

Der BZfE-Qualitätsfächer für Lebensmittel

Was ist für Jugendliche ein „gutes“ Lebensmittel?

Essen soll schmecken, makellos aussehen, wenig kosten, bequem sein, zum Lifestyle passen ... dann greifen Jugendliche gern zu. Viele Jugendliche wollen aber mehr wissen.

Smoothies schmecken super, sind praktisch, aber auch teuer. Wie gesund sind sie wirklich?

Wie viel Bio steckt in Bio-Produkten vom Discounter?

Faire Bananen? Was steckt dahinter?

Die Schülerfragen zeigen:

Lebensmittelqualität hat viele Dimensionen

Schmeckt! Schmeckt nicht! So einfach ist es nicht, ein Lebensmittel zu bewerten. Zur qualitätsbewussten, reflektierten Entscheidung gehört viel mehr. Das zeigt der BZfE-Qualitätsfächer mit seinen acht Dimensionen von Lebensmittelqualität. Er bietet Jugendlichen eine gute Orientierung und gibt ihnen viele Impulse für eine handlungsorientierte, mehrperspektivische Verbraucherbildung.

Die ersten drei Dimensionen im Fächer zeigen den Gesundheits-, Eignungs- und Genusswert, allgemein bekannt aus der

Fachliteratur. Die folgenden fünf Dimensionen sind auf der Basis neuerer Quellen erarbeitet und ergänzt. Sie umfassen die Nachhaltigkeit und kulturelle Werte. Mittlerweile gehören die ökonomischen, sozialen und ökologischen Aspekte als Kriterien für Nachhaltigkeit zwingend zu einer zukunftsfähigen Ernährung und Lebensmittelauswahl dazu. Ebenfalls wichtig fürs Verständnis unserer Lebensmittelmittelbewertung und -auswahl sind der soziokulturelle und emotionale Wert, den wir mit dem Produkt assoziieren. Diese beiden Werte finden sich rechts im Fächer.



36 Qualitätskriterien als Impulskarten für die Hand der Lernenden

Lehrende können ...

- ▶ mit einem Kriterium beginnen und den Umfang schrittweise erweitern,
- ▶ den zeitlichen und thematischen Rahmen flexibel gestalten,
- ▶ alle Fragekarten und Arbeitsblätter selbst differenzieren,
- ▶ viele Aspekte einer nachhaltigen Ernährungsbildung thematisieren,
- ▶ den Qualitätsfächer auf alle Lebensmittel anwenden.

Die Schülerinnen und Schüler können ...

- ▶ sich kritisch mit ihren Fragen und Lebensmitteln auseinandersetzen,
- ▶ selbstständig Antworten auf ihre Fragen erarbeiten,
- ▶ die Qualität unter verschiedenen Blickwinkeln betrachten,
- ▶ ihr Handeln reflektieren und künftig qualitätsbewusster auswählen.

Das Poster mit dem BZfE-Qualitätsfächer ist als Orientierungshilfe gedacht, wenn Schüler*innen im Unterricht Lebensmittelqualität beurteilen wollen. Was aber bedeuten die abstrakten Begriffe wie Eignungswert, sozialer und soziokultureller Wert? Über die Schlagwörter im grünen Innenkreis gewinnen die Lernenden eine grobe Vorstellung. Was genauer dahinter steckt und was dieser Aspekt für das eigene Lebensmittel bedeuten kann, zeigt die Impulskarte bzw. Arbeitshilfe. Sie sind Bestandteil des

Medienpaketes zum Download. Auf diesen Arbeitshilfen finden die Schüler*innen gestufte Fragen, kurze Texte und Links zum selbstständigen Forschen. Alle 36 Arbeitshilfen sind unabhängig voneinander einsetzbar und thematisch in sich geschlossen. Deshalb lässt sich sehr flexibel damit arbeiten, z. B. „Heute schauen wir nur auf die Nährstoffe und die Verpackung.“ Lehrende können also gezielt die Themen auswählen, die anstehen und zur Lerngruppe passen.

Optimiert für digitale Anwendungen

Alle Schülermaterialien gibt es in drei Varianten zum Download:

- ▶ **Farbige Online-Version** für Tablet und Whiteboard: Der erste Screen zeigt die drei differenzierenden Impulsfragen zum Kriterium. Nach dem Umblättern folgen Kurzinfos und Impulse zum Weiterdenken und Vertiefen. Aktive Links führen direkt auf seriöse Seiten mit weiterführenden Informationen.

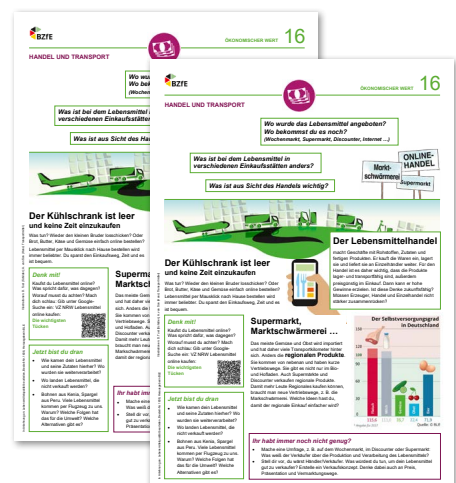


Diese PDFs sind für die Projektion aufs Whiteboard im Klassengespräch gedacht. Lehrende können auch gezielt einzelne Karten über die Schulplattform den Lernenden zur Verfügung stellen, beispielsweise für kollaboratives Lernen.

Die Navigation ermöglicht komfortables Vor- und Zurückblättern sowie den Sprung zurück zum Inhaltsverzeichnis und/oder der Posteransicht mit allen 36 Prüfpunkten. Diese sind mit Quickinfos hinterlegt und führen direkt zur passenden Fragekarte.

Sollen die Lerngruppen ohne PC oder Tablet arbeiten, können Sie die Fragekarten doppelseitig farbig ausdrucken, in Klarsichthüllen stecken oder laminieren und so mehrfach verwenden.

- ▶ **DIN A4-Arbeitshilfen als PDF:** Jede Karte gibt es auch als DIN-A4-Arbeitshilfe für den Farb- oder Schwarz-weiß-Ausdruck. Hier führen QR-Codes zu weiterführenden Informationen, oder es sind Pfade zu Internetartikeln angegeben.
- ▶ **DIN A4-Arbeitsblätter im bearbeitbaren Word-Format:** Jede PDF-Arbeitshilfe können Lehrende auch einzeln als Word-Dokument downloaden. So können sie die Inhalte an ihre Lerngruppe anpassen, vereinfachen oder aktuelle Links ergänzen.



So sind alle Karten aufgebaut



Die Fragen auf der Vorderseite verdeutlichen den Lernenden, was mit dem Schlagwort „Handel und Transport“ gemeint ist. Sie sind von leicht nach schwieriger differenziert.

Die Kartenrückseiten mit den Textschnipseln, Internetlinks und dem Mix aus verschiedenen Typographien und Bildstilen erinnern an Jugendzeitschriften. So sind die SuS motiviert, an ihren Fragen weiterzuarbeiten und bekommen dazu Ideen.

Zu jeder Fragekarte gibt es ein bearbeitbares Worddokument mit identischem Text. So lassen sich alle Texte für die jeweilige Lerngruppe verändern.

Infotexte liefern Grundlagenwissen.

Links und QR-Codes zum Weiterarbeiten.



Die **Navigation** ermöglicht komfortables Vor- und Zurückblättern sowie den Sprung zurück zum Inhaltsverzeichnis.



Hier finden sich Arbeitsaufträge für die SuS.

Jetzt bist du dran

Hier wird es handlungsorientierter; die SuS recherchieren, fragen nach, erforschen ...

Denk mit!

Die Lernenden werden aufgefordert, über das eigene Handeln nachzudenken.

Ihr habt immer noch nicht genug?

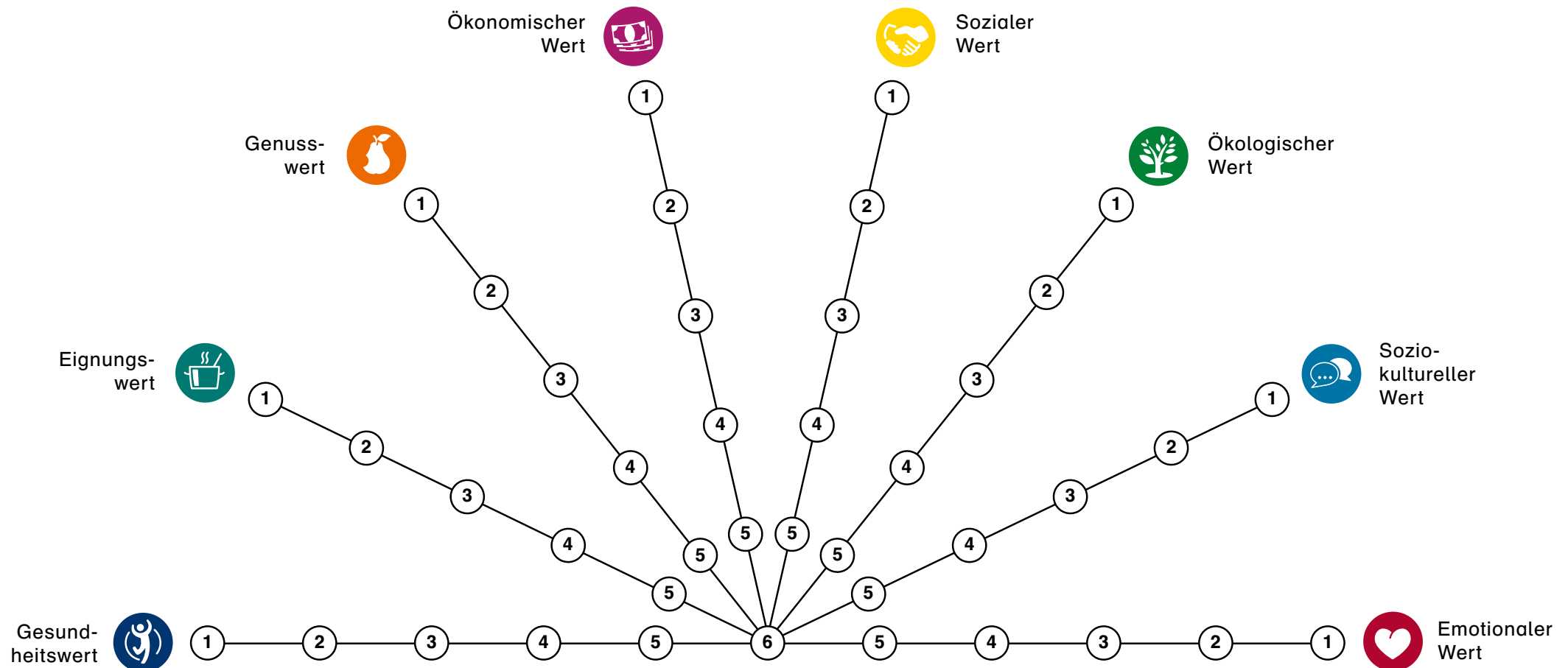
Auf Fragen werden Antworten gesucht.

Arbeitshilfen als PDF und identische Word-Dateien.

Mein Qualitätsfächer zum Lebensmittel

Bewerte dein Lebensmittel entsprechend der verschiedenen Werte mit Noten:

- 1** Kreuze die entsprechende Note auf dem Fächer an.
Tipp: Du musst nicht alle 8 Werte berücksichtigen.
Lasse die nicht beachteten Werte einfach weg.
- 2** Verbinde die Noten mit Linien und male den so entstandenen Fächer aus.
- 3** Was bedeutet das, wenn dein Fächer besonders klein oder besonders groß ist?
- 4** Was bedeutet es, wenn dein Fächer sehr viele „Zacken“ hat?



Verbraucherstudien zeigen: Wir achten auf Lebensmittelqualität, besonders auf den Geschmack, die Gesundheit und Convenience. Daneben werden Nachhaltigkeit, Umwelt-, Klima- und Tierschutz und Regionalität bei Lebensmitteln immer wichtiger. Auch Fairness wird zunehmend zum Qualitätskriterium.

Lebensmittelqualität hat viele Dimensionen

In der Fachliteratur werden übereinstimmend Genusswert, Gesundheitswert und Eignungswert als bewertbare Eigenschaften für Lebensmittelqualität genannt. Die weiteren fünf Dimensionen im BZfE-Qualitätsfächer sind auf der Basis der Literatur erarbeitet. Dabei gibt es gewisse Unterschiede in der Benennung, doch dies ist für das Unterrichtsvorhaben nebensächlich. Hinzu kommt, dass die Dimensionen „dynamisch“ sind. So wird auch ein politischer und kultureller Wert diskutiert. Beide Aspekte sind in den Fragekarten bereits bei anderen Wertbegriffen mitgedacht. Auch gibt es Überschneidungen zwischen den Dimensionen. So hat beispielsweise die Verpackung einen ökologischen, ökonomischen und einen Eignungswert. Ferner können zukünftige Entwicklungen im Lebensmittelsektor die Wertdimensionen und Bewertungskriterien verändern. Daher ist der BZfE-Qualitätsfächer als Orientierungshilfe zur Bewertung von Lebensmittelqualität zu verstehen. In der Reihenfolge der dargestellten Dimensionen drückt sich keine Rangfolge oder Wertigkeit aus.

Folgende Werte beziehen sich auf das Individuum:



Der **Gesundheitswert** (ernährungsphysiologischer Wert) umfasst die Summe der wertgebenden und wertmindernden Inhaltsstoffe sowie Zusatzstoffe und Allergene.



Der **Eignungswert** beschreibt, ob sich das Lebensmittel in seiner Beschaffenheit (haltbar, lagerfähig, vorgefertigt, zeitsparend) für einen Zweck (kurzfristiger Konsum, Lagerung, Transport etc.) eignet.



Zum **Genusswert** (sensorischer Wert) zählt alles, was ein Mensch mit den Sinnen direkt wahrnehmen kann, also Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz.

Nachhaltiges Handeln berührt folgende Dimensionen:



Der **ökonomische Wert** beschreibt den Wert der Ware „Lebensmittel“ für Erzeuger, Verarbeiter oder Händler. Erzeuger legen großen Wert auf Ertrag, Ertrags-eigenschaften und Erzeugungskosten. Für Verarbeiter sind Haltbarkeit, Lagerfähigkeit, Eigenschaften zur Weiterverarbeitung, Einkaufs- und Verkaufspreis wichtiger. Dagegen achten Transportunternehmen besonders auf Transportfähigkeit, äußere Beschaffenheit, Absetzbarkeit, Einkaufs- und Verkaufspreis.



Der **soziale Wert**, bei von Koerber (7) auch als ethischer Wert bezeichnet, umfasst Sozialverträglichkeit wie die Arbeitsbedingungen entlang der Wertschöpfungskette, aber auch den Tierschutz.



Der **ökologische Wert** umfasst Natur-, Umwelt- und Tierschutz. Hier geht es darum zu bewerten, wie viel Energie, Rohstoffe, Wasser und Verpackungsmaterialien von der Produktion des Lebensmittels bis zur Entsorgung der Verpackung verbraucht werden und wie dies auf unser Ökosystem wirkt.

Essen ist auch ein Kulturgut und beinhaltet deshalb auch soziokulturelle und emotionale Werte:



Der **soziokulturelle Wert** ergibt sich u. a. aus Religion und Weltanschauung, dem Prestige der Lebensmittel etc. und kann in verschiedenen Esskulturen unterschiedlich sein. Gemeint sind Werte, Normen und Einstellungen zum Essen und Trinken.



Der **emotionale Wert** (auch als psychologischer oder ideeller Wert beschrieben) umfasst persönliche Erwartungen und Empfindungen beim Essen. Er wird durch Aufmachung und Werbung beeinflusst. Die Grenzen zum Genusswert und soziokulturellen Wert sind fließend.

Literaturhinweise

Albert, M.; Quenzel, G.; Hurrelmann, K. (2019): 18. Shell Jugendstudie.

BMU und Umweltbundesamt (2020): Zukunft? Jugend fragen! Umwelt, Klima, Politik, Engagement – Was junge Mensch bewegt. Studie des Bundesumweltministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit und des Umweltbundesamtes.

Böl, F.-F.: Wie bewerten wir die Qualität unserer Lebensmittel? In: ErnährungsUmschau 5/2010, S. 243 – 245.

Elmadfa, I.; Leitzmann, C. (2019) Ernährung des Menschen, Stuttgart: Eugen Ulmer

Koerber, Kv.; Männle, T.; Leitzmann, C. (2012): Vollwert-Ernährung – Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährungsweise. 11. Aufl. Stuttgart: Haug.

Koerber, Kv. (2014): Fünf Dimensionen der nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. In: Ernährung im Fokus 09–10/2014, S. 260 – 266. BLE: Bonn

Koerber Kv; Carlsburg M. (2020): UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung – Der Beitrag der Ernährung. In: Ernährung im Fokus, Heft 1, 34–41. BLE: 2020

Nielsen: Foodstudie (2020): Einstellungen vs. Kaufverhalten: Ernährungstrends – Nachhaltigkeit und Qualitätsbewusstsein.

Trendreport Ernährung 2022 (BZfE, Netzwerk für Ernährung NUTRITION HUB)

Deutschland, wie es isst – BMEL-Ernährungsreport 2022



Handel und Transport

*Wo wurde das Lebensmittel angeboten?
Wo bekommst du es noch?*

(Wochenmarkt, Supermarkt, Discounter, Internet ...)

*Was ist bei dem Lebensmittel in
verschiedenen Einkaufsstätten anders?*

*Was ist aus Sicht
des Handels wichtig?*

Markt-
schwärmerei

ONLINE-
HANDEL

Supermarkt

Der Kühlschrank ist leer und keine Zeit einzukaufen

Was tun? Wieder den kleinen Bruder losschicken? Oder Brot, Butter, Käse und Gemüse einfach online bestellen? Lebensmittel per Mausclick nach Hause bestellen wird immer beliebter. Du sparst den Einkaufsweg, Zeit und es ist bequem.

Denk mit!

Welche Informationen bekommst du, bevor du Lebensmittel online kaufst. Mach dich schlau. Reicht dir das für deine Wahl? Was spricht für, was gegen den Online-Einkauf von Lebensmitteln?



Jetzt bist du dran

- Wie kamen dein Lebensmittel und seine Zutaten hierher? Wo wurden sie weiterverarbeitet?
- Wo landen Lebensmittel, die nicht verkauft werden?
- Bohnen aus Kenia, Spargel aus Peru. Viele Lebensmittel kommen per Flugzeug zu uns. Warum? Welche Folgen hat das für die Umwelt? Welche Alternativen gibt es?

Ihr habt immer noch nicht genug?

- **Mache eine Umfrage, z. B. auf dem Wochenmarkt, im Discounter oder Supermarkt: Was weiß der Verkäufer über die Produktion und Verarbeitung des Lebensmittels?**
- **Stell dir vor, du wärst Händler/Verkäufer. Was würdest du tun, um dein Lebensmittel gut zu verkaufen? Erstelle ein Verkaufskonzept. Denke dabei auch an Preis, Präsentation und Vermarktungswege.**

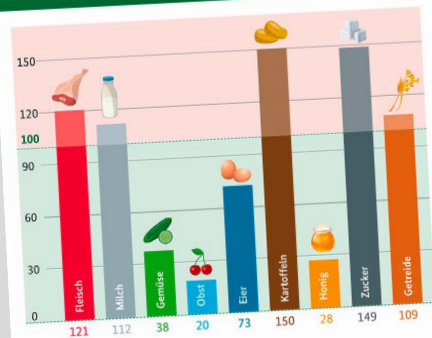
Der Lebensmittelhandel

macht Geschäfte mit Rohwaren, Zutaten und fertigen Lebensmitteln. Er kauft Waren ein, lagert sie ein und beliefert Einzelhändler damit. Dabei achtet er auf eine hohe Qualität zu einem möglichst geringen Einkaufspreis. Denn so kann er hohe Gewinne erzielen. Das geht mitunter zu Lasten der Erzeuger. Ist diese Denke zukunftsfähig? Oder sollten Erzeuger, Handel und Einzelhandel mehr an einem Strang ziehen?

Supermarkt, Marktschwärmerei ...

Das meiste Gemüse und Obst wird importiert und hat daher viele Transportkilometer hinter sich. Anders die **regionalen Produkte**. Sie kommen von nebenan und haben kurze Vertriebswege. Sie gibt es nicht nur im Bio- und Hofladen. Auch Supermärkte und Discounter verkaufen regionale Produkte. Damit mehr Leute Regionales kaufen können, braucht man neue Vertriebswege, z. B. die Marktschwärmerei. Welche Ideen hast du, damit der regionale Einkauf einfacher wird?

Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland (2021, in Prozent)





HANDEL UND TRANSPORT

**Wo wurde das Lebensmittel angeboten?
Wo bekommst du es noch?**
(Wochenmarkt, Supermarkt, Discounter, Internet ...)

**Was ist bei dem Lebensmittel in
verschiedenen Einkaufsstätten anders?**

Was ist aus Sicht des Handels wichtig?



Der Kühlschrank ist leer und keine Zeit einzukaufen

Was tun? Wieder den kleinen Bruder losschicken? Oder Brot, Butter, Käse und Gemüse einfach online bestellen? Lebensmittel per Mausklick nach Hause bestellen wird immer beliebter. Du sparst den Einkaufsweg, Zeit und es ist bequem.



Der Lebensmittelhandel

macht Geschäfte mit Rohwaren, Zutaten und fertigen Lebensmitteln. Er kauft Waren ein, lagert sie ein und beliefert Einzelhändler damit. Dabei achtet er auf eine hohe Qualität zu einem möglichst geringen Einkaufspreis. Denn so kann er hohe Gewinne erzielen. Das geht mitunter zu Lasten der Erzeuger. Ist diese Denke zukunftsfähig? Oder sollten Erzeuger, Handel und Einzelhandel mehr an einem Strang ziehen?

Denk mit!

Welche Informationen bekommst du, bevor du Lebensmittel online kaufst. Mach dich schlau.



Reicht dir das für deine Wahl? Was spricht für, was gegen den Online-Einkauf von Lebensmitteln?

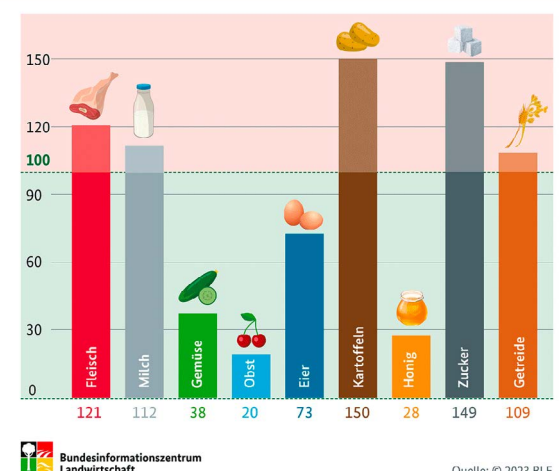
Jetzt bist du dran

- Wie kamen dein Lebensmittel und seine Zutaten hierher? Wo wurden sie weiterverarbeitet?
- Wo landen Lebensmittel, die nicht verkauft werden?
- Bohnen aus Kenia, Spargel aus Peru. Viele Lebensmittel kommen per Flugzeug zu uns. Warum? Welche Folgen hat das für die Umwelt? Welche Alternativen gibt es?

Supermarkt, Marktschwärmerei ...

Das meiste Gemüse und Obst wird importiert und hat daher viele Transportkilometer hinter sich. Anders die **regionalen Produkte**. Sie kommen von nebenan und haben kurze Vertriebswege. Sie gibt es nicht nur im Bio- und Hofladen. Auch Supermärkte und Discounter verkaufen regionale Produkte. Damit mehr Leute Regionales kaufen können, braucht man neue Vertriebswege, z. B. die Marktschwärmerei. Welche Ideen hast du, damit der regionale Einkauf einfacher wird?

Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland (2021, in Prozent)



Ihr habt immer noch nicht genug?

- Mache eine Umfrage, z. B. auf dem Wochenmarkt, im Discounter oder Supermarkt: Was weiß der Verkäufer über die Produktion und Verarbeitung des Lebensmittels?
- Stell dir vor, du wärst Händler/Verkäufer. Was würdest du tun, um dein Lebensmittel gut zu verkaufen? Erstelle ein Verkaufskonzept. Denke dabei auch an Preis, Präsentation und Vermarktungswege.