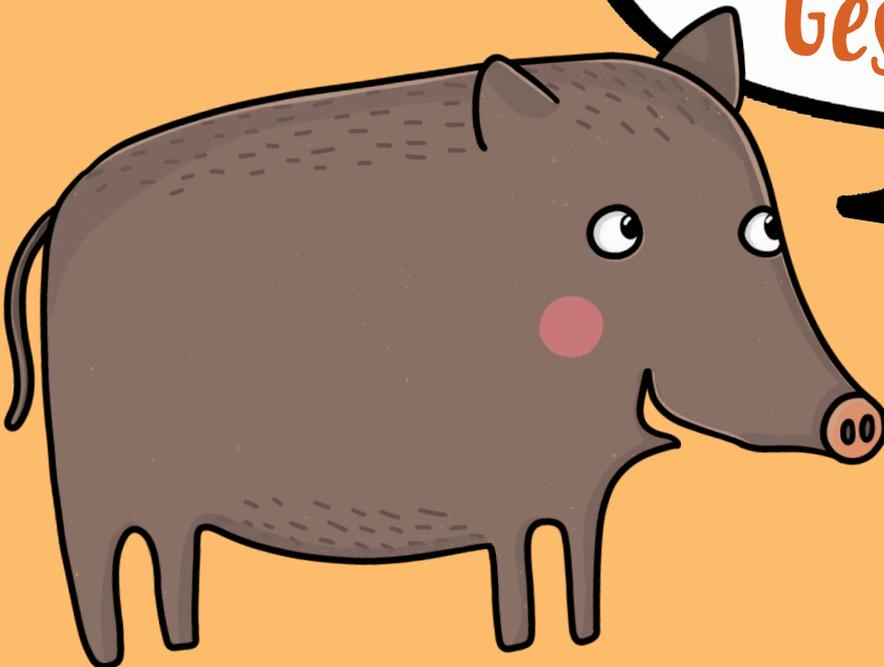


Regionalität macht Schule

Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss

Regional
Nachhaltig
Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Durch die Globalisierung ist es heutzutage möglich, dass alle Produkte – seien es nun Lebensmittel, Kleidung oder Spielzeug – zu jeder Zeit und überall verfügbar sind. Dabei stellt sich die Frage, ob wirklich im Juni ein Apfel aus Südafrika, eine Käferbohne aus Spanien oder Mineralwasser aus Frankreich kommen muss?

Durch unsere Kaufentscheidungen können wir als Konsument*innen bewusst Einfluss nehmen, welche Produkte in unseren Märkten verkauft werden und haben damit wiederum Einfluss auf die Umwelt. Das Angebot richtet sich nach unserer Nachfrage. So war es vor 15 Jahren noch unvorstellbar, dass Bio-Produkte in entsprechend großer Auswahl in unseren Supermärkten Einzug finden würden. Auch das Thema Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung ist in den letzten Jahren zur Selbstverständlichkeit in den Mission Statements der großen Handelsketten geworden. Es ist wichtig zu verstehen, dass unser Handeln, unser Konsumieren und unsere Kaufentscheidungen auch global beeinflusst sind und transparente Herkunfts- und Produktionshinweise schwer nachzuvollziehen und zu verstehen sind.

Aus regionalem Konsum wächst eine Kultur der Wertschätzung

Fair Trade Waren verschaffen ansässigen Arbeiter- und Produzent*innen bessere Bedingungen, Bio-Produkte schonen nicht nur unsere Böden und die Natur, sondern auch unseren Körper. Den regionalen Produkten kommt eine besondere Bedeutung zu, sie verringern Transportwege, schaffen und erhalten Arbeitsplätze in der unmittelbaren Heimatregion. Regionalität, ein wichtiger Schritt gegen den Klimawandel. Ein Viertel unseres ökologischen Fußabdruckes wird durch die Ernährung verursacht. Durch den Konsum von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln kann Jede und Jeder dazu beitragen, den persönlichen CO₂-Fußabdruck seiner Ernährung zu verringern. Daneben werden durch die räumliche Nähe der Produzent*innen zu den Konsument*innen soziale Netzwerke aufgebaut. Regionale Ernährung ermöglicht den persönlichen Kontakt zwischen Verbraucher*innen und Erzeuger*innen, fördert den Austausch und das gegenseitige Verständnis der täglichen Herausforderungen und Bedürfnisse. Aus diesem persönlichen Kontakt kann eine gemeinsame Kultur der Wertschätzung echter Lebensmittel und echten Handwerks wachsen. Diese Anerkennung kann den*die Verbraucher*in ermutigen wieder mehr Acht beim Kauf von Lebensmitteln zu geben. Die eigene Ernährung und sich selbst bewusster und gesünder zu ernähren, rückt wieder mehr in den Vordergrund. Diese Achtsamkeit verleiht Lebensmitteln zusätzlich emotionalen Wert. Man bekommt wieder einen unmittelbaren Bezug zur Produktion der Waren und weiß, woher das Produkt stammt.

„Die Kinder von heute - sind die Erwachsenen von morgen“

Es ist sehr wichtig, Kindern und Jugendlichen klar zu machen, dass unser Handeln und unser Konsum global vernetzt ist und welche Auswirkungen Kaufentscheidungen mit sich bringen. Kinder sollten erfahren und lernen, welchen Aufwand es braucht, um einen Kilogramm Brot oder einen Liter Apfelsaft zu produzieren. Durch diese Beziehung zum Produkt und dieses Wissen wird der Konsum viel bewusster, wodurch auch der Wert der Lebensmittel steigt. So können Kinder mit einem kritischen Blick durch unsere Konsumwelt gehen.

Kinder und Jugendliche sind dabei eine wesentliche Zielgruppe mit großem Veränderungspotential, denn sie nehmen bedeutenden Einfluss auf die Kaufentscheidung der Eltern. Wie die Kinder der 80er-Jahre in der Schule gelernt haben Müll zu trennen und dies dann an ihre Eltern weitergegeben haben, ist unsere Chance und Idee, das regionale Konsumieren über die Schule und die Kinder an die ältere Generation weiterzugeben. Die Kinder erziehen ihre Eltern zur Wertschätzung für Regionalität und bewussten Konsum. Damit schützen wir das Klima und fördern die regionale Wirtschaft.



Wie wollen wir das tun?

Um die örtlichen Wirtschaftskreisläufe auch unseren Kleinsten zugänglich zu machen, setzen wir auf Bewusstseinsbildung an den örtlichen Schulen. In Kooperation mit der Landentwicklung Steiermark und den Kinderfreunden Steiermark organisieren wir seit 2019 in allen Volksschulen der GlaMUR Mitgliedsgemeinden Workshops. Hier sollen die Kinder erfahren, wie gut die Produkte aus ihrer direkten Umgebung schmecken und lernen, was es heißt, regional und saisonal zu konsumieren. Sie werden auf spielerische Art und Weise an das Thema Regionalität herangeführt und lernen im Laufe des Projekts Produktionsbetriebe in ihrer Nähe kennen, welche bestenfalls bei den Workshops mitmachen. Wir wollen Produzent*innen aus der Umgebung bei den Schüler*innen bekannt machen und gleichzeitig ein Netzwerk zwischen Schule und Betriebe etablieren und verankern, damit die Zusammenarbeit zwischen Schule und Wirtschaft zur Selbstverständlichkeit wird.

Was bieten wir dafür?

Mit dieser Mappe stellen wir, der Verein GlaMUR, unter Mitwirkung der Kinderfreunde Steiermark zum einen Unterrichtsmaterialien zur Verfügung, die in den Jahreskreislauf integriert werden können. Damit haben Sie eine tolle Basis, um das Thema Regionalität, zielgruppengerecht und sehr gut aufbereitet in Ihrer Klasse in den Unterricht zu integrieren. Wir freuen uns sehr über das wirklich gelungene Werk unter der Federführung der Kinderfreunde Steiermark. Mehr dazu finden Sie auf den nächsten Seiten.

Zum anderen stellen wir eine Betriebsliste zur Verfügung, in welcher Sie Betriebe in Ihrer Umgebung finden, die gerne mit Kindern und mit Schulen zusammenarbeiten würden. Darin sind auch Aktivitäten angeführt, damit Sie auch Wandertage oder ähnliches gestalten können. Wir als Verein stellen auch gerne den Kontakt zu den Betrieben her.

Zusammenfassende Worte des Obmanns Georg Pock

Wir wollen das Thema Regionalität und regionalen Konsum mit allen Sinnen erlebbar machen, natürlich sollen die Kinder auch schmecken, riechen und sehen, wovon wir reden. Wir versuchen einen Sachkundeunterricht zum Angreifen zu gestalten und möchten damit den Regionalitätsgedanken verbreiten. Meine Generation hat das Mülltrennen in der Schule gelernt. Auf dieselbe Weise möchten wir die Idee der Regionalität über die Kinder an die Erwachsenen bringen.

Wir hoffen, wir können Ihnen das Thema Regionalität mit diesem Unterrichtsmaterial schmackhaft machen und wir sehen uns in Zukunft bei einem Workshop mit einem GlaMUR Mitgliedsbetrieb.

Für den Verein GlaMUR Genuss am Fluss
Obmann Georg Pock

Fakten zum Verein aus dem Markenhandbuch

Wer wir sind

GlaMUR – Genuss am Fluss belebt, bewegt und verbindet – Die Sinne, die Menschen und die Nationalitäten

Unter dem Dach des Vereins „GlaMUR Genuss am Fluss“ haben sich über 200 österreichische und slowenische Betriebe unterschiedlichster Ausrichtung, sowie 10 österreichische und 9 slowenische Gemeinden vernetzt, um auf die immense Vielfalt im unteren Murtal aufmerksam zu machen. Hier finden sich Betriebe und Gemeinden, die für die grenzüberschreitende Region und das Miteinander stehen. Von den kleinen Kernölproduzenten, Direktvermarktern, Obst- und Weinbauern, über die Buschenschänken und Gasthäuser bis zu den Übernachtungsbetrieben - GlaMUR verbindet die einzigartige Angebotsvielfalt dieser grenzenlosen Region im Bereich Tourismus mit feinsten Kulinarik und regionalen Produkten. Durch die Zusammenarbeit über alle Grenzen hinweg wird aus dieser Region, eine Region mit der größten Produktvielfalt Europas!

Unsere Vision

Grenzenloser Genuss aus intaktem Naturraum

Wir sehen uns als Grenzen überschreitende Botschafter*innen der Vulkanlandidee. Gemeinsam wollen wir die Marke GlaMUR – Genuss am Fluss als Synonym für regionale Produkte rund um die Grenzmur bei den Tourist*innen, bei der lokalen Bevölkerung und auch bei den Mitgliedsbetrieben etablieren. Die hochqualitativen GlaMUR-Produkte sind mehr als Kulinarik: Sie sind Sinnbild für Gemeinschaft, Regionsbewusstsein, für Tisch-, Ess- und Glaskultur. Die Angebotsvielfalt lässt keine Wünsche offen und bietet unvergessliche Geschmackserlebnisse. Durch die Bündelung der Angebote sowohl auf österreichischer als auch auf slowenischer Seite entsteht eine einzigartige, internationale Marke mit Wiedererkennungswert.

Die Ideengeber von GlaMUR

Wir sind ein Verein, der im Interesse unserer Mitglieder arbeitet und agiert. Unsere Mitglieder sind Gemeinden und Betriebe. Unser Interesse ist es, unsere Mitglieder zu bewerben und ihnen eine Plattform zur Vernetzung der landwirtschaftlichen und touristischen Betriebe zu bieten.

Wir arbeiten ehrenamtlich. Die Tätigkeiten im Verein leben vom Engagement unserer Mitglieder und von den gemeinsamen Aktivitäten. Nur durch gute Zusammenarbeit aller Institutionen in der Region können wir gemeinsam die regionale Wirtschaft stärken und damit Arbeitsplätze in der Landwirtschaft, im Tourismus und auch darüber hinaus erhalten.

Unsere GlaMUR Gemeinden

Bad Radkersburg, Deutsch Goritz, Halbenrain, Klöch, Mureck, Straß in Steiermark, St. Veit in der Südsteiermark, Mettersdorf am Saßbach, Tieschen, St.Peter am Ottersbach, Sentilj, Cerkvjenjak, Sveta Trojica, Lenart, Sveti Andraz, Benedikt, Gornja Radgona, Sveta Ana, Apace

Kontakt

genuss@glamur.at, www.glaMUR.at, Obmann Georg Pock, ZVR-Zahl: 523522234
GlaMUR - Genuss am Fluss, Hauptplatz 14, 8490 Bad Radkersburg

Teilnehmende Betriebe



Gemeinde	Betrieb	Ansprechperson	Angebot	Telefonnummer	Email	Website
Bad Radkersburg	Ferien- und Kürbishof Majczan	Robert Majczan	Kernöl pressen, Schaupresse	0664 / 48 55 128	ferienhof@majczan.at	www.majczan.at
Bad Radkersburg	Augustinhof Familie Mencigar	Karin Mencigar	Hofbesichtigung, Besuch der Schule/ Kindergarten	0664 / 11 66 241	augustinhof@gmx.at	
Bad Radkersburg	Parktherme Bad Radkersburg		Thermenführung	03476 / 26 77 - 0	office@parktherme.at	www.parktherme.at
Bad Radkersburg	Long Life Mineralwasser		Betriebsbesichtigung	0768 / 46 44 40	office@starzinger.at	www.longlife.at
Deutsch Goritz	Peterquelle Mineralwasser GmbH & Co KG	Gerald Doleschel	Besuch der Schule zum Thema Wasser	03474 / 82 25 0	naturfrisch@peterquelle.at	www.peterquelle.at
Deutsch Goritz	Fruchtsaft Gangl	Andrea Gangl	gemeinsam Saft pressen, Hofbesichtigung	0664 / 47 57 857	ganglsfruchtsaft@aon.at	www.fruchtsaft-gangl.at
Deutsch Goritz	Ölmühle Puntigam	Franz Puntigam	Betriebsbesichtigung, Schaupresse, Besuch der Schule	03474 / 82 43	office@franz-puntigam.at	www.franz-puntigam.at
Halbenrain	Maierhofer Honigprodukte	Anna Maierhofer	Betriebsbesichtigung, Kerzen ziehen	03475 / 76 19	office@honigprodukte-maierhofer.at	www.honigprodukte-maierhofer.at
Halbenrain	Bäcksteffl Bauernspezereien & Käferbohnen Kabinett	Michaela Summer	Käferbohnen Kabinett, Betriebsbesichtigung, gemeinsames Backen	0664 / 41 51 989	info@baecksteffl.at	www.baecksteffl.at
Klöch	Semlitsch Naturprodukte	Maria-Gertrude Semlitsch	Betriebsbesichtigung	0664 / 42 64 290	office@semlitsch-naturprodukte.at	www.semlitsch-naturprodukte.at
Mettersdorf	Obstbau Boden	Thomas Boden	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	0664 / 41 77 106	t.boden@gmx.at	www.obstbau-boden.at
Mettersdorf	Hofladen Pechtigam	Margit Pechtigam	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	0676 / 93 66 901	office@pechtigam.at	www.pechtigam.at
Mettersdorf	Scheucher Kernöl	Johann Scheucher	Schulbesuch	0664 / 42 39 858	hans.scheucher14@aon.at	www.scheucher-kernoel.at

Teilnehmende Betriebe



Gemeinde	Betrieb	Ansprechperson	Angebot	Telefonnummer	Email	Website
Mureck	Murkostladen	Ernst Gregorc	Betriebsbesichtigung	03472 / 24 01 40	murkostladen@gregorc.at	www.murkostladen.at
Mureck	Imkerei Dora Pitzl und Kurt Kern	Kurt Kern	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	0664 / 53 31 179	kernkurt@aon.at	
Mureck	Klimaschutzgarten Gosdorf	Irmii Pribas	Betriebsbesichtigung	0664 / 15 44 373	i.pribas@klimaschutzgarten.at	www.energie-agentur.at/ klimaschutzgarte -gosdorf/
Mureck	Bäckerei Wisiak	Gerald Wisiak	Betriebsbesichtigung, gemeinsames Backen	03472 / 23 96	baeckerei.wisiak@gmx.at	baeckerei-wisiak.jimdo.com
St. Peter am Ottersbach	Ottersbachmühle	Ing. Rudolf Strohmaier	Museum, Betriebsbesichtigung	03477 / 20 50 0	info@ottersbachmuehle.at	www.ottersbachmuehle.at
St. Peter am Ottersbach	Weinhof Rauch	Johannes Rauch	Betriebsbesichtigung	0664 / 28 08 437	rauch@weinhof-rauch.at	www.weinhof-rauch.at
St. Veit in der Südsteiermark	Ölmühle Kaufmann	Heidi Feldbacher	Betriebsbesichtigung	03453 / 33 20	office@oelmuehle-kaufmann.at	www.oelmuehle-kaufmann.at
St. Veit in der Südsteiermark	Hiatamichl's Biohof	Manfred Hödl	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	0664 / 54 45 394	manfred.hoedl@gmx.at	www.hiatamichl.at
St. Veit in der Südsteiermark	Kern's Kernöl	David Kern	Betriebsbesichtigung	0664 / 17 50 140	kern-kernoel@gmx.at	www.kern-kernoel.at
St. Veit in der Südsteiermark	Rindfleischprodukte Kreiner	Alois Kreiner	Betriebsbesichtigung	03472 / 84 86	direktvermarktung.kreiner@a1.net	www.kreiner-direktvermarktung.com/kontakt
St. Veit in der Südsteiermark	Jaga Steirerei	Josef Neuhold	Betriebsbesichtigung	03184 / 24 75	office@jaga.st	www.jaga.st
St. Veit in der Südsteiermark	Steiraöl	Johannes Neuhold	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	03184 / 21 38	office@steiraoel.at	www.steiraoel.at
St. Veit in der Südsteiermark	Pockbier - Landwerkstatt und Genusslabor	Georg Pock	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	0664 / 19 15 963	georg@pockbier.com	www.pockbier.com

Teilnehmende Betriebe



Gemeinde	Betrieb	Ansprechperson	Angebot	Telefonnummer	Email	Website
St. Veit in der Südsteiermark	Schweinzger Nudeln	Nina Schweinzger	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	0664 / 54 59 307	hausgemacht@schweinzgermudeln.at	www.schweinzger-nudeln.at
St. Veit in der Südsteiermark	Handwerkerdörfel	Gerhard Seher	Betriebsbesichtigung	0664 / 38 32 963	babs11071@aol.de	www.museen.vulkanland.at/museen/30.htm
St. Veit in der Südsteiermark	Edle Tropfen Selinschek	Robert Selinschek	Betriebsbesichtigung	0664 / 44 20 782	office@edle-tropfen.at	www.edle-tropfen.at
Straß in Steiermark	Hofstätter Agrar	Maria Hofstätter	Betriebsbesichtigung	03472 / 22 80	Office@hofstaetter-agrar.at	ww.hofstaetter-agrar.at
Straß in Steiermark	Mur Pur – das steirische Murerlebnis	Karl Schober	Betriebsbesichtigung, Mur Tour	0699 / 11 52 20 57	radler1@a1.net	www.murpur.at
Straß in Steiermark	Kernöl Huhs	Romana Vehovec – Huhs	Betriebsbesichtigung	0664 / 38 00 075	Kermoel-huhs@aon.at	https://kernol-huhs-romana-vehovec-huhs.business.site/
Tieschen	Kobatl Biohof – Vino la (R)evolution	Michael Gangl	Betriebsbesichtigung, Besuch der Schule	0664 / 12 95 955	info@kobatl.at	www.kobat1.at
Tieschen	Steintal-Alpaka	Manuel Krammer	Hofbesichtigung	0664 / 45 47 619	info@steintal-alpaka.at	www.steintal-alpaka.at
Tieschen	JUFA Hotel Tieschen – Bio Landerlebnis	Dagmar Pfleger	Betriebsbesichtigung	0570 / 83 41 0	tieschen@jufa.eu	www.jufa.eu/hotel/tieschen/

Erklärung zur Handhabung

Die vorliegenden Unterlagen sollen der Integration des Themas **Regionalität** in den Volksschulen dienen. Der Inhalt dieser Mappe soll unterstützend für das Lehrpersonal – als Anstoß, Ideensammlung und Anregung für den Unterricht in den 4. Klassen - eingesetzt werden. Die Unterlagen sind so konzipiert, dass **regionaler Konsum** als Hauptthema gesehen wird, welches Teil aller weiteren Themen sein sollte und in die übrigen Themen mit einfließen kann. Die weiteren 12 Themen stellen Produktgruppen dar, welche regional sehr stark in den Mitgliedsgemeinden von GlaMUR verankert sind. Diese Themen wurden von den Schulen der Mitgliedsgemeinden selbst gewählt und sind daher von besonderer Relevanz zur Thematisierung in Volksschulen zu verstehen.

Der Aufbau jedes einzelnen Themas folgt der gleichen Struktur. Zunächst werden nach einer kurzen Einleitung zum jeweiligen Thema die Lernziele formuliert. Im Anschluss werden pro Thema mindestens **3 Aktivitäten** vorgeschlagen, passend als **Einstieg**, zur Erarbeitung von wichtigen **Inhalten** und um die **Erfolgssicherung** am Schluss zu garantieren. Nach diesen drei theoretischen Teilen wird auf die Wichtigkeit der Praxis für das Verständnis und eine nachhaltige Einprägung der neuen Eindrücke und des neuen Wissens hingewiesen. Zwischendurch sind immer wieder Tipps zu finden, die eine weitere Beschäftigungsmöglichkeit mit dem Thema aufzeigen oder eine Idee für ein größeres Projekt darstellen.

Da der Inhalt dieser Mappe begrenzt ist, kann eine wirkliche Vertiefung der einzelnen Themen nur durch eine weitere Beschäftigung über die vorgeschlagenen Aktivitäten eines Themas hinaus stattfinden bzw. durch die bereits erwähnte Einbeziehung von **Expert*innen aus Betrieben**. Weiters ist anzumerken, dass viele Vorteile des regionalen Konsums nicht nur durch die Durchführung der Aktivitäten dieser Mappe erarbeitet und verstanden werden können, sondern das Lehrpersonal gemeinsam mit Betrieben positive Aspekte von **Regionalität** zusätzlich hervorheben sollten. Teilnehmende Betriebe können samt ihrer Angebote der vorangehenden Liste entnommen werden.

Wichtig hervorzuheben ist, dass neben dem theoretischen Teil vor allem die praktische Beschäftigung mit den jeweiligen Themen signifikant gefördert werden sollte. Insbesondere durch Besuche von Betrieben und der Auseinandersetzung mit der **Herstellung** bestimmter **Lebensmittel** und **Produkte** wird ein besseres Verständnis, sowie eine erhöhte Wertschätzung diesen Nahrungsmitteln gegenüber erlangt. Daher sind die Lernziele so formuliert, dass sie nicht nur durch die (theoretischen/spielerischen/kreativen) Aktivitäten alleine, sondern auch durch den Besuch eines Betriebs erreicht bzw. vertieft werden können. Dies unterstreicht noch einmal die Wichtigkeit einer praktischen Auseinandersetzung mit dem Thema.

Natürlich kann in gewissen Fällen, wenn beispielsweise ein Betrieb zu weit entfernt liegt oder nicht besucht werden kann, auch anders als durch Besuche von Betrieben der praktische Teil gefördert werden. Manche Betriebe kommen auch an die Schule und bringen so die Praxis mit in die Klasse.

Wie bereits erwähnt, soll diese Sammlung an Materialien die Einbindung von Regionalität in den Unterricht vereinfachen. Ziel ist es, das Lehrpersonal zu entlasten und ein gewisses Maß an Vorbereitungszeiten zu reduzieren. Natürlich gibt es noch viele weitere Möglichkeiten, sich mit Regionalität auseinanderzusetzen und viele unterschiedliche Aktivitäten, um Schüler*innen darauf aufmerksam zu machen. Die Materialien in dieser Sammlung bestehen aus ausgewählten Aktivitäten und sind als Vorschläge anzusehen. Außerdem sind die Aktivitäten so gestaltet, dass sie in unterschiedlichen Gruppenformen (Plenum, Gruppenarbeit, Einzelarbeit) und auf unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen angewandt werden können. Obwohl dieses Arbeitspaket für 4. Klassen vorgesehen ist, kann es mit unterschiedlichen Differenzierungen auch für niedrigere oder höhere Schulstufen eingesetzt werden. Die dementsprechenden Adaptionen müssen allerdings vom Lehrpersonal selbst durchgeführt werden (Hinweise, Ausdrucke, etc.).

GlaMURi

Nun muss sich noch das Maskottchen für die Regionalschulen vorstellen: **GlaMURi**

GlaMURi begleitet die Schüler*innen auf ihrer Entdeckungsreise der Regionalität und unseren steirischen Produkten. Das Wildschwein wurde als Maskottchen ausgewählt, weil es seit jeher keine Grenzen kennt und somit als Symbol der Grenzenlosigkeit, welche auch für **GlaMUR** von zentraler Bedeutung ist, angesehen werden kann.

GlaMURi steht den Kindern immer wieder mit Tipps und Kommentaren zur Seite und führt die Schüler*innen so durch die Arbeitsmaterialien.



Regionaler Konsum

Regionaler Konsum sollte allen Menschen ein Begriff sein. Obwohl dieses Thema auf den ersten Blick sehr komplex erscheinen mag, kann man es schon mit Kindern eines recht jungen Alters behandeln und sie darüber informieren. So werden sie schon früh auf dieses wichtige Thema aufmerksam und darauf sensibilisiert. Sie lernen so schon in ihrer Kindheit, dass es nicht alle Lebensmittel immer verfügbar geben muss, dass kürzere Transportwege viele unterschiedliche Vorteile mit sich bringen und dass es nicht immer nur darum geht, mehr um einen günstigeren Preis zu bekommen. Die Schüler*innen, die sich schon recht früh mit dem Thema der Regionalität auseinandersetzen, lernen alltägliche Dinge kritisch zu hinterfragen und damit wird der Grundstein zu einem vernünftigen und achtvollen Konsum gelegt.

Das Thema Regionaler Konsum kann entweder als separates Thema behandelt werden oder mit einzelnen Aktivitäten in die anderen Themen eingearbeitet werden.

Lernziele

- Die Schüler*innen verstehen das Konzept von regionalem Konsum und Begriffe, die rund um dieses Thema relevant sind.
- Die Schüler*innen können Vor- und Nachteile von regionalem Konsum nachvollziehen und wiedergeben.
- Die Schüler*innen können regionale Produkte von überregionalen Produkten unterscheiden.

Einstieg

Was ist regionaler Konsum?

Dieses Arbeitsblatt regt die Gedanken zur Regionalität an und aktiviert das Vorwissen der Schüler*innen, welches durch Hilfestellungen der*s Workshopleiter*in nur noch verknüpft werden muss. Sollte bei einigen Schüler*innen noch nicht genügend Basiswissen vorhanden sein, wird es durch Beispiele und das Einbinden aller Mitschüler*innen generiert, sodass die gesamte Klasse am gleichen Stand ist.

Erarbeitung: Transportwege

Nachdem die Schüler*innen durch den Einstieg mit dem vorigen Arbeitsblattes und damit einhergehenden Gesprächen schon wissen sollten, dass lange Transportwege einer der Nachteile von überregionalen Lebensmitteln sind, wird diese Thematik in diesem Arbeitsschritt noch vertieft. Dabei bringen die Schüler*innen in einer Übung die einzelnen Zwischenstopps der Ware in die richtige Reihenfolge und erfahren so, wie viele Zwischenstopps und verschiedene Transportwege und -mittel bei importierten Produkten im Gegensatz zu regionalen Lebensmitteln anfallen.

Erfolgsicherung

Spiel: Codewort

Abschließend zum Thema regionaler Konsum kann das Spiel Codewort in unterschiedlichen Versionen gespielt werden. Dabei geht es darum, dass sich die Schüler*innen noch einmal mit verschiedenen Begriffen rund um regionalen Konsum beschäftigen. Einerseits sind bereits bekannte Begriffe dabei; einige Begriffe sind aber sicherlich neu für die Schüler*innen dabei. In der Spielanleitung wird auf unterschiedliche Differenzierungsmöglichkeiten hingewiesen.

Zum Weiterarbeiten zuhause:

Kühlschrankdetektiv*innen

Damit sich die Schüler*innen auch noch zuhause mit dem Thema Regionalität beschäftigen, kann dieses Arbeitsblatt noch ausgeteilt werden. Hier geht es darum, sich daheim als „Kühlschrankdetektiv*in“ mit dem Inhalt des Kühlschranks oder auch der Vorratskammer auseinanderzusetzen. Die Eltern können auf der Entdeckungsreise gerne miteingebunden werden und beim Ausfüllen des Arbeitsblattes mithelfen. Das Arbeitsblatt kann dann in der Schule auch gemeinsam mit der Lehrperson besprochen und ausgewertet werden

Weitere Tipps

Um Themen rund um den regionalen Konsum mit Schüler*innen niederschwellig und spielerisch zu behandeln, können auch allgemein bekannte Spiele auf das Thema umgelegt und gespielt werden. So beschäftigen sich die Schüler*innen unterbewusst und mit viel Freude mit verschiedenen Aspekten des Themas Regionalität und stellen dadurch positive Assoziationen mit dem Thema her. Diese Spiele können zum Einstieg, als Auflockerung oder auch zum Abschluss von einzelnen Themen gespielt werden.

Ein paar Beispiele:

- Obstsalat mit heimischen Obst- und Gemüsesorten
- Stadt, Land, Fluss mit heimischen Betrieben oder Marken
- Wer bin ich? mit heimischen oder exotischen Obst- und Gemüsesorten

Regionaler Konsum, Arbeitsblatt 1

Was ist eine Region?

Was ist Konsum?

Was heißt also Regionaler Konsum?

Welche Betriebe kennst du, die etwas Regionales herstellen?

Vor- und Nachteile von regionalem Konsum

Vorteile	Nachteile

Woran kann man erkennen, dass ein Produkt aus deiner Region kommt? Kreuze die richtigen Antworten an!

- Aufschrift: „regional“
- Angabe des Produktionsorts
- Bio = regional
- Gütezeichen
- Es sieht schön aus

Bei einer der Antworten muss man allerdings genauer schauen... Bei welcher? Und warum?

Regionaler Konsum, Arbeitsblatt 2

Der Weg zu uns

Bring die einzelnen Schritte in die richtige Reihenfolge.

Gemüse aus der Region

- Verkauf
- Ernte
- Verteilen
- LKW-Transport

Gemüse aus fernen Ländern

- Transport mit dem Schiff oder dem Flugzeug
- Ernte
- Verladen
- Verteilen
- LKW-Transport
- Verkauf
- Ausladen
- LKW-Transport

Lösung:

Gemüse aus der Region:

1. Ernte
2. LKW-Transport
3. Verteilen
4. Verkauf

Gemüse aus fernen Ländern:

1. Ernte
2. LKW-Transport
3. Verladen
4. Transport mit dem Schiff oder dem Flugzeug
5. Ausladen
6. LKW-Transport
7. Verteilen
8. Verkauf

Regionaler Konsum, Arbeitsblatt 3

Codewort

Transport

Heimat

Bauernhof

Saisonkalender

Nachhaltig

Exotische
Früchte

Regionalität

Wertschöpfung

Jahreszeiten

Genussregion

Pestizide

Transparenz

Nachbarschaft

Klimaschutz

Gewächshaus

Treibhausgase

Nahrungs-
mittel

Monat

Bio

Bauernmarkt

Landwirt-
schaft

global

Konsum

Gütezeichen

Spielanleitung

Bring die einzelnen Schritte in die richtige Reihenfolge.

- Spielplan
- Zettelchen mit Begriffen

Vorbereitung:

Der Spielplan soll für alle gut erkennbar und lesbar sein. Abhängig von der Gruppenform, in der gespielt werden soll (ganze Klasse oder in Gruppen), muss der Spielplan vorbereitet werden. Er kann entweder groß ausgedruckt, auf die Wand projiziert oder für die einzelnen Gruppen in DIN A3 oder A4 ausgedruckt werden.

Um später Zettel mit den Begriffen ziehen zu können, kann der Spielplan noch ein zweites Mal ausgedruckt werden und die Begriffe werden ausgeschnitten in eine kleine Schachtel gelegt. Wenn man in Gruppen spielt, werden diese Zettel natürlich öfter benötigt.

Achtung:

Es empfiehlt sich, die Begriffe vor dem Spielen mit den Kindern zu besprechen und zu erklären. Einige Wörter sind einfach, manche etwas schwieriger. Wenn die Wörter zu schwierig sind, können sie auch durch ein leichteres Wort ersetzt werden oder die Erklärung kann als Hilfestellung auf die Tafel geschrieben werden.

Spielablauf:

Für jede Runde gibt es eine Person, die einen Begriff zieht. Die Aufgabe dieser Person ist es dann, den anderen mit einem Wort (=Codewort) einen Hinweis zu geben, damit die anderen erraten können, um welches Wort aus der Tabelle es sich handelt. Wird der Begriff erraten, wird der Zettel von der Person behalten, die den Begriff als erstes erraten hat. Es kann auch ein Hinweis gegeben werden (z.B. Spielstein auf dem ausgedruckten Spielplan), welche Begriffe schon erraten wurden. So können mit der Zeit immer mehr Begriffe ausgeschlossen werden. Als Nächste*r zum Ziehen eines Begriffs und Nennen eines Codeworts ist die Person, die den richtigen Begriff erraten hat.

Das Ende des Spiels kann auf zwei unterschiedliche Arten definiert werden:

- Das Spiel ist zu Ende, wenn keine Begriffe mehr übrig sind. Hierbei stehen die Gemeinschaft und die Beschäftigung mit den Begriffen im Vordergrund.
- Das Spiel ist zu Ende, wenn eine Person 5 Begriffe erraten hat. Diese Person ist dann auch der oder die Siegerin. Bei dieser Version entsteht ein Wettkampf unter den Spieler*innen, der sie motivieren kann, aktiver mitzuspielen.



Kühlschranksdetektive

Den regionalen Lebensmitteln auf der Spur!

Jetzt weißt du schon sehr viel über heimisches Obst und Gemüse und auch, warum es Sinn macht, regionale Produkte zu kaufen.

Doch, wie schaut es bei dir zuhause eigentlich aus? Findest du da viele heimische Lebensmittel oder kommt das Meiste davon von weit her?

Du kannst entweder alleine auf Entdeckungsreise gehen oder deine Familie einweihen und sie mit auf deine Mission durch den Kühlschrank und die Vorratskammer nehmen.

Die folgende Tabelle hilft dir dabei, einen Überblick über eure Vorräte zu schaffen. Fülle sie aus und überlege, ob die Lebensmittel wirklich regional (und somit auch saisonal) sind.

Welches Lebensmittel?	Woher?	Saison?	Regional?
Ananas	Südamerika	Bei uns nie	nein
Erdäpfel	Steiermark	November bis Mai	ja

Falls es viele Lebensmittel bei euch gibt, die nicht aus der Region kommen, kannst du dir überlegen, wie du das ändern kannst. Welche Alternativen gibt es? Mit wem musst du reden, um deine Ideen umzusetzen?

Ergebnis und Feststellungen meiner Kühlschrank-Entdeckungstour:

1. Der Öl-Kürbis

Die Steiermark hat viele Gesichter – das rundeste von ihnen ist der Kürbis, besser gesagt der steirische Öl-Kürbis. Dank der sandigen, gut durchlüfteten Böden und dem feucht-warmen Klima fühlt sich der Öl-Kürbis im Süden der Steiermark besonders wohl. Im Herbst warten die steirischen Kürbisbauern schon ungeduldig auf die Ernte und aus ihm in ihren Pressen das wertvolle, schwarz-grün schimmernde Kürbiskernöl zu gewinnen. Es riecht angenehm und schmeckt nussig. Vielseitig einsetzbar verleiht es nicht nur beispielsweise dem Grazer-Krauthäuptel-Salat, sondern auch Köstlichkeiten wie Vanilleeis, Suppen oder Eiergerichten einen hervorragenden Geschmack.

Lernziele

- Die Schüler*innen wissen, kennen die einzelnen Schritte vom Pflanzen bis zur Ernte.
- Sie erkennen den Öl-Kürbis und seine grünen Kerne auf Grund ihres Aussehens.
- Den Schüler*innen ist bekannt, wie Kernöl gewonnen wird und woher es seine grüne Farbe bekommt.



Einstieg

Be“greifen“ eines echten Kürbis

Als Einstieg bietet es sich an, einen Kürbis herzuzeigen. Dafür setzen sich alle in einem Sitzkreis auf. In der Mitte steht ein Kürbis am Boden. Nun ist es die Aufgabe der Kinder, zu beschreiben, wie der Kürbis aussieht (grün/gelb, glatte Schale, Stängel, rund, grüne Flecken usw.). „Wer weiß, was das ist?“, könnte eine Frage lauten. Wenn die Schüler*innen erzählen, dass das ein Kürbis ist und das im Inneren Kerne vorhanden sind, schneidet man ihn auf und zeigt ihnen das Innenleben. Die Kinder können gerne alles berühren. Wie riecht das Kürbisfleisch? Wie sehen die Kerne aus? Was davon kann man essen? Das Ziel ist, dass Schüler*innen nach dieser Gesprächsrunde wissen, welche Bestandteile ein Kürbis hat. Nachdem alle offenen Fragen beantwortet wurden, geht es weiter mit der Erarbeitung.

Erarbeitung

Kreislauf des Kürbis

Um den Kreislauf des Kürbis mit den Kindern zu besprechen, wird die Übersicht auf die Tafel gehängt, sodass sie alle gut sehen können. Besprechen Sie Schritt für Schritt den Kreislauf des Kürbis mit Ihren Schüler*innen.

Informationen dazu finden Sie unter: <http://www.alwera.at/vertragskulturen/oelkuerbis-konsum/>

Erfolgssicherung

Zum Abschluss wird verkostet. Köstliche Knabberkerne, Kürbiskernöl und Kürbiskernpesto – der steirische Öl-Kürbis ist sehr vielseitig. Durch das Probieren der einzelnen Produkte bekommen die Schüler*innen einen Bezug zur Thematik und auch einen Eindruck davon, welche regionalen Produzent*innen es gibt. Stellen Sie Betriebe gerne kurz vor.



Tipp

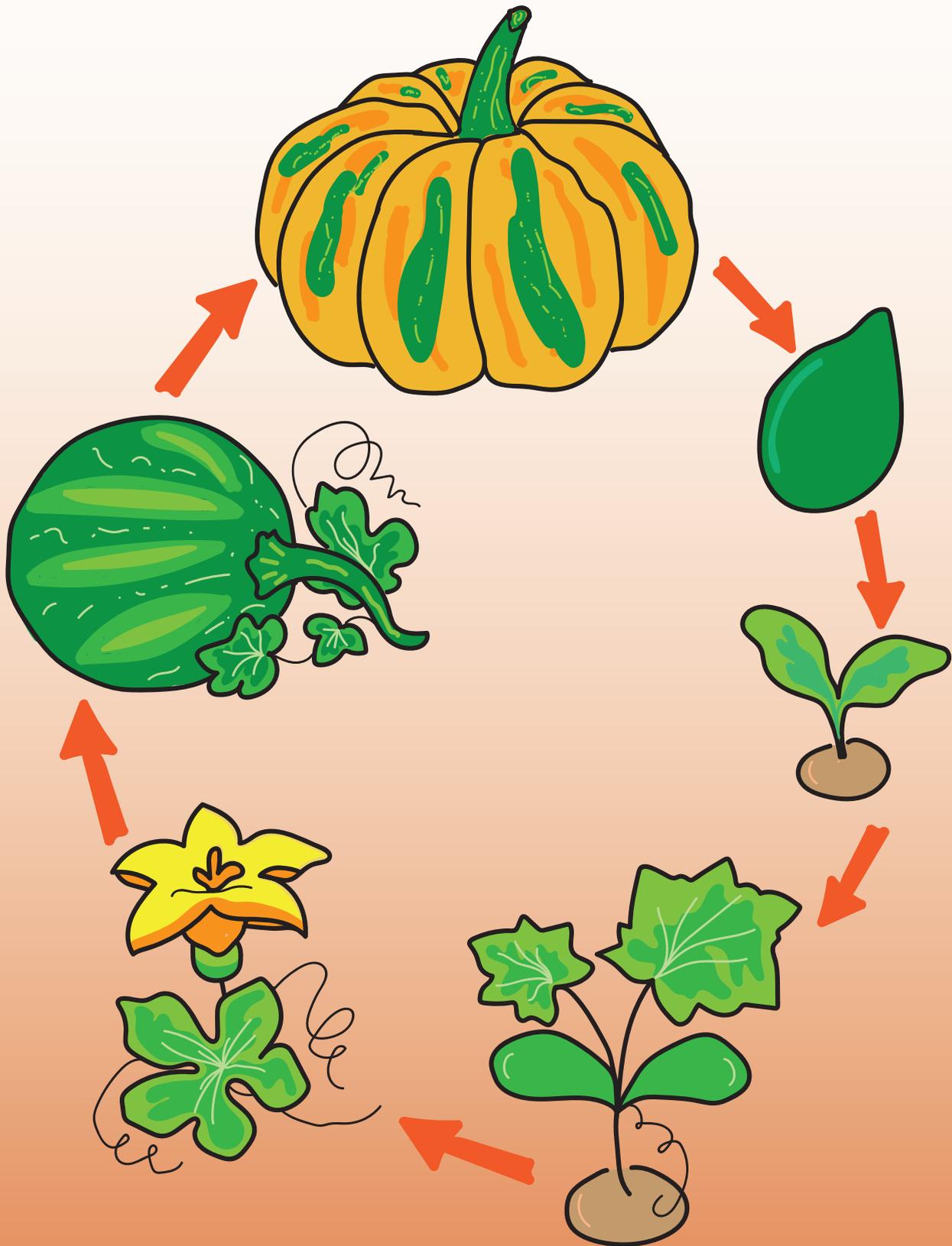
Verfügen Sie in Ihrer Schule über eine Küche, die sie mit Ihren SchülerInnen benutzen können? Dann kochen Sie gemeinsam eine Kürbiscremesuppe oder einen Kürbiskernaufstrich.

Die Kernöl-Produktion

Nachdem die Schüler*innen bereits alles rund um den Kürbis wissen, ist es nun an der Zeit, das Gelernte in der Praxis zu erfahren. Dafür bietet sich ein Ausflug zu einer der umliegenden Kernöl-Pressen an. Vor Ort haben die Kinder die Möglichkeit Kürbiskerne zu kosten, zu riechen und zu sehen, wie aus den Kernen das Öl gepresst wird. Hierbei wird außerdem der Kürbis als regionales Produkt mit regionalen Betrieben kombiniert und die regionale Wertschöpfung wird für die Schüler*innen greifbar.



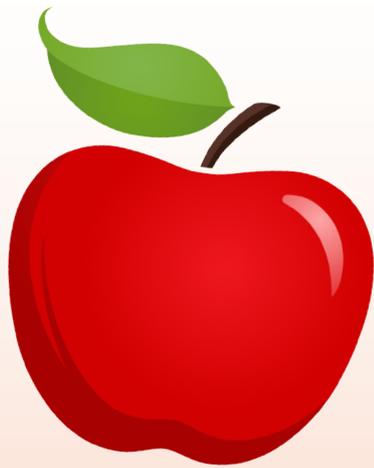
Kreislauf des Kürbis



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund

2. Der Apfel und Obstbau

Äpfel begleiten die meisten Menschen schon seit der frühen Kindheit. Sie sind sehr vielfältig einsetzbar: einfach nur als Snack zwischendurch, in diversen Mehlspeisen und Kuchen, zu Mus verarbeitet oder auch in pikanten Gerichten. Umso besser also, dass die Bedingungen für den Apfelanbau in Österreich – vor allem in der Steiermark – so gut sind und es so viele Anbauggebiete gibt, die uns mit heimischen Äpfeln versorgen.



Lernziele

- Die Schüler*innen wissen über den Anbau von Äpfeln Bescheid und kennen die Nützlinge und Schädlinge des Apfelbaumes.
- Die Schüler*innen kennen den Unterschied zwischen überregional und regional angebauten Äpfeln und auch die Vorteile der Regionalität sowie die Nachteile des Imports.
- Die Schüler*innen wissen, dass Äpfel das ganze Jahr über verfügbar sind, gut gelagert werden können, aber auch oft von weit her kommen.

Einstieg

Fragen für den Einstieg und das Entdecken des Apfels

Um die Schüler*innen auf das Thema Apfel einzustimmen, können folgende (oder auch andere) Fragen gestellt werden. Durch diese Fragen bekommt man auch als Fragende*r einen ersten Eindruck, wie sehr der Apfel im Leben der Schüler präsent ist.

Mögliche Fragen wären:

- Wer mag Äpfel?
- Wer hat einen Apfelbaum zuhause?
- Wessen Großeltern haben einen Apfelbaum zuhause?
- Gibt es andere Obstbäume, die ihr im Garten habt?
- Welches Obst esst ihr am liebsten? Welches gar nicht? Wie ist das mit dem Apfel?
- Was kann alles aus Äpfeln hergestellt werden?

Nach diesem interrogativen Einstieg geht's auch schon ans Entdecken. Beim gemeinsamen aufschneiden des Apfels werden die einzelnen Teile (Kerne, Gehäuse, Fruchtfleisch, etc.) besprochen und erklärt. Die Schüler*innen sollten beim Aufschneiden und Entdecken des Apfels aktiv eingebunden werden. Durch Fragen der/des Lehrer*in soll das unterbewusste Wissen der Schüler*innen aktiviert und der gegenseitige Wissensaustausch angeregt werden. So kann es auch sein, dass die/die Lehrer*in vielleicht selbst gar nichts erklären muss, sondern die Informationen von den Schüler*innen selbst kommen. Um das Erlernete zu festigen und zu verschriftlichen, kann das Arbeitsblatt genutzt werden.

Erarbeitung

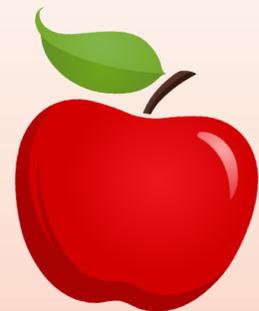
Verkostung

Das Aufschneiden des Apfels von vornhin kann dann auch gleich mit dem Verkosten verbunden werden. Hierfür werden unterschiedliche Äpfel (heimische/regionale sowie überregionale) miteinander verglichen. Gibt es Unterschiede im Aussehen? Riechen die Äpfel anders? Fühlen sie sich anders an? Und merkt man beim Essen der Äpfel einen Unterschied?

Bei der Auswahl der Äpfel ist es wichtig, auf die Sorten zu achten. Für die heimischen Äpfel empfiehlt es sich, eher ältere bzw. typisch regionale Sorten zu nehmen, da sie sich im Geschmack und im Aussehen erheblich von Äpfeln aus dem Supermarkt unterscheiden. Während des Verkostens kann der Verkostungsbogen ausgefüllt werden, damit danach noch ein Überblick über die verkosteten Sorten behalten werden kann. Im Anschluss ist es auch ratsam, über den Unterschied zwischen regionalen und überregionalen Äpfeln zu sprechen und dies auch generell mit einer Erarbeitung der Vor- und Nachteile von regionalem Konsum zu verbinden.

Schädlinge und Nützlinge

Wie schon der Titel des Arbeitsblattes vermuten lässt, dreht sich hier alles um die Schädlinge sowie die Nützlinge im Apfelanbau. Viele denken sich vielleicht, dass der Apfelanbau sehr einfach ist und man nach dem Setzen des Apfelbaums keine Arbeit mehr hat. Doch ganz so einfach ist das nicht. Neben der Wetterabhängigkeit können auch Schaderreger zu Ernteeinbußen führen. Dieses Arbeitsblatt behandelt das Thema der tierischen Schaderreger und ihre Regulierung durch die Förderung von Nützlingen.



Erfolgssicherung

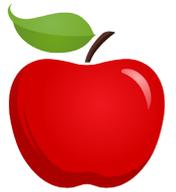
Apfelquiz

Am Ende des Workshops stellen sich die Schüler*innen gegenseitig Fragen zum Inhalt des Textes oder auch ganz allgemein zu den Inhalten des Workshops. Jedes Kind kann dabei einmal Quizmaster sein und eine Frage an die gesamte Klasse stellen. So kommt jeder mindestens einmal in die Position des Fragenden und des Antwortenden. Um darauf vorbereitet zu sein, setzen sich die Schüler*innen mit höherer Motivation mit dem Thema auseinander.

Der Apfelanbau

Ein Besuch bei einem Apfelanbaubetrieb bringt immer einen Mehrwert für die Schüler*innen. Neben der thematischen Aufarbeitung in der Schule erfahren die Schüler*innen im Betrieb vor Ort so viel Praktisches und können sich auch vorstellen, wie die Apfelernte abläuft, was mit den Apfelbäumen oder den Äpfeln gemacht werden muss und wie sie weiterverarbeitet werden. Der Besuch vor Ort hinterlässt auch einen bleibenden Eindruck und die Schüler*innen werden sich noch lang an den Ausflug und das Erlernte erinnern.



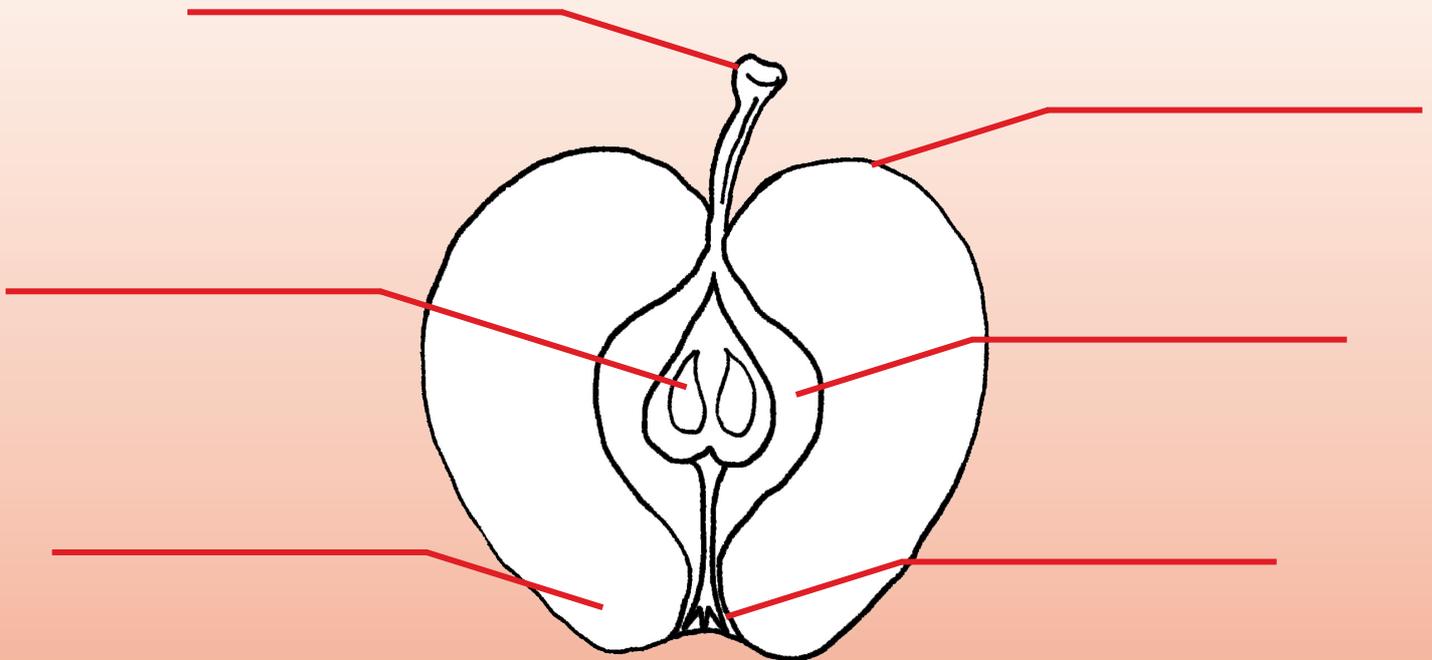


Der Apfel

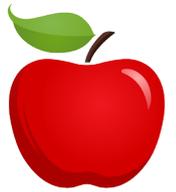
Schneidet einen Apfel auf. Vergleicht ihn mit der Skizze. Was ist gleich? Was ist anders?

Ordnet die folgenden Begriffe der Skizze richtig zu.

Kerne – Stängel – Schale – Fruchtfleisch – Blüte – Kerngehäuse



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Der Apfel

Schädlinge sind für den Baum. Nützlinge sind für den Baum.

Was denkst du: Welche der untenstehenden Tiere sind nützlich und helfen dem Baum welche schaden ihm? Trage die Tiere in die Tabelle ein.

Biene – Blattlaus – Apfelwickler – Meise – Ohrwurm – Apfelblattsauger – Marienkäfer – Apfelschalenwickler

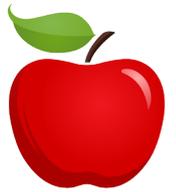
Nützlinge	Schädlinge

Verbinde die richtigen Satzteile miteinander!

- | | |
|-------------------------|--|
| Die Biene | frisst Knospen und Blätter. |
| Die Blattlaus | frisst die Raupen. |
| Der Apfelwickler | bestäubt die Blüten. |
| Die Meise | frisst von den Früchten. |
| Der Ohrwurm | beschädigt die Apfelblätter. |
| Der Apfelblattsauger | frisst die Blattläuse. |
| Der Marienkäfer | beeinträchtigt das Wachstum des Apfelbaumes. |
| Der Apfelschalenwickler | frisst die Läuse. |



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Der Apfel

Apfelsorte	Aussehen	Fruchtfleisch	Geschmack	Herkunft	Note

Tipps:

- **Aussehen:** Farbe (rot, gelb, gelbrot, grün), Oberfläche (glatt, rau), Form (rund, oval, länglich),...
- **Fruchtfleisch:** fest, sehr fest, knackig, mehlig, saftig, ...
- **Geschmack:** süß, säuerlich, süßsauerlich, feinsäuerlich, aromatisch, ...
- **Herkunft:** Österreich (Steiermark), Italien, Spanien, ...
- **Note:** sehr gut 1, gut 2, ok 3, nicht besonders gut 4, nicht gut 5



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Der Apfel

Schädlinge sind **gut** für den Baum. Nützlinge sind **schlecht** für den Baum.

Nützlinge	Schädlinge
Biene	Blattlaus
Meise	Apfelwickler
Marienkäfer	Apfelschalenwickler
Ohrwurm	Apfelblattsauger

Die Biene bestäubt die Blüten.

Die Meise frisst die Raupen.

Der Ohrwurm frisst die Läuse.

Der Marienkäfer frisst die Blattläuse.

Der Apfelwickler frisst die Knospen und Blätter.

Die Raupe des Apfelschalenwicklers frisst von den Früchten.

Der Apfelblattsauger beschädigt die Apfelblätter.

Die Blattlaus beeinträchtigt das Wachstum des Apfelbaumes.



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund

3. Der Buchweizen

Nachdem Buchweizen für einige Jahre etwas in Vergessenheit geraten war, wird er heutzutage wieder immer beliebter, unter anderem auch, weil das Pseudogetreide glutenfrei ist und gerne als Alternative zu Getreide genutzt wird. Aber nicht nur die Möglichkeit des Einsatzes als Getreideersatz ist der Grund der wachsenden Beliebtheit des Buchweizens; auch der Geschmack unterscheidet sich erheblich von anderen (Pseudo-)Getreidesorten. Neben diesen Vorteilen besticht Buchweizen außerdem mit wertvollen Nährstoffen und unterstützt so die Gesundheit.

Lernziele

- Die Schüler*innen wissen, was Buchweizen ist und erkennen ihn.
- Die Schüler*innen kennen Produkte, die aus Buchweizen hergestellt werden.
- Die Schüler*innen können die gesundheitlichen Vorteile des Buchweizens benennen.



Einstieg

Plakat

Vor dem Workshop wird ein Plakat vorbereitet mit folgenden (oder ähnlichen) Aussagen zum Thema Buchweizen:

- Ich weiß, was Buchweizen ist.
- Ich habe schon einmal etwas mit Buchweizen gegessen.
- Ich erkenne Buchweizen als Pflanze.
- Ich erkenne die Körner des Buchweizen.

Die Schüler*innen bekommen bunte (Punkte-)Sticker, die sie entsprechend ihrer Erfahrungen aufkleben. So kann visualisiert werden, wie viel Vorwissen unter den Schüler*innen bereits vorhanden ist. Wenn jeder seine Sticker aufgebraucht hat, werden die Erfahrungen der Schüler*innen ausgetauscht und ein positiver und anregender Einstieg in das Thema kann stattfinden, bei dem die Schüler*innen und ihre Erfahrungen, ihr Wissen und ihre Antworten im Mittelpunkt stehen. Wenn Wissenslücken auftauchen, werden diese von der Lehrperson gefüllt und Zusammenhänge erklärt.

Erarbeitung

Entdeckung der Pflanze und ihrer Körner

Um mit den Schüler*innen tiefer in die Thematik einzutauchen, wird mit ihnen gemeinsam die Pflanze unter die Lupe genommen. Zusammen versucht man ihren Wuchs, ihre Blüten, Blätter und Körner zu beschreiben. Durch das Aufschneiden der Körner kann das Innere noch genauer inspiziert werden.

Experiment: Buchweizensprossen selbst ziehen

Sprossen haben einen sehr hohen Nährstoffgehalt aus Buchweizen kann man ganz leicht selbst Sprossen ziehen, die man dann roh essen kann. Da vermutlich viele Schüler*innen noch nicht wissen, was Sprossen genau sind, können vorgezogene Sprossen mitgenommen, hergezeigt und auch gemeinsam verkostet werden.

Danach starten die Vorbereitungen für die eigenen Sprossengläser der Schüler*innen. Die Gläser dafür werden durch Upcycling gebastelt. Da Sprossen nur eine kurze Zeit zum Keimen brauchen, passiert in wenigen Tagen sehr viel und die Schüler*innen haben die Möglichkeit dabei zuzusehen, wie eine Pflanze aus einem Samen entsteht. Eine genaue Anleitung ist im Anhang zu finden.



Erfolgssicherung Lapbook

Ein Lapbook ist eine Art kleines Buch, das von Schüler*innen zu einem speziellen Thema selbst gestaltet wird. Es kann verschiedene Formen haben, beinhaltet häufig Elemente zum Auf- und Zuklappen und kann unterschiedlichste Informationen enthalten, die den Schüler*innen wichtig erscheinen. Durch das Herstellen eines Lapbooks werden Informationen von Schüler*innen gebündelt, zusammengefasst und wiederholt. Das Herzeigen des Lapbooks kann als eine anschauliche Informationsweitergabe dienen. Das fertige Lapbook kann mit nach Hause genommen werden und dort für die Beschäftigung mit dem Thema sorgen oder als Hingucker in der Schule ausgestellt werden.

Vorlagen für ein Buchweizen-Lapbook finden Sie im Anhang bei den Unterrichtsmaterialien. Es können entweder Teile ausgeschnitten und eingeklebt oder auch handschriftlich in das Lapbook eingetragen werden.

Zurück zum Anfang: Überarbeitung des Plakats

Am Ende des Workshops kann noch einmal auf das Plakat vom Anfang eingegangen werden. Hier sollten die Schüler zu Beginn die Punkte entsprechend ihrem Wissensstand aufkleben. Mit einer neuen Farbe der Punkte-Sticker kann hier überprüft und veranschaulicht werden, inwiefern sich das Wissen über den Buchweizen erweitert hat.

Praxis

Wie so ein Buchweizenfeld aussieht, welche Arbeiten für Landwirt*innen (Bauern und Bäuerinnen) anfallen und wie der Buchweizen geerntet und weiterverarbeitet wird, ist in der Theorie eher etwas kompliziert und nicht so leicht nachvollziehbar. Bei einem Besuch können diese Themen durch Vorzeigen praktisch behandelt werden. Diese Eindrücke werden die Kinder noch länger begleiten und ihr neu erworbenes Wissen wird so mit einem positiven Erlebnis verbunden.



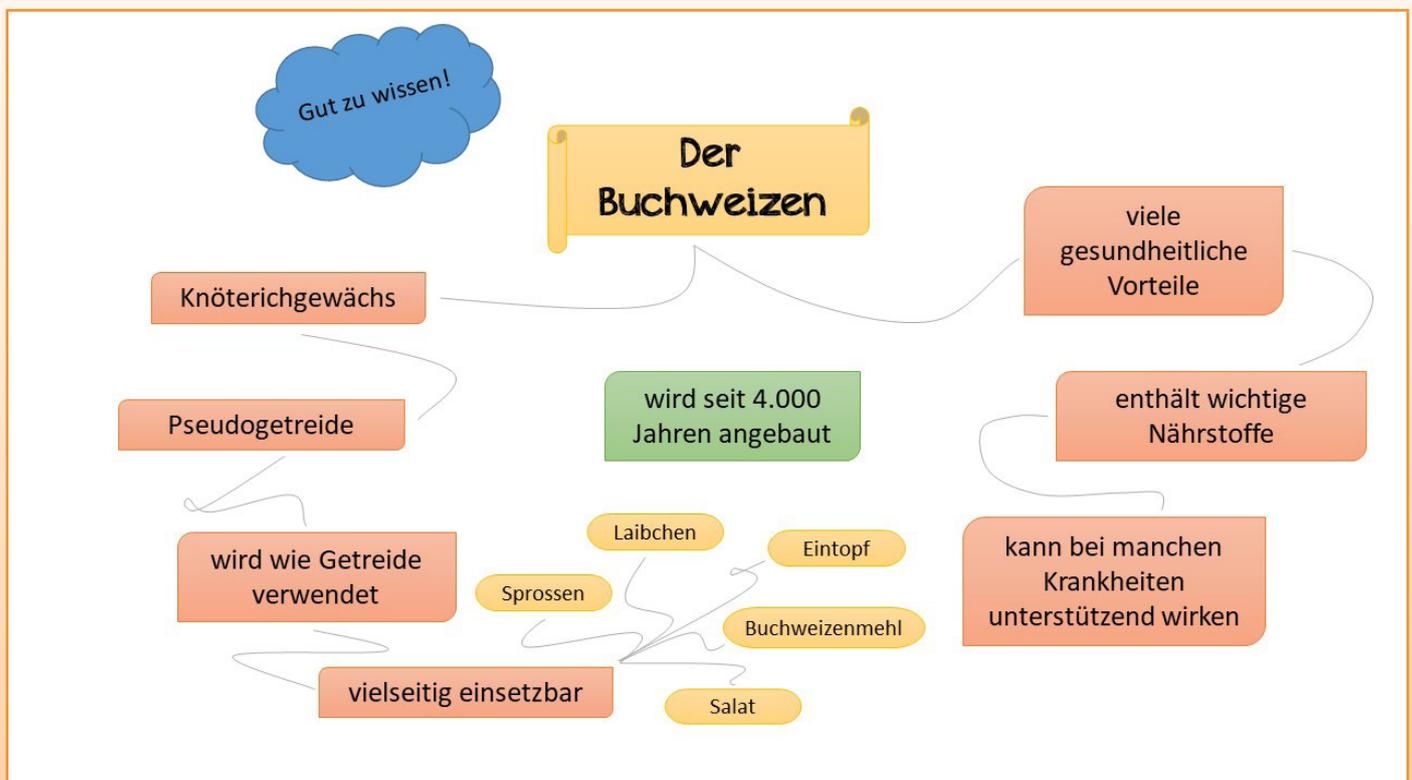
Buchweizensprossen selber ziehen

Dafür benötigt man:

- Einweggläser (mit Deckel)
- Buchweizen (1 – 2 EL pro Glas)
- Hammer & Nagel

So geht's:

- Den Deckel vom Glas nehmen und mit dem Nagel Löcher in den Deckel schlagen. Einfach so viele Löcher machen, wie möglich.
- Buchweizen in ein Glas geben und mit Wasser füllen. Den Buchweizen ca. 2 Stunden einweichen.
- Den Deckel auf das Glas geben und das Wasser ausgießen.
- Der Buchweizen im Glas muss mindestens zwei Mal am Tag gespült werden, damit sich kein Schimmel bildet.
- Nach einem Tag kann man schon erste Ergebnisse erkennen.



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Lapbook Vorlagen

So schauen die Körner des Buchweizens aus:

So sieht Buchweizen als Pflanze aus:

Buchweizen ist eine

Diese Produkte werden aus Buchweizen hergestellt



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Lapbook Vorlagen

Obwohl das Wort _____ in Buchweizen steckt, zählt er nicht zum Getreide. Getreidesorten sind zum Beispiel _____
_____. Buchweizen gehört zum Pseudogetreide. Neben Buchweizen gehört _____
_____ zu den Pseudogetreidesorten.

Experiment:

Das Ziehen von Buchweizensprossen dauert im Durchschnitt _____ Tage. Bei mir hat es _____ Tage gedauert, bis ich die Buchweizensprossen essen konnte. Die Sprossen des Buchweizen schmecken _____
_____. Die Sprossen können 2 Tage lang im Kühlschrank gelagert werden.

So schmeckt Buchweizen:

So haben die Sprossen ausgesehen:



Buchweizen

Die meisten Lücken und Fragen sind von den Schüler*innen selbst ihrer eigenen Wahrnehmung nach zu beantworten.
Für die Lösung mancher Fragen kann die Infografik zu Hilfe gezogen werden.



Weitere Lösungshilfen:

Obwohl das Wort ...Weizen ... in Buchweizen steckt, zählt er nicht zum Getreide. Getreidesorten sind zum Beispiel ... Weizen, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis und Roggen Buchweizen gehört zum Pseudogetreide. Neben Buchweizen gehört ..Amaranth, Quinoa und Buchweizen... zu den Pseudogetreidesorten.

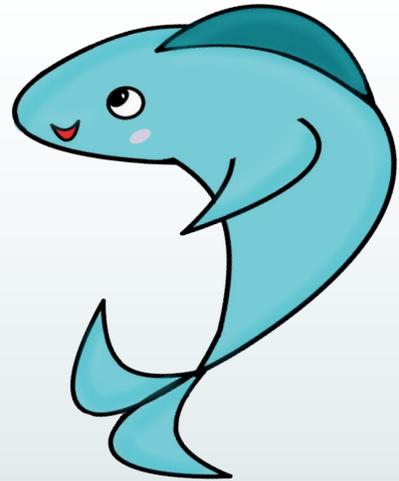
Experiment: Das Ziehen von Buchweizensprossen dauert im Durchschnitt ... 2 ...Tage. Bei mir hat es Tage gedauert, bis ich die Buchweizensprossen essen konnte. Die Sprossen des Buchweizen schmecken Die Sprossen können 2 Tage lang im Kühlschrank gelagert werden.

4. Fische

Da Fische viele wichtige Nährstoffe für unseren Körper enthalten und somit eine gesunde Ernährung unterstützen, hat er über die letzten Jahre hinweg an Bedeutung gewonnen und immer mehr Menschen erfreuen sich am Fischgenuss. Da der hohe Fischkonsum zu einem Überfischen der Fischbestände führen würde, werden bestimmte Speisefische systematisch in Fischzuchten gezüchtet. Dort werden sie in mit Gittern abgetrennten Bereichen aufgezogen, gefüttert und gepflegt.

Lernziele

- Die Schüler*innen können spezifisches Vokabular rund um das Thema Fisch verwenden und erklären.
- Die Schüler*innen können beschreiben, wie eine Fischzucht aufgebaut ist und was dafür benötigt wird.
- Die Schüler*innen können formulieren, welche Vorteile der regionale Konsum von Fisch mit sich bringt.



Einstieg

Fisch beschriften & Suchsel

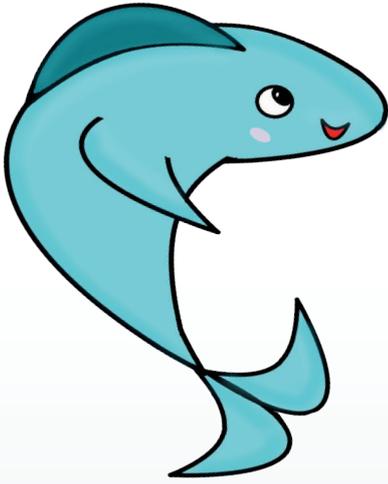
Um in die Thematik einzutauchen, beschreiben die Schüler*innen das Aussehen und das Leben der Fische. Nach diesem kurzen Austausch zwischen den Kinder und der Lehrperson, kann das Arbeitsblatt zum Körperbau des Fisches ausgeteilt und bearbeitet werden. Hierbei erfahren die Kinder mehr über den Körper des Fisches und lernen die wichtigsten Körperteile kennen. Zuerst versuchen sie alleine oder zu zweit ihr Bestes, danach wird der Fisch gemeinsam noch einmal durchbesprochen. Auf spezielle Körperteile, wie beispielsweise die Kiemen, kann hierbei auch noch genauer eingegangen werden.

Alternativ zum Beschriften des Fisches oder zusätzlich kann noch ein Suchsel mit den Schüler*innen gemacht werden. Dabei geht es darum, verschiedene Begriffe rund um das Leben der Fische zu finden. Mit der Suche nach unterschiedlichen Begriffen im Suchsel, machen sich die Kinder auf eine Art Entdeckungsreise in Rätselform. Während sie einige dieser Begriffe schon kennen, sind andere vielleicht noch eher unbekannt. Die Lehrperson kann bei der Suche nach den Begriffen Unterstützungsmöglichkeiten anbieten, indem sie beispielweise schwere oder alle gesuchten Wörter auf die Tafel schreibt. Sobald alle Wörter entdeckt wurden, können alle Begriffe gemeinsam besprochen und erklärt werden. Hierbei kann immer gefragt werden, ob einige der Kinder diese Wörter bereits kennen und diese dann selbst ihren Mitschüler*innen erklären.

Erarbeitung

Fisch beschriften

Der Körperbau von Fischen unterscheidet sich immens von dem der Menschen oder anderer Tiere. Damit die Schüler*innen mehr über den Körper des Fisches erfahren, werden auf dem Arbeitsblatt „Der Fisch“ die wichtigsten Körperteile gesucht, zugeordnet und beschriftet. Zuerst versuchen die Schüler*innen alleine oder zu zweit ihr Bestes, danach wird der Fisch gemeinsam noch einmal durchbesprochen. Spezielle Körperteile, wie beispielsweise die Kiemen, können hierbei auch noch genauer erklärt werden.



Fantasie-Projekt

Bei dieser Aktivität dürfen die Schüler*innen ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Ausgehend von einigen grundlegenden Fragen, überlegen sich die Schüler*innen, wie sie ein Fischprojekt umsetzen würden. Sie können sich dabei Gedanken um den Ort, die Fütterung, die Fischarten etc. machen. Um es den Schüler*innen einfacher zu gestalten, kann ihnen auch Informationsmaterial zu unterschiedlichen Fischarten und deren Bedürfnissen gegeben werden. Am Ende der Vorbereitungszeit werden alle Fantasie-Projekte vorgestellt.

Erfolgssicherung

Tabu

Zum Abschluss gibt es zum Thema Fisch eine Runde „Tabu“. Die Karten dafür sind bei den Arbeitsblättern zu finden. Durch das Erklären und Erraten der Begriffe beschäftigen sich die Schüler*innen noch einmal spielerisch mit dem Thema und das neu erworbene Wissen wird wiederholt und gefestigt.

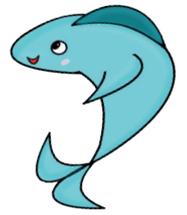
Wie auch beim herkömmlichen „Tabu“ sind auf den Karten Begriffe zu finden, die umschrieben und von den Mitschüler*innen erraten werden sollen. Unter dem fett gedruckten Begriff sind weitere Wörter aufgelistet, welche bei der Erklärung tabu sind, also nicht verwendet werden dürfen. Die Lehrperson achtet darauf, dass die Regeln eingehalten werden.

Bei den Karten sind auch einige Begriffe dabei, die die Schüler*innen vermutlich noch nicht kennen. Diese können schon im Vorhinein von der Lehrperson aussortiert werden. Statt den Begriff zu umschreiben, kann dieser Begriff genannt werden und die Klasse kann gemeinsam herausfinden, was der Begriff bedeutet. Hilfestellungen von Seiten der Lehrperson sind hier natürlich wünschenswert; gemeinsam und durch Tipps können die Schüler*innen die Begriffe einigermaßen eigenständig erarbeiten.

Praxis

Der Besuch einer Fischzucht ermöglicht den Schüler*innen einen Einblick in die Realität eines Betriebs. Dadurch können sie das Gelernte besser mit ihren praktischen Vorstellungen verknüpfen und so können, langfristige Wissensverknüpfungen entstehen. Des Weiteren kann bei einem Ausflug zu einer lokalen Fischzucht auch auf die Vorteile des Konsums von regionalem Fisch im Gespräch mit Fischzüchter*innen eingegangen werden.

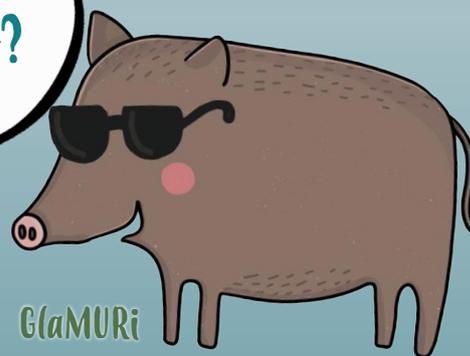
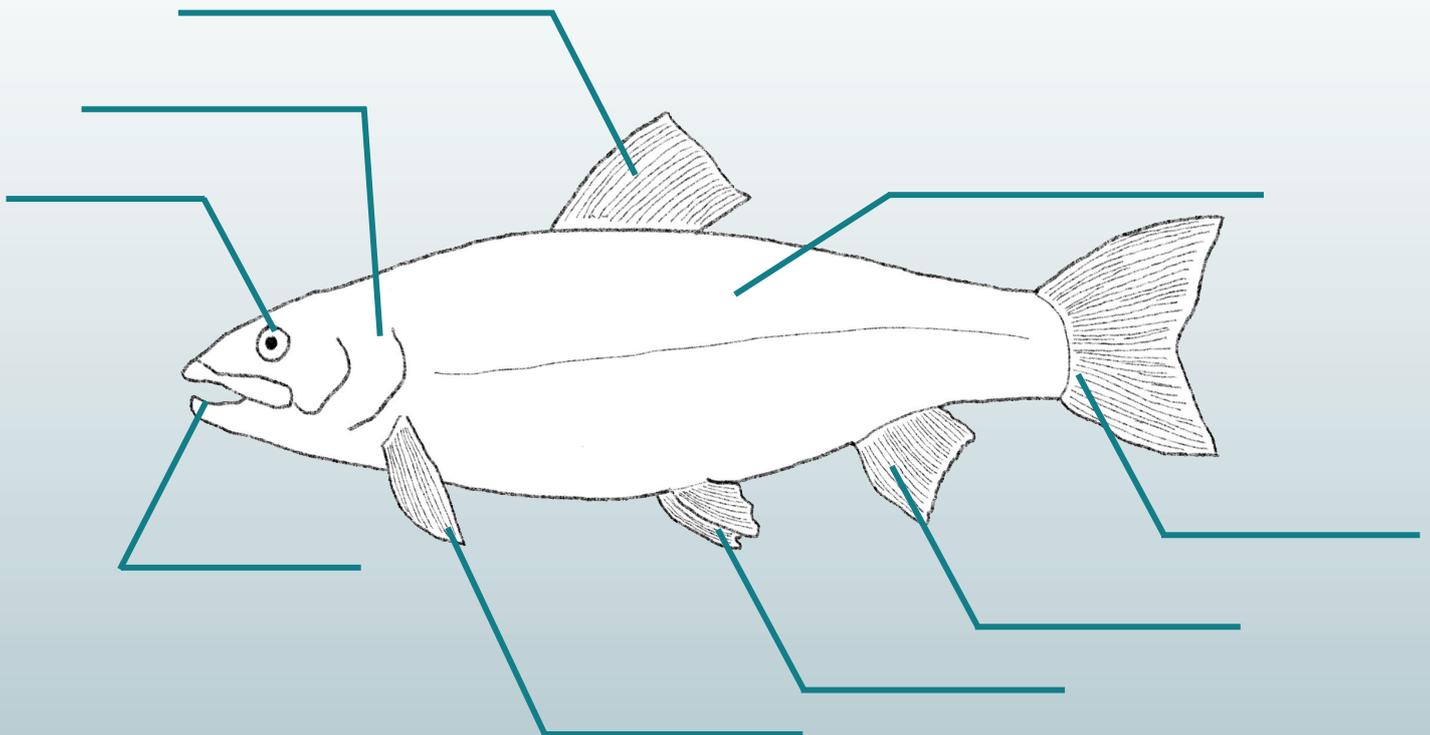




Der Fisch

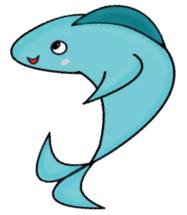
Ordne die Körperteile des Fisches richtig zu.

Bauchflosse – Mund – Rückenflosse – Afterflosse – Auge – Schwanzflosse – Kiemen – Brustflosse – Seitenlinie



GlaMURi

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Heimische Fischarten

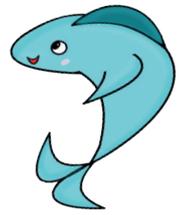
In diesem Suchsel sind 9 Fischarten versteckt. Kannst du sie alle finden? Suche von links nach rechts und von oben nach unten!

W	S	K	O	K	R	A	U	B	F	I	S	C	H	B	N	S	C	V
R	S	C	H	U	P	P	E	N	P	M	Z	D	H	T	D	I	N	P
J	K	T	E	I	C	H	S	M	V	C	J	M	B	I	X	O	N	V
I	L	F	L	R	F	K	Q	M	B	E	L	P	D	I	G	V	O	F
D	L	K	T	S	A	L	Z	W	A	S	S	E	R	S	A	J	L	Q
L	N	Y	I	M	L	Y	D	R	F	U	J	D	C	P	N	S	D	K
P	M	N	L	W	T	I	Y	F	W	E	Z	J	T	V	H	J	L	S
C	K	G	C	B	L	K	B	J	T	S	S	L	F	D	M	O	O	P
O	Q	R	C	L	G	M	N	Y	S	S	A	P	T	Y	C	Q	V	O
Y	E	A	D	B	K	E	S	N	J	W	L	S	X	W	M	L	C	S
E	C	E	O	W	N	X	B	P	J	A	G	F	M	Y	M	Y	O	U
U	V	T	X	J	L	R	E	U	S	S	E	B	V	O	L	H	R	J
O	Q	E	H	M	E	E	R	C	T	S	N	J	M	S	X	Z	K	V
D	C	N	K	G	R	M	L	P	D	E	H	V	K	G	K	T	A	T
W	I	P	P	B	Y	G	K	Q	K	R	X	Z	E	B	K	Y	V	D
B	F	L	U	S	S	S	I	V	E	L	A	I	C	H	C	R	I	L
R	C	D	Y	H	E	E	L	F	K	I	E	M	E	N	U	U	A	R
Z	G	N	E	T	E	E	G	N	B	V	Q	P	K	I	Q	T	R	Z
F	T	I	N	T	F	R	J	T	S	N	C	K	Z	C	W	D	D	X

Kennst du bereits einige Fischarten in diesem Rätsel? Wenn ja, woher? Und was weißt du schon alles über diese Fische? Teile dein Wissen mit deinen MitschülerInnen und erzähle von deinen Erfahrungen.



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



„Tabu“ zum Thema Fische

<p>Schuppen</p> <p>Haut bunt Schutz</p>	<p>Flosse</p> <p>Schwimmen Bauch Fortbewegung</p>	<p>Meer</p> <p>Italien Urlaub Salz</p>	<p>Teich</p> <p>Wasser klein Angeln</p>
<p>Fluss</p> <p>Fließen kalt Berg</p>	<p>Süßwasser</p> <p>See Fische Salz</p>	<p>Salzwasser</p> <p>Meer Fischarten Süßwasser</p>	<p>Raubfisch</p> <p>Nahrung jagen Fische</p>
<p>Angel</p> <p>fischen Angler Fischer</p>	<p>Netz</p> <p>Schiffe fangen Beifang</p>	<p>Kiemen</p> <p>atmen Wasser Fische</p>	<p>Algen</p> <p>Pflanzen Wasser Nahrungsmittel</p>
<p>Kaviar</p> <p>Delikatesse Stör schwarz</p>	<p>Fischzucht</p> <p>Aquakultur Gehege Fütterung</p>	<p>Wildfang</p> <p>fischen Angler Boote</p>	<p>Köder</p> <p>fischen anlocken Beute</p>

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund

5. Bienen & Honig

Wenn wir von Bienen sprechen, denken wir meistens an die Honigbiene und den Honig, den sie produziert. Obwohl Bienen so kleine Wesen sind, so sind sie doch sehr fleißig und schaffen gemeinsam sehr viel. Neben der Produktion des Honigs bestäuben sie die Pflanzen und sorgen so dafür, dass wir viele unterschiedliche Früchte ernten können.

Lernziele

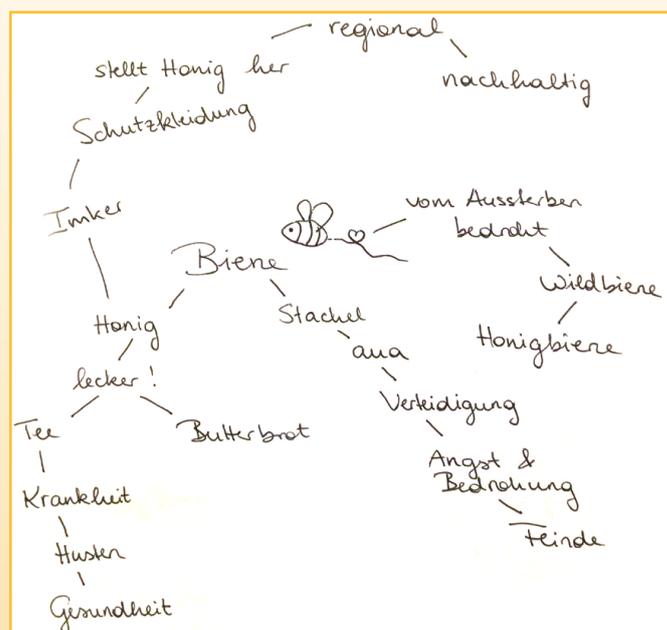
- Die Schüler*innen verstehen die Zusammensetzung eines Bienenvolks.
- Die Schüler*innen kennen die unterschiedlichen Aufgaben und die Rollenverteilung eines Bienenvolks.
- Die Schüler*innen wissen, wie Honig hergestellt wird und was zu den Aufgaben eines Imkers gehört.



Einstieg Wortkette

Der Einstieg in den Workshop beginnt mit dem Konstruieren einer oder mehrerer Wortketten. Dabei kann (ausgehend von Bienen) mit den Kindern anhand ihrer Assoziationen eine Art Kette gebaut werden. Die SchülerInnen können alles sagen, was ihnen einfällt.

Durch dieses gemeinsame Brainstorming können die Schüler*innen auf das Thema einstellen und vorbereiten und die Lehrperson bekommt eine Ahnung davon, was bereits an Vorwissen da ist und wo der Schwerpunkt gesetzt werden kann.



Erarbeitung Das Bienenvolk

Das gemeinschaftliche Leben der Honigbiene steht im Zentrum dieser Aktivität. Die Schüler*innen lernen, aus wem ein Bienenvolk besteht und wer welche Aufgaben hat. Dieses Wissen erarbeiten sich die Schüler*innen gemeinsam mit der Lehrperson.

Am Anfang werden Kärtchen mit den Rollen eines Bienenvolks auf dem Boden verteilt. Danach werden die Beschreibungen dieser Rollen den Schüler*innen laut vorgelesen. Während des Vorlesens überlegen die Schüler*innen schon, bei welcher Beschreibung es sich um welche Rolle handelt. Nach dem zweiten Vorlesen bewegen sich die Schüler*innen zu dem ihrer Meinung nach richtigen Kärtchen. Sobald alle Kärtchen den richtigen Beschreibungen zugeordnet werden konnten, kann der Inhalt mit Hilfe der Schüler*innen noch einmal kurz zusammengefasst und Fragen gestellt werden.

Erfolgssicherung



Wahr oder falsch?

Zur abschließenden Wiederholung zum Zusammenleben der Bienen sollen die Schüler*innen Aussagen mit wahr oder falsch beantworten. Damit diese kleine Überprüfung des Wissens für die Schüler*innen spannender und lustiger wird, laufen sie nach links, wenn sie der Meinung sind, dass die Aussage wahr ist und nach rechts, wenn sie glauben, dass sie falsch ist. Die Aussagesätze sind bei den Kopierunterlagen zu finden.

Praxis

Ein Besuch bei einem Imker rundet den Workshop zum Thema Bienen noch ab. Mit dem Vorwissen aus dem Workshop wissen die Schüler*innen schon, dass es eine sehr genaue Aufteilung im Bienenvolk gibt, die unter anderem zu einer effektiven Honigproduktion führt. Bei einem Imkerbesuch bekommen die Schüler*innen auch noch einen praktischen Bezug zur Produktion von Honig und können die Bienen von Nahem sehen. Der Imker kann auch auf unterschiedliche Arten von Honig sowie auf die Wichtigkeit von Regionalität bei Honig eingehen und seine Sichtweise auf dieses Thema weitergeben.





Das Bienenvolk

Drohnen

Bienenkönigin

Arbeiterinnen

So funktioniert die spielerische Erarbeitung zum Thema Bienenvolk:

- Kärtchen ausschneiden und am Boden verteilen
- Texte (Bienen; Arbeitsblatt 2) zu den Begriffen vorlesen (es können auch einzelne Sätze ausgewählt werden)
- Die Schüler*innen stellen sich zu den Kärtchen, deren Begriffe zum Text gehören



Das Bienenvolk

Bienenkönigin

In jedem Bienenvolk gibt es nur eine davon. Zu erkennen ist sie, weil sie größer ist als die anderen Bienen im Bienenstock. Sie kann auch um einiges älter werden, nämlich bis zu 6 Jahre. Ihre Aufgabe ist es Eier zu legen, aus denen Jungbienen schlüpfen. Von diesen Eiern legt sie bis zu 2.000 pro Tag. Die Eier werden in die Waben gelegt.

Arbeiterinnen

Sie haben stets viel zu tun. Ihre Hauptaufgabe ist es, sich um die Jungbienen und die Bienenkönigin zu kümmern. Damit es der Bienenkönigin und den Jungbienen gut geht, müssen die viel Nektar und Pollen sammeln. Daraus entsteht dann der Honig, der den Jungbienen als Nahrung dient. Die bauen auch die Waben, die für die Aufzucht der Larven sowie für die Lagerung von Honig genutzt werden. Es sind auch die, die den Bienenstock vor Feinden schützen. Die Lebenszeit von den ist viel kürzer als die der Bienenkönigin und beträgt nur etwa 6 Wochen.

Drohnen

Sie sind immer männlich und arbeiten nicht. Ihre Aufgabe ist es, sich mit der Königin zu paaren, damit sie Eier legen kann. Nach dem Hochzeitsflug mit der Bienenkönigin, bei dem die Paarung stattfindet, stirbt der Da es sehr viel mehr als Königinnen gibt, kommt nicht jeder dazu, sich zu paaren und, einige leben also weiter. Die, die noch leben, werden aber nach einigen Tagen vom Bienenvolk vertrieben, weil sie keine Aufgaben außer der Paarung haben. Die besitzen außerdem auch keinen Stachel und können sich gegen Feinde nicht so gut wehren wie ihre Artgenossinnen. Vertriebene überleben es nicht lange ohne den Schutz des Bienenvolkes und sterben meist sehr früh, weil sie der Natur ausgeliefert sind.



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Wahr oder falsch?

Zur Wiederholung sollen die Schüler*innen die folgenden Aussagen mit wahr oder falsch beantworten. Damit diese Aktivität lustiger wird, laufen die Schüler*innen nach links, wenn sie der Meinung sind, dass die Aussage wahr ist und nach rechts, wenn sie glauben, dass sie falsch ist.

	Wahr	Falsch
Zu einem Bienenvolk kann man auch Bienenstaat sagen.		
In einem Bienenvolk gibt es nur eine wichtige Aufgabe.		
Die Drohnen legen Eier.		
Aus Nektar entsteht Honig.		
Es gibt im Bienenstock auch viele männliche Arbeiter.		
Am längsten lebt die Bienenkönigin.		
Die Drohnen sind weiblich.		
Die Honigbienen produzieren Honig, weil er ihre Nahrung ist.		
Die Arbeiterinnen kümmern sich um die Jungbienen.		
In den Waben befindet sich nur Honig.		
Die Drohnen beschützen den Bienenstock vor Feinden.		
Nach dem Hochzeitsflug leben die Drohnen noch 8 Wochen weiter.		



Wahr oder falsch?

- Zu einem Bienenvolk kann man auch Bienenstaat sagen. **(Wahr)**
- In einem Bienenvolk gibt es nur eine wichtige Aufgabe. **(Falsch)**
- Die Drohnen legen Eier. **(Falsch)**
- Aus Nektar entsteht Honig. **(Wahr)**
- Es gibt im Bienenstock auch viele männliche Arbeiter. **(Falsch)**
- Am längsten lebt die Bienenkönigin. **(Wahr)**
- Die Drohnen sind weiblich. **(Falsch)**
- Die Honigbienen produzieren Honig, weil er ihre Nahrung ist. **(Wahr)**
- Die Arbeiterinnen kümmern sich um die Jungbienen. **(Wahr)**
- In den Waben befindet sich nur Honig. **(Falsch)**
- Die Drohnen beschützen den Bienenstock vor Feinden. **(Falsch)**
- Nach dem Hochzeitsflug leben die Drohnen noch 8 Wochen weiter. **(Falsch)**

6. Fleisch aus der Region - Schweinefleisch

Während Fleisch vor einigen Jahrzehnten noch sehr wertvoll und hochgeschätzt war, gehört es mittlerweile zum Alltag der meisten Menschen und wird ohne große Beachtung konsumiert. Da der Fleischkonsum vor allem in den letzten Jahren weltweit immer höher geworden ist, ist auch die Fleischproduktion an sich gestiegen. In Hinblick auf das Schweinefleisch in Österreich haben aber sehr viele Schweinebauern ihre Betriebe geschlossen, da die hohe Nachfrage nach dem Fleisch die Preise gesenkt hat. Dass die billige Produktion von Fleisch aber auch große Nachteile hat und zu Qualitätseinbußen führt, wird von vielen Konsumenten nicht bedacht. Wie auch bei allen anderen Lebensmitteln ist die Herkunft des Fleisches sehr aussagekräftig und verrät sehr viel über seine Qualität. Wer Fleisch aus der Region kauft, weiß woher es kommt und erhält eine bessere Qualität.

Lernziele

- Die Schüler*innen können das Verhalten und typische Merkmale von Schweinen beschreiben.
- Die Schüler*innen wissen, dass es unterschiedliche Haltungsformen für Schweine gibt und können große Unterschiede benennen.
- Die Schüler*innen können Kriterien für hochwertiges Fleisch formulieren.

Einstieg

Karten-Tausch

Für den Einstieg werden die Karten im Anhang benötigt. Auf diesen 24 Karten stehen unterschiedliche Fragen, die sich mit dem Aussehen, dem Leben und den Vorurteilen gegenüber Schweinen sowie mit der Verwendung von Schweinefleisch beschäftigen.

Alle Schüler*innen bekommen eine Karte und gehen damit im Klassenzimmer umher. Wenn die Lehrperson drei Mal laut in die Hände klatscht, ist die nächste Person der Schüler*innen der/die Gesprächspartner*in für diese Runde und stellt seine/ihre Frage. Nach dem gegenseitigen Beantworten der Fragen tauschen die Schüler*innen ihre Karten und spazieren wieder in der Klasse herum. Mit dem Klatschen der Lehrperson startet wieder die nächste Runde. Dieses Einstiegsspiel kann einige Runden gespielt werden, je nach der Stimmung und Laune unter den Schüler*innen. Nach dem Spiel geben die Schüler*innen ihre Karten wieder bei der Lehrperson ab und die Fragen werden gemeinsam im Plenum besprochen.

Erarbeitung

Wie leben Schweine?

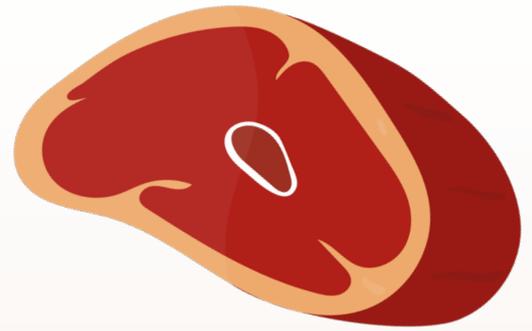
Zu Beginn dieser Aktivität sollen die Schüler*innen in einer Zeichnung aufzeigen, wie sie sich das Leben der Schweine vorstellen. Wo und wie leben Schweine und was machen sie so den ganzen Tag? Wenn die Schüler*innen möchten, können sie ihre Zeichnung freiwillig präsentieren und ihren Kolleg*innen erklären, wie sich das Leben eines Schweines vorstellen. Hier gibt es sicherlich schon viele unterschiedliche Ideen unter den Schüler*innen, da manche vermutlich mehr Bezug zu dem Thema haben als andere.

Genau auf diese unterschiedlichen Vorstellungen wird dann bei der nächsten Übung eingegangen, bei der es um den Unterschied zwischen den Haltungsarten von Schweinen geht. Dazu gibt es eine Reihe an Sätzen, die in die dazugehörige Tabelle einzuordnen sind. Anfangs sollen die Schüler*innen selbst versuchen, die Sätze richtig zuzuordnen. Sobald sie aber nicht mehr weiterkommen, werden alle Sätze gemeinsam durchgegangen und der passenden Spalte zugeteilt. Danach geht die Lehrperson auf die unterschiedlichen Haltungsarten ein und erörtert mit den Schüler*innen gemeinsam, was Vor- und Nachteile der beiden diskutierten Haltungsarten sind. Gerade zu diesem Zeitpunkt kann das Thema Regionalität thematisch passend hervorgehoben werden. Weiters können Schüler*innen Fragen stellen und ihre Meinungen äußern.

Erfolgssicherung

Checkliste für Fleischkonsum

Beim Ausfüllen der Checkliste für den Fleischkonsum werden die wichtigsten Kriterien, die Qualitätsmerkmale von gutem Fleisch sind, mit den Schüler*innen erarbeitet. Diese Kriterien bringen sie in ihren eigenen Worten auf ihrer Checkliste zum Ausdruck. Nach dem Formulieren der wichtigsten Punkte können die Checklisten noch individuell gestaltet und verziert werden und so auch noch zu Hause als Einkaufs- oder Erinnerungshilfe eingesetzt werden.



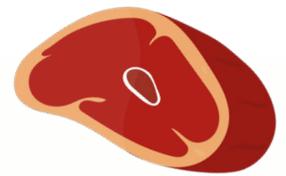
Praxis

Ein Besuch auf einem Bauernhof in der Nähe ist absolut empfehlenswert und wäre mit Sicherheit ein toller Ausflug für die Schüler*innen. Zu sehen, wie die Tiere auf diesem speziellen Hof leben und auch die Möglichkeit zu haben, mit ihnen interagieren zu können, hinterlässt bei vielen Schüler*innen sicher einen bleibenden Eindruck, den sie mit der Wichtigkeit von Regionalität verbinden. Weiters kann durch einen solchen Ausflug eine positive Beziehung zwischen den Schüler*innen und dem Betrieb aufgebaut werden, die auf Transparenz und Vertrauen basiert und die sie nachhaltig prägt.



Fleisch aus der Region, Arbeitsblatt 1

Kartentausch



**Woher kommt
Fleisch?**

**Welche Tiere essen
wir in Österreich?**

Welche Tiere isst du?

**Wer hat schon
einmal ein
Schwein gesehen?**

**Wer hat schon einmal
ein Schwein
gestreichelt?**

**Wie würdest du ein
Schwein beschreiben?**

**Wo kann man
Fleisch kaufen?**

**Bei welchen
Gerichten wird
Schweinefleisch
verwendet?**

**Gibt es in deiner
Nähe Schweine?**

Was fressen Schweine?

**Woher kommt
das Futter für die
Schweine?**

**Wie alt können
Schweine werden?**

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlAMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund

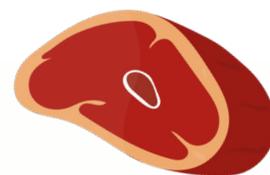


Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Fleisch aus der Region, Arbeitsblatt 1.1

Kartentausch



Was denkst du?
Können Schweine
schwitzen?

Was denkst du? Sind
Schweine intelligent?

Was denkst du? Sind
Schweine eher Einzeltiere
oder leben sie lieber in
Gruppen?

Was denkst du?
Können Schweine
gut hören?

Was denkst du? Achten
Schweine auf Hygiene
und Sauberkeit?

Welche Sprichwörter,
Redewendungen oder
Wörter kennst du, die das
Wort „Schwein“
enthalten?

Wie heißen die Jungen
der Schweine?

Was ist ein
Frischling?

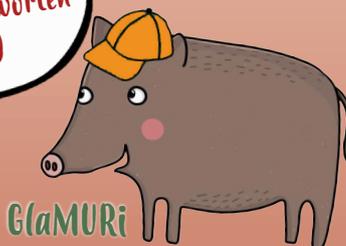
Wie heißt das
männliche Schwein?

Wie heißt das
weibliche Schwein?

Wie schwer kann ein
Schwein im Durch-
schnitt werden?

Welche Farbe haben
Schweine?

Jetzt einmal ehrlich!
Ich hätte alle Antworten
gewusst ;-)



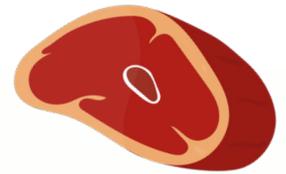
Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus





Checkliste

Darauf achte ich beim Kauf von Fleisch

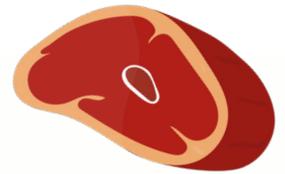
Herkunft:

Haltung:

Fütterung:

Preis:

So oft in der Woche wird Fleisch empfohlen:

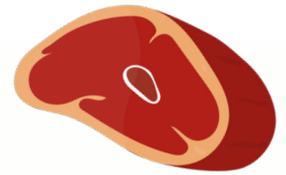


Wie stellst du dir die Haltung von Schweinen vor?

1. Zeichne deine Vorstellung davon:

Fleisch aus der Region, Arbeitsblatt 3.1

Das Leben der Schweine



2. Ordne die Sätze der Tabelle zu.

Massenhaltung	Bio-Haltung oder Freilandhaltung

- Die Schweine leben auf extrem engem Raum.
- Die Schweine haben die Möglichkeit auf Auslauf auf die Weide.
- In den Ställen befindet sich Stroh.
- Das Futter kommt von sehr weit her.
- Die Schweine können sich im Dreck suhlen.
- Die Schweine leben auf Vollspaltenböden und haben keine Beschäftigungsmöglichkeiten.
- Die Schweine bekommen Futter vom eigenen Hof oder von einem Hof in der Nähe.

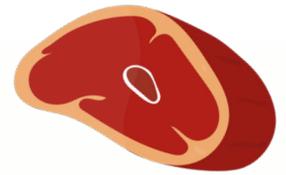
Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlAMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Fleisch aus der Region, Lösungsblatt



Das Leben der Schweine

Massenhaltung vs. Bio-Haltung oder Freilandhaltung

Die Schweine leben auf extrem engem Raum. (Massenhaltung)

Die Schweine haben die Möglichkeit auf Auslauf auf die Weide. (Bio-Haltung oder Freilandhaltung)

In den Ställen befindet sich Stroh. (Bio-Haltung oder Freilandhaltung)

Das Futter kommt von sehr weit her. (Massenhaltung)

Die Schweine können sich im Dreck suhlen. (Bio-Haltung oder Freilandhaltung)

Die Schweine leben auf Vollspaltenböden und haben keine Beschäftigungsmöglichkeiten. (Massenhaltung)

Die Schweine bekommen Futter vom eigenen Hof oder von einem Hof in der Nähe. (Bio-Haltung oder Freilandhaltung).

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlAMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



7. Eier

Eier gibt es in verschiedenen Farben und Formen – gegessen werden bei uns aber hauptsächlich Hühnereier. Diese Hühnereier können aus sehr unterschiedlichen Haltungen stammen. Durch die Kennzeichnung auf den Eiern ist die Herkunft aber sehr transparent und es kann sehr einfach herausgefunden werden, woher die gekauften Eier wirklich kommen und in welcher Haltungsform die Legehennen leben. Dank der Kennzeichnung auf Eiern fällt der regionale Konsum bei diesem Produkt viel einfacher und Konsument*innen können problemlos und ohne viel Nachforschung regionale Eier finden.

Lernziele

- Die Schüler*innen kennen den Unterschied zwischen verschiedenen Haltungsformen von Hühnern.
- Die Schüler*innen können die Kennzeichnung auf Eiern entziffern.
- Die Schüler*innen lernen Betriebe aus der Region kennen, die Eier produzieren oder Produkte aus Eiern herstellen und kennen den Vorteil von einer regionalen Bezugsquelle für Eier.

Einstieg Lügendetektor

Zu Beginn kann das Spiel „Lügendetektor“ gespielt werden. Hierfür werden Fragen gestellt, die die Schüler mit „Ja“ oder „Nein“ beantworten können. Die Lehrperson liest einen Satz vor und die Schüler*innen überlegen sich, ob die Aussage stimmt oder nicht. Nach jeder Aussage wird gefragt, ob sie eine Lüge oder eine Wahrheit ist. Abhängig davon, was die Schüler*innen glauben, sollen sie ihre Hand heben und ihrer Meinung nach passend aufzeigen. Im Anschluss werden die Antworten von der Lehrperson aufgelöst und erklärt. Das Wissen und die Erfahrungen der Schüler*innen sollen beim Auflösen genügend Platz bekommen, sodass sie ihre Meinungen auch mit der Klasse teilen können.

Erarbeitung Eier-Detektiv: Den Eiern auf der Spur

In Österreich und allen EU-Mitgliedsstaaten müssen alle Eier, die verkauft werden, gekennzeichnet werden. Die Eierkennzeichnung wird gemeinsam erarbeitet: Es kann ganz einfach und transparent zurückverfolgt werden, aus welchem Ort und aus welcher Haltung ein Ei kommt. Nach der Bearbeitung des Arbeitsblattes wissen Schüler*innen in Zukunft, woher die Eier kommen und sie können ihr Wissen auch mit ihrer Familie und Freunden teilen. Am Ende des Arbeitsblattes gibt es noch ein paar Fragen, die für eine spannende Diskussion in der Klasse genutzt werden können.

Erfolgssicherung



Informations-Ei

Um sicher zu gehen, dass die Schüler*innen auch etwas aus dem Workshop mitgenommen haben und auch um zu sehen, was ihnen im Kopf geblieben ist, ist die Übung, ein „Informations-Ei“ zu gestalten, sehr praktisch. Ziel ist es, hier die Informationen, die die Schüler*innen neu erlernt und als interessant empfunden haben, zusammenzufassen. Um diese Aktivität etwas attraktiver zu gestalten als sie sich anfangs anhört, werden die Informationen je nach Belieben der Schüler*innen kreativ auf einem Papier-Ei, das zuvor ausgeschnitten werden muss, angeordnet. Das Ganze kann dann zum Abschluss auch noch verziert oder angemalt werden und sorgt so für einen informativen Hingucker in der Klasse oder zu Hause.

Praxis

Zum Thema Ei gibt es viele thematisch passende Ausflugsmöglichkeiten. Der Betrieb kann so gewählt werden, dass er zusätzlich zum theoretischen Teil einen Schwerpunkt darstellt. Soll der Fokus darauf liegen, woher Eier kommen? Dann würde sich ein Besuch bei einer Freilandhaltung eignen. Wenn allerdings im Vordergrund stehen soll, wofür wir Eier verwenden und wie sie verarbeitet werden, bietet sich eine Exkursion zu einer Bäckerei an.



GlaMURi



Lügendetektor

Bei diesem Einstieg geht es darum, die Schüler*innen auf das Thema Eier vorzubereiten. Dafür werden die folgenden Sätze vorgelesen und die Schüler*innen müssen raten, ob die vorgelesenen Aussagen richtig oder falsch sind.

1. Der Osterhase legt die Eier.
2. In allen Eiern entstehen Lebewesen.
3. Säugetiere legen keine Eier.
4. Die meisten Schalen des Ei besteht aus Kalzium.
5. Männchen und Weibchen können Eier legen.
6. Nur Vögel legen Eier.
7. Eier sind oft in Kuchen zu finden.
8. Hühner legen jeden Tag Eier.
9. Alle Eier sind weiß oder braun.
10. Es gibt den Beruf „Eier-Forscher“.
11. Menschen essen nur Eier von Hühnern.
12. Auch in Nudeln sind oft Eier verarbeitet.
13. Aus den Eiern, die wir essen, hätten Küken schlüpfen können.



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



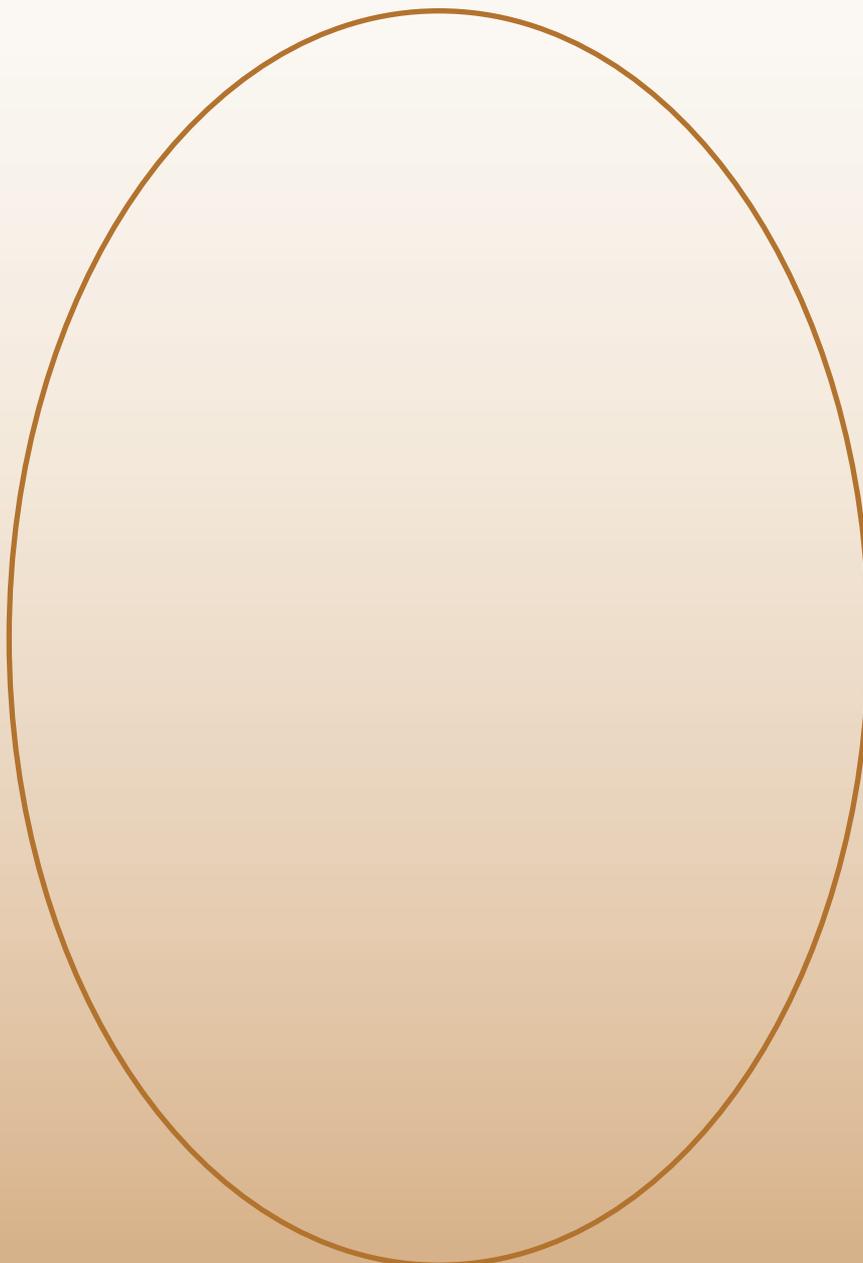
Informations-Ei

Jetzt kannst du dich austoben:

Welche Themen wurden im Workshop behandelt? Was hast du neues gelernt? Was hat dich überrascht? Was willst du dir unbedingt merken? Was willst du zuhause vom Workshop erzählen?

Gestalte dieses Ei mit allen Informationen und Punkten, die dir zu den Fragen oben einfallen. Lass deiner Kreativität freien Lauf. Du kannst in Wellenlinien schreiben, mit Punkten schreiben, verschiedene Farben verwenden, ...

Am Ende soll ein Ei herauskommen, das gefüllt ist mit bunten Farben, tollen Formen und vielen Informationen!





Den Eiern auf der Spur

Wofür stehen die Buchstaben und Nummern auf dem Ei? Beschrifte die Pfeile auf dem Bild.
Herkunftsland – Betriebscode – Haltungsform



Wie werden Hühner gehalten?
Käfighaltung – Bodenhaltung – Bio-Haltung – Freilandhaltung

Was könnten Unterschiede zwischen den verschiedenen Haltungsformen sein? Wie stellst du dir vor, dass die Hühner leben?

Versuche die 4 verschiedenen Haltungsformen den Nummern zuzuordnen. Welche Nummern, denkst du, gehören zu welchen Haltungsarten?

- 0 - _____
- 1 - _____
- 2 - _____
- 3 - _____

In der österreichischen Eierdatenbank kann durch die Eingabe des Kennzeichnungscode auf den Eiern ganz einfach herausgefunden werden, woher die Eier kommen. Nehmt doch alle ein Ei mit in die Schule und forscht nach, woher es kommt!

Weißt du, ob du Eier aus deiner Umgebung irgendwo kaufen kannst? Wenn ja, welche Betriebe und Bauernhöfe gibt es? Wo leben Hühner und wie leben sie dort?

Was sind Vorteile, wenn man Eier aus der Region kauft? Welche Nachteile könnten durch regionalen Konsum entstehen?

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Eier

Lügendetektor

Lösung:

1. Lüge
2. Lüge
3. Wahrheit
4. Wahrheit
5. Lüge
6. Lüge
7. Wahrheit
8. Lüge
9. Lüge
10. Wahrheit
11. Lüge
12. Wahrheit
13. Lüge

Eier-Detektive

Herkunftsland (2. Teil des Codes/Buchstaben) - Betriebscode (3. Teil des Codes) – Haltungform (1. Teil des Codes)

- 0 = Bio-Haltung
- 1 = Freilandhaltung
- 2 = Bodenhaltung
- 3 = Käfighaltung (in Österreich verboten!)

8. Saisonalität – Obst und Gemüse aus der Region

Das grüne Herz Österreichs bietet Obst und Gemüse in Hülle und Fülle. Es ist zwar nicht jederzeit alles vorhanden, insgesamt kann sich die Palette an unterschiedlichen Obst- und Gemüsearten aber sehen lassen. Wer versteht, warum nicht immer jede Obst- und Gemüsesorte durchgehend vorhanden ist, ist klar im Vorteil. Mit dem Kauf von regionalem und saisonalem Obst und Gemüse erhält man frischere und gesündere Produkte und weiß auch noch, woher diese stammen. Auf Saisonalität zu achten bringt viele Vorteile mit sich, die leider nicht so viele Leute kennen. Mit dem steigenden Import von Lebensmitteln und der immer lauter werdenden Kritik daran wachsen aber auch das Bewusstsein und die Wertschätzung von Regionalität und heimischen Lebensmitteln.

Lernziele

- Die Schüler*innen können in ihren eigenen Worten erklären, was Saisonalität bedeutet.
- Die Schüler*innen können ihr eigenes Essverhalten in Hinblick auf Obst und Gemüse beschreiben.
- Die Schüler*innen kennen die einzelnen Arbeitsschritte des Obst- und Gemüseanbaus.

Einstieg

Mein Lieblingsobst und -gemüse

Für den Einstieg wird gefragt, welches das Lieblingsobst und -gemüse der Schüler*innen ist. Beim Nachfragen können auch gleich einige Obst- und Gemüsesorten gesammelt werden. Wenn nichts mehr Neues gefunden wird, kann direkt mit dem ersten Arbeitsblatt losgelegt werden. Hier sollen die Schüler*innen ihr Lieblingsobst und -gemüse notieren und auch überlegen, wann (zu welcher Jahreszeit, in welchen Monaten) sie es essen.

Danach wird gemeinsam besprochen, was Saisonalität eigentlich ist und ob / wann es das Obst oder Gemüse ihrer Wahl bei uns saisonal gibt. Beim Besprechen der Antworten kann auf einzelne Obst- und Gemüsesorten eingegangen werden und es kann auch nachgefragt werden, ob die Schüler*innen denn wissen, woher bestimmte Sorten kommen, wenn sie nicht saisonal konsumiert werden.

Erarbeitung

Saisonkalenderkärtchen

Nun geht es über zur Einführung der Begriffe „Saison“, „saisonal“ und „Saisonkalender“ mit dem Ziel, den Kindern verständlich zu machen, dass gewisse Obst- und Gemüsesorten nur zu gewissen Jahreszeiten bei uns wachsen. Sobald die Schüler*innen die saisonale Verfügbarkeit von Obst und Gemüse nachvollziehen können, werden die zuvor gesammelten Obst- und Gemüsesorten in heimische und nicht-heimische Sorten eingeteilt. Die heimischen Sorten werden dann noch den Jahreszeiten bzw. Monaten, in denen sie bei uns saisonal und regional verfügbar sind, zugeordnet. Danach kann noch darüber gesprochen werden, wie die Lebensmittel, die man bei uns zwar in Geschäften kaufen kann, die aber nicht bei uns saisonal wachsen, zu uns kommen. So kann auch eine kleine Diskussion in der Klasse stattfinden, in denen die Schüler*innen Fragen stellen und ihre Meinung zu diesem Thema äußern können.

Erfolgssicherung

Um den Erfolg zu sichern und das Erlernete mit Kreativität zu verbinden, kann ein Klassen-Saisonkalender gebastelt werden. Dies stellt für Kinder eine spielerische und kreative Möglichkeit dar, sich mit den unterschiedlichen Saisonen und dem Obst und Gemüse aus der Heimat zu beschäftigen. Beim Basteln und Zuordnen der Obst- und Gemüsesorten zu den einzelnen Jahreszeiten wird auch bereits Gelerntes, wie beispielsweise die Abfolge der Jahreszeiten und der Monate, wiederholt.

Um einen Klassen-Saisonkalender zu basteln, benötigt man 4 große bunte Bögen Papier, die beiliegenden Kärtchen und Scheren, Tixo und Buntstifte. Unter der Anleitung des Lehrpersonals werden die Papierbögen auf die Wand gehängt und die Kärtchen ausgeschnitten. Danach geht es ans Zeichnen: die Schüler*innen zeichnen selbst ausgewählte Obst- oder Gemüsesorten (eine Vorlage kann hierbei ganz hilfreich sein) und kleben diese Zeichnung dann zur passenden Jahreszeit bzw. zum passenden Monat.



Praxis

Der Besuch von Gemüse- oder Obstbauern und -bäuerinnen ermöglicht den Schüler*innen das hautnahe Erleben und auch das logische Verbinden des bereits Erlerneten. Durch den Besuch eines Betriebs treten die Schüler*innen in Verbindung mit dem Ort, an dem Gemüse und Obst angebaut wird: Sie sehen das Feld, den Boden, die Geräte und auch die Menschen, denen wir die Ernte von regionalem und saisonalem Obst und Gemüse verdanken.

Obst und Gemüse aus der Region, Arbeitsblatt 1

Mein Lieblingsobst und -gemüse



Mein Lieblingsobst ist:

Mein Lieblingsgemüse ist:

In welchen Monaten kommen diese Obst- und Gemüsesorten bei uns vor? Ordne sie den Monaten zu.

Jänner

Februar

März

April

Mai

Juni

Juli

August

September

Oktober

November

Dezember

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union





Frühling

Sommer

Herbst

Winter

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund

Obst und Gemüse aus der Region, Arbeitsblatt 2.1

Saisonalenderkärtchen



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Obst und Gemüse aus der Region, Arbeitsblatt 2.2

Saisonalenderkärtchen



Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Empty rectangular box with a dotted border for drawing or writing.

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlAMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



9. Die Käferbohne

Sie schaut nicht nur schön aus, sie schmeckt auch noch gut: Die Steirische Käferbohne erfreut sich großer Beliebtheit in der Steiermark und auch andersorts. Bekannt ist sie vor allem im Käferbohnen Salat. Aber die Käferbohne darf nicht unterschätzt werden. Mit etwas Kreativität kann sie sich nämlich auch in vielen anderen Gerichten, sogar in süßen Speisen, sehen lassen. Doch nicht nur die Bohnen selbst sorgen für Staunen, auch ihre feuerrote Blüte ist bemerkenswert. Wenn man im Sommer durch die Steiermark fährt, sieht man sie oft in Maisfeldern hervorleuchten. Die Steiermark bietet die optimalen Bedingungen für den Anbau von Steirischen Käferbohnen und seit 2016 ist sie auch im EU-Herkunftsschutzregister vermerkt und somit gesetzlich geschützt.

Lernziele

- Die Schüler*innen kennen die Herkunft von Bohnen.
- Die Schüler*innen wissen, wie Bohnen angebaut und geerntet werden und kennen einzelne Entwicklungsstadien der Bohnenpflanze.
- Die Schüler*innen wissen über die Regionalität von der Steirischen Käferbohne g.U. Bescheid.
- Die Schüler*innen wissen, dass Bohnen roh giftig sind und wie man Bohnen verarbeitet.

TIPP

Schon einmal etwas von einem Bohntipi gehört? Das würde sich doch prima auf dem Schulhof machen und den Kindern einen tollen Platz zum Relaxen bieten! Dabei werden Bohnenstangen in Form eines runden Zeltes aufgestellt, auf die die Bohnenpflanzen wachsen können. So entsteht im Laufe des Sommers ein grüner, überdachter Ort für Kinder, der als Rückzugsort und Schattenspender dienen kann.

Einstieg

Bohnenkönigreich

Dieser Einstieg ist als Warm-Up-Spiel geplant, um die Neugierde der Schüler*innen zu wecken und ihr Vorwissen aufzurufen. Dafür werden die Ausdrücke der Aussagesätze (siehe Anhang), insgesamt 16 Gläser und genügend Bohnen für alle Schüler*innen gebraucht.

In der Klasse werden Stationen mit jeweils einem Zettel und zwei Gläsern aufgebaut. Auf jedem Blatt steht ein Satz, den die Schüler*innen mit ja oder nein beantworten sollen. Um mit den Bohnen eine Antwort abzugeben, stehen zwei Gläser daneben: eines mit der Beschriftung „ja“ und eines mit „nein“. In diese Gläser legen die Schüler*innen jeweils eine Bohne pro Station. In welches Glas sie die Bohnen legen, ist abhängig von ihrer Antwort auf die Aussage.

Die Schüler*innen bekommen je Frage eine Bohne. Ihr Auftrag ist es nun, in der Klasse herumzugehen und alle Fragen ehrlich zu beantworten. Haben alle Schüler*innen ihre Bohnen aufgebraucht, setzen sie sich wieder hin. Dann kann die Lehrperson die Fragen gemeinsam mit den Schüler*innen durchgehen und auf Fragen und Aussagen der Schüler*innen eingehen.

Erarbeitung

Damit die Schüler*innen noch mehr Bezug zum Thema Bohnen bekommen, können sie ein Pflänzchen ansäen, für das sie dann ganz alleine verantwortlich sind. So können sie der Pflanze beim Keimen und Wachsen zusehen und bekommen noch einmal eine andere Vorstellung davon, was in so einer Pflanze alles steckt. Man braucht für jedes Kind ein durchsichtiges Glas (oder einen Becher), Küchenrolle, Wasser und 1 bis 3 Bohnen zum Einsetzen. Durch das durchsichtige Glas sieht man die einzelnen Stadien des Wachstums ganz genau.

Die Küchenrolle wird so gefaltet und zusammengerollt, dass sie das Glas gut ausfüllt. Es sollte aber auch noch etwas Platz am Rand sein, damit man die Bohnen in das Glas stecken kann. Dann muss das Ganze noch gewässert werden und das Warten kann beginnen. Achtung: Es sollte nur so viel Wasser in das Glas gegossen werden, dass die Küchenrolle feucht ist. Ab jetzt muss immer darauf geachtet werden, dass die Küchenrolle stets feucht bleibt, damit aus der Bohne eine Pflanze wachsen kann. Nach ca. 36 Stunden sieht man schon die ersten Wurzeln und nach 2 Tagen beginnt die Bohne normalerweise zu keimen.

Die Schüler*innen können entweder die Bohnen mit nach Hause nehmen und sie dort beobachten, oder sie lassen die Bohnen in der Klasse. Wenn gewünscht, können die Schüler*innen auch ein Bohnen-Protokoll anlegen, um ihre Beobachtungen zu dokumentieren.

Erfolgssicherung: Bohnenkönigreich



Für die Erfolgssicherung wird am Ende des Workshops noch ein Spiel gespielt: Bohnenkönigreich! Bei diesem Spiel handelt es sich um ein Quiz, bei dem teilweise bereits erlernte und teilweise neue Inhalte wiederholt oder besprochen werden. Durch die Mischung von Inhalten des Workshops und neuen Informationen haben Schüler*innen nicht nur durch Wissen, sondern auch durch Raten die Chance, Bohnenkönig*innen zu werden. Die Fragen für das Spiel sowie eine kurze Anleitung sind bei den Materialien zu diesem Thema zu finden.

Praxis

Die praktische Beschäftigung mit der Käferbohne kann sich – je nach Wunsch – auf ihren Anbau oder ihre Verarbeitung fokussieren. Beide Themen stellen eine gute Möglichkeit für Schüler*innen dar, sich mit der Käferbohne praktisch zu beschäftigen. Zum Beispiel kann der Besuch eines Käferbohnenfelds den Kindern eine Idee vermitteln, wo die Bohnen wachsen, wie sie geerntet, getrocknet und gelagert werden. Je nachdem, wie viel Zeit zur Verfügung steht, kann zusätzlich auch ein Koch-Workshop durchgeführt werden, bei dem die Verarbeitung der Käferbohnen im Zentrum steht. So bekommen die Schüler*innen eine Vorstellung davon, was alles hinter dem Anbau und der Verarbeitung der Käferbohne steht und wie viel Aufwand darin steckt.

Käferbohne, Arbeitsblatt 1

Bohnen leben



Ich weiß, wie die Käferbohne aussieht.

Ich hab schon einmal Käferbohnen gegessen.

Käferbohnen wachsen in unserem Garten.

Ich hab schon einmal selbst Käferbohnen ausgesät.

Ich kenne mindestens zwei Gerichte mit Käferbohnen.

Ich weiß, wie die Blüten von Käferbohnen aussehen.

Ich weiß, wie Käferbohnen angebaut werden.

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Käferbohne, Arbeitsblatt 2

Bohnenkönigreich



Beim Spiel werden noch einmal Fragen zum Thema Käferbohne gestellt und Teile des Workshops wiederholt beziehungsweise noch neue Informationen erarbeitet.

Alle Schüler*innen sitzen in einem Sitzkreis auf dem Boden; hinter ihnen steht ihr Sessel mit einem Zettel und einem Stift. Die Lehrperson stellt eine Frage, wenn jemand die richtige Antwort auf die Frage weiß, steht er oder sie schnell auf und schreibt sie auf den Zettel. Dann wird überprüft, ob die Antwort stimmt. Es ist also auch möglich, dass mehrere Personen die richtige Lösung wissen. Die Schüler*innen sammeln für jede richtige Antwort eine Bohne. Die Schüler*innen, die am Ende am meisten Bohnen gesammelt haben, sind Bohnenköniginnen und Bohnenkönige.

Fragen

Welche Farben haben Käferbohnen?

Zu welcher Jahreszeit werden Käferbohnen geerntet?

Wie wachsen Käferbohnen an der Pflanze?

Welche anderen Bohnen kennt ihr noch?

Was muss man mit Bohnen machen, damit man sie essen kann?

Wie wachsen Bohnen?

Was brauche ich, wenn ich Käferbohnen in meinem Hausgarten anbauen will?

Welche Farbe haben die Blüten von Käferbohnen?

Woher kommen Bohnen ursprünglich?

Wie werden Bohnen geerntet?

Wie werden Käferbohnen größtenteils verkauft?

Warum waren Käferbohnen früher so beliebt?

Wann werden Käferbohnen gesät?

Was kann man mit Käferbohnen zubereiten?



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Käferbohne, Lösungsblatt

Bohnenkönigreich



Fragen mit Antworten

Welche Farben haben Käferbohnen? **(violett/braun/beige mit dunklen Tupfen)**

Zu welcher Jahreszeit werden Käferbohnen geerntet? **(Herbst)**

Wie wachsen Käferbohnen an der Pflanze? **(in Hülsen)**

Welche anderen Bohnen kennt ihr noch? **(Wachtelbohnen, rote oder weiße Bohnen,...)**

Was muss man mit Bohnen machen, damit man sie essen kann? **(kochen)**

Wie wachsen Bohnen? **(in die Höhe)**

Was brauche ich, wenn ich Käferbohnen in meinem Hausgarten anbauen will? **(Bohnenstange oder einfach nur Stange)**

Welche Farbe haben die Blüten von Käferbohnen? **(rot, manchmal weiß)**

Woher kommen Bohnen ursprünglich? **(Amerika)**

Wie werden Bohnen geerntet? **(per Hand, spezieller Mähdrescher, eigene Maschinen)**

Wie werden Käferbohnen größtenteils verkauft? **(getrocknet)**

Warum waren Käferbohnen früher so beliebt? **(Lagerung und Vorrat)**

Wann werden Käferbohnen gesät? **(Mai/Juni)**

Was kann man mit Käferbohnen zubereiten? **(alle Gerichte zählen)**

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlAMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



10. Kren

Wer an Kren denkt, denkt automatisch an Ostern. Oder auch an Jausen mit Wurst oder an Fleischgerichte. Kren ist vielseitig einsetzbar, wird aber oft unterschätzt. Von Suppen über Apfelkren bis hin zu Süßspeisen kann Kren wirklich in allen möglichen Varianten eingesetzt werden. Vor allem in der Steiermark und auch in Kärnten spielt Kren eine große traditionelle Rolle. Aber auch in anderen Bundesländern wird er immer wichtiger. Der Krenanbau braucht viel Zeit, Geduld und Wissen und ist noch reine Handarbeit.

Lernziele

- Die Schüler*innen wissen, dass Kren früher als Medikament gegolten hat, heute noch als Hausmittel verwendet wird und sehr gesund ist.
- Die Schüler*innen kennen verschiedene Verwendungen für den Kren.
- Die Schüler*innen lernen, wie Kren angebaut wird und welche Arbeitsschritte es beim Anbau gibt.

TIPP

Es gibt viele verschiedene Rezepte für Aufstriche mit Kren! Vielleicht ist ein passendes für die Klasse dabei. Dann steht einer gesunden Jause nichts mehr im Weg!

Einstieg

Finde jemanden

Die Schüler*innen sollen bei dem Spiel „Finde jemanden“ aufgeweckt und neugierig werden. Sie interagieren mit ihren Kolleg*innen und beschäftigen sich gleichzeitig mit dem Thema. Alle Schüler*innen bekommen das Arbeitsblatt 2. Mit diesem Arbeitsblatt und einem Stift in der Hand gehen sie nun in der Klasse herum und versuchen durch Fragen herauszufinden, auf wen unter den Mitschüler*innen die Aussagen zutreffen. Wenn jemand für alle 16 Felder einen Namen neben der Aussage stehen hat, kann laut „Fertig!“ gerufen werden. Dann setzen sich alle wieder auf den Platz und gemeinsam wird das Spiel aufgelöst. Die Lehrperson fragt nach, wer sich für was gemeldet hat und kann auch auflösen, wenn es eine Antwort auf eine Frage gibt, wie zum Beispiel auf „Wer weiß, wofür Kren im Mittelalter verwendet wurde?“.

Erarbeitung

Sarossa Sage

Die Schüler*innen über die Geschichte des Krens aufzuklären, ist das Ziel dieser Aktivität. Hierbei soll im Vordergrund stehen, dass Kren früher vor allem als Medikament verwendet wurde und auch heute noch oft als Hausmittel zum Einsatz kommt, weil er so viele positive Eigenschaften hat.

Vor dem Lesen der Sage wird abgeklärt, ob es Schüler*innen gibt, die die Geschichte schon kennen. Danach werden die Fragen zur Sage ausgeteilt, die vor dem Lesen noch durchbesprochen werden. Nun wird die Sage von der Lehrperson vorgelesen. Die Schüler*innen dürfen währenddessen schon die Fragen beantworten. Je nach Bedarf wird die Sage noch einmal deutlich und langsam vorgelesen. Dann werden die Fragen gemeinsam beantwortet und auf die frühere Verwendung von Kren als Medizin eingegangen. Zum Abschluss kann noch ein kleiner Austausch über den Inhalt der Sage initiiert werden.

Tipp: Wenn genügend Zeit vorhanden ist, kann diese Sage auch als Kunstprojekt genutzt werden. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Comic von der Geschichte?

Erfolgssicherung

Lauf-Quiz



Am Ende des Workshops wird noch ein Lauf-Quiz gespielt, bei dem alle erlernten Informationen noch einmal wiederholt werden. Der Inhalt des Workshops wird also auf eine spielerische Art und Weise noch einmal durchgegangen.

Alle Schüler*innen stehen auf. Falls dieses Spiel in einer Klasse stattfinden soll, werden idealerweise noch die Tische zur Seite geschoben. Jetzt werden die zwei Seiten der Klassen definiert: Eine Seite steht für „falsch“, die andere für „richtig“. Die Schüler*innen stellen sich in der Mitte der Klasse hin und die Lehrperson liest eine Aussage vor. Die Kinder müssen für sich selbst überlegen, ob die Aussage richtig oder falsch ist: Wenn sie glauben die Aussage ist richtig, gehen sie auf die Seite, die als „richtig“ definiert wurde; ist sie ihrer Meinung nach falsch, gehen sie auf die andere Seite. Die Lösung wird vorgelesen und noch einmal wiederholt, warum die Aussage richtig oder falsch war.

Praxis

Eine praktische Auseinandersetzung mit Kren kann den Schüler*innen einen neuen Blickwinkel auf diese Pflanze und ihren Einsatz bieten. Abhängig von der Jahreszeit und vom ausgewählten Betrieb, können die Kinder unterschiedliche und neue Erfahrungen mit Kren sammeln. Manche Betriebe ermöglichen vielleicht den Besuch eines erntereifen Krenfelds sowie den Versuch, selbst Kren zu ernten, welcher dann im Nachhinein gemeinsam weiterverarbeitet werden kann. Wenn ein Ausflug nicht möglich ist, kann Kren auch einfach in der Schule, z.B. zu einem Aufstrich verarbeitet und mit einer gesunden Jause verbunden werden. So nehmen die Kinder nicht nur neues Wissen, sondern auch neue Erfahrungen mit nach Hause.



Kren, Arbeitsblatt 1

Finde jemanden



Finde jemanden, der/die ...

... Kren nicht mag.

... weiß, wo Kren angebaut wird.

... weiß, wann Kren geerntet wird.

... weiß, was Wasabi ist.

... weiß, wie Kren aussieht.

... die Sarossa Sage kennt.

... Kren sehr gerne isst.

... schon einmal selbst Kren gerieben.

... weiß, wofür Kren im Mittelalter verwendet wurde.

... Kren im Garten zuhause hat.

... weiß, was Meerrettich ist.

... weiß, zu welcher Art von Gemüse Kren gehört.

... Kren schon einmal selbst geerntet hat.

... schon einmal den Sarossa-Kren-Erlebnisweg gegangen ist.

... Kren nur sehr selten isst.

... Kren noch nie gegessen hat.

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kren, Arbeitsblatt 2

Die Sarossa Sage



Der Sarossa Kren erhielt seinen Namen aufgrund einer besonderen Geschichte, die uns bis heute als Sarossa Sage erhalten blieb ...

Im 13. Jahrhundert gehörten größere Gebiete des Saßtales dem Herzog von der Steiermark. Als in den Dörfern eine rätselhafte Epidemie bei Pferden auftrat, fürchtete der Herzog um den Bestand seines Stalles. Er ordnete daher an, dass in den Saßtaler Dörfern alle Pferde (Rösser) zu töten seien, damit die Krankheit gestoppt werde.

Der Bauer „Sarossa“

Ein Saßtaler Bauer namens Sarossa errichtete im Geheimen ein Gehege auf einem Wiesenfleck im Schweinsbachwald. Dorthin brachte er ein Ross, die übrigen musste er schlachten lassen. Von Zeit zu Zeit brachte er vorsichtig – um sich nicht zu verraten – Futter für das Tier in den Wald. Die Tierseuche erlosch, aber der Bauer Sarossa erkrankte schwer und konnte sein Pferd nicht mehr versorgen. Als er wieder aufstehen konnte und in der noch warmen Herbstsonne vor dem Hause saß, kam sein Ross vom Gehege zu ihm. Lange Zeit betrachtete das Pferd den ermatteten Bauern, bis es sich durch Wiehern bemerkbar machte. Der Bauer freute sich, ließ sich zum Pferd geleiten und streichelte es zärtlich. Da wieherte das Ross und lief einige Schritte weg. Es kam wieder zurück und wiederholte das Ganze noch einmal. Beim dritten Mal sagte der Sarossa-Bauer: „Das Pferd will mir etwas zeigen!“ Er ließ das Pferd vor sein Wägelchen spannen und fuhr mit seiner Frau ohne zu lenken dorthin, wohin das Pferd wollte: In den Wald zum Gehege.

Die „Rosswurzel“ als Heilmittel

Dort blieb es bei einem Fleck mit großblättrigen Pflanzen stehen und zog Wurzel um Wurzel aus dem Boden. Da das Pferd eine Wurzelstange fraß, stieg die Frau ab und sammelte die Wurzeln ein. Sie war überzeugt, dass darin eine Kraft enthalten sei, die das Pferd so lange gesund hatte überleben lassen und auch ihrem Manne helfen würde. Zu Hause schnitt sie eine Wurzel auseinander und zerhackte sie in kleine Stückchen. Dabei kamen der Frau die Tränen in die Augen und fortwährend musste sie niesen von dem starken Duft, der aus der Wurzel kam. Sie gab ein paar Stückchen dem Bauern zu essen, der sie zerkaute, aber Brot und Äpfel dazu essen musste, da die Wurzelstückchen gewaltig im Mund brannten. Das wiederholten sie Tag für Tag. Nach einer Woche schon verspürte der Sarossa-Bauer in seinem Körper wieder die volle Kraft, die er durch die „Rosswurzel“ wieder erhalten hatte.

Fragen:

1. Welche Personen kommen in der Sage vor?
2. Warum wollte der Herzog alle Pferde töten lassen?
3. Was machte der Bauer Sarossa mit seinen Pferden?
4. Was passierte, als der Bauer krank vor seinem Haus saß?
5. Was zeigte das Pferd dem Bauern und seiner Frau?
6. Wie wird der Kren in der Sage noch genannt?



Quelle Text: <http://www.sarossa.at/die-sarossa-sage/>

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Kren, Arbeitsblatt 3

Lauf-Quiz



Fragen

Kren wächst auf dem Baum.

Kren wird vor allem in der Steiermark angebaut.

Früher haben die Menschen Krenketten gemacht, wenn sie eine Erkältung hatten.

Kren wurde erst vor 20 Jahren entdeckt.

In der Sarossa Sage wollte der Herzog von der Steiermark alle Pferde kaufen.

Kren wird von den Krenbauern waagrecht eingepflanzt.

In Tschechien und Deutschland bauen Bauern steirischen Kren an.

Guter Kren ist innen gelb, wenn man ihn aufschneidet.

Zur Sage: Die Frau des Bauern entdeckt Kren auf dem Feld.

Kren wurde früher als Medizin verwendet.

Kren kann nur auf einem großen Feld wachsen.

Kren wird auch Rosswurz genannt.

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union





Fragen und Antworten

Kren wächst auf dem Baum. **(falsch: unter der Erde)**

Kren wird vor allem in der Steiermark angebaut. **(richtig)**

Früher haben die Menschen Krenketten gemacht, wenn sie eine Erkältung hatten. **(richtig)**

Kren wurde erst vor 20 Jahren entdeckt. **(falsch: schon viel länger her)**

In der Sarossa Sage wollte der Herzog von der Steiermark alle Pferde kaufen. **(falsch: umbringen lassen)**

Kren wird von den Krenbauern waagrecht eingepflanzt. **(richtig)**

In Tschechien und Deutschland bauen Bauern steirischen Kren an. **(falsch: Steirischen Kren gibt es nur aus der Steiermark)**

Guter Kren ist innen gelb, wenn man ihn aufschneidet. **(falsch: weiß)**

Zur Sage: Die Frau des Bauern entdeckt Kren auf dem Feld. **(falsch: Das Pferd zeigt ihn im Wald)**

Kren wurde früher als Medizin verwendet. **(richtig)**

Kren kann nur auf einem großen Feld wachsen **(falsch: auch im Garten)**

Kren wird auch Rosswurz genannt. **(richtig)**

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Das Land
Steiermark
→ Regionen



11. Die Traube

Obwohl jeder Trauben kennt und sie auch sehr gerne gegessen werden, werden sie in ihrem regionalen Potential häufig unterschätzt. Dass im Süden der Steiermark zwar Trauben angebaut werden, wissen die meisten; dass man daraus aber nicht nur Wein, sondern auch Traubensaft, Marmelade, Likör und vieles mehr machen kann, wird häufig vergessen. Gerade weil Trauben meist nur aus weit entfernten Ländern wie beispielsweise der Türkei, Ägypten oder Chile konsumiert werden, ist es umso wichtiger, das Thema Traube mit dem Hintergrund der Regionalität auch in Schulen zu bearbeiten.

Lernziele

- Die Schüler*innen kennen die wichtigsten Begriffe rund um den Rebstock.
- Die Schüler*innen wissen, welche Produkte man aus Trauben herstellen kann und wie man Traubensaft selbst mit dem Entsafter erzeugt.
- Die Schüler*innen sind sich über die saisonalen Arbeitsschritte im Weinanbau bewusst.

Einstieg

Begriffssammlung

Um das Vorwissen der Schüler*innen zu generieren, wird als erste Aktivität eine Begriffssammlung auf der Tafel erstellt. Hier wird mit den Kindern besprochen, was alles aus Trauben erzeugt werden kann. Die Antworten schaffen auch einen Hinweis auf den Bezug der Schüler*innen zum Thema. Danach kann auch noch eine Trauben-Rispe inspiziert werden. Gemeinsam kann erkundet werden, welche Farben unterschiedliche Traubensorten haben, wie die Konsistenz der Schale ist und welche Bestandteile sonst noch so eine Traube ausmachen.

Erarbeitung

Die Rebe

Nun wird der Fokus auf Begriffe rund um das Thema Traube und die Arbeitsschritte im Weinbau gelegt. Welche Begriffe rund um den Weinbau gibt es und welche Arbeitsschritte fallen im Laufe des Jahres für den Winzer an? Dies wird anhand der Kärtchen in der Materialsammlung erarbeitet. Die Schüler*innen sollen die einzelnen Arbeitsschritte des Winzers den passenden Jahreszeiten zuordnen.

Diese Aktivität kann entweder in Kleingruppen abgehalten oder gemeinsam mit der ganzen Klasse durchgeführt werden. Durch das Einsetzen einer Kleingruppenarbeit und eine Auflösung und Besprechung im Plenum sind insgesamt mehr Schüler*innen involviert und müssen sich selbstständig mit dem Thema beschäftigen, bevor die Lösungen in der Großgruppe besprochen werden.

Erfolgssicherung - 1, 2 oder 3



Als Abschluss des Workshops kann das erarbeitete Wissen beim Abschluss-Spiel „1, 2 oder 3“ noch einmal spielerisch abgefragt und so auch noch gefestigt werden. In der Materialsammlung sind einige Fragen passend zur Erarbeitung zu finden; je nach zusätzlich erarbeitetem Wissen (abhängig vom Praxisteil) können dem Spiel noch mehr Fragen hinzugefügt werden und die Kinder können aufgeweckt und mit vielen neuen Erkenntnissen und Eindrücken nach Hause gehen.

Praxis

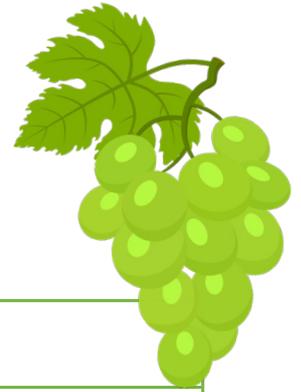
Die Weintrauben aus dem Geschäft oder dem Supermarkt von weit her kennen wahrscheinlich die meisten Kinder. Daher wäre es für sie sicher interessant, einen Weinberg selbst zu besuchen, um zu sehen, wie und wo Trauben eigentlich wachsen. Beim Besuch des Weinbergs ist vielleicht auch das Mithelfen bei der Ernte der Trauben eine Möglichkeit, einen neuen Bezug zu diesem Lebensmittel herzustellen. Sollte dies aufgrund des falschen Zeitpunkts nicht möglich sein, kann ein Betrieb auch einfach einen Rundgang anbieten und zeigen, welche Produktionsschritte beispielsweise für die Herstellung von Traubensaft notwendig sind. Alternativ könnte auch mit den richtigen Utensilien selbst Traubensaft in der Schule hergestellt werden. Durch die Zusammenarbeit mit passenden Betrieben gibt es viele Optionen, den Schüler*innen ein nachhaltiges prägendes Erlebnis zu bieten.



TIPP
Die Herstellung von Traubensaft ist besonders interessant! Wenn man auch noch kleine Flaschen besorgt, kann der Saft nicht nur vor Ort verkostet, sondern auch eine Kostprobe mit nach Hause genommen werden.

Die Traube, Arbeitsblatt 1

Die Rebe



Winter

Es ist kalt.

Die Rebe hat keine Blätter.

Der Winzer schneidet die Äste zurück.

Frühling

Der Winzer bindet die Ruten halbkreisförmig zusammen und macht sie an Drahtzäunen fest.

Es wird warm und der Saft fließt wieder in den Stamm und die Äste der Rebe.

Die Rebe weint. Das heißt, dass der Saft aus den Stellen tropft, an denen der Winzer die Äste zuvor geschnitten hat.

Sommer

Im Juni gehen die Blüten auf, aus denen bis zum Herbst die Trauben werden.

Aus den Blüten wachsen im Sommer die Trauben und werden immer größer.

Herbst

Im September und im Oktober werden die Trauben geerntet.

Die Weinlese erfolgt.

Im späten Herbst verliert die Rebe all ihre Blätter.

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Die Traube, Arbeitsblatt 2

1, 2 oder 3



Welche Farbe gibt es bei Weintrauben nicht?

1. Grün
2. Blau
3. **Orange**

Wann wird der Rebstock das erste Mal geschnitten?

1. **Winter**
2. Sommer
3. Frühling

Über welche Ruten haben wir heute gesprochen?

1. Die Rute vom Krampus
2. **Die Äste vom Rebstock**
3. Der Weg als Route

Warum weint der Rebstock?

1. Weil er beim Zurückschneiden verletzt wird.
2. **Sein Saft fließt wieder in den Stamm und die Äste.**
3. Weil er im Winter abstirbt.

Was macht man bei der Weinlese?

1. Das Etikett von der Flasche lesen
2. **Die Weintrauben ernten**
3. Ein Buch am Weinberg lesen

Was wird nicht aus Trauben hergestellt?

1. **Most**
2. Wein
3. Saft

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlAMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



12. Mehl

Vermutlich hatte jedes Kind bereits in irgendeiner Form Kontakt mit Getreide. Sei es beim Essen von Brot, beim Backen der Weihnachtskekse, beim Spaziergehen neben einem Getreidefeld oder am Bauernhof von Verwandten oder Freunden. Da Getreide und Mehl für uns Menschen sehr wichtig sind, sollte dieses Thema auch in der Schule behandelt werden. Denn nur wenn man weiß, woher das Mehl kommt und wie es hergestellt wird, kann man es auch schätzen und nur so kann es zu einem bewussteren Umgang mit diesen Lebensmitteln kommen.

Lernziele

- Die Schüler*innen wissen, dass es unterschiedliche Getreidesorten gibt.
- Die Schüler*innen wissen, wie aus Getreide Brot wird und welche Prozesse dahinter stecken.
- Die Schüler*innen kennen die Berufe, die an der Herstellung von Mehl beteiligt sind.



Einstieg

Fragerunde

Um die Schüler*innen auf das Thema einzustimmen, werden in einem Sesselkreis oder in einer anderen offenen Unterrichtsform Fragen zu Getreide und später auch zu Mehl gestellt. Hier ein paar Vorschläge für diese Fragen:

- Was ist Getreide? Was wisst ihr darüber?
- Was ist Mehl? Woher kommt es? Wie wird es hergestellt? Wofür verwenden wir es? Wer verwendet es?
- Welche Getreide- oder Mehlsorten kennt ihr?
- Woher kommt das Getreide?

Erarbeitung

Vom Getreide zum Brot

Dass aus dem Getreide Mehl wird, welches danach weiterverarbeitet wird, sollte nach dem Einstieg klar sein. Doch wie dieser Prozess abläuft, ist noch offen. Daher wird nun in Gruppen daran gearbeitet, diesen Prozess nachvollziehen zu können. Dafür wurde die Reihenfolge der Arbeitsschritte vereinfacht auf dem Arbeitsblatt „Vom Getreide zum Brot“ zusammengefasst: Jeder Arbeitsschritt ist auf einem Kärtchen abgebildet.

Das Ziel dieser Aktivität ist es, diese Kärtchen – entweder zusammen im Plenum an der Tafel oder in kleinen Gruppen – in die richtige Reihenfolge zu bringen. Abhängig von dem Vorwissen der Schüler*innen können jederzeit Hilfestellungen (Hinweise auf Umstandswörter der Zeit, Reihenfolge der Berufe, der Orte) von der Lehrperson gegeben werden.

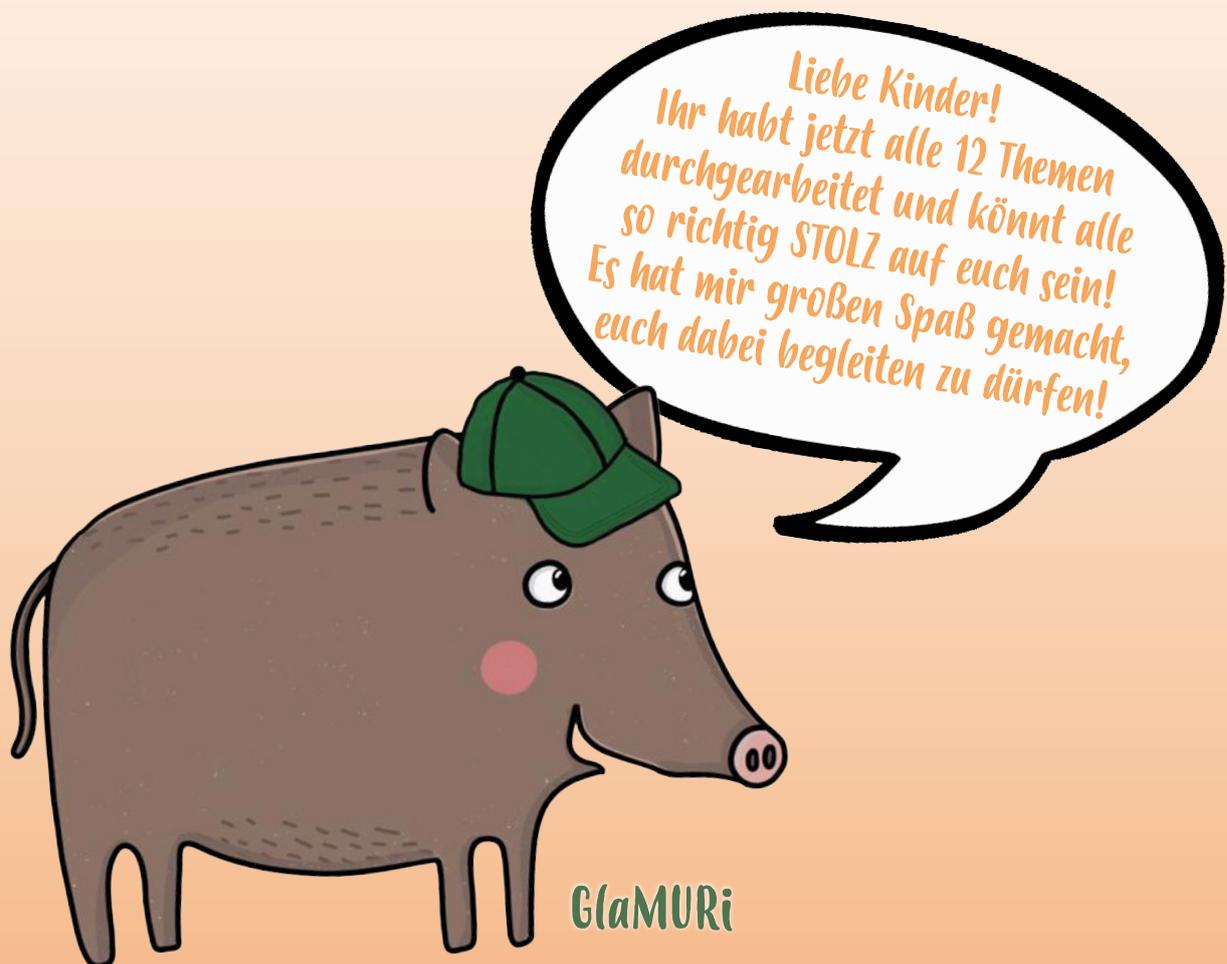
Erfolgssicherung

Würfel

Als kurze Wiederholung am Ende des Workshops kann der Würfel „Getreide – Mehl – Brot“ gebastelt werden. Eine detaillierte Anleitung sowie eine Vorlage ist im Anhang zu finden. Durch das Basteln des Würfels wird nicht nur der Inhalt des Workshops noch einmal wiederholt, sondern die Schüler*innen haben auch noch ein Andenken an den Workshop und an das Wissen, das sie dabei gesammelt haben

Praxis

Da für die Herstellung von Mehl viele unterschiedliche Prozesse notwendig sind, gibt es viele Möglichkeiten, den Schüler*innen einen praktischen Einblick in dieses Thema zu ermöglichen. Egal ob es der Anbau und das Mahlen des Getreides, oder die Verarbeitung des Mehls ist – die Kinder können durch einen Besuch auf einem Bauernhof, einer Mühle oder auch einer Bäckerei sicher viel neues und praktisches Wissen mitnehmen. Sollten Ausflüge nicht möglich sein wäre das Backen in der Schulküche mit selbst gemahlenem Mehl aus einer kleinen Getreidemühle sicherlich eine spannende und gute Alternative.



Mehl, Arbeitsblatt 1

Vom Getreide zum Brot



Bringe die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge!

Zuerst wird der Acker von der Bäuerin oder dem Bauern mit dem Pflug und der Egge vorbereitet.

Nun muss das Getreide wachsen.

Das geerntete Getreide wird zur Mühle gebracht.

Danach kommt das fertig gemahlene Mehl in die Bäckerei.

Dann wird das Getreide auf dem Acker mit der Sämaschine gesät.

Wenn das Getreide reif ist, wird es mit dem Mähdrescher geerntet.

In der Mühle wird das Getreide von einer Müllerin oder einem Müller gemahlen.

In der Bäckerei werden von Bäckerinnen und Bäckern viele unterschiedliche Lebensmittel (Brot, Semmeln, Weckerl, Mehlspeisen) aus Mehl hergestellt.

Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union





Getreide – Mehl – Brot

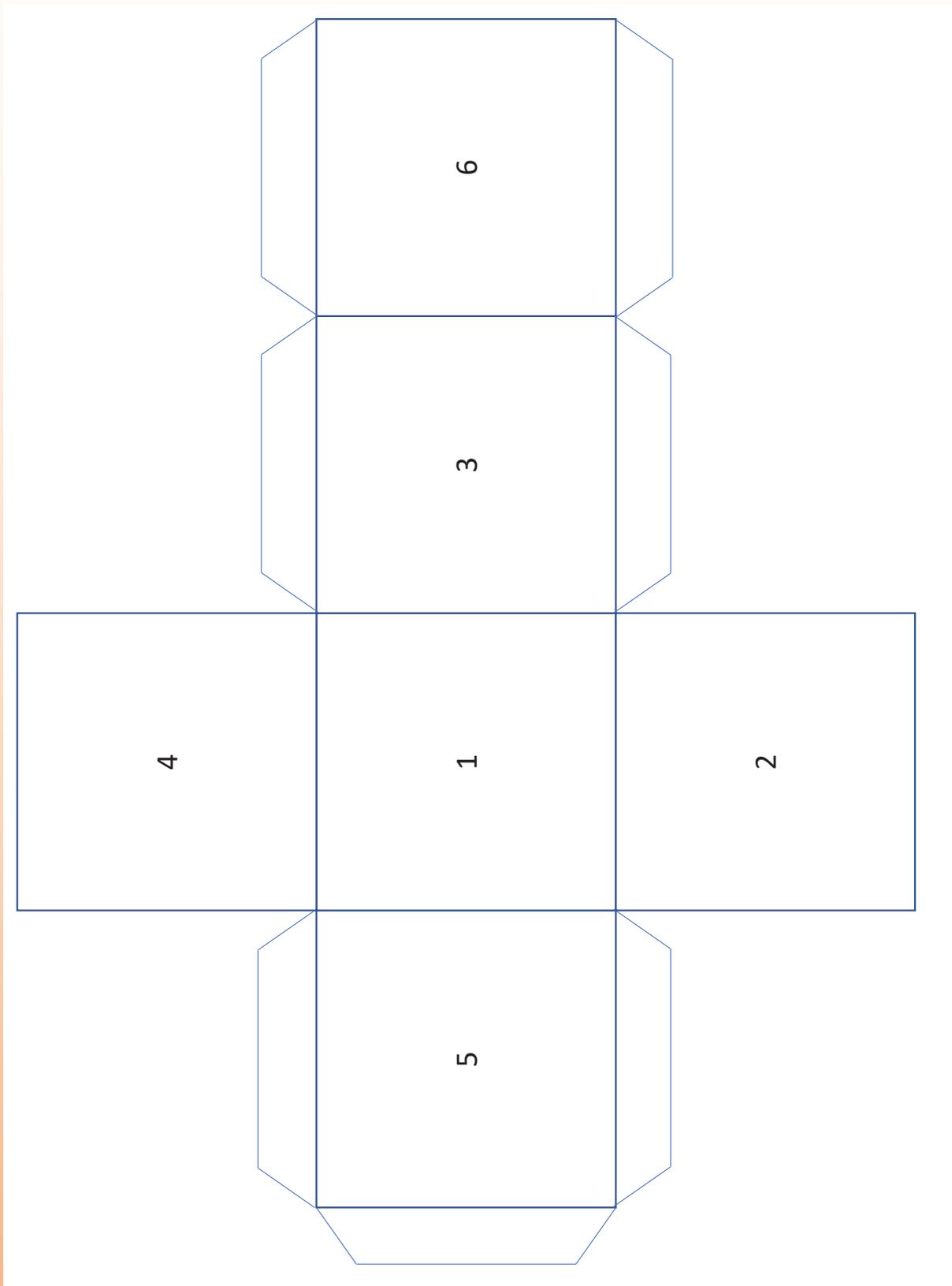
Anleitung fürs Basteln eines Würfels

1. Schneide den Umriss des Würfels aus. Achte dabei darauf, dass auch die Laschen an den Seiten mitausgeschnitten werden.
2. Falte den Würfel entlang der Linien.
3. Damit der Würfel auch zusammenhält, kommt jetzt Uhu auf die Klebelaschen. Diese werden jeweils unter die Oberfläche des Würfels geklebt.
4. Danach kannst du dich um den weiteren Arbeitsauftrag kümmern: Folge den Anweisungen unter den Quadraten auf dem Arbeitsblatt 3. Zusätzlich kannst du die Quadrate auch noch verzieren und etwas in den Hintergrund malen, wenn du möchtest.
5. Sobald du damit fertig bist, kannst du die Quadrate ausschneiden und auf deinen Würfel kleben.
6. Jetzt hast du einen selbst gebastelten Würfel, auf dem die wichtigsten Information zum Thema Getreide, Mehl und Brot zusammengefasst sind. So kannst du dich mit einem kurzen Blick darauf an die wichtigsten Fakten des Workshops erinnern.



Mehl, Arbeitsblatt 3

Würfel



Regionalität macht Schule / Ein Projekt von GlaMUR - Genuss am Fluss / Regional - Nachhaltig - Gesund



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union





vom Korn

Male hier ein Getreidekorn oder eine Ähre als Hintergrund.

Die Bäuerin oder der Bauer

Vervollständige den Satz mit deinen eigenen Worten.

Die Bäckerin oder der Bäcker

Vervollständige den Satz mit deinen eigenen Worten.

zum Brot

Hier malst du, was aus Getreide bzw. Mehl hergestellt werden kann.

Die Müllerin oder der Müller

Vervollständige den Satz mit deinen eigenen Worten.

Zusammenfassung

Fasse dein Wissen zum Thema kurz zusammen.