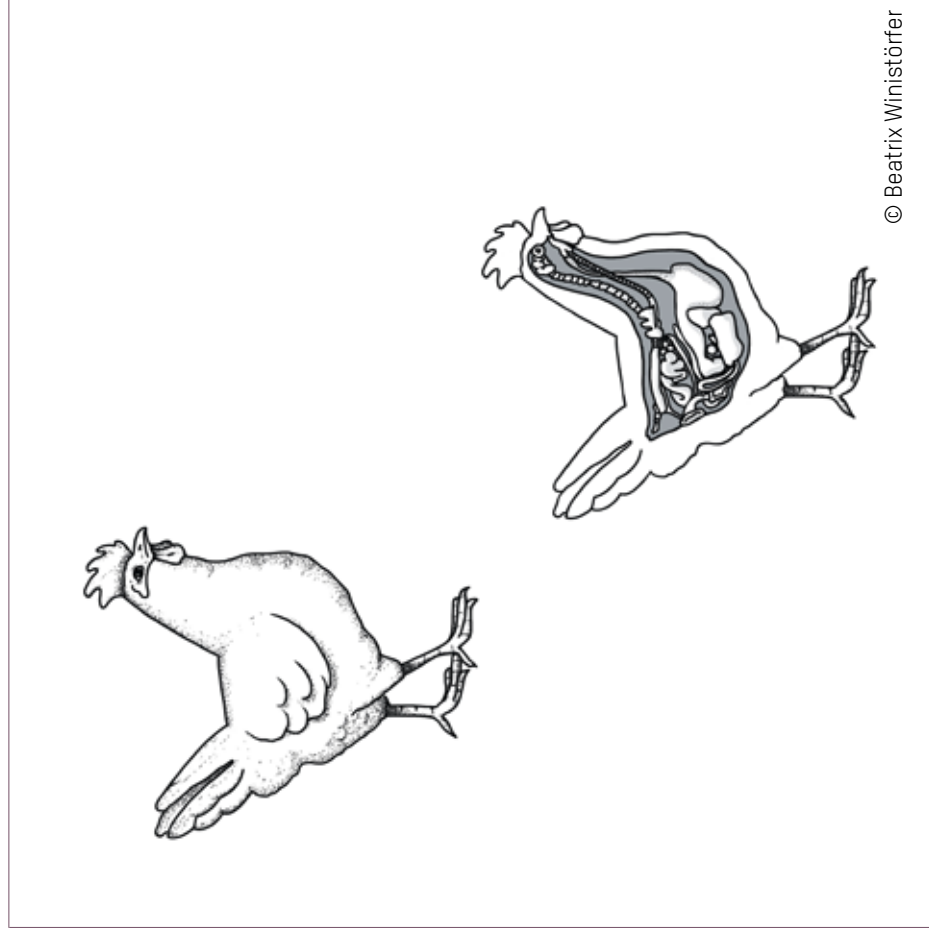
Die Kühlung wird auf dem langen Weg häufig unterbrochen. Das Fleisch verdirbt. Schwere Gesundheitsschäden sind die Folgen.

Auftrag

1. Untersucht die Hintergründe des obenstehende Zitats und stellt Vermutungen an:
 - Warum verderben die Pouletteile?
 - Welche gesundheitlichen Probleme können dadurch entstehen?
 - Was wisst ihr bereits zu den Themen Lebensmittelverderb, Hygiene, Salmonellose, Infektionswege?
 - Bestehen bei uns auch Gesundheitsrisiken im Zusammenhang mit Pouletfleisch?
2. Checkt die Fakten anhand der folgenden Quellen:
 - Merkblatt «Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln» der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE: http://www.sge-ssn.ch/media/merkblatt_hygienischer_umgang_mit_lebensmitteln_2011.pdf
 - Tiptopf: Hygieneregeln Schulküche
3. Wenn ihr die beiden ersten Aufträge gelöst habt, setzt ihr euch mit der Gruppe zusammen, die dasselbe Zitat bearbeitet hat.
 - Tauscht eure Erkenntnisse aus.
 - Formuliert im Hinblick auf euer Thema «Geflügelfleisch und Hygiene» ein gemeinsames Gruppen-Fazit zum Zitat «Iss deinen Teller leer, die Kinder in Afrika würden sich freuen» und haltet es schriftlich fest.
 - Bereitet euch darauf vor, eure Ergebnisse im Plenum kurz zu präsentieren.

AARBEITSBLATT 2: WAS KOMMT AUF DEN TELLER?

1. Welche Teile würdest du entfernen vor dem Essen? Beschrifte mit Pfeilen.
2. Welche Teile sind nicht essbar (rot markieren) und welche Teile hast du entfernt, weil du sie nicht essen magst?
3. Halte auf der Blatrückseite die originellste Idee fest, wie Lebensmittelverschwendung vermieden oder reduziert werden könnte.



© Beatrix Winistörfer



© Beatrix Winistörfer