



Projekttitel: Geschmackserlebnisse aus der Region	
Schularten: alle Jahrgangsstufen: ab 4. Klasse Zeitungsumfang: ca. 3 Schulstunden	Fach / Fächergruppe: HSU, Natur und Technik, Ernährung und Gesundheit
Fächerübergreifende Bildungsziele: Bildung für nachhaltige Entwicklung, Gesundheitsförderung, Alltagskompetenzen und Lebensökonomie	
Nachhaltige Entwicklungsziele (SDGs): Ziel 2: Kein Hunger Ziel 13: Maßnahmen zum Klimaschutz	
Außerschulische Partner: ---	
Kosten: für Lebensmittel	
Projekt durchgeführt von: Jugendliche ohne Ausbildungsplatz und Arbeitsgruppe – BSZ Hof – Stadt und Land	

Projektbeschreibung:

Kartoffeln, Wurzelgemüse und Äpfel werden in Oberfranken angebaut und gehören daher traditionell zur Küche. Vor 50 Jahren galt es noch als Tradition, dass es am Freitag (christlicher Fastentag) in den ländlichen Regionen vegetarische Gerichte wie Kartoffelsuppe mit Apfelmüchla oder Pfannenkuchen gab. Alles regional produziert, meist den heimischen Vorräten entnommen und daher mit guter CO₂-Bilanz. Diese Tradition ist in vielen Familien verloren gegangen.

Daher kochten in einer Septemberwoche Schülerinnen und Schüler unter Anleitung der Hauswirtschaftsfachoberlehrerinnen alte und moderne fränkische Gerichte aus lokalen Zutaten wie z. B. Hofer Schnitz (Gemüsesuppe mit allem was der Garten hergibt), Backela (Kartoffelreibekuchen) mit Quark, Apfelmus oder Gurkensalat, Apfelmüchla, Apfelpfannenkuchen und Kartoffelpizza. Parallel zum Essensverkauf konnten sich die Schüler die Rezepte zum Nachkochen in einem kleinen Kochbuch mitnehmen.

Beim Kochen überlegen die SuS wie viele Kilometer die Zutaten bis in den Kochtopf reisen mussten. Sie vergleichen dies mit einem Gericht, das es bei den SuS häufig zu Hause gibt. Man überlegt gemeinsam, bei welchem Gericht die Belastung für die Umwelt geringer ist. Je nach Altersstufe und zeitlichen Möglichkeiten kann eine kurze Filmsequenz über den Anbau von Avocados (s. Weiterführende Informationen und Links) und der damit verbundenen Wasserproblematik angeschaut werden. Im Vergleich mit dem Anbau der Kartoffeln, Äpfeln oder Getreidesorten durch heimische Bauern wird erarbeitet, dass auch aus wasserwirtschaftlicher Sicht lokale Agrarprodukte sinnvoll sind.

Angestrebter Kompetenzerwerb:

Die Schülerinnen und Schüler

- schätzen regionale Besonderheiten und Brauchtümer wert (Oberste Bildungsziele in Bayern – Art. 131 der Bayerischen Verfassung – Wertefundament des LehrplanPLUS. Kap. 2.6 Liebe zur bayerischen Heimat und zum deutschen Volk),
- prüfen den Zusammenhang zwischen individuellem Konsumverhalten, ökonomischen Interessen und ökologischen Folgen (Oberste Bildungsziele in Bayern – Art. 131 der Bayerischen Verfassung – Wertefundament des LehrplanPLUS. Kap. 2.4 Verantwortungsbewusstsein für Natur und Umwelt).

 **Benötigtes Material:**

Je nach zubereiteten Gerichten: Kochutensilien und Zutaten

 **Weiterführende Informationen und Links:**

Plakatausstellung des STMELF:

<http://www.stmelf.bayern.de/nachhaltige-ernaehrung/>

Informationen und konkrete Unterrichtsbeispiele für GS und SEK:

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/moderne-konsummuster-und-saisonale-lebensmittel/>

Filmsequenz über den Anbau von Avocados:

<https://mediathek.mebis.bayern.de/index.php?doc=record&identifizier=BY-00138035>