

FED: SCHULE

 Information für Lehrer:innen

Stand März 2024

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?

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.
Je mehr, desto tiefgründiger die Auseinandersetzung und vernetzter die Vertiefung.

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)



INDOOR

Für diese Workshops kommen wir an die Schule – entweder in die Klasse, gerne aber auch in einen anderen Raum an der Schule.

Lebensmittel - zu wertvoll, um sie wegzuerwerfen

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

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?

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?

MHD - Mit Hirn degustieren

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

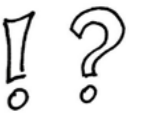
Das lange Leben der Lebensmittel

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

Weltacker-Vertiefung: Weltacker-Challenge *neu*

Ihr kennt bereits die Herausforderungen, die der Weltacker aufgreift? Jetzt geht es darum gemeinsam Lösungen zu finden, die darauf reagieren. Im Workshop suchen wir dem Lebensumfeld und Alter entsprechend Ideen. In begrenzter Zeit, utopische wie auch realistisch. Die Herausforderungen sind vielfältig – so auch unsere gemeinsam erarbeiteten Lösungsvorschläge.





OUTDOOR

Für diese Workshops treffen wir uns entweder am Weltacker Innsbruck oder machen eine gemeinsame Exkursion durch Innsbruck. Nach Absprache können auch Exkursionen durch andere Städte oder Gemeinden organisiert werden.

Der Weltacker und ich?

Aus heutiger Sicht stehen weltweit jedem Menschen 2000 m² zur Verfügung, auf denen alles wachsen muss, was benötigt wird. Nur, was muss alles auf dem Weltacker Platz finden? Wie groß sind 2000 m²? Warum können wir nicht einfach mehr Acker bekommen?

Weltacker-Vertiefung: Essen nicht essen *neu*

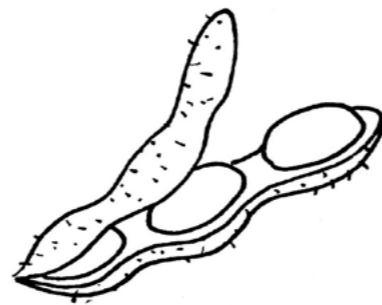
Warum wird nicht alles gegessen, was auf den Äckern der Welt wächst? Wofür wird die Ernte sonst verwendet? In diesem Workshop wird der Fokus auf sogenannte „Non-Food“-Produkte gelegt. Am Beispiel Bioplastik, Tierfutter, Textilien und Biotreibstoff finden wir gemeinsam heraus, welche Pflanzen dafür angebaut werden und welche Konsequenzen das hat.

Lebensmittelbeschaffung in der Stadt

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

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.



PROJEKTTAGE

Die Projektstage sind ein mehrteiliger Projektblock, der entweder an aufeinanderfolgenden Tagen oder auf einen längeren Zeitraum verteilt stattfinden kann. Hierfür können die einzelnen Indoor- oder Outdoor-Module (max. 2 pro Tag) individuell zusammengestellt werden. Bedingung für die Projektstage ist der Besuch des Moduls „Der Weltacker und ich“ oder, sofern dieser bereits absolviert wurde, eines der Vertiefungsmodule am Weltacker

Kochtag

Im Zuge der Projektstage bieten wir auch Kochtage für die VS und US an. Dazu kommen wir mit Rezepten und Lebensmitteln in die Schulküche und kochen gemeinsam mit den SuS eine große Jause, die wir dann gemeinsam verköstigen.

Der Unkostenbeitrag beträgt hier 2,5 Euro pro mitessender Person.

Beispiele für Projektstage

VS: Tag 1 - 3 (je 2 UE):

- Der Weltacker und ich
- Die Zeit-Reise unserer Lebensmittel
- Lebensmittel - zu wertvoll um sie wegzuerfen
- Vom Feld in die Küche
- Lebensmittelbeschaffung in der Stadt

Tag 4 (5 UE): Kochtag

US: Tag 1 - 3 (je 2 UE):

- Der Weltacker und ich
- Die Zeit-Reise unserer Lebensmittel
- Lebensmittel - zu wertvoll um sie wegzuerfen
- Vom Feld in die Küche
- Lebensmittelbeschaffung in der Stadt

Tag 4: Kochtag (5 UE) oder Weltacker-Vertiefung: Weltacker-Challenge *neu* (2 UE)

OS: Tag 1 (2 UE): Lebensmittel – zu wertvoll um sie wegzuerfen

Tag 2 (2 UE): Der Weltacker und ich

Tag 3 (2 UE): Weltacker-Vertiefung: Essen nicht essen *neu*

Auf der Spur von Lebensmittelabfällen ... in meiner Küche?

Lebensmittelabfälle sind ein gravierendes Problem unserer Gesellschaft. Sie fallen in allen Bereichen der Lebensmittelnutzung an, so auch im gastronomischen Umfeld. Eine Auseinandersetzung mit dieser Thematik am Beginn der berufsbildenden Ausbildung stellt eine Chance dar, dieses Thema früh zu vermitteln und eine Integration in den Arbeitsalltag zu ermöglichen.

Dieses Projekt soll dazu dienen, sich diesem Thema zu Beginn der Ausbildung intensiv zu nähern und gemeinsam Konsequenzen für sich und das zukünftige Berufsfeld abzuleiten. Kern ist die praktische Erhebung von Lebensmittelabfällen in Küchen, um deren alltägliches Auftreten hautnah zu erfahren.

Zielgruppe: Schüler_innen in (berufsbildenden) Schulen mit einem lebensmittelverarbeitenden, gastronomischen, ernährungswissenschaftlichen Schwerpunkt; idealerweise 1. Klasse

Themen der Blöcke



1 - Lebensmittelabfälle kennenlernen

Auseinandersetzung mit den Themen: Was sind Lebensmittelabfälle?; Wie kommt es dazu? - Ursache & Gründe; Das Problem im Hintergrund



2 - Vorbereitung einer Spurensuche

Vorbereitung der praktischen Erhebung in Kleingruppen, Entwicklung der eigenen Fragestellung, des Erhebungsmaterial und der Auswertungsmethode



3 - Auf Spurensuche

Praktische Erhebung in Kleingruppen in Küchen und Auswertung der Daten



4 - Ich kann das anders

Austausch & Reflexion der Erhebungserfahrungen und gemeinsames Erarbeiten von Konsequenzen

Dauer Dieses Projekt umfasst 16 UE zu 50 min, die in 4 Blöcke á 4 UE zusammengefasst werden. 3 Blöcke werden mit der gesamten Gruppe abgehalten, 1 Block ist die praktische Erhebung, die die Schüler_innen selbstständig durchführen.

In welchem Zeitraum die Blöcke abgehalten werden, wird mit jeder Klasse individuell abgestimmt.

Ort Die Projekteinheiten finden im Klassenraum statt, die Erhebung in einer vorab abgestimmten Küche, wie zB Lehrküche, Internatsküche, Privatküche.

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.



Kontakt & Buchung bildung@feldschafft.at

0681 81 81 43 42 (Claudia Sacher)



Dauer

Standard: 100 min = 2 UE

Gruppengröße

Wir arbeiten mit Gruppen bis max. 25 Personen.

Bei größeren Gruppen können wir die Angebote parallel 2x durchführen.

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 kann, in manchen Fällen nach Rücksprache mit uns, für Tiroler Schulen die restlichen 50% bzw. die Kosten für außerschulische Gruppen übernehmen.

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 Produkte aus großteils ungenutzten Lebensmitteln an, im Bildungsbereich Workshops und Exkursionen 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

0681 81 81 43 42 (Claudia Sacher)



GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem



FELD: SCHULE

 **Information für Lehrer:innen**

Stand März 2024