

## Einmal um die Welt beim Lunch

### KURZINFORMATION

Die Aufgabe erläutert einen wesentlichen Zusammenhang zwischen Ernährung und Verkehr. Die SchülerInnen sollen ein Bewusstsein dafür erlangen, dass ihr täglicher Konsum verkehrsfördernd oder eben verkehrsvermeidend wirken kann. Es sollen die Möglichkeiten einer regionalen Versorgung ohne Genussverlust aufgezeigt werden. Zusätzlich wird für die regionale Angebotsvielfalt im Gegensatz zum globalen Einheits-Convenient-Food sensibilisiert.

### DURCHFÜHRUNG

Die SchülerInnen notieren zuhause beim Abendessen, woher ihre Speisen kommen. Dabei versuchen sie aufgrund der verschiedenen Herkunftshinweise, den Ort der Herstellung zu ermitteln. Ein wesentliches Hilfsmittel, besonders bei nicht österreichischen Produkten, stellt dabei der Strichcode dar, auf dem die Kennziffer des Landes der Registrierung angegeben ist. Weitreichende Informationen dazu können der Informationsbroschüre „Lebensmittelkennzeichnung der AK-Wien (pdf-Lebensmittelkennzeichnung)“ entnommen werden.

Übersicht der Herkunftsliste mit Beispiel Italien:

ZIELE:	Erkennen der Zusammenhänge von Konsum und Verkehr. Reflexion des eigenen Konsumverhaltens.
SCHULSTUFE:	5.-8.
FACHBEZUG:	Geographie, Biologie, fächerübergreifend
ZEITBEDARF:	2-4 Unterrichtsstunden
MATERIALIEN:	Lunch, Internet, Plakate



Foto: Christian Salmhofer

### Kennziffer des Landes der Registrierung (meist ident mit Herstellerland)



90-91	Österreich	64	Finnland
87	Holland	57	Dänemark
84	Spanien	54	Belgien/Luxemburg
80-83	Italien	70	Norwegen
76	Schweiz	50	Großbritannien
73	Schweden	400-440	BRD (bzw. 40)
30-37	Frankreich	20-29	Codes für Produkte zur Verkaufsvorbereitung innerhalb eines Betriebs (z. B. vorverpackter Käse)

aus: Lebensmittelkennzeichnung der AK-Wien, 2001

Mit Hilfe der Herkunftsliste der Speisen und Getränke sowie geeigneten Karten schätzen die SchülerInnen die notwendigen Transportwege für die einzelnen Produkte. Bei Länderangaben wird der wahrscheinlichste Herkunftsort gewählt.

Auf einer großen Welt- oder Europakarte werden mit Punkten die verschiedenen Herkunftsregionen markiert, dabei erhalten die SchülerInnen einen ersten Eindruck der Kartographie ihres Abendessens. Anschließend werden die einzelnen Lebensmittel und die Summe der Transportwege notiert. Wie viele Kilometer waren also für das Abendessen notwendig? In Gruppen sollen die SchülerInnen nun Antworten zu verschiedenen Fragen ausarbeiten, wobei es hilfreich ist, die Gruppen bei manchen Fragen nach bestimmten Produktklassen wie Milchprodukten, Getreideprodukten usw. zu unterteilen.

- ▶ Welche Lebensmittel werden in unserer Region hergestellt? Gibt es die Möglichkeit des Kaufes bei Direktvermarktern?  
Informationsquelle z.B. [www.bioinformation.at](http://www.bioinformation.at)
- ▶ Warum werden Lebensmittel aus entfernteren Gebieten gebracht, wenn sie auch regional produziert werden? Was könnten die wirtschaftlichen Vorteile beim Kauf von regionalen Lebensmitteln sein?
- ▶ Warum sind manche Lebensmittel von weit entfernten Gebieten trotzdem sehr günstig? Wo kann man in der näheren Umgebung so genannte fair gehandelte „FAIRTRADE“ Produkte kaufen?
- ▶ Wie steht es mit der Pausenversorgung in der Schule? Werden dort regionale Produkte verkauft? Was kann man machen, um eine regionale Pausenversorgung zu erreichen?

Die Gruppen sollen diese Fragen selbstständig ausarbeiten und in einer kleinen Präsentation vortragen. Vielleicht gelingt es auch, konkrete Maßnahmen bei der eigenen Schuljause oder Pausenversorgung zu initiieren.

Eine Herausforderung für reifere SchülerInnen könnte folgende Aufgabenstellung bieten:

- ▶ Nicht nur beim Transport vom Produzenten zum Konsumenten entsteht Verkehr, sondern auch direkt bei der Produktion (Produktionsmittel), beim Verpackungsmaterial usw. Versuche den indirekten Verkehr bestimmter Produkte zu ermitteln und darzustellen.

#### KURZINFO zu Biolandbau

Biobauern produzieren um 60 % weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen. Dies ist möglich durch den Verzicht auf chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel sowie durch den Einsatz von regionalen und biologischen Futtermitteln.

#### Achtung: echte Bioprodukte weisen folgende Bezeichnungen auf:

- ▶ aus (kontrolliert) biologischer/ökologischer Landwirtschaft
- ▶ aus (kontrolliertem) biologischem/ökologischem Anbau/Landbau

Angaben wie „aus kontrolliertem Anbau“, „naturrein“, „umweltgerecht“ oder Markennamen mit dem Hinweis BIO sind kein Hinweis auf ein echtes Bioprodukt!



Foto: Archiv Klimabündnis Österreich

#### LITERATUR

[www.bioinformation.at](http://www.bioinformation.at)  
[www.ak-wien.at](http://www.ak-wien.at)  
[www.ernte.at](http://www.ernte.at)

siehe Linkliste