

# FED: 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 Grenzen und Möglichkeiten der Verwertbarkeit von Lebensmitteln erkundet.

**2.1 Die Vielfalt am Feld \***

Auf dem Weltacker Innsbruck werden die Vielfalt, sowie essbare und nicht essbare Teile einer Pflanze erforscht. Zentral ist hier die Wertschätzung der Pflanze als Lebewesen und der gefährdeten / geförderten Vielfalt im Garten und am Feld.

**2.2 Die Zeit-Reise unserer Lebensmittel**

Regionalität und Saisonalität sind wichtige Begriffe – aber welches Gemüse und Obst wächst eigentlich wann in der Region? Wo werden sie noch für uns angebaut? Und wo kommen die beliebten Lebensmittel ursprünglich her?

**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. Welcher Anteil der Ernte schafft es bis zum Verkauf? Welchen Einfluss hat der Mensch darauf? Wie bauen sich Preise auf?

**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 wegzuerwerfen**

Lebensmittelabfälle – Wie kommt es dazu? Warum sind sie ein Problem? Wir sammeln vielfältige Gründe, wie Lebensmittelabfall entsteht und zeigen dessen negative Konsequenzen auf. Um etwas zu unternehmen formulieren wir gemeinsam Ideen zum Aktiv werden und zur konkreten Vermeidung von Lebensmittelabfall.

**WA Der Weltacker und ich?**

Aus heutiger Sicht stehen weltweit jedem Menschen 2000 m<sup>2</sup> zur Verfügung, auf denen alles wachsen muss, was benötigt wird. Nur, was muss alles auf dem Weltacker Platz finden? Wie groß sind 2000 m<sup>2</sup>? Warum können wir nicht einfach mehr Acker bekommen?



## Dauer

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

Standard:	100 min	=	2 UE
Optional:	bis 200 min	=	4 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% (= 35,00 € / UE) werden vom Erhalter der Bildungseinrichtung getragen.

Die Stadt Innsbruck übernimmt für Innsbrucker Schulen (VS, MS) die restlichen 50%.

Die Agrarmarketing Tirol übernimmt für Tiroler Schulen die restlichen 50% bzw. die Kosten für außerschulische Gruppen.

Die Abrechnungen erfolgen 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](http://www.feldschafft.at)

## Kontakt & Buchung

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

[bildung@feldschafft.at](mailto:bildung@feldschafft.at)

0681 81 81 43 42 (Claudia Sacher) | 0676 76 46 6 93 (Ursula Wurnitsch)

