



Zyklus 3

Klasse rettet Ernte

Unterrichtsvorhaben zu Food Waste
in der Landwirtschaft

foodWaste.ch
Aus Liebe zum Essen

Einführung

Food Waste? Was geht uns das an?

Weltweit geht rund ein Drittel der essbaren Lebensmittel auf dem Weg vom Acker bis auf den Teller verloren oder wird verschwendet. Für die Schweiz sind das jedes Jahr rund 2,8 Millionen Tonnen. Diese Verschwendung ist nicht nur schade, sondern ein echtes Umweltproblem: Für die Herstellung von Lebensmitteln braucht es Boden, Wasser, Energie und Arbeit und es entstehen Emissionen. Wenn Lebensmittel verschwendet werden, war diese Umweltbelastung umsonst. In Zahlen ausgedrückt: Unsere Ernährung macht rund 28 Prozent des Schweizer Umwelt-Fussabdrucks aus. Etwa ein Viertel davon geht auf das Konto von vermeidbaren Lebensmittelverlusten¹.

Die gute Nachricht: 35 %² dieser Umweltbelastung entsteht durch Verluste, die wir direkt in unserem Alltag verhindern können: Beim Einkaufen, im Kühl- und Küchenschrank, beim Kochen und beim Umgang mit Resten machen wir mit kleinen Entscheidungen einen grossen Unterschied.

Unter anderem haben wir mit unseren Konsumentscheiden einen Einfluss auf die ganze Wertschöpfungskette. Sinnvolle Entscheide setzen ein Verständnis dafür voraus: Was steckt alles in einem Apfel, den wir im Laden kaufen? Welche Reise haben die Pommes Frites auf unserem Teller hinter sich? Und warum schaffen es nicht alle angebauten Rüebli in den Supermarkt? Wer die Antworten darauf erfahren hat, schätzt seine Le-

bensmittel mehr und ist motivierter, nichts wegzuerwerfen. Die erste Station auf der Reise eines Lebensmittels ist die Landwirtschaft: Bereits hier entsteht Food Waste und in vielen Fällen wird dieser durch die anderen Akteur:innen der Kette mitverursacht.

Das Unterrichtsvorhaben im Überblick

Im Zentrum steht der Foodsaving-Einsatz in einem Landwirtschaftsbetrieb (alternativ in einem Obstgarten) im Rahmen einer Exkursion: Die Schüler:innen ernten, sortieren oder verarbeiten Gemüse oder Früchte, die andernfalls keinen Absatz gefunden hätten. Dies sind zum Beispiel Produkte mit optischen Mängeln, besonders üppige Erträge oder Nachernten.

Bei einer Einstiegs- und Abschlussaktivität befassen sich die Schüler:innen auf der Exkursion zudem näher mit Food Waste entlang der Lebensmittelkette, entweder mit Fokus Landwirtschaft (Spezialthema A) oder Fokus Qualitätsnormen für Obst, Gemüse und Kartoffeln (Spezialthema B).

Die **Einführungs-Lektion** stimmt die Schüler:innen zuvor auf das Thema Food Waste ein. Es werden sowohl die Problematik als auch Handlungsoptionen für den Alltag der Kinder diskutiert.

¹ C. Beretta & S. Hellweg (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht, Oktober 2019. ETH Zürich

² Beretta et al. (2025): Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025. Oktober, 2025. ZHAW Wädenswil

Lernziele:

Die Schüler:innen ...

- erleben die Herausforderung durch Food Waste in der Landwirtschaft und können diese kritisch hinterfragen sowie Ideen zu dessen Vermeidung entwerfen.
- können Ressourcenbedarf und Umweltbelastung unserer Lebensmittelversorgung benennen und Food Waste als verstärkender Mechanismus verstehen (Spezialthema A) ODER Qualitätsnormen als Einflussfaktoren auf Food Waste in der Landwirtschaft kritisch diskutieren und Lösungsvorschläge entwerfen (Spezialthema B).
- können Gründe für Food Waste sowie dessen Auswirkungen auf die Umwelt, das Haushaltsbudget und die nachhaltige Ernährung benennen und ihre Rolle darin reflektieren.
- können anhand von konkreten Food-Waste-Situationen Handlungsmöglichkeiten für ihren Alltag entwerfen.

Dauer: 4-12 Stunden, inkl. 1 Einführungs-Lektion

Ort: Landwirtschaftsbetrieb oder Privatgarten sowie Unterrichtsraum

Besondere Vorbereitungen:

- Die Exkursion mit Foodsaving-Einsatz plant die Lehrperson mit Hilfe der KRE Planungs-hilfe Einsatz selbst.
- Für das Spezialthema B: Lehrperson liest sich ins Thema Qualitätsnormen ein.
- Weitere Vorbereitungen gemäss Verlaufsplanung

Bestandteile:

Dieses Unterrichtsvorhaben besteht aus einer Vorlage für die Verlaufsplanung (KRE_Z3_Verlaufsplanung) sowie den in der Verlaufsplanung genannten Materialien und Kopiervorlagen.

Möglichkeiten zur Vertiefung

Mit diesem Unterrichtsvorhaben lässt sich das Themenfeld Food Waste kompakt und in sich abgeschlossen erschliessen.

Auf www.foodwaste.ch/schule sind weitere Unterrichtsvorhaben mit anderen thematischen Zugängen verfügbar, die alternativ oder ergänzend eingesetzt werden können. Die Verlaufsplanung ist zudem mit Optionen zur Differenzierung, Vertiefung oder methodischen Variation versehen. Weiter unten folgen weiterführende Anregungen und Hinweise.

Warum gehört das Thema in den Schulunterricht?

Die Schule kann eine wichtige Rolle dabei spielen, Jugendliche für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren. Beim Ernteinsatz kommen die Schüler:innen mit Produkten in Kontakt, denen sie normalerweise nicht begegnen würden. Sie erhalten die Gelegenheit, die Ansprüche der Lebensmittelbranche und die eigenen Erwartungen an die Produkte zu hinterfragen und ihre Wertschätzung für Lebensmittel und Lebensmittelproduktion zu steigern. Beim Ernten, Sortieren oder Verarbeiten erfahren die Schüler:innen Selbstwirksamkeit, indem sie durch ihre Handlung Food Waste vermeiden.

Lehrplan-Bezug:

Das Unterrichtsvorhaben knüpft an Kompetenzen des Lehrplans 21 an, insbesondere in den Fächern WAH (WAH.1.3.a, WAH.2.2.b, WAH.3.2,

Grundlagen

WAH.3.3, WAH.4.2.b, WAH.4.5, WAH.5.1), sowie RZG (RZG.1.2.d, RZG.1.4, RZG.3.1, RZG.3.2) und NT (NT.9.3).

Das Unterrichtsvorhaben trägt zu einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) bei, indem die Schüler:innen Gelegenheit erhalten, ...

- sich mit der Begrenztheit natürlicher Ressourcen und einem verantwortungsvollen Umgang mit diesen auseinanderzusetzen.
- sich mit ökologischen, ökonomischen und globalen Herausforderungen der Ernährung zu befassen.
- Konsumentscheide und Verhaltensweisen im Alltag zu reflektieren und konkrete, individuelle Handlungsmöglichkeiten zu erkennen.

Die Reduktion von Food Waste ist mit dem Target 12.3 «Die weltweite Lebensmittelverschwendung pro Kopf halbieren» expliziter Inhalte der SDG (Ziele für nachhaltige Entwicklung der UNO) und dient überdies den SDG 1, 2, 6, 11, 13 und 15.

Das Unterrichtsvorhaben «Klasse rettet Ernte» basiert auf den Erfahrungen, die foodwaste.ch und die OGG Bern von 2018 bis 2022 mit den Projekten «Erntenetzwerk» und «Foodsaving mit Schulklassen» gesammelt haben: In diesen Projekten wurden insgesamt rund 70 Ernteeinsätze mit Schulklassen und anderen Gruppen durchgeführt und dadurch Food Waste reduziert, Landwirt:innen unterstützt und Konsument:innen für Lebensmittelverschwendung sensibilisiert.

Die Einführungslektion basiert auf:

- Infografiken «Was ist Food Waste?»:
www.foodwaste.ch/was-ist-foodwaste
- Ratgeber «5 Schritte gegen Food Waste»:
www.foodwaste.ch/5-schritte

Weiterführende Anregungen

- Einen Teil der geernteten Produkte Einmachen, z.B. zu Konfitüre, Chutney, Gemüsebouillonpaste oder Dörrobst. Die Produkte verschenken oder als Foodsave-Produkte verkaufen. Einen Teil dem:der Produzent:in als Geschenk oder zum Verkauf zurückgeben.
- Einen Teil der Ernte mit einer Foodsave-Kitchen-Challenge verwerten. Diese könnt ihr in eine «ALLES-verwerten-Challenge» umbauen: Recherchiert eine Vielfalt an Rezepten zu «ALLES Rüebli», «ALLES Äpfel» o.ä. und testet diese.
- Die geernteten Produkte zu Snacks oder Gerichten verarbeiten und den Möglichkeiten und Gelegenheiten entsprechend für ein gemeinsames Znüni oder gar den Pausenkiosk, für einen Elternabend, ein Schulmittag oder ein Schulfest verwenden. Kommuniziert explizit, dass es sich um Foodsave-Essen handelt: Preist es mit «Essen gegen Food Waste», «wir sind gerettet!» , «Foodsave-Snack» o.ä. an.
- Verbindung zu allfälligen Schulgartenprojekten herstellen: Die dortige Ernte begutachten: Wie unterscheidet sie sich von den Produkten der Landwirt:innen? Würde die Ernte die geltenden Qualitätsnormen erfüllen?
- Das Thema Haltbarmachen explizit behandeln und evtl. vertiefen: Geschichte des Haltbarmachens, Gründe, Techniken und die mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Prozesse dahinter ergründen. Eine Gruppenarbeit daraus machen: Jede Gruppe erforscht eine Methode und bereitet ein passendes Rezept zu. Daraus entstehen Videos, Fotos, Plakate oder Berichte.
- Als Vor- oder Nachbereitung können du und die Schüler:innen ein Food-Waste-Tagebuch führen. Gemäss der Publikation [«Ein praktischer Leitfaden zur Reduktion von Food Waste in Haushalten»](#) von Agroscope «hat sich gezeigt, dass nur schon die Messung des eigenen Food Wastes einen Einfluss auf unser Verhalten und/oder unser Bewusstsein gegenüber dem Thema hat.» In dem Leitfaden findest du eine Anleitung und eine Vorlage: Sieben Tage misst ihr euren Food Waste, wertet die Erfahrungen anschliessend aus und entwickelt Handlungsideen. Beachte, dass für diese Aufgabe das Einverständnis der Eltern nötig ist.

Dank

Herzlichen Dank an Claudio Beretta, Dozent für nachhaltige Ernährung und Foodwaste-Vermeidung an der ZHAW, für die fachliche Unterstützung.

Dieses Unterrichtsvorhaben konnte realisiert werden dank der Unterstützung von:



Impressum

Autorinnen

Vera Geissbühler, Annekathrin Jezler

Fotos

Unsplash

Pixabay

foodwaste.ch

Kontakt

foodwaste.ch

Wylerringstrasse 36

3014 Bern

031 306 17 60

info@foodwaste.ch

Bern, Juli 2026