

Projekt-Ideen zum Thema Regionale und Saisonale Ernährung

Regionale/saisonale Ernährung: Mögliche Bezugspunkte zu inhaltsbezogenen Kompetenzen

Regionale/Saisonale Ernährung - mögliche Bezugspunkte zu inhaltsbezogenen Kompetenzen											
Demokratie und Gesellschaft		Natur und Leben		Naturphänomene und Technik		Raum und Mobilität		Zeit und Wandel		Experimente	
Leben in Gemeinschaft		Körper und Gesundheit		Naturphänomene		Orientierung im Raum		Zeit und zeitrhythmen		...	
Arbeit und Konsum		Tiere u. Pflanzen in ihren Lebensräumen		Materialien und ihre Eigenschaften		Mobilität und Verkehr		Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft			
Kultur und Vielfalt				Bauten und Konstruktionen				Zeitzeugnisse, Zeitzeugen und Quellen			
Politik und Zeitgeschehen											

Ausgangspunkt ist die praxisbezogene Frage:

Was hat mein Teller mit dem Klimawandel zu tun?

Welchen Bezug hat das Thema zur Lebenswelt der Schüler?

Tägliche Ernährung, Nachrichten zum Klimawandel, eigenes Kaufverhalten, evtl. landwirtschaftliche Flächen in der Familie

Lernziele im Fokus der BNE

Möglichkeiten einer regionalen und saisonalen Ernährung wahrnehmen und deren Auswirkungen verstehen, reflektieren und mitgestalten.

- Regionale Vielfalt der Produkte erfassen
- Abhängigkeit im Verbrauchernetz verstehen
- Wertschätzung für heimische Produkte entwickeln
- Bewusstsein für regionale Wertschöpfung schaffen
- eigene Handlungsspielräume erkennen
- unterschiedliche Blickwinkel und Haltungen einnehmen
- Standpunkte diskutieren

Ökologie Die SuS lernen, wie die regionale Lebensmittelproduktion die heimische Artenvielfalt beeinflussen kann, bzw., welchen Einfluss Lebensmittel aus fernen Regionen auf Biodiversität haben können. Sie diskutieren dabei Auswirkungen von ökologischem und konventionellem Anbau.

Soziales Die SuS lernen, welche Auswirkungen das Konsumieren von „günstigen“ Lebensmitteln auf das Leben und die Gesundheit der Bauern/ Arbeiter/ Kinder in den Herkunftsländern hat.

Ökonomie Die SuS lernen die Unterschiede von ökologischem und konventionellem Anbau kennen. Sie betrachten zusätzliche wirtschaftliche Faktoren wie Transportwege, Verpackung, Haltbarkeit, etc.

Mögliche externe Beteiligte/Akteure

- Landwirtschaftliche Betriebe
- Marktstandbetreiber
- Regionalmärkte
- Jäger/ Jagdpächter
- Imker
- Bioladen
- Restaurant

Einstieg und Hinführung zum Thema

- Zeitungsartikel zu regionalen Spezialitäten, Ernteaussfällen aufgrund von Wetterkapriolen, etc.
- Anstehendes Kulturereignis in der Region (traditionelles Fest/ Markt, etc.)

Verschiedene Aspekte aufgreifen und alle Sinne aktiv beteiligen

- Exkursionen zum Mitmachen unternehmen (Besuch auf dem Milchviehhof, Hühnerhof, etc.)
- Besichtigungen mit eigenen Aktionen verbinden: riechen, schmecken, kochen/ backen
- Projekt „Vom Korn zum Brötchen“, Arbeitsschritte selbst durchführen und am Ende verkosten
- Recherchearbeit zum Thema „Regionale Rezepte“
- Regionale Rezepte zuhause nachkochen und gemeinsam vorstellen
- Vergleich von Wildformen und Zuchtformen (z.B. Wilde Möhre und versch. Karottensorten)
- Eigener Anbau von schnellkeimendem Gemüse (Kresse, Radieschen, Erbsen,...)
- Anlegen eigener (Hoch-)Beete, die übers Jahr begleitet werden
- Rollenspiel „Der vernetzte Teller“
- Vorbereitung und Durchführung eines Marktstandes mit regionalen Nahrungsmitteln
- Alte Fotografien zum Thema Landwirtschaft einbeziehen (Großeltern, Regionalmuseum, Vereine)
- Thematische passende Bewegungsspiele einbauen, z.B. Wahr-oder-Falsch-Spiel (Faktenabfrage)
- Märchen zum Thema Essen aufgreifen, z.B. „Der süße Brei“, „Hänsel und Gretel“, „Das Märchen vom Schlaraffenland“ und Mangel/ Überfluss, Wünsche/ Sehnsüchte thematisieren
- Berufe im Zusammenhang mit regionaler Nahrungsmittelherstellung kennenlernen

Präsentation/Abschluss

Die SchülerInnen

- Veranstalten ein Erntedankfest mit Buffet
- erstellen eine Broschüre zu typischen, regionalen Nahrungsmitteln und Angaben, wo man sie in der Umgebung erwerben kann
- erstellen ein Rezeptheft mit für die Region typischen Nahrungsmitteln

Impulse für Philosophie-Runden

- Was bedeutet gesundes Essen für mich?
- Woher kommt gesundes Essen?
- Was aßen/ essen die Menschen vor/ in 100 Jahren?
- Warum erleben manche Menschen Hunger, bzw. leben andere im Nahrungsüberfluss?

Philosophieren mit Kindern kann gut gelingen, tut es jedoch nicht jedes Mal. Das sollte man vor Augen haben, sich aber davon nicht entmutigen lassen, denn schon der nächste Gesprächskreis kann sich lohnen. Der Wert solcher Gesprächsrunden basiert darauf, ins Überlegen zu kommen, sich gemeinsam über Möglichkeiten und Konsequenzen auszutauschen, neue Fragen aufzustellen, über (Natur-) Phänomene zu staunen und über Umweltproblemen zu stutzen. Auch Sachverhalte, Vorgaben und Regeln dürfen hinterfragt werden. Sinn ist nicht, „richtige“ Antworten zu liefern, sondern offen zu sein für verschiedene Sichtweisen und Denkansätze und für das motivierte Suchen und Finden von Möglichkeiten.

Verantwortung übernehmen:

- Eigenen Schulgarten anlegen und/ oder pflegen, Schulgarten-Arbeitsgemeinschaft gründen
- Schulessen/ Schulverpflegung entwickeln in Richtung regional, saisonal, biologischer Anbau

Fächerübergreifendes Arbeiten:

- (3./4. Klasse, Mathematisches Modellieren) Beispiel: Wie viele Kühe bräuchte man, um die ganze Schule eine Woche lang mit Milch zu versorgen? (Sachunterricht, Mathematik)
- Schul-Marktstand vorbereiten/ durchführen/ nachbereiten (Kunst/Werken, Sachunterricht, Mathematik, Deutsch)

Material und Hintergrundwissen

Medienkompetenz

- Kuh-Projekt <http://www.kuh-projekt.de/Kuehe/hinterwaelder.html>

Hintergrundwissen

- Diplomarbeit „Essen in Märchen der Brüder Grimm. Sprechende Brote, vergiftete Äpfel und ein Haus aus Lebkuchen“ <https://www.diplomarbeiten24.de/document/307717>
- Umsetzungshandbuch „Essen statt vergessen“ <https://www.dbu.de/OPAC/ab/DBU-Abschlussbericht-AZ-30405.pdf>

Material

- „Welches Korn ist das?“ https://www.schulaktion-gesunde-pause.de/files/spiele/Welches_Korn_ist_das.pdf
- Klima-Gourmet Saisonkalender https://www.klimaenergie-firm.de/media/custom/2617_531_1.PDF?1489400711
- „Der vernetzte Teller“ https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/pages/ficelles_c2_de.pdf
- Buchtipps „Landschaft schmeckt – Nachhaltig kochen mit Kindern“, Beltz Verlag
- <http://www.teller-statt-tonne.de/lehrerinnen/unterrichtsmaterial/>
- Unser Lebensmittelkorb <http://www.teller-statt-tonne.de/lehrerinnen/unterrichtsmaterial/unsere-lebensmittelkorb/>