

FELD: SCHULE



Information für Lehrer_innen

FELD: SCHULE

Wo kann ich Gemüse beziehen, außer im Supermarkt? Was passiert mit all dem zu großen oder zu kleinen Gemüse? Warum werden so viele Lebensmittel weggeworfen? Was mache ich mit altem Brot, damit es nicht im Müll landet? Kann ich die Blätter von Radieschen wirklich essen? Wie viel Ackerfläche verbrauche ich für mein Brot zum Frühstück?

Die derzeit weltweite Überbeanspruchung der Ressourcen und der Klimawandel sind in aller Munde, Auswirkungen sind bereits direkt erlebbar. Die Lebensmittelverschwendung (1/3 der weltweit produzierten Lebensmittel landen im Müll) hat einen gewichtigen Anteil an den enormen Folgen der Lebensmittelproduktion auf das Klima und die Umwelt. Im Rahmen der feld:Schule werden wir uns gemeinsam mit diesen Themen beschäftigen.

Ziele

- Förderung der Wertschätzung vorhandener Ressourcen (vorwiegend Lebensmittel)
- Reduktion von Lebensmittelabfall
- Vermittlung der Verfügbarkeit und Endlichkeit von Ressourcen
- Schaffung von Bewusstsein für die regionale und saisonale Verfügbarkeit von Lebensmitteln
- Schulung der Sinne und Gestaltung des eigenen Handlungsraumes
- Förderung der Kreativität und Fantasie
- Spaß am aktiven Tun, am Weiterverwerten statt Entsorgen und Verringerung der Umweltbelastungen

Lehrplanbezug & Kompetenzen im Bereich Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung

Unsere Herangehensweise zeichnet sich dadurch aus, dass wir durch
sinnliche und spielerische Erfahrung,
praktisches Tun und
eigenständiges Arbeiten

gemeinsam: „Wissen aufbauen, reflektieren, weitergeben“,
„eigene Meinung und Haltung entwickeln“,
„bewerten, entscheiden, umsetzen“. (Auszüge aus Lehrplänen)



Alle Teile sind inhaltlich aufeinander abgestimmt und ergänzend.
Sie können einzeln durchgeführt werden oder mehrere nacheinander.
Innerhalb eines oder in darauffolgenden Schuljahren. Je nach Wunsch.
Umso mehr, desto tiefgründiger die Auseinandersetzung und vernetzter die Vertiefung.

1.1 Lebensmittelbeschaffung in der Stadt *

Kinder und Jugendlichen lernen bei einem Spaziergang durch die Stadt alternative Möglichkeiten zur Lebensmittelbeschaffung und Kriterien zur Kaufentscheidung kennen.

1.2 MHD - Mit Hirn degustieren

Nach Absolvierung eines Sinnestrainings werden genießbare von nicht genießbaren Lebensmitteln unterschieden und anhand praktischer Kocherfahrungen Grenzen und Möglichkeiten der Verwertbarkeit von Lebensmitteln erkundet.

2.1 Die Vielfalt am Feld *

In einem Gemeinschaftsgarten werden die Vielfalt, sowie essbare und nicht essbare Teile einer Pflanze erforscht. Zentral ist hier die Wertschätzung der Pflanze als Lebewesen und die Vermittlung von Saisonalität.

2.2 Weltweite Vernetzung und regionale Vielfalt

Die Vermittlung von Regionalität steht im Mittelpunkt, wobei unterschiedliche Sorten geografisch verortet werden. Im praktischen Teil wird Obst verkostet und somit die Geschmacksvielfalt erlebt.

3.1 Vom Feld in die Küche

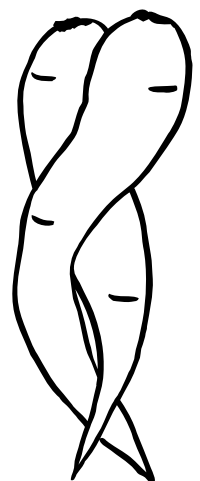
Der Weg der Lebensmittel nach der Ernte - vom Feld bis in den Handel - wird verfolgt und genauer betrachtet.

3.2 Das lange Leben der Lebensmittel

Methoden des Konservierens und Haltbarmachens von Lebensmitteln stehen im Mittelpunkt - theoretisch als Schatzsuche als auch praktisch durch die konkreten Umsetzung.

4.1 Lebensmittel - zu wertvoll, um sie wegzuworfen

Die Kinder und Jugendlichen lernen den Weg eines Lebensmittels kennen und ermitteln dabei Bereiche, in denen Lebensmittelabfall entstehen kann. Zugleich leiten sie Gründe und Konsequenzen dieses Abfalls ab. Als Abschluss werden Ideen zum Aktivwerden und zur konkreten Vermeidung von Lebensmittelabfall entwickelt.



Dauer

Abhängig von der verfügbaren Zeit jeder Gruppe und der gewünschten inhaltlichen Tiefe der Auseinandersetzung gibt es zu wählen:

7 - 10 Jahre:		150 min	=	3 UE
11 - 14 Jahre:	kurz:	100 min	=	2 UE
	lang:	3,5 h	=	4 UE
	lang inkl. Kochen:	5 h	=	6 UE

Ort

* Diese Einheiten sind Exkursionen im Stadtraum Innsbruck, die nach Absprache auch in anderen Gemeinden durchgeführt werden können.

Alle übrigen Einheiten können im Klassenraum, aber auch an jedem anderen Ort mit nötiger Infrastruktur abgehalten werden.

Kosten

feld:Schule wird vom Amt der Tiroler Landesregierung Abteilung Umweltschutz zu 50% finanziell gefördert, vorausgesetzt die restlichen 50% (= 32,50 € / UE) werden vom Erhalter der Bildungseinrichtung getragen. Die Abrechnung erfolgt über die feld:schafft direkt mit den Fördergeber_innen.



Wer sind wir?

Die feld:schafft ist eine gemeinwohlorientierte Genossenschaft mit dem Ziel sich für eine ressourcenschonende Wirtschaft und die Vermeidung von Lebensmittelabfällen einzusetzen und dadurch ein gesellschaftliches Bewusstsein und eine Veränderung anzustoßen. Die feld:schafft bietet im kulinarischen Bereich z.B. Caterings und Suppenlieferungen aus großteils ungenutzten Lebensmitteln an, im Bildungsbereich Exkursionen und Workshops für unterschiedliche Altersgruppen. www.feldschafft.at

Kontakt & Buchung

Falls Sie das Thema der Lebensmittelwertschätzung in Ihrem Unterricht einbinden möchten, kontaktieren Sie uns unter:

bildung@feldschafft.at

0660 38 91 220 (Maria Rosa Paulmichl)

