

Baustein Regionale Lebensmittel

Wo kommen unsere Lebensmittel her? Was ist drin? Gibt die lila Kuh Schokomilch? Was ist Bio am Gemüse, was ist Öko am Ökoei? Wir erforschen und erschmecken, die Vielfalt unserer Lebensmittel.

Aus Produkten der Region bereiten wir ein gesundes Mittagsvesper vor und lernen dabei besser kennen, was so auf unseren Tellern landet.



Konkrete Praxisbeispiele

- ➔ Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm: Von der Vielfalt unserer Apfelsorten (Geschmackstest, Apfelmüchle, Saft; Trockenobst, 2-3 Nachmittage)
- ➔ Die Milch machts- Wo kommt die Milch her? (Besuch beim Bauern, Kuhmilch-Ziegenmilch, Stutenmilch, leckere Milchshakes)
- ➔ Käse- Milchverwertung (Käsesorten, Käse und Joghurt selbst gemacht)
- ➔ Vom Korn zum Brot (Brotbacken, Sauerteig und Hefeteig, Getreidesorten)
- ➔ Tolle Knolle- Vielfalt vom Acker (unterschiedliche Kartoffelsorten im Schulgarten anpflanzen und probieren, Pommes de Regio- Pommes Frites aus selbstgezogenen Kartoffeln und heimischem Rapsöl)
- ➔ Igitt-Gemüse?? (Erbsen, Möhren, Brokkoli- selbst geerntet schmeckt es besser)
- ➔ BIO?- Logisch! (Besuch beim Biobauern oder beim Ökomarkt)
- ➔ Schwein gehabt- wie kommt das Schnitzel auf den Teller? (Fleisch und Fleischerzeugnisse- Wo kommen sie her, wie erkennt man gutes Fleisch)
- ➔ Auf der Suche nach dem geheimen E (Was ist drin in unseren Lebensmitteln? Die Geheimsprache der Inhaltsangaben auf der Verpackung)
- ➔ Nur für kurze Zeit - Früchte der Saison (bekannte und unbekante Früchte aus Garten und Natur, Erdbeere, Himbeere, Stachelbeere, Kirsche, Heidelbeere, Kornelkirsche- Marmelade selbst gemacht, Leckerer fürs Müsli)
- ➔ Apfel, Nuss und Mandelkern (Weihnachtsgutsle aus Omas Tagen mit Regional-Produkten)
- ➔ Maggi ade- Würzkräuter aus dem Garten (Kräuterquark)

Praxisbeispiel für Jugendbegleiter Natur und Umwelt ✧ Baustein RegioPicknick

- ➔ Ei-, Ei-, Ei- (Eierfärben mit Pflanzenfarben, Wo kommen Ostern all die Eier her? Legebatterie und Freilandhaltung für Geflügel)
- ➔ Umfrage in der Schulcafeteria/ Mensa zur Verwendung Regionaler Produkte und Bioprodukte

Treffpunkt

Schulküche, tageweise Schulgarten

Dauer des Angebotes

Geeignet für bis einem Schuljahr oder ein Schulhalbjahr, 1x pro Woche 2 Schulstunden, geeignet für Sommer- und Winterhalbjahr

Witterungsabhängigkeit

Das Betreuungsangebot kann bei jeder Witterung durchgeführt werden

Zielgruppe

Schülerinnen und Schüler der Klassenstufe 5 - 7

Gruppengröße

Mindestanzahl 8 bis max. 20 Schülerinnen und Schüler, altersübergreifend möglich

Kompetenzen (was wird gelernt?)

Arbeiten im Team, Klassenzusammenhalt, Persönlichkeitsentwicklung, Umweltbewusstsein, Ökologische Kompetenz, Bewusster Umgang mit Nahrungsmitteln
Kenntnisse über die Entstehung der Nahrungsmittel,
Kultur und Brauchtum um heimische Lebensmittel, saisonale Verfügbarkeit

Was gibt es sonst noch?

gesundes Essen

Organisatorische Voraussetzungen

- ➔ Schulküche, ggf. Schulgarten, Landwirtschaft in der Nähe
- ➔ Eltern über bestehende Lebensmittelallergien abfragen

Material Grundausrüstung

Eingerichtete Schulküche

Verbrauchsmaterial: Lebensmittel der Region, Saatkartoffeln
Infomaterial AID

Literatur

- ➔ AID: „Die Zutatenliste- Lexikon der Zusatzstoffe“, 2,50 €
- ➔ Weitere AID Veröffentlichungen: Milch, Kartoffeln, Getreide, Ernährung, Gemüse, Käse, Milchprodukte, Lebensmittelkennzeichnung

Praxisbeispiel für Jugendbegleiter Natur und Umwelt ✧ Baustein RegioPicknick

- ➔ Tellus- Landwirtschaft in Europa (9,€), Infos, Arbeitsblätter (s.u.)
- ➔ Öko-landbau für allgemein bildende Schulen, CDRom AID 2005 7,50€
- ➔ AID: „Lebensmittel aus Ökologischem Landbau“, Folien und Hintergrundinfo CD Rom, 2004, 15,50 €
- ➔ Umweltschutzakademie NRW: „Planspiel- Einmal im Leben Bäuerin oder Bauer sein“, Pf 101051, 45610 Recklinghausen (5€)

Links

- ➔ www.landjugend.de/wuerttemberg-hohenzollern
- ➔ www.oekolandbau.de/lehrer/allgemein-bildende-schulen
- ➔ www.ernaehrung.bwl.de
- ➔ www.aid.de
- ➔ www.ceja.org
- ➔ www.oekostation.de/de/projekte

Hinweis

Diese Handreichung basiert auf einem Konzept des „Netzwerkes Umweltbildung im Kreis Ravensburg“ (www.netzwerk-umweltbildung.de)

Förderung

Diese Praxishandreichung wurde für das vom Umweltministerium Baden-Württemberg geförderte BUND-Modellprogramm „Jugendbegleiter für Natur und Umwelt“ bearbeitet.