

Bio 3.0 macht Schule: „Schule des Essens“: Entwicklung eines PädagogInnen- Handbuchs: Zusammenfassung

Bio 3.0 - Neue Wege zu mehr Bio" Phase 2 2017-2019

Projektleitung: Theres Rathmanner, Gesamtkoordination: Reinhard Geßl (Freiland Verband)

Hintergrund, Ausgangslage, Zielsetzung

Bio 3.0 macht Schule – *Schule des Essens* verfolgt das Ziel, Kinder/Jugendliche und das im umfassenden Sinn gute Essen zusammenzubringen und sie für Bio-Lebensmittel zu sensibilisieren. Inhaltliche Basis ist das Konzept der Ernährungsökologie (auch nachhaltige Ernährung genannt), Setting dafür sind Schulen, die Methodik kann mit Pestalozzis Postulat „Lernen mit Hirn, Herz und Händen“ zusammengefasst werden. Zentraler Lernort ist die Küche.

Bio 3.0 macht Schule – *Schule des Essens* begann 2014 mit einer Machbarkeitserhebung, auf deren Basis wir 2015-2017 die Pilotphase konzipierten, mit über 100 SchülerInnen an drei ganz unterschiedlichen Schulen durchführten und umfassend evaluierten.

In der vorliegenden Projektphase gehen wir nun auf die PädagogInnen zu. Auf der Basis der Ergebnisse und Erfahrungen aus der Pilotphase haben wir ein Handbuch erarbeitet, das es PädagogInnen ermöglicht, die *Schule des Essens* selbst umzusetzen. Wir kreieren damit eine Win-Win-Situation: Wir stellen den LehrerInnen fundiertes, in der Praxis erprobtes, niederschwelliges *Schule-des-Essens*-Arbeitsmaterial zur Verfügung, das es ihnen ermöglicht, den SchülerInnen die Eckpfeiler der nachhaltigen Ernährung näherzubringen. Umgekehrt werden die LehrerInnen zu MultiplikatorInnen der *Schule des Essens* und zu BotschafterInnen von Bio-Lebensmitteln.


Aktivitäten und Ergebnisse

Das Ergebnis der vorliegenden Projektphase ist ein *Schule-des-Essens-Handbuch für PädagogInnen*. Wir machen damit die von uns in der Pilotphase erprobten und evaluierten Inhalte, Methoden und Materialien für PädagogInnen nutzbar. Aber nicht nur unsere Erfahrungen und Ergebnisse fanden Einzug ins Handbuch, wir zogen auch Fach-ExpertInnen und PädagogInnen zu Rate. Das Handbuch ist für den Einsatz von der 3. Klasse Volksschule bis zur 2. Klasse NMS/AHS geeignet.

Um dem Handbuch ein **ansprechendes Äußeres** zu geben, wurde es fachmännisch grafisch aufbereitet.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Aufbau des PädagogInnen-Handbuchs

Das Handbuch ist wie folgt aufgebaut:

- Vorwort, gerichtet an die/den benutzenden Pädagogen/-in
- Einleitung
- 15 Praxis-Einheiten

Im **Vorwort** richten wir uns an die/den Pädagogen/-in, die/der das Buch gerade in Händen hält. Wir erklären kurz die Benutzung und bedanken uns herzlich für das Extra-Engagement, die *Schule des Essens* mit den SchülerInnen umzusetzen.

In der **Einleitung** wird die *Schule des Essens* vorgestellt, ihr wissenschaftlicher Hintergrund und das pädagogische Konzept, auf dem sie basiert, sowie die Notwendigkeit, warum es Ernährungsbildung in Schulen braucht. Die Wissenschaftsdisziplin Ernährungsökologie (= nachhaltige Ernährung) und ihre fünf Dimensionen Individuum/Gesundheit, Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft, Kultur werden vorgestellt, ihre praktische Umsetzung umrissen. Es wird erläutert, warum in der *Schule des Essens* konsequent Bio-Lebensmittel zum Einsatz kommen. Tipps und Hinweise für die Umsetzung in der Praxis (Dos and Don'ts, nötige Utensilien, Basiszutaten, Hintergrundwissen, Methoden und Materialien, Finanzierung der Zutaten, Empfehlungen für Exkursionen) beenden die Einleitung.

In den **15 Praxiseinheiten** werden die in der Pilotphase erfolgreich erprobten und evaluierten Themen, Rezepte, Abläufe, Materialien und Methoden zu je zwei bis vier Schulstunden zusammengefasst. Sie decken die wichtigsten Themen der *Schule des Essens* ab. Zentraler Bestandteil jeder Einheit ist das praktische Tun, vorrangig das Kochen bzw. Zubereiten. Eingebettet in das praktische Tun sind theoretische Inhalte. Die 15 Einheiten bauen teilweise aufeinander auf, am besten wäre deshalb, sie alle und in der angegebenen Reihenfolge abzuhalten. Die Einheiten funktionieren aber auch einzeln.

Wir haben versucht, es den PädagogInnen so einfach wie möglich zu machen, die *Schule des Essens* umzusetzen, und die Einheiten daher sehr pädagogInnenzentriert aufbereitet.

Die 15 Einheiten

Zu jeder Einheit finden sich folgende Informationen:

- **Titel**
- **Dauer**
- **Ort**, an dem sie stattfindet (Küche, Klassenzimmer, Supermarkt o. Ä.)
- **Ziele und Inhalte**
- **Themeneinbettung** (in die fünf Dimensionen der nachhaltigen Ernährung: Individuum/Gesundheit, Umwelt, Gesellschaft, Wirtschaft, Kultur)
- **Anbindung an den Lehrplan** (genannt sind die Fächer der NMS/AHS, in der Volksschule passt die *Schule des Essens* jedenfalls immer zu Sachunterricht).
- Tabellarische Aufstellung des **Ablaufs** (inkl. Minutenangaben), benötigte **Materialien, Medien, Utensilien**, zu tätigende **Vorbereitungen**

- **Kopiervorlagen** für Handouts für die SchülerInnen (**Rezepte, Arbeitsblätter**)
- **Einkaufslisten**
- **Hintergrundinformationen** zum jeweiligen Thema sowie **Links** zu weiterführenden Informationen (von uns auf ihre Wissenschaftlichkeit überprüft)

Der Blick auf das Verzeichnis der 15 Einheiten zeigt, welche **Themen** behandelt werden:

1. Vor dem Start: **Vorbereitungen**
2. Es geht los! **Die Basics**
3. **Frühstück**: Getreide, Milch, Obst!
4. **Sensorik**: Schmecken und Genießen mit allen Sinnen
5. Essen: Kultur, Geschichte, Welt – **Esskultur**
6. **Fairer Genuss**: Schokolade, Kakao und Nutella
7. **Bitte, Bio!**
8. Es geht auch ohne Fleisch: **Veggie-Burger**
9. Was lange geht, wird endlich gut: **Sauerteigbrot**
10. Ich pimpe mein Essen auf: **Salate**
11. **Das ist noch gut!** Haltbarkeit und Abfallvermeidung
12. **Ist das süß!** Kuchen backen und Süßungsmittel verkosten
13. **Lebensmittel-Labor**: Eistee, Limonade, Joghurts
14. **Einkaufsrallye**: Ab in den Supermarkt!
15. Abschluss: **Festmenü** und Rückblick

Das Handbuch soll nun „unter die PädagogInnen“ gebracht werden.

Unsere Vision bleibt unverändert: Ernährungsbildung à la *Schule des Essen* gehört in den Fächerkanon der Pflichtschule!

Forschungsinstitut für biologischen Landbau Doblhoffgasse 7/10, 1010 Wien
theres.rathmanner@fibl.org
www.fibl.org