



<b>Projekttitel:</b> Geschmackserlebnisse aus der Region	
<b>Schularten:</b> alle <b>Jahrgangsstufen:</b> ab 4. Klasse <b>Zeitungsumfang:</b> ca. 3 Schulstunden	<b>Fach / Fächergruppe:</b> HSU, Natur und Technik, Ernährung und Gesundheit
<b>Fächerübergreifende Bildungsziele:</b> Bildung für nachhaltige Entwicklung, Gesundheitsförderung, Alltagskompetenzen und Lebensökonomie	
<b>Nachhaltige Entwicklungsziele (SDGs):</b> Ziel 2: Kein Hunger Ziel 13: Maßnahmen zum Klimaschutz	
<b>Außerschulische Partner:</b> ---	
<b>Kosten:</b> für Lebensmittel	
<b>Projekt durchgeführt von:</b> 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 Apfelküchla oder Pfannenkuchen gab. Alles regional produziert, meist den heimischen Vorräten entnommen und daher mit guter CO<sub>2</sub>-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, Apfelküchla, 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>

∞ **Eignung für Ganztagsklassen: *Sehr geeignet***

**Umfassender Ansatz von BNE:**

### Ökologischer Ansatz:

- Vergleich regionaler und importierter landwirtschaftlicher Produkte unter ausgewählten Gesichtspunkten
- Ökobilanz/Klimabilanz (Regionalität und Saisonalität (Warum sollte man auf Regionalität und Saisonalität achten? (z.B. Berechnung des ökologischen Fußabdrucks beim Kauf von Tomaten aus Spanien und eigener Anbau → Reduktion des ökologischen Fußabdrucks) ggf. Einbeziehen einer Saisonalitätstabelle
- Gesunde Ernährung
- ggf. ökologische und konventionelle Landwirtschaft

### Ökonomischer Ansatz:

- Transportwege von Produkten bis in den Verkauf
- Wertschöpfungsketten
- ggfs. ökologische und konventionelle Landwirtschaft
- Was geschieht mit dem erzielten Gewinn an der Schule? (Essen und Kochbuch)

### Sozialer Ansatz:

- Gesunde Ernährung
- Stärkung der regionalen Identität (Schaffen eines WIR-Gefühls)
- Fortführen/Stärken regionaler und lokaler Traditionen
- Reflektieren der persönlichen Kaufentscheidung (Bewusstwerden des kausalen Zusammenhangs von Kaufentscheidung mit ökologischen Fußabdruck)
- Was geschieht mit dem Gewinn an der Schule? (Essen und Kochbuch)

*Gute BNE Tauglichkeit kann hergestellt werden, wenn intensive Auseinandersetzung mit CO<sub>2</sub>-Bilanz von Lebensmitteln erfolgt und so deutlich wird, dass persönliche Kaufentscheidungen den eigenen ökologischen Fußabdruck beeinflussen können (Ggfs. Begriffe wie Regionalität und Saisonalität stärker in den Fokus nehmen, z .B. durch Arbeit mit einer Saisonalitäts-Tabelle);*

*Nach Möglichkeit auch auf Widersprüche hinweisen (Apfel aus Region im Kühlhaus hat ggf. höhere CO<sub>2</sub>-Bilanz, als wenn Apfel per Schiff/Flugzeug kommt)*