

WAS IST DER *PREIS* UNGESUNDEN ESSENS?



ARMUT UND ERNÄHRUNG

8. Schulstufe



Titel	Was ist der <i>Preis</i> ungesunden Essens?
Kurzbeschreibung	Im Rahmen dieses Lernarrangements erarbeiten die Schüler*innen den Unterschied zwischen industriell gefertigten und selbst zubereiteten Lebensmitteln und reflektieren die damit verbundenen gesundheitlichen Aspekte. Außerdem erlangen sie ein Bewusstsein über die Bedeutung industriell hergestellter Lebensmittel für Menschen mit weniger finanziellen Mitteln. Nach der Erarbeitung eines Inputs zum Thema Vor- und Nachteile industrieller Nahrung sind die Schüler*innen gefordert, eigene Ideen für die Förderung von Ernährungssouveränität möglichst vieler Menschen zu (er)finden.
Stichworte / Keywords	Nahrungsmittelindustrie, Ernährungssouveränität, finanzielle Armut, Mistkübelanalyse
Dauer	2 UE
Schulstufe/Klasse	Sekundarstufe I 8. Schulstufe (4. Klasse MS und AHS)

Das Modul „Armut und Ernährung“ im Überblick
Was ist der Preis ungesunden Essens?

Autor*innen	Kirstin Stuppacher (MS Bürmoos)
Stichworte / Keywords	Nahrungsmittelindustrie, Ernährungssouveränität, Gesundheit, finanzielle Armut, Mistkübelanalyse
Dauer	2 UE
Schulstufe/Klasse	Sekundarstufe I 8. Schulstufe (4. Klasse MS und AHS)
Fächerbezüge	Geographie und wirtschaftliche Bildung Darüber hinaus sind folgende fächerübergreifende Bezüge möglich: Biologie und Umweltbildung (Ernährung und der menschliche Körper), Ernährung und Haushalt (Analyse von Inhaltsstoffen), Deutsch (aus verschiedenen Perspektiven erzählen)
Lehrplanbezüge	Geographie und wirtschaftliche Bildung (4. Klasse): <i>Entwicklungen in einer globalisierten Welt</i> <ul style="list-style-type: none"> • Möglichkeiten und Grenzen der Zusammenarbeit sowie den Wandel der Machtverhältnisse zwischen Staaten, Bündnissen, NGOs, Konzernen, internationalen Organisationen und Bewegungen untersuchen und darstellen • Elemente, Anforderungen und Herausforderungen nachhaltiger wirtschaftlicher Aktivitäten und Beziehungen in der globalisierten Welt diskutieren, z. B. vor dem Hintergrund von Klimawandel, Ressourcenknappheit, Armut und Wohlstand, Flucht und Migration beschreiben und Handlungsstrategien verschiedener Akteure diskutieren
Fachliche Konzepte	<ul style="list-style-type: none"> • Interessen und Macht • Gemeinsamkeiten und Unterschiede

<p>Bildungsziele</p>	<p>Die Schüler*innen ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • analysieren die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen industriell gefertigten und selbst zubereiteten Lebensmitteln (AFB II) ; • analysieren Strategien von Konzernen, um Kinder und Geringverdienende anzusprechen (AFB II); • erarbeiten Lösungsansätze zur Förderung von Ernährungssouveränität auf individueller, schulischer und gesellschaftlicher / politischer Ebene (AFB III).
<p>Fachliche Einbettung</p>	<p>Wenn es um die Stigmatisierung von psychischen Krankheiten und die Zugänglichkeit zu präventiven und kurativen Maßnahmen der Gesundheitsförderung geht, ist der Zusammenhang zwischen psychischer Gesundheit und dem sozioökonomischen Status evident: finanzielle Sorgen und Unsicherheiten können psychische Erkrankungen begünstigen oder hervorrufen, der Zugang zu therapeutischen Maßnahmen kann vom Einkommen einer Person abhängen. In diesem Modul soll daher untersucht werden, unter welchen strukturellen Bedingungen psychische Erkrankungen entstehen und welche Möglichkeiten es gibt, diese jenseits rein individueller Verantwortlichkeiten zu thematisieren.</p>
<p>Methoden</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse eines Mistkübels (analog oder virtuell) • Ich-Erzählung • Inhaltsanalyse und Erarbeitung von Hintergrundinformationen • Gruppenarbeit zur Erarbeitung von Lösungsansätzen • Präsentationen
<p>(Fach-)Didaktische Begründung</p>	<p>Das Modul orientiert sich an den fachdidaktischen Prinzipien des fachdidaktischen Grundkonsens. Insbesondere finden folgende Prinzipien Berücksichtigung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schüler*innen- und Lebensweltorientierung • Orientierung am Prinzip der inhaltlichen Mehrperspektivität und der Kontingenz • Handlungsorientierung (Pichler et. al. 2017)



<p>Lernschritte / Modulbausteine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg: Die Schüler*innen analysieren den Inhalt eines Mistkübels und stellen ein Abfallprodukt aus der Ich-Perspektive vor. • Erarbeitungsphase: Mithilfe eines Arbeitsblattes analysieren die Schüler*innen Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen industriell gefertigten und selbst zubereiteten Nahrungsmitteln. • Lösungsphase: In Kleingruppen erarbeiten die Schüler*innen Lösungsansätze zur Förderung von Ernährungssouveränität.
<p>Medien und Materialien</p>	<ul style="list-style-type: none"> • M1: Präsentation leitet durch die Einheit • M2: Arbeitsblatt „Ernährungsarmut: Wer schlecht isst, ist nicht unbedingt selber schuld“ • M3: Arbeitsblatt „Ernährungssouveränität erlangen“ • Beamer und Internetzugang für Erarbeitungsphase 2 und 3
<p>Vorbereitung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kopien von M2 in Klassenstärke • Kopien von M3 in Klassenstärke • evtl. vorab einen Blick in den Klassenmistkübel werfen
<p>Quellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pichler, Herbert / Fridrich, Christian / Vielhaber, Christian / Bergmeister, Felix (2017): <i>Der fachdidaktische Grundkonsens 2.0 in der Verbundregion Nordost. Perspektiven einer zukunftsfähigen Orientierungshilfe im GW-Unterricht.</i> GW-Unterricht, 146, S. 60-61. https://austriaca.at/0xc1aa500e%200x00369382.pdf [Zugriff: 28.06.2023] <p>Zusatzquellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Armutskonferenz (unbekannt): Ernährung. Ernährungssouveränität und Recht auf Nahrung. online. https://www.armutskonferenz.at/themen/ernaehrung/ernaehrungssouveraenitaet-und-recht-auf-nahrung.html [Zugriff: 29.06.2023]. • Arte (2020): Dick, dicker, fettes Geld. online. https://www.arte.tv/de/videos/083970-000-A/dick-dicker-fettes-geld/ [Zugriff: 29.06.2023]. • Burger, Kathrin (2017): Wie ungesund sind industrielle Lebensmittel wirklich? online auf Spektrum.de. https://www.spektrum.de/news/fertigprodukte-sind-ungesunder-als-frische-lebensmittel-aber-sie-schenken-uns-freiheiten/1514849 [Zugriff: 29.06.2023].

STUNDE 1**Einstieg**

Der Klassenmiskübel wird geleert. Die Fundstücke (= Verpackungen oder Reste eines industriell gefertigten Nahrungsmittels / Getränks) werden anhand der Fragen auf der Präsentation M1 in Kleingruppen analysiert. Alternativ kann auch ein virtueller Mistkübel analysiert werden (M1)

Die Fragen in der Präsentation werden in den Kleingruppen bearbeitet und anschließend präsentiert

Für jedes Fundstück wird in Gruppenarbeit ein kurzer Input vorbereitet, indem die Gruppe die Fragen aus der Sicht des Fundstücks beantwortet (Ich-Perspektive).

(Beispiel: Ich bin ein Monster-Energydrink, viele Jugendliche trinken mich täglich. Sie fühlen sich damit einer Gruppe zugehörig und werden aufgeputzt von Zucker und Koffein. Die Firma, die mich herstellt, heißt Monster Beverage und kommt aus den USA. Ich bin vor allem bei Jugendlichen beliebt ...)

Erarbeitung 1

Die Schüler*innen bearbeiten in Einzel- oder Partner*innenarbeit das Arbeitsblatt.

Erarbeitung 2

In Kleingruppen erarbeiten die Schüler*innen auf individueller, schulischer und gesellschaftlicher / politischer Ebene Lösungsansätze, um Ernährungssouveränität zu fördern. Einzelne Themen können bei Bedarf doppelt besetzt werden.

STUNDE 2**Präsentation**

Die Schüler*innen präsentieren ihre Gruppenergebnisse und die selbstgestalteten Plakate.

(Auch Präsentationen auf Schulveranstaltungen, Elternabenden, auf der Schulhomepage etc. sind möglich.)

eruieren, welche Konzerne im (Klassen-) Mistkübel stecken	M1: Präsentation	15'
Bedeutung von Stigmatisierung für Menschen mit psychischen Erkrankungen beschreiben	M1: Präsentation M2: Arbeitsblatt Stift	25'
Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen industriell gefertigten und selbst zubereiteten Lebensmitteln untersuchen	M3: Arbeitsblatt Stifte PC/Laptop/ Tablet/ Smartphone, Plakate	40'
Lösungsansätze verbalisieren	ggf. Magnete	10'
Insgesamt 100'		



Fragen zum Mistkübel

- In welche Lebensmittelgruppe gehört das Fundstück?
- Wie oft essen / trinken wir dieses Nahrungsmittel / Getränk pro Monat?
- Warum essen / trinken wir dieses Produkt?
- Wie seid ihr erstmals auf das Produkt aufmerksam geworden?
- Wie fühlen wir uns nach dem Konsum?
- Welche der produzierenden Konzerne / Firmen kennen wir?
- Welche Konsument*innengruppe(n) möchte das jeweilige Unternehmen unserer Meinung nach besonders ansprechen?
- Wie viel Geld gebt ihr für dieses Produkt im Monat aus?



Ernährungsarmut: Wer schlecht isst, ist nicht unbedingt selber schuld!

Mithilfe dieses Arbeitsblattes erkundet ihr zunächst Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen industriell und selbst zubereiteten Lebensmitteln. Im Anschluss sollt ihr dazu angeregt werden, euch Gedanken über die Rolle der Industrie bzw. unsere eigene Rolle im Hinblick auf das Thema Ernährungsarmut zu machen.

Folgende Begriffe solltest du verstehen: industriell, der Staat, der Konzern, die Inhaltsstoffe, die Qualität, der*die Konsument*in.

1. Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen industriell gefertigten und selbst zubereiteten Lebensmitteln analysieren

a) In der folgenden Tabelle findest du drei verschiedene Produkte in jeweils zwei Varianten: eine industriell gefertigte und eine selbst zubereitete Variante. Vergleiche jeweils die beiden Varianten miteinander. Benutze dafür die Lebensmittelinformationen und Rezepte auf der nächsten Seite). Halte die Ergebnisse in der Tabelle fest.

	Nenne jeweils die Anzahl der Inhaltsstoffe.	Gib den Zubereitungsaufwand in geschätzter Zeit (min) an.	Nenne den Preis des Produkts je Kilogramm (kg)
Pizza, industriell gefertigt			
Pizza, selbst gemacht			
Schokoladencreme, industriell gefertigt			
Schokoladencreme, selbst gemacht			
Pommes frites, industriell gefertigt			
Pommes frites, selbst gemacht			

b) Wähle eines der drei Produkte. Notiere mindestens eine Gemeinsamkeit und einen Unterschied zwischen der industriell gefertigten und der selbst gemachten Variante. Das „Geheimnis“ der Lebensmittelkonzerne ist der Preis ihrer Produkte: Industriell gefertigte Waren sind bis zu 60 Prozent billiger als selbst gemachte Produkte und landen damit vor allem in den Einkaufswägen einkommensschwacher Menschen. Besonders günstige Inhaltsstoffe sind für die Lebensmittelkonzerne Wasser, Zucker und billige Fette wie Palmöl. Doch Menschen sollten möglichst frei über ihre Ernährung bestimmen können. Dieses Recht nennen wir Ernährungssouveränität. Ist die Ernährungssouveränität eingeschränkt, kann das gesundheitliche Folgen nach sich ziehen.



Pizza

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, 11 % KÄSE (schnittfester MOZZARELLA, EDAMER), 11 % passierte Tomaten, 8,4 % Peperoni-Salami (Schweinefleisch, Speck, Salz, Gewürze, Dextrose, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Gewürzextrakte, Stabilisator (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel (Extrakt aus Rosmarin), Rauch), 5,4 % Tomatenkonzentrat, 4,7 % eingelegte Peperonistücke (Peperoni, Wasser, Branntweinessig, Salz, Zucker, Säuerungsmittel (Citronensäure, Essigsäure), Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)), Backhefe, Palmfett, Zucker, Salz, Säuerungsmittel (Calciumphosphate, Calciumcitrate), GERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, Backtriebmittel (Natriumhydrogencarbonat), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Oregano, Dextrose, Petersilie.

Preis: 10,82 Euro / kg

Quelle: <https://www.interspar.at/shop/lebensmittel/dr-oetker-die-ofenfrische-pepperoni-salami/p/2946092> [Zugriff: 30.04.2023].

Rezept Peperoni-Salami-Pizza: 170 g Weizenmehl, 2 EL Olivenöl, 4 g Germ, ½ TL Salz, 125 g passierte Tomaten, 30 g Peperoni, 50 g Salami in Scheiben, 1 TL Oregano

Preis: ca. 15 Euro / kg



Schokoladencreme

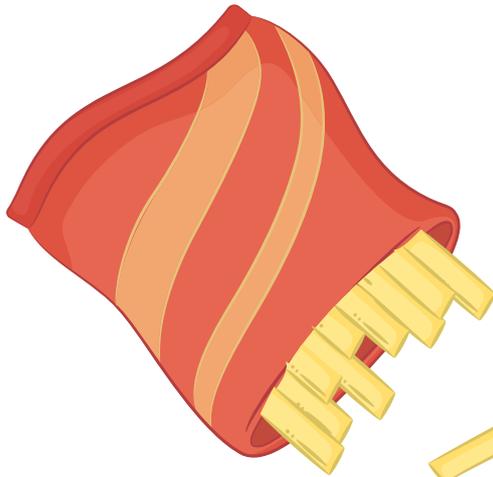
Zutaten: Zucker, Palmöl, HASELNÜSSE (13 %), MAGERMILCHPULVER (8,7 %), fettarmer Kakao, Emulgator Lecithine (SOJA), Vanillin. In Großbuchstaben angegebene Zutaten enthalten allergene Inhaltsstoffe

Preis: 10,82 Euro / kg

Quelle: <https://www.interspar.at/shop/lebensmittel/ferrero-nutella/p/202003081705> [Zugriff: 30.04.2023].

Rezept Schokoladencreme: 700 g Kokosmilch (fetthaltig), 140 g Haselnussmus, 140 g Kakaopulver, gemahlene Vanille, etwas Honig

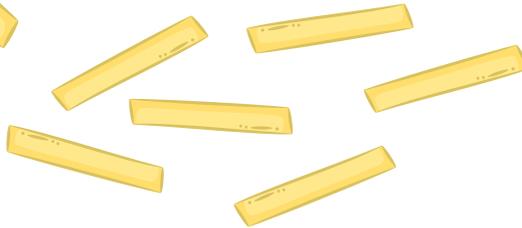
Preis: ca. 20 Euro / kg



Pommes frites

Zutaten: Kartoffeln 97 %, Sonnenblumenöl.

Preis: 1,99 Euro / kg



Quelle: <https://www.interspar.at/shop/lebensmittel/dr-oetker-die-ofenfrische-pepperoni-salami/p/2946092> [Zugriff: 30.04.2023].

Rezept Pommes frites: 1 kg Kartoffeln, 3 EL Öl

Preis: ca. 3 Euro / kg

2. Chancen und Probleme der Nahrungsmittelindustrie

a) Lies folgenden Informationstext und beantworte im Anschluss die untenstehenden Fragen.

Was sind industriell gefertigte Lebensmittel und wer profitiert von ihnen?

Industriell gefertigte Lebensmittel werden hochautomatisiert hergestellt. Den Konsument*innen werden die meisten Zubereitungsschritte abgenommen.

Industriell hergestellte Produkte haben zahlreiche Vorteile, dazu zählen ihre konstante (= gleichbleibende) Qualität, ihre lange Haltbarkeit und ihre zeitsparende Zubereitung. Außerdem sorgen industriell gefertigte Produkte aufgrund ihres billigen Preises für Ernährungssicherheit. Darüber hinaus erwirtschaften Lebensmittelkonzerne, die Agroindustrie, Handelsketten und Marketingunternehmen große Gewinne mit der Fertigung dieser Lebensmittel.

Allerdings sind mit der industriellen Produktionsweise von Nahrungsmitteln auch Nachteile für uns Menschen verbunden: Damit diese länger haltbar sind, immer gleich schmecken und schnell zubereitet werden können, sind Zusatzstoffe notwendig. Einige davon sind für uns Menschen ungesund. Für eine gesunde Ernährung sind hingegen frische und unverarbeitete Lebensmittel wie Obst und Gemüse besonders wichtig, doch im Vergleich zu den billigen industriell gefertigten Lebensmitteln sind diese verhältnismäßig teuer. Besonders teuer sind biologische und manchmal auch regionale Lebensmittel. Viele einkommensschwache Menschen können sich diese Produkte somit nicht leisten.



Fertigprodukte werden außerdem oft aufwendig vermarktet (Werbung). Besonders häufig landen diese Produkte aufgrund des günstigen Preises in den Einkaufskörben von Kindern und einkommensschwachen und jenen Menschen, die besonders empfänglich für Werbungen sind.

Die Industrie profitiert (= einen Vorteil haben) von der „leeren“ Ernährung, verkauft billigen Zucker und leere Kalorien. Das hat Folgen, auch in Österreich: 34,5 Prozent der Österreicher*innen sind übergewichtig (vgl. 2019, statista.com) – diese Zahl ist ein wichtiger Indikator für die Gesundheit einer Gesellschaft und die Basis für zahlreiche Folgeerkrankungen (Herzinfarkt, Diabetes II usw.).

Zusammenfassend gibt es daher zahlreiche Chancen aber auch Probleme beim hohen Konsum industriell gefertigter Nahrungsmittel. Immer wieder werden in Politik und Gesellschaft Maßnahmen überlegt, um Ernährungssouveränität zu fördern. Zum Beispiel Verbote von zuckerhaltigen Getränken an Schulen, um Kinder besser vor ungesunder Ernährung zu schützen. Der Zugriff auf frische, unverarbeitete Lebensmittel ist ein Menschenrecht. Es werden deshalb in Politik und Gesellschaft immer wieder Maßnahmen diskutiert, wie dieses Recht garantiert werden kann:

- Nenne drei Vorteile von industriell gefertigten Lebensmitteln.

- Nenne drei Beispiele für Profiteure von industriell gefertigten Lebensmitteln.

- Erkläre in einem vollständigen Satz, warum industriell gefertigte Lebensmittel vor allem in den Einkaufskörben einkommensschwacher Menschen landen.

- Erkläre mögliche gesundheitliche Folgen industriell gefertigter Nahrungsmittel.



b) Vervollständige folgende Sätze mit deiner Begründung:

- Viele Menschen kaufen immer wieder industriell gefertigte Lebensmittel, weil ...

- Einkommensschwache Menschen kaufen häufiger industriell gefertigte Lebensmittel als einkommensstarke Menschen, weil ...

- Die Ernährungssouveränität von menschen muss gefördert werden, weil ...



Jetzt sind eure Ideen gefragt!

Was können wir tun, damit möglichst viele Menschen Ernährungssouveränität erlangen?

Ihr habt bereits gelernt, dass sich nicht jeder Mensch aussuchen kann, was er isst - die Ernährungssouveränität vieler Menschen ist eingeschränkt. Was kann also getan werden, um die Ernährungssouveränität möglichst vieler Menschen zu fördern und so auch ihre Gesundheit?

- Findet euch in Kleingruppen zusammen und wählt Aufgabe A, B oder C.
- Erarbeitet Lösungsansätze zum Thema Ernährungssouveränität.

Aufgabe A: Erarbeitet Lösungsansätze, die die Politik bzw. die österreichische Gesellschaft umsetzen könnte, um besonders Menschen, die armutsgefährdet sind, vor den gesundheitlichen Folgen industriell gefertigter Nahrungsmittel zu schützen. Präsentiert eure Lösungsansätze in Stichworten auf einem Plakat und führt diese mündlich im Rahmen eurer Präsentation aus.

Euch fallen keine Lösungsansätze ein? Ihr könnt die für euch passenden Stichworte im Kasten nutzen und ausführen.

Grundversicherung für Kinder, Werbungssteuererleichterungen, unverarbeitete Lebensmittelproduktion (Personen besser aufklären (Plakate, Informationsveranstaltungen, Fernsehen etc.).

Aufgabe B: Erarbeitet Lösungsansätze, die eure Schule umsetzen könnte, um besonders Menschen, die armutsgefährdet sind, vor den gesundheitlichen Folgen industriell gefertigter Nahrungsmittel zu schützen. Präsentiert eure Lösungsansätze in Stichworten auf einem Plakat und führt diese mündlich im Rahmen eurer Präsentation aus.

Euch fallen keine Lösungsansätze ein? Ihr könnt die für euch passenden Stichworte im Kasten nutzen und ausführen.

gesunde Jahre anbieten, Projektag, Challenges, Lebensmittel retten und verteilen, kostenloses Schulsessen etc.

Aufgabe C: Erarbeitet Lösungsansätze, die ihr als Individuen umsetzen könnt, um besonders Menschen, die armutsgefährdet sind, vor den gesundheitlichen Folgen industriell gefertigter Nahrungsmittel zu schützen. Präsentiert eure Lösungsansätze in Stichworten auf einem Plakat und führt diese mündlich im Rahmen eurer Präsentation aus.

Euch fallen keine Lösungsansätze ein? Ihr könnt die für euch passenden Stichworte im Kasten nutzen und ausführen.

Lebensmittel retten, sich politisch engagieren etc., Konsumtiefen Räumlichkeiten \ nutzen, sparen, Konsumbedürfnisse reflektieren

Medieninhaber und Herausgeber:

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz
Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Stubenring 1
1010 Wien
Telefon: +43 1 7 11 00 – 862501

Für den Inhalt verantwortlich:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
Sektion Konsumentenpolitik und Verbrauchergesundheit
Stubenring 1
1010 Wien
E-Mail: konsumentenfragen@sozialministerium.at

Erstellt von:**DIE ARMUTSKONFERENZ**

Österreichisches Netzwerk gegen Armut und soziale Ausgrenzung
Herklotzgasse 21/3
1150 Wien
Telefon: 0043-1-4026944
Email: office@armutskonferenz.at
www.armutskonferenz.at

Herstellungsort: Wien.

Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Ein Nachdruck ist ausschließlich zu nichtkommerziellen Zwecken und nur unter Quellenangabe gestattet.

Bildnachweis:

Wie jeweils angeführt:

Alle Rechte vorbehalten. (Auch Titelbild.)

Haftungsausschluss:

Die Informationen der Unterlagen wurden sorgfältig geprüft und recherchiert. Es wird jedoch keine Gewährleistung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte übernommen.

Haftung für Links:

Es wird darauf hingewiesen, dass wir auf Inhalte angeführter Links keinen Einfluss haben und daher auch keine Haftung dafür übernehmen können. Diese Links wurden sorgfältig geprüft und werden regelmäßig aktualisiert. Jedoch kann keine Gewährleistung dafür übernommen werden, dass alle Angaben zu jeder Zeit vollständig, richtig und in letzter Aktualität dargestellt sind. Dies gilt insbesondere für alle Verbindungen („Links“) zu anderen Websites, auf die direkt oder indirekt verwiesen wird.