

**Green
Spoons**

leben.natur.vielfalt

das Bundesprogramm



Modul Wasser

Projektbegleitende Broschüre
zum Umweltbildungsprojekt



Slow Food®
Deutschland

Wie schaffe ich es, Jugendliche für umweltbewusste Ernährung und Biodiversität zu begeistern?

Das Projekt Green Spoons setzt auf Learning-by-doing, verbunden mit der ihnen vertrauten digitalen Welt!

Beim Quizzen, Forschen und Kochen vermittelt Green Spoons Wissen und Handlungskompetenzen, wie wir Boden, Wasser, Klima und Biodiversität mit unserer Ernährung schützen und positiv beeinflussen können.

Die Angebote und Aktionen der Webseite richten sich an Jugendliche, Eltern und Pädagog*innen. Sie können im Klassenraum ebenso wie im außerschulischen Kontext eingesetzt werden – zuhause, im Garten und Stadtviertel oder in der Küche. Videos, Podcasts, Rezepte und Experimente werden online bereitgestellt.





Jeder Griff ins Supermarktregal beeinflusst unsere Zukunft.

Das Projekt Green Spoons verfolgt den Blended-Learning-Ansatz, d.h. die Verknüpfung von digitalen und analogen Medien und Methoden. Jugendliche können mit ihrem Smartphone oder dem Schultablet Informationen auf der Webseite abrufen, Neues lernen und forschen sowie bereits vorhandenes Wissen festigen oder vertiefen.

Es werden drei Module zu den Themen Boden (ab 2023), Wasser (ab 2024) und Klima (ab 2025) erstellt, die Lehrkräfte leicht ins Curriculum integrieren können. Unter „Lehrmaterial“ stehen vollständig ausgearbeitete Unterrichtseinheiten für die Sekundarstufe I zu den Inhalten der Webseite als Download bereit, darunter Arbeitsblätter, Mindmap-Vorlagen und Rätsel zum Ausdrucken.

Die drei Unterrichtseinheiten zum Thema Wasser werden in dieser Broschüre vorgestellt.

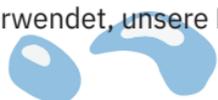
Tauche ein in die Welt des Wassers



Wie viel Wasser „essen“ wir?

Wasser ist etwas Alltägliches. Wir nutzen es zum Duschen, Kochen, für die Toilettenspülung oder den Geschirrspüler. Circa eine gefüllte Badewanne direktes Wasser verbraucht jede*r von uns am Tag.

Doch was uns kaum bewusst ist, ist, dass wir täglich ca. 7.200 Liter Wasser „essen“ und am Körper tragen. Dieses indirekte Wasser wird dafür verwendet, unsere Lebensmittel und Kleidung zu produzieren.



Warum ist das ein Problem? Warum trocknen andere Länder aus, wenn wir im Winter Erdbeeren essen? Was ist künstliche Bewässerung? Wie können wir Wasser in Lebensmitteln einsparen?

Die jungen Menschen finden die Antworten auf der Webseite und lauschen den Expert*innen aus Wissenschaft und Landwirtschaft in unseren Podcast-Folgen und Videos ...





[greenspoons.slowfood.de/wasser/
wasser-in-der-landwirtschaft/](https://greenspoons.slowfood.de/wasser/wasser-in-der-landwirtschaft/)

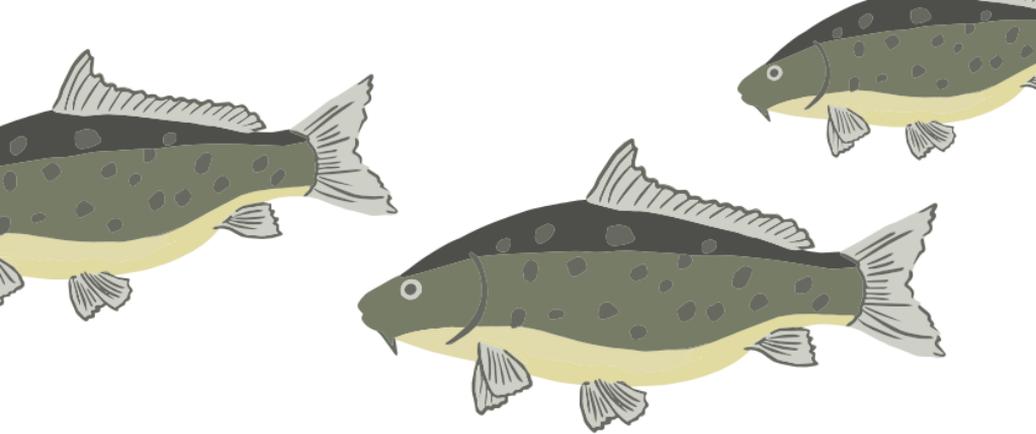
Umsetzung in der schulischen und außerschulischen Bildung:

Herzstück der Lehreinheit „Wasser in der Landwirtschaft“ sind drei Podcast-Folgen und zwei Videos. An konkreten Produkten erkunden die Schüler*innen, die Bedeutung von Wasser in der Landwirtschaft und wie unser Ernährungsverhalten den Landschaftswasserhaushalt beeinflusst.



Als Einstieg fungiert jeweils eine Podcast-Folge oder ein Video. Jede Gruppe erhält ein individuelles Arbeitsblatt mit Arbeitsanleitung und schreibt einen Blog-Beitrag zu ihrem jeweiligen Thema. Anschließend werden die Artikel den anderen Gruppen präsentiert. Der gesamte Blog kann, wenn es die Möglichkeit gibt, anschließend veröffentlicht werden.

Als Experiment kann auf der Klassenfensterbank selbst eine künstliche „Bewässerungsanlage“ gebaut werden.



Aquakultur im Fokus

Welchen Fisch kann ich noch mit gutem Gewissen essen?

Immer mehr Menschen greifen auf Fisch aus Aquakultur zurück, weil sie den Meeresökosystemen nicht schaden wollen. Aber ist das wirklich eine Alternative? Pauschal lässt sich diese Frage nicht beantworten, denn in der Fischzucht gibt es große Unterschiede in der Nachhaltigkeit.

Wir klären die Frage, was Aquakultur überhaupt ist, betrachten die verschiedenen Haltungsformen kritisch und stellen die nachhaltigste Form der Aquakultur vor: die Teichwirtschaften.

Warum sind Teichwirtschaften so wichtig für die biologische Vielfalt? Wie sind sie entstanden? Welche Fischarten schwimmen in unseren heimischen Teichen? Wie kann ich sie zubereiten?



[greenspoons.slowfood.de/wasser/
nachhaltige-teichwirtschaft/](https://greenspoons.slowfood.de/wasser/nachhaltige-teichwirtschaft/)

Umsetzung in der schulischen und außerschulischen Bildung:

In der Lehrinheit „Nachhaltige Teichwirtschaft“ wird die Methode Gruppenpuzzle eingesetzt. So können sechs verschiedene Formen der Aquakultur in drei Unterrichtsstunden behandelt werden.

Die Schüler*innen arbeiten selbstständig; die Lehrkraft hat nur eine unterstützende Funktion.

In den Stammgruppen beschäftigt sich jede*r Schüler*in mit einem der sechs Texte über Aquakultur. Danach finden sich alle Schüler*innen mit dem gleichen Thema in Expert*innengruppen zusammen. Sie erarbeiten sich nun den „Expert*innenstatus“ zu „ihrer“ Form der Aquakultur und erstellen gemeinsam ein Handout.

Die Schüler*innen gehen zurück in ihre Stammgruppen und halten sich gegenseitig Kurzvorträge zu ihrem Thema. So sind alle aktiv dabei und am Ende hat jede*r Schüler*in durch die Handouts ein Portfolio über Aquakultur.

Bedrohte Ostsee

Die Ostsee bekommt keine Luft mehr!

In der Ostsee breiten sich sog. Todeszonen aus, in denen durch Sauerstoffmangel kaum noch Leben existiert. Hauptgrund dafür sind Stickstoffeinträge aus Dünger und Gülle der Landwirtschaft, die über die Flüsse in die Ostsee gelangen.

Als Binnenmeer reagiert die Ostsee besonders sensibel auf diese Störungen. Hinzu kommt, dass durch den Klimawandel der Sauerstoff zusätzlich knapp wird. Vor allem Dorsch und Hering leiden stark unter dem Sauerstoffmangel.

Was bedeutet das für die Fischer*innen? Welchen Einfluss hat unsere Ernährung?





[greenspoons.slowfood.de/wasser/
bedrohte-ostsee/](https://greenspoons.slowfood.de/wasser/bedrohte-ostsee/)

Umsetzung in der schulischen und außerschulischen Bildung:

Beim Thema Ostsee haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht: Ein Escape Game für den Klassenraum! In zwei Gruppen (den „Heringen“ und den „Dorschen“) versuchen die Jugendlichen aus der sauerstoffarmen Zone zu fliehen.

Nebenbei erfahren sie, wie die Zonen entstanden sind und welche Möglichkeiten es gibt, die Ostsee zu retten. Der Inhalt ist fächerübergreifend und enthält Elemente aus Geografie, Biologie, Chemie und Politischer Bildung.

Die Jugendlichen puzzeln die Anrainerstaaten, lernen etwas über „ihren“ Fisch, müssen Rätsel lösen und Fragen beantworten. Schaffen sie es rechtzeitig den finalen Code zu knacken und zu entkommen?



Mediathek

In der Mediathek der Website befinden sich alle Video- und Audiodateien auf einen Blick. Sie sind außerdem einzeln auf den jeweiligen Themenseiten eingebettet.

In den Videos und Audiobeträgen kommen vor allem Produzierende wie Bäuer*innen und Teichwirt*innen sowie Köch*innen zu Wort. So wird direkt von den Expert*innen selbst berichtet und mehr Nähe zu den Inhalten ermöglicht.

Rezepte

Beim Thema Wasser liegt der Fokus der Rezepte auf heimischen Produkten. Die Petersilie aus dem Bewässerungsexperiment lässt sich wunderbar zu einem Salat verarbeiten und aus Karpfen kann man einen leckeren Fischburger zaubern.

Die Rezepte auf unserer Webseite können in der Schulküche ebenso wie zuhause zubereitet werden. Gemeinsames Kochen macht Spaß, stärkt den Klassenzusammenhalt, lockert den Unterricht auf und ist vor allem ein wichtiger Beitrag zur Ernährungsbildung.



Neugierig geworden?

Schauen Sie auf unserer Webseite vorbei und lassen Sie sich inspirieren. Einzelne Experimente oder Aufgaben können herausgepickt und zuhause oder in kleineren Gruppen durchgeführt werden. In der Schule ist es auch möglich, die Unterrichtseinheiten hintereinander in einer Themenwoche zu behandeln.

greenspoons.slowfood.de

Bleiben Sie dabei

Tragen Sie sich in unseren Newsletter ein und bleiben Sie über neue Inhalte und Aktivitäten etwa auf Messen, Märkten und Festivals informiert:

www.slowfood.de/newsletter

Folgen Sie uns

Mehr über die Arbeit, Projekte und Veranstaltungen von Slow Food Deutschland, auch in Ihrer Region, finden Sie auf:

 **[@slowfooddeutschland](https://www.instagram.com/slowfooddeutschland)**

 **[@SlowFoodDeutschland](https://www.facebook.com/SlowFoodDeutschland)**

 **[@slow food deutschland](https://www.linkedin.com/company/slow-food-deutschland)**

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet. Die biologische und kulturelle Vielfalt zu schützen und zu fördern, sind zentrale Anliegen unserer Bewegung. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine.



Jetzt Green Spoons entdecken:
greenspoons.slowfood.de

Impressum

Herausgeber: Slow Food Deutschland e. V.
V. i. S. d. P.: Dr. Rupert Ebner • Gestaltung: Schauschau, www.schauschau.cc
Stand: August 2024 • Slow Food Deutschland e. V. • Marienstraße 30,
10117 Berlin • Tel. 030 20004750 • info@slowfood.de

www.slowfood.de

Das Projekt „Green Spoons“ wird gefördert im Bundesprogramm Biologische Vielfalt durch das Bundesamt für Naturschutz mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz. Diese Broschüre gibt die Auffassung und Meinung des Zuwendungsempfängers des Bundesprogramms Biologische Vielfalt wieder und muss nicht mit der Auffassung des Zuwendungsgebers übereinstimmen.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz



Bundesamt für
Naturschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages