



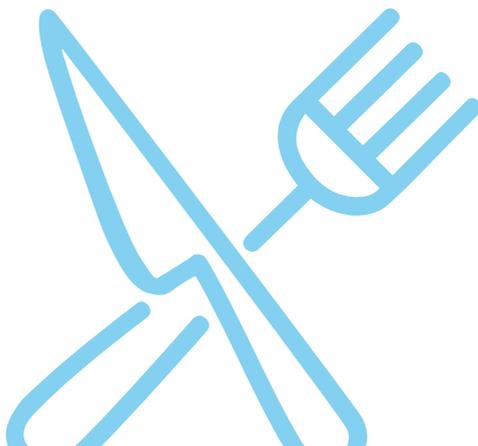
Iss Fair-Netz!

Praktische Tipps für die Ernährungsbildung
(Jahrgangsstufen 7–13)



Slow Food®
Deutschland
gemeinnützige UG

Inhalt



EINLEITUNG	4
METHODEN	8
1 Esskulturen	10
2 Biokulturelle Vielfalt	14
3 Genusserleben und Sensorik	18
4 Selbst kochen vs. Fertigprodukte	22
5 Fairer Handel	28
6 Ökologische Zusammenhänge	32
7 Wir sind Koproduzent*innen!	38
EXKURSIONSLEITFÄDEN	42
1 Bauernhofbesuch	46
2 Bäckereibesuch	50
3 Marktbesuch	54
IMPRESSUM	58

Iss Fair-Netz!

Im Rahmen des Slow-Food-Bildungsprojekts *Iss Fair-Netz!* werden Jugendlichen der Jahrgangsstufen 7–13 die Prozesse der Lebensmittelproduktion sowie die Zusammenhänge unseres Lebensmittelsystems praxisnah veranschaulicht. Die vorliegende Broschüre stellt Bildungsakteuren Methoden und Anleitungen zur Umsetzung der *Iss Fair-Netz!* Module in Schulen und anderen Bildungsinitiativen mit Heranwachsenden vor und gibt Tipps zu außerschulischen Lernorten und Exkursionen. Der Fokus liegt dabei auf Methoden, die den Lernenden schnell und unkompliziert Impulse zur selbstständigen Reflexion geben. Als Denkanstöße schaffen sie ein Bewusstsein für relevante Zusammenhänge und eine ganzheitliche Betrachtungsweise unserer Ernährungswelt.

4

Ausgangspunkt

In Schulen erfolgt die Beschäftigung mit Ernährung in der Regel alles andere als ganzheitlich. Stattdessen liegt der Fokus oftmals auf gesundheitlichen Aspekten. Obgleich dies ohne Zweifel relevant ist, greift es zu kurz. Denn unser industrialisiertes und komplexes Lebensmittelsystem inklusive aller globalen Verflechtungen wirft weitaus größere und dringlichere Fragen auf. Die Art, wie wir Lebensmittel erzeugen, vertreiben und konsumieren, hat enorme ökologische, ökonomische und ethisch-soziale Konsequenzen und stellt uns vor Herausforderungen, für die wir gemeinsam dringend Lösungen finden müssen.

Die auf Effizienz und Profitmaximierung ausgerichtete Herstellung von Nahrungsmitteln schadet durch übermäßigen Düngemiteleinsatz den Böden und bedroht durch großflächige Anwendung von Pestiziden die Biodiversität. Letzteres wird nicht zuletzt am dramatischen Rückgang der Insektenpopulation deutlich. Wir heizen den Klimawandel an und lassen unsere eigenen Kulturlandschaften veröden. Während normierte Industriebrötchen und Billigfleisch großen Absatz finden, verschwinden traditionelle Handwerksbetriebe wie Bäckereien oder Metzgereien aus unseren Städten. Für faire Bedingungen für Klein- und mittelständische Produzentinnen und Produzenten, Umweltverträglichkeit und Tierwohl bezahlen zu wenige. Der wahre Preis der günstigen Nahrungsmittel hingegen ist auf dem Kassenbon nicht ausgewiesen.

Die globale Verflechtung bei Produktion und Handel macht es nicht minder komplex. Denn wie wir im globalen Norden wirtschaften und konsumieren, nimmt unmittelbaren Einfluss auf den globalen Süden – sei es durch massiven Export von Produkten, welche vor Ort teils lokale Märkte zerstören und einheimische Erzeugnisse verdrängen oder durch den Import etwa von ganzjährigem frischem Obst und Gemüse oder Luxusartikeln wie Kaffee und Schokolade. Die Themenfelder Lebensmittelproduktion und Ernährung erfordern daher eine Auseinandersetzung mit ethischen Fragen, auch wenn es um die Folgen der Patentierung von Saatgut geht oder darüber, was „fair“ für Produzierende hier vor Ort ebenso wie im globalen Süden bedeutet.

Zusammenhänge erkennen und verstehen

5

Was hinter unseren günstigen Steaks und den weitgereisten Tomaten auf unseren Tellern steckt, wird Jugendlichen unzureichend vermittelt. Darauf gibt es keine einfachen Antworten, weshalb wir junge Menschen dazu befähigen müssen, die Komplexität der Ernährungswelt zu verstehen, ihr ganzheitlich zu begegnen und verantwortlich zu entscheiden. Ziel von *Iss Fair-Netz!* ist es, die Teilnehmenden zu mündigen Verbraucherinnen und Verbrauchern zu machen, sie dabei zu unterstützen, ihre Konsummuster zu reflektieren, ihre Entscheidungsmacht für ein besseres Ernährungssystem zu erkennen und einzusetzen – in alltäglichen Situationen. Am besten gelingt das, indem der Nachwuchs in direkten Kontakt mit Expertinnen und Experten sowie Erzeugerinnen und Erzeugern tritt und die Arbeitsschritte hinter der Lebensmittelherstellung erlebt und versteht.



„Fair-netzt“ Essen bedeutet für Slow Food, jungen Erwachsenen ganzheitliches Lebensmittelwissen zu vermitteln: Dafür müssen sie sich dem Lebensmittel auf unterschiedliche Art annähern. „Fair“ schließt gleichermaßen den verantwortungsvollen Genuss ein: Erzeugerinnen und Erzeuger sollen angemessen vergütet sein und die Wertschöpfung keinen Schaden an Mensch, Tier und Umwelt anrichten.

Sowohl die theoretischen als auch die praktischen Bildungseinheiten in der vorliegenden Broschüre sollen Jugendliche dazu befähigen, Problemstellen des aktuellen Lebensmittelsystems zu begreifen. So betrifft etwa der Verlust an biokultureller Vielfalt durch die industrialisierte Lebensmittelproduktion Rinderrassen ebenso wie Tomatensorten. In beiden Fällen führen Standardisierung und Rationalisierung zu einer Gefährdung regional diverser Lebensmittelkulturen mit Pflanzen und Tieren, die an lokale Bedingungen oftmals ideal angepasst sind. Haben Jugendliche die Kompetenz zur Analyse eines derartigen Musters anhand eines Lebensmittels erworben, so können sie gleiche Zusammenhänge auch in anderen Kontexten identifizieren.

6

Ihr Weg durch die Broschüre

Die Broschüre besteht aus zwei Teilen: Im ersten Teil werden Themenblöcke und verschiedene Methoden vorgestellt, um mithilfe von Gruppenarbeit bei Schülerinnen und Schülern den ganzheitlichen Denkhorizont für die Zusammenhänge unserer Lebensmittelproduktion zu öffnen – dialogisch und alltagsnah. Im zweiten Teil werden Tipps und Leitfäden vorgestellt, wie Exkursionen zu Akteurinnen und Akteuren des Lebensmittelsystems organisiert werden können.

In sieben Schritten zu einem besseren Verständnis unserer Ernährungswelt

Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich zum Ziel gesetzt hat, unser Lebensmittelsystem zukunftsfähig umzugestalten – das heißt die Produktion, die Weiterverarbeitung, den Vertrieb sowie den Konsum dessen, was wir täglich zu uns nehmen. Denn vor dem Hintergrund des Klimawandels, des Verlustes von Biodiversität sowie der sozialpolitischen Herausforderungen wie einer wachsenden Weltbevölkerung, anhaltender Armut, Hunger und Migrationsströme wird es ein „weiter

wie bislang“ nicht geben können. Die Probleme dieses Systems lassen sich weder thematisch noch geografisch isoliert betrachten. Um einen Wandel herbeizuführen, engagiert sich Slow Food deshalb sowohl auf lokaler als auch auf internationaler Ebene in interdisziplinären Netzwerken.

Iss Fair-Netz! lädt Jugendliche dazu ein, geschmackliche Vielfalt zu erleben und zu verstehen, warum jeder Mensch verantwortliche Entscheidung für eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion im lokalen sowie im globalen Kontext trägt. Die Jugendlichen sollen zunächst ihre Rolle in diesem System sowie die Auswirkungen ihres Konsums reflektieren lernen, um es dann zukunftsfähig mitgestalten zu können und idealerweise zu wollen. Die Schülerinnen und Schüler werden mithilfe von sieben verschiedenen Themenblöcken an das Thema Ernährung ganzheitlich herangeführt:



ESSKULTUREN: Unsere Vorlieben und Entscheidungen rund ums Essen haben historisch-kulturelle Ursprünge und Prägungen, die es zu verstehen gilt.



BIOKULTURELLE VIELFALT: Ob die Geschmacksvielfalt auf unseren Tellern erhalten bleibt und ob wir es schaffen, an klimatische Veränderungen und Bedingungen angepasste Nahrung zu produzieren, hängt von dem Schutz biokultureller Vielfalt ab.



GENUSSERLEBEN UND SENSORIK: Unser Geschmack und unsere sensorischen Erfahrungen haben entscheidenden Einfluss auf unser Essverhalten.



SELBST KOCHEN VERSUS FERTIGPRODUKTE: Wenn wir wissen, wie man Lebensmittel einfach und genussvoll zubereitet, können wir souveräner Entscheidungen treffen und emanzipieren uns von industriell verarbeiteten Erzeugnissen.



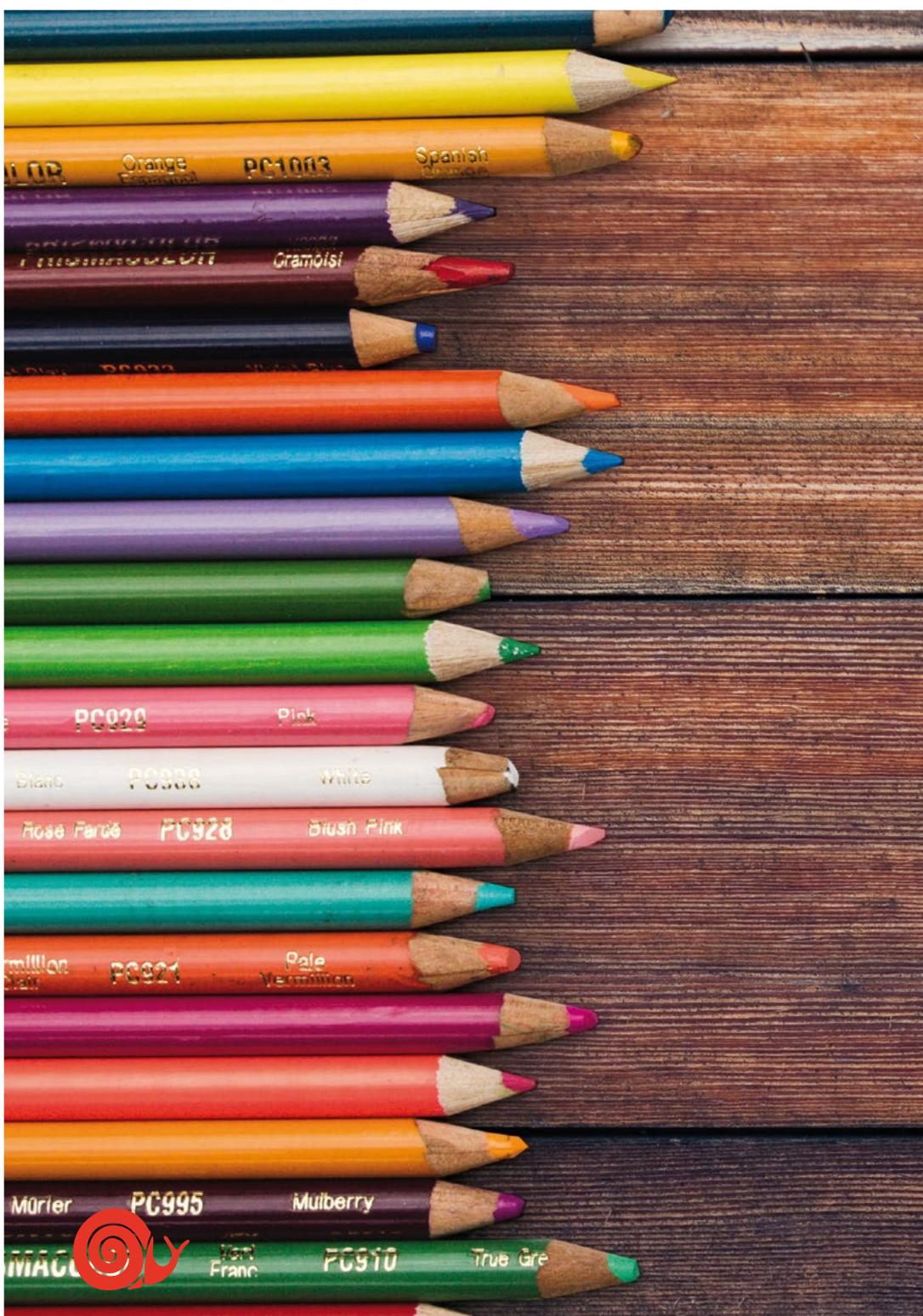
FAIRER HANDEL: Unser Konsum hat soziale Konsequenzen – auch wenn es ums Essen geht.



ÖKOLOGISCHE ZUSAMMENHÄNGE: Mit jeder Entscheidung rund ums Essen entscheiden wir über Produktionsweisen, die unmittelbaren Einfluss auf Umwelt und Natur haben.



WIR ALS KOPRODUZENT*INNEN: Jede und jeder von uns gestaltet das Lebensmittelsystem aktiv mit – ob bewusst oder unbewusst.



Orange PC1003 Spanish

Gramóisi

Orange

Blue

Purple

Green

Green

PC929 Pink

Blanc PC938 White

Rose Fardé PC928 Blush Pink

Teal

million PC921 Pale Vermilion

Magenta

Orange-Red

Yellow-Orange

Murier PC995 Mulberry

MAGI PC910 True Gre



Methoden



1.



Esskulturen

Lebensmittel und ihre Zubereitungstechniken erzählen Kulturgeschichte. Gewürze wie Safran oder Pfeffer gelangten entlang weitreichender Handelsstraßen nach Europa und Tomaten oder Paprika wanderten erst im 16. Jahrhundert aus Südamerika auf spanische oder italienische Teller. Wir verarbeiten Getreide z. B. zu Naan, Baguette oder Injera und Milch zu Hartkäse, Joghurt oder Eiscreme. Menschen speisen unterwegs, auf der Couch, vorm Computer oder im Restaurant mit Freunden – die Art, wie wir essen, ist das Ergebnis von komplexen und vielfältigen Kulturgeschichten, die wir im Unterricht gemeinsam entdecken.



Methode 1

Gerichte-Geschichten

ZIEL: Die historisch-kulturelle Dimension von Essgewohnheiten reflektieren

MATERIAL: Filzstifte und Karton (für jede/n Schüler/in)

ABLAUF: Die Schülerinnen und Schüler beantworten fünf Hauptfragen und schreiben die Antworten auf einen Karton. Den Karton kleben sie an die Tafel und stellen ihre Antwort vor. Sie ergänzen dies mündlich durch die Beantwortung der Zusatzfragen:

WAS IST EUER LIEBLINGSGERICHT?

Zusatzfrage/-information: Woraus wird es hergestellt? Gibt es die Zutaten dafür in eurer Region? Wenn nicht: Wo findet man sie?

NENNT EIN IN EUERER REGION HÄUFIG GEGESSENES GERICHT!

Zusatzfrage/-information: Woraus wird es hergestellt? Gibt es die Zutaten dafür in eurer Region? Wenn nicht: Wo findet man sie?

NENNT EIN FÜR EURE REGION TRADITIONELL TYPISCHES GERICHT!

Zusatzfrage/-information: Woraus wird es hergestellt? Gibt es die Zutaten dafür in eurer Region? Wenn nicht: Wo findet man sie?

WELCHES GERICHT IST TYPISCH FÜR DIE GEBURTSREGION EUERER ELTERN?

Zusatzfrage/-information: Woraus wird es hergestellt? Gibt es die Zutaten dafür in eurer Region? Wenn nicht: Wo findet man sie?

WAS FÜR GERICHTE HABEN EURE GROSSELTERN GEKOCHT?

Zusatzfrage/-information: Woraus wird es hergestellt? Gibt es die Zutaten dafür in eurer Region? Wenn nicht: Wo findet man sie?

Diskutieren Sie mit den Lernenden die Unterschiede im Essverhalten unterschiedlicher Generationen, zwischen traditionellen Gerichten und den Gerichten, welche die Schülerinnen und Schüler häufig im Alltag zu sich nehmen. Was sind die im Ergebnis aller an der Tafel notierten Gerichte, die am häufigsten gegessen werden und woran könnte das liegen? Sammeln Sie die Beobachtungen stichpunktartig auf der Tafel.



Vielfalt statt Einfach

ZIEL: Die Vielfalt der kulturellen Möglichkeiten entdecken und Zutaten interpretieren

ABLAUF: Greifen Sie ein bestimmtes Lebensmittel heraus, zum Beispiel Brot. Die Schülerinnen und Schüler erhalten als Hausaufgabe, jeweils eine Brotsorte aus zehn Ländern zu notieren.

Zusätzlich müssen Sie herausfinden:

WELCHE ZUTATEN IM JEWEILIGEN BROT ENTHALTEN SIND und

ZU WELCHER GELEGENHEIT DAS BROT VERZEHRT WIRD.

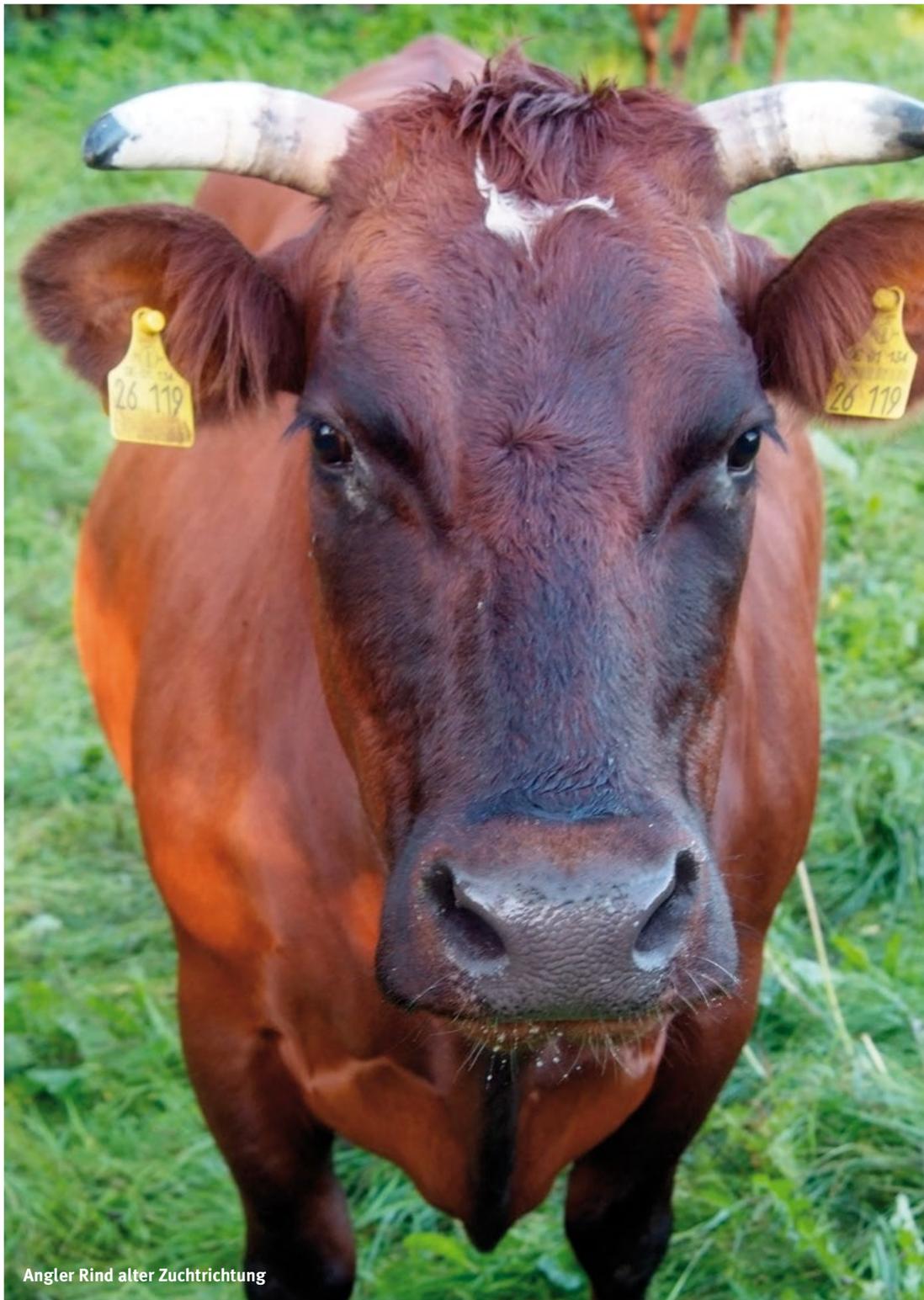
Ein Arbeitsblatt hierfür finden Sie unter:

www.issfair-netzt.de/esskulturen



Alternativ kann nach zehn Gerichten mit Tomaten, zehn Süßspeisen mit Äpfeln, zehn Hauptspeisen mit Hülsenfrüchten, zehn Suppen oder zehn Käsesorten aus zehn verschiedenen Ländern gefragt werden.





Angler Rind alter Zuchtrichtung

2.



Biokulturelle Vielfalt

Die Vielfalt regionaler Tierrassen, Pflanzensorten und Lebensmittel garantiert Vielfalt auf dem Teller. In einem jahrhundertelangen Zusammenspiel von Mensch und Natur entstanden, sind sie an das regionaltypische Klima und geologische Gegebenheiten oftmals ideal angepasst und bieten eine ungeahnte geschmackliche Bandbreite. Doch traditionelle und nachhaltige Lebensmittel sind durch industrielle Massenproduktion und Monokulturen zunehmend bedroht. So zählen mehr als zwei Drittel aller Rinder in Deutschland zu nur noch zwei Rinderrassen. Oder wann haben Sie zuletzt vom Hinterwälder Rind aus dem Schwarzwald, dem Anglerrind alter Zuchttrichtung oder dem Roten Höhenvieh des Weserberglandes gehört?



Essen was man retten will

ZIEL: Biokulturelle Vielfalt positiv wahrnehmen

MATERIAL: Plakate, Stifte (optional: Bilder von Lebensmitteln)

Die Jugendlichen werden in Gruppen aufgeteilt und schlüpfen in die Rolle einer Werbeagentur. Sie müssen den Geheimrat Dr. Oldenburg, den Luikenapfel, den Jakob-Fischer-Apfel und den Birkenfelder Rotapfel retten – Apfelsorten, die kaum noch jemandem bekannt sind. Um auf die Sorten und ihre Vorzüge sowie die Notwendigkeit, diese zu erhalten, aufmerksam zu machen, gestalten Sie ein Plakat, entwickeln einen Werbespot, schreiben ein Lied etc., was immer ihnen am besten gefällt und sinnvoll ist, Menschen dafür zu begeistern.

Geheimrat Dr. Oldenburg: Es handelt sich um eine Herbstapfelsorte, die 1897 gezüchtet und nach dem Geheimrat Dr. Oldenburg des landwirtschaftlichen Ministeriums in Berlin benannt wurde. Der Apfel hat einen süß-säuerlichen Geschmack und ein locker-saftiges Fruchtfleisch.

Luikenapfel: Ein sehr saftiger Apfel, der sich hervorragend für Mus, Most und Saft eignet. Mit seinem festen schneeweißen Fruchtfleisch schmeckt er süß-weinig. Er stammt aus Württemberg und wurde 1831 zuerst beschrieben.

Jakob-Fischer-Apfel: Als der Landwirt Jakob Fischer um 1903 einen Zufallssämling im Wald fand und bei seinem Hof einpflanzte, wuchs an diesem Baum der Jakob-Fischer-Apfel – aromatisch, feinsäuerlich und saftig. Er stammt aus Oberschwaben, der Baum hat einen sehr robusten und frostharten Stamm.

Birkenfelder Rotapfel: Dieser Apfel schmeckt feinsäuerlich, sein Fruchtfleisch hat eine leichte Rotfärbung. Traditionell wurde er zur Herstellung von Apfelgelee genutzt. Die Äpfel lassen sich lange lagern, wurden daher oftmals bis Weihnachten aufbewahrt und als Weihnachtsbaumschmuck genutzt. Heute kommen sie fast ausschließlich im Landkreis Birkenfeld in Rheinland-Pfalz vor.



DISKUTIEREN SIE MIT DEN LERNENDEN:

Wie viele Apfelsorten kennt ihr? Warum gibt es im Supermarkt wohl nur so wenige Apfelsorten?

Ein wichtiger Inhalt, der dabei vermittelt werden sollte: Die Lagerfähigkeit, der Ertrag und das optische Erscheinungsbild spielen in der profitorientierten Lebensmittelwirtschaft eine zentrale Rolle, profitable Sorten werden einer Vielfalt des Geschmacks vorgezogen. Setzen Sie die Beschäftigung damit fort, indem Sie mit den Schülerinnen und Schülern gemeinsam erarbeiten, wie es bei anderen Lebensmitteln aussieht: Kennen sie verschiedene Rinderrassen?



Tipp: Das internationale Slow-Food-Projekt „Arche des Geschmacks“ setzt sich für den Schutz regional wertvoller und vom Aussterben bedrohter Lebensmittel und Produktionsweisen ein – vielleicht entdecken Sie ein Lebensmittel aus Ihrer Region, auf das Sie die Lernenden aufmerksam machen können?

Eine Liste finden Sie unter:



www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/die_arche_passagiere





3.



Genusserleben und Sensorik

Geschmack kann und sollte geschult werden und damit auch die Fähigkeit zur Unterscheidung guter Nahrungsmittel von qualitativ defizitären Produkten. Angesichts zahlreicher Geschmacksverstärker in oftmals zuckerversetzten Lebensmitteln ist dies umso dringlicher – und schwieriger, denn Gewöhnung verkompliziert die Umsetzung von Handlungsalternativen. Eine Auseinandersetzung mit ihrem Genussempfinden unterstützt die Schülerinnen und Schüler dabei, Lebensmittel als komplexes sinnliches Erlebnis zu erfahren und ihre geschmackliche Autonomie zurückzugewinnen.



Mit allen Sinnen erleben

- ZIEL:** Lebensmittel multi-sensorisch wahrnehmen
- MATERIAL:** Zum Beispiel Äpfel, Karotten, Knäckebrot, Weichkäse und Rote Bete in mundfertige Stücke geschnitten, auf Tellern angerichtet
- ABLAUF:** Die Lernenden werden in Gruppen aufgeteilt. Jede Gruppe erhält nacheinander einen Teller mit Kostproben, probiert und diskutiert gemeinsam folgende Fragen:

WIE SIEHT DAS LEBENSMITTEL AUS?

Welche Farbe und Form hat es?

WIE FÜHLT SICH DAS LEBENSMITTEL AN?

Welche Konsistenz hat es?

WIE RIECHT ES?

Süß, sauer, frisch etc.

WIE HÖRT ES SICH BEIM ESSEN AN?

Laut, leise, krachend, knirschend etc.

WIE SCHMECKT ES?

Salzig oder bitter, erdig oder fruchtig etc.

Die Antworten pro Lebensmittel werden auf einem Blatt Papier gesammelt, ohne dabei zu verraten, auf welches Lebensmittel es sich bezieht. Am Ende werden die Blätter zwischen den Gruppen ausgetauscht. Nun muss jede Gruppe erraten, welches Lebensmittel mit den Beschreibungen gemeint ist.

Ein Arbeitsblatt hierfür finden Sie unter:

www.issfair-netzt.de/genuss



Tipp: Ein umfassendes Sensorik-Training hat Cornelia Ptach für Slow Food entwickelt, Informationen hierzu finden Sie unter:

www.slowfood.de/kinder_und_jugendliche/projekte/sinnestraining_sinn_voll





Augen und Geschmack

ZIEL: Visuelle Beeinflussung durch die Lebensmittelindustrie erkennen

MATERIAL: Zur Illustrierung Bilder zweier Lebensmittel oder Gerichte (z. B. zwei Äpfel), einmal idealisiert aus der Werbung, einmal naturbelassen (eine Vorlage finden Sie auf www.issfair-netzt.de).



ABLAUF: Stellen Sie den Lernenden folgende Fragen und halten Sie die Beobachtungen schriftlich fest:

WELCHEN GESCHMACK WÜRDET IHR DEN LEBENSMITTELN AUF DEM BILD ZUSCHREIBEN?

Warum glaubt ihr, dass es so schmeckt? Welches der beiden schmeckt „besser“? Wie sieht für euch beispielsweise der perfekte Apfel aus?

HÄNGT FÜR EUCH GESCHMACK NOTWENDIGERWEISE MIT DEM AUSSEHEN ZUSAMMEN?

WELCHEN DER BEIDEN ÄPFEL WÜRDET IHR LIEBER KAUFEN?

Der Werbetrick: Wieso, glaubt ihr, erzeugen manche Hersteller durch Bilder auf Verpackungen bestimmte geschmackliche Erwartungen? Welches Ziel, glaubt ihr, verfolgt beispielsweise ein Wursthersteller, wenn er seine „Jagdwurst“ vor einem Fachwerkhaus abbildet?

INHALTLICHE UNTERSTÜTZUNG FÜR DIE DISKUSSION:

Vor allem auf Verpackungen von Fertigprodukten werden Gerichte als knackig, frisch und traditionell beworben. Der Inhalt und seine Herstellung entspricht aber selten der Darstellung.



Auf der Internetseite www.pundo3000.com hat der Berliner Künstler Samuel Müller eine Reihe von entsprechenden Vergleichsfotografien online gestellt. Das Ziel eines ansprechenden Äußeren reduziert auf Dauer die Bandbreite angebotener Sorten. Polyphenole bewirken beispielsweise das Braunwerden des Apfels nach dem Aufschneiden und werden daher mitunter gezielt weggezüchtet. Dabei haben sie etwa positive blutzuckersenkende Eigenschaften. Nicht zuletzt gelangen auch viele Kartoffeln und Karotten nicht in den Verkauf, weil ihre Form nicht der Norm entspricht.



w Food®



4.



Selbst kochen vs. Fertigprodukte

Im Verlaufe eines 80-jährigen Lebens isst der Mensch etwa 120.000 Mal. Doch beherrschen immer weniger Jugendliche grundlegende Kochtechniken, denn günstige Fertigprodukte und Schnellimbisse sind inzwischen omnipräsent – und teils zu günstigen, nicht realistischen Preisen. Lernen junge Erwachsene wieder selber zu kochen, senkt das ihre „Abhängigkeit“ von ungesunden Convenience-Produkten und intransparenten Zutaten, Zubereitungen und Inhaltsstoffen von Schnellrestaurants. Zudem entwickeln Jugendliche ein Verständnis dafür, dass Geschmack und Qualität der Gerichte auch von der Auswahl der Rohstoffe abhängen. Sie werden dafür sensibilisiert, dass die Herstellung von Nahrung ein komplexer Prozess ist – zugleich aber Freude bereitet.



Methode 1

Zutaten raten

- ZIEL:** Die Unterschiede zwischen industriellen und traditionellen Herstellungsweisen reflektieren
- MATERIAL:** Ein traditionelles Rezept und die Inhaltsstoffe eines entsprechenden Fertigprodukts
- ABLAUF:** Die Jugendlichen vergleichen in kleinen Gruppen die Zutatenliste auf dem Etikett eines industriell hergestellten Produkts und die Zutaten eines traditionellen Rezepts – zum Beispiel von Kartoffelsalat mit Gurke und Ei:

INDUSTRIELL

Kartoffeln 66 %, Wasser, Rapsöl, Gurken 5 %, Zucker, Zwiebeln 2 %, 1% HÜHNEREIER, Stärke, Speisesalz, Säureregulator E262a, EIGELB, Branntweinessig, Säuerungsmittel: Essigsäure, SENF [Wasser, SENF-SAAT, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze], Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Farbstoffe Karottenextrakt, natürliches Aroma

TRADITIONELL

400g fest kochende Kartoffeln, Salz, 1 Schalotte, selbst gekochte Gemüsebrühe, 4 El Weißweinessig, 2 Eier, Pfeffer, 6 El Rapsöl, 1 Salatgurke, Dill oder Petersilie, Senf

Stellen Sie die den Schülern folgende Fragen zur Diskussion:

WOZU DIENEN DIE BEIDEN ZUTATENLISTEN JEWEILS?



(Tipp für die Anleitung: Mit einer Liste soll etwas produziert werden, die andere Liste gibt nur Auskunft über die Produktion)

WELCHE UNTERSCHIEDE FALLEN EUCH AUF?

WARUM VERZICHTEN HERSTELLER BEI MANCHEN ZUTATEN AUF DIE PROZENTANGABEN?

WESHALB VERWENDET MAN IN DER INDUSTRIE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE?



(**Tip für die Anleitung:** Aussehen, Haltbarkeit und Geschmack werden hierdurch modifiziert oder/und die technologische Verarbeitung erleichtert)

UND GINGE ES AUCH OHNE ZUSATZSTOFFE?

BEI WELCHEM GERICHT HAT MAN MEHR FREIHEIT IN DER AUSWAHL DER ZUTATEN?

KANN MAN DIE HERKUNFT DER ZUTATEN ANHAND DER ZUTATENLISTE ERKENNEN?



(**Tip für die Anleitung:** Woraus wurde der Brantweinessig hergestellt?)

BEI WELCHEM GERICHT WEISS MAN EHER, WOHER DIE EINZELNEN ZUTATEN KOMMEN?

GUT ZU WISSEN FÜR DIE INDUSTRIELLE ZUTATENLISTE:

- * Die Reihenfolge richtet sich absteigend nach der Menge
- * Bei den groß gedruckten Zutaten handelt es sich um Allergene, die angegeben und hervorgehoben werden müssen
- * Warum stehen nicht bei allen Zutaten Prozentangaben?
Nur wenn die Zutat auf der Verpackung abgebildet ist oder das Produkt mit einer spezifischen Zutat beworben oder bezeichnet wird, muss die Prozentangabe für diese Zutat hinzugesetzt werden.
- * Was ist ein „Säureregulator“?
Er hält den Säuregrad und damit den pH-Wert eines Lebensmittels konstant.
- * Was ist ein Säuerungsmittel?
Sie erhöhen den Säuregrad von Lebensmitteln und verleihen ihnen einen frisch-säuerlichen Geschmack.
- * Was ist ein „Verdickungsmittel“?
Es „optimiert“ die Konsistenz und Textur von Lebensmitteln.
- * Was sind E-Nummern wie E262a für Natriumacetat?
Sie bezeichnen von der EU zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe. Die Hersteller entscheiden selbst, ob sie den chemischen Namen oder die E-Nummer angeben. Lebensmittelzusatzstoffe erlauben es häufig, hochwertige Zusatzstoffe billig zu ersetzen.

- * „Gewürze“ müssen nur genau angegeben werden, wenn sie einen Anteil über 2 % des Produkts ausmachen (außer es handelt sich um ein Allergen)
- * **Technische Verarbeitungshilfsstoffe** einschließlich der meisten Enzyme, die im Produktionsprozess verwendet werden, müssen nicht auf die Zutatenliste – also beispielsweise Enzyme wie Amylasen, die bei Backwaren die Aufgehzeit verkürzen.
- * **Stärke** ist immer Maisstärke; wenn sie aus einem anderen Rohstoff gewonnen wird, muss das angegeben werden
- * **Aroma:** „Aroma“ ist im Labor chemisch hergestellt; „natürliches Aroma“ wird aus natürlichen Rohstoffen gewonnen, die aber mit dem Gericht nichts zu tun haben müssen, etwa aus Schimmelpilzen; nur bei einer expliziten Angabe stammt das Aroma vom erwarteten Produkt, beispielsweise muss „natürliches Walnussaroma“ zu 95 % aus Walnüssen bestehen. (Die restlichen 5 % können allerdings bspw. natürliches Aroma sein)





Rezepte sammeln

ZIEL: Kochen selbst gestalten durch Rezepte

ABLAUF: Jeder sammelt drei Lieblingsrezepte – von sich selber, den Eltern, Geschwistern, Großeltern oder Freunden und stellt sie in der Klasse vor. Bei der Vorstellung sollen die Lernenden mündlich knapp auf folgende Leitfragen eingehen:

WOHER BEKOMMT IHR DIE ZUTATEN FÜR DAS GERICHT?

WELCHE KÜCHENGERÄTE BENÖTIGT IHR ZUR HERSTELLUNG?

WO UND ZU WELCHER GELEGENHEIT WIRD DIESES GERICHT GEGESSEN?

Die Rezepte werden entweder von den Schülerinnen und Schülern oder der Lehrkraft in einem PDF zusammengefasst und an die gesamte Gruppe verschickt. Eine Vorlage für diese „Rezeptvorstellung“ finden Sie auf der Homepage von *Iss Fair-Netz!* unter:



www.issfair-netzt.de/kochen

Idealerweise wählen Sie mit den Schülerinnen und Schülern am Ende ein Rezept aus der Sammlung aus und bereiten dies gemeinsam zu.

HOF LADEN

5.



Fairer Handel

Existierten in den 50er Jahren noch über 50.000 eigenständige Bäckereibetriebe allein in Westdeutschland, so sind es heute weniger als 12.000 – in der ganzen Bundesrepublik. Traditionelle Lebensmittelhandwerkerinnen und Lebensmittelhandwerker verschwinden aus unseren Städten. Zugleich verursacht der profitorientierte globalisierte Lebensmittelhandel nicht nur ökologische Schäden, sondern auch zahlreiche soziale Nachteile für Erzeugende – vor allem in den Ländern des globalen Südens. Was „fair“ in diesen unterschiedlichen Kontexten für die Produzentinnen und Produzenten unserer Lebensmittel bedeuten könnte, ist nicht immer leicht zu bestimmen. Eine Diskussion über zukunftsfähige soziale Lösungen und den Erhalt traditioneller Handwerke bedarf aber einer Auseinandersetzung mit der Frage, wie ein faires Lebensmittelsystem gestaltet werden könnte.



Fairnessspiel (ULTIMATUMSPIEL)

ZIEL: Den Begriff „fair“ und eigene Fairnessvorstellungen reflektieren

ABLAUF: Die Schülerinnen und Schüler finden sich in Paaren zusammen und spielen mit verteilten Rollen folgendes Spiel: Eine/r von beiden hat jeweils 10 Euro zur Verfügung. Er/sie muss dem anderen einmalig ein Angebot machen, wie das Geld unter ihnen aufgeteilt wird, beispielsweise Acht zu Zwei oder Fünf zu Fünf. Der/die Andere kann das Angebot annehmen oder ablehnen. Falls das Angebot abgelehnt wird, gehen die 10 Euro an die Bank und beide gehen leer aus. Die Angebote werden schriftlich festgehalten. Wechseln Sie die Paare öfter durch und sammeln Sie am Ende alle Angebote auf der Tafel. Diskutieren Sie folgende Punkte:

WELCHE ANGEBOTE KAMEN AM HÄUFIGSTEN VOR?

WESHALB HABT IHR EUCH FÜR BESTIMMTE AUFTEILUNGEN ENTSCIEDEN?

AUF WELCHER GRUNDLAGE HABT IHR EURE ENTSCHEIDUNGEN GETROFFEN?

WELCHE AUFTEILUNG WÄRE GRUNDSÄTZLICH „FAIR“ UND WARUM?

WELCHE ANGEBOTE FANDET IHR UNFAIR? WELCHE ANGEBOTE HABT IHR ABGELEHNT?

AUCH BEI EINER AUFTEILUNG VON 9,99 € ZU 0,01 € HÄTTE MAN NOCH EINEN GEWINN – WÜRDET IHR DIE AUFTEILUNG NOCH ANNEHMEN?





Marktentscheidungen

ZIEL: Faire Preise unterstützen

ABLAUF: Den Schülerinnen und Schülern werden Situationen skizziert, anhand derer sie darüber entscheiden, ob sie sie für fair oder unfair halten. Je nach Entscheidung stellen sie sich auf eine Seite des Klassenzimmers und sammeln gemeinsam Argumente für ihre Haltung.

(1) Ein Supermarkt erhält das Angebot, von einer industriellen Backfabrik günstigeres Brot zu beziehen als von ihrer bisherigen handwerklich arbeitenden Bäckerei. Der Supermarkt-Chef erklärt der Bäckerei, dass er aufgrund der sich wandelnden Konsumentennachfrage künftig 50 Cent weniger für ihr Brot zahlen muss oder es ganz aus dem Sortiment nimmt. Die Jugendlichen müssen entscheiden, ob sie dieses Verhalten fair oder unfair finden.

Weiterführende Fragen für die Diskussion: Wieso ist industriell hergestelltes Brot günstiger? Wo kaufen die meisten Menschen ihr Brot? Zählt auch für dich hauptsächlich der Preis? Wer von beiden ist in der stärkeren Verhandlungsposition? Was wäre ein fairer Preis für ein handwerklich hergestelltes Brot? Wie würdet ihr den Preis kalkulieren? (**Tipp:** Woher stammen die Zutaten und welche Qualität haben sie?) Wieso ist es wichtig, traditionelles Handwerk zu erhalten? Welche Rolle spielen wir Konsumentinnen und Konsumenten bei dem beschriebenen Vorgang?



(2) Ein Landwirt aus Nicaragua mit einem kleinbäuerlichen Betrieb produziert Bananen. Der Exporteur, der die Bananen bislang nach Europa verkauft, eröffnet eine großflächige Bananenplantage in unmittelbarer Nachbarschaft. Er teilt dem Kleinbauern mit, dass er seine Bananen nun nicht mehr kaufen und exportieren werde, der Landwirt aber gerne auf seiner Plantage arbeiten könne – fair oder unfair?

Anschlussfragen: Wer von beiden, Kleinbauer oder Exporteur, ist in der stärkeren Verhandlungsposition? Haben die Produktionsweisen auf großflächigen Plantagen und in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft unterschiedliche ökologische Folgen? Welche Produktionsweise würdet ihr eher unterstützen? Welche Möglichkeiten haben kleinbäuerliche Betriebe, neben große Plantagen fortzubestehen? Was wäre eine „faire“ Situation für kleinbäuerliche Betriebe? Wie viel darf eine Banane für euch kosten? Wie können Verbraucherinnen und Verbraucher einen fairen internationalen Handel unterstützen?

Hintergrundinformationen zu den beiden Beispielen finden Sie unter:

www.issfair-netzt.de/fair





6.



Ökologische Zusammenhänge

Um natürliche Ressourcen langfristig zu erhalten, müssten wir ihre Nutzung nachhaltig gestalten. Bedauerlicherweise bewirkt das derzeitige System unserer Lebensmittelproduktion das Gegenteil: Durch Übernutzung und Erosion enthält ein Viertel der globalen Ackerfläche heute signifikant weniger Humus und Nährstoffe als vor 25 Jahren. Die Biodiversität leidet durch den großflächigen Einsatz von Pestiziden. Und der wesentlich durch die Lebensmittelindustrie mitproduzierte Plastikmüll verschmutzt die Weltmeere. Und dies sind nur einige der durch die Lebensmittelproduktion verursachten ökologischen Probleme.



Klassenquiz

ZIEL: Sensibilisierung für die ökologische Dimension von Essverhalten

ABLAUF: Stellen Sie Quizfragen und lassen die Klasse begründet antworten.

UM WIE VIEL PROZENT IST DIE MASSE DER INSEKTEN LAUT EINER STUDIE VON 2017 SEIT 1989 IN AUSGEWÄHLTEN NATURSCHUTZGEBIETEN ZURÜCKGEGANGEN?

A) 20 %

B) 49 %

C) 76 %

Antwort C: Die Insektenmasse ist nach einer Studie von 2017 um 76 % zurückgegangen – innerhalb von Naturschutzgebieten.



(Einsehbar unter: www.journals.plos.org/plosone/article/file?id=10.1371/journal.pone.0185809&type=printable)

Die Ursachenforschung ist noch nicht abgeschlossen. Klar jedoch ist, dass Stickstoffverbindungen aus Düngemitteln, die in der industriellen Landwirtschaft intensiv genutzt werden, sowie Pestizide und Neonicotinoide, die das Nervensystem von Insekten nachweislich angreifen, maßgeblich dafür verantwortlich sind.

WIE VIEL PROZENT ALLER TREIBHAUSGAS-EMISSIONEN HÄNGEN MIT UNSERER NAHRUNGSMITTELPRODUKTION ZUSAMMEN?

A) 40 %

B) 10 %

C) 23,4 %

Antwort A: Berücksichtigt man nicht nur Anbau und Tierhaltung, sondern auch internationalen Handel, Verarbeitung, Transport, Kühlung, Erhitzung, Zubereitung und Entsorgung sowie Verschwendung von Lebensmitteln, sind es insgesamt 40 %.



WIE VIEL TONNEN LEBENSMITTEL WERDEN IN DEUTSCHLAND JEDES JAHR WEGGEWORFEN?

A) 10.000 Tonnen

B) 8.000.000 Tonnen

C) 10.000.000 Tonnen

Antwort C: Fast 10 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland weggeworfen – wohlgemerkt, es handelt sich um dezidiert weggeworfene Lebensmittel. Insgesamt gehen bis zu 18 Millionen Tonnen entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren (etwa durch Kühl- oder Schnittverluste).

AN WELCHEM TAG IM JAHR 2018 HAT DIE MENSCHHEIT DIE RESSOURCEN, WELCHE DIE NATUR IN EINEM JAHR WIEDERHERSTELLEN KANN, LAUT FORSCHUNGSERGEBNISSEN DES GLOBAL FOOTPRINT NETWORK VERBRAUCHT?

A) 12. September

B) 20. November

C) 1. August

Antwort C: Die Menschheit hat die natürlichen Ressourcen der Erde im Jahr 2018 theoretisch bereits am 1. August erschöpft. Die Berechnung basiert auf dem sogenannten ökologischen Fußabdruck. Grundlage ist die Kapazität der Erde, Ressourcen wie Wälder oder Wiesen aufzubauen und Abfälle wie CO₂ aufzunehmen (die sogenannte Biokapazität). Aufgerechnet wird demgegenüber der Bedarf der Menschen an diesen natürlichen Ressourcen. Zur ökologischen Erdüberlastung trägt wesentlich ein industrialisiertes Lebensmittelsystem mit Monokulturen, hohem Pestizid- und Düngemiteleinsatz sowie beträchtlicher Treibhausgasemission bei.





Kluge Ideen FÜR EIN BESSERES WIRTSCHAFTEN

ZIEL: Ökologische Handlungsoptionen entwickeln

MATERIAL: Eventuell Stifte, Plakate

ABLAUF: Die Schülerinnen und Schüler werden in Gruppen aufgeteilt und diskutieren Lösungsansätze für einige alltagsnahe ökologische Probleme der Lebensmittelproduktion. Informationsblätter für die einzelnen Gruppen finden Sie unter: www.issfair-netzt.de/ökologie



36

Die Ergebnisse und Handlungsoptionen stellen die Lernenden in einer kleinen Präsentation vor.

WEITE TRANSPORTWEGE UND DIE INDUSTRIELLE TIERHALTUNG SORGEN FÜR KLIMASCHÄDLICHE TREIBHAUSGASE.

Wie könnte man diesem Problem begegnen? Was könnt ihr in eurem Alltag konkret dagegen tun?

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG BEDEUTET EINEN HOHEN VERLUST VON WERTVOLLEN RESSOURCEN. SIE WIRD SOWOHL DURCH ÜBRIG GEBLIEBENE LEBENSMITTEL IM SUPERMARKT, DEREN MINDESTHALTBARKEITSDATUM ABGELAUFEN IST, ALS AUCH DURCH FEHLVERHALTEN IM PRIVATHAUSHALT VERURSACHT.

Wie kann man diesem Problem begegnen? Vor allem, was könnt ihr in eurem Alltag dagegen tun?

EIN INTENSIVER EINSATZ VON PESTIZIDEN BEDROHT DIE BIODIVERSITÄT, DEUTLICH ERKENNBAR ETWA AM DRAMATISCHEN RÜCKGANG DER INSEKTENPOPULATION.

Wie könnte man diesem Problem begegnen? Was könnt ihr in eurem Alltag dagegen tun?

TRANSPORT UND VERARBEITETE LEBENSMITTEL ERZEUGEN UNMENGEN AN PLASTIKMÜLL.

Was kann hiergegen getan werden? Was könnt ihr in eurem Alltag dagegen unternehmen?

GLOBALE GEMEINSCHAFTSGÜTER WIE DIE WELTMEERE ODER DIE ATMOSPHÄRE WERDEN DERZEIT NICHT NACHHALTIG GENUTZT.

Welche Maßnahmen könnte man ergreifen, um sie langfristig und für alle Menschen fair zu erhalten? Was könnt ihr in eurem Alltag dafür tun?



Tipp: Zur grundlegenden und zentralen Funktion des Bodens im Lebensmittelsystem führt Slow Food das Projekt „Boden Begreifen“ durch, mehr Infos und Materialien hierzu unter www.bodenbegreifen.de



Zur Lebensmittelverschwendung hat Slow Food im Projekt „Teller statt Tonne“ Materialien entwickelt, die unter www.teller-statt-tonne.de zu finden sind.





7.



Wir sind Ko- produzent*innen!

Jede Entscheidung darüber, was wir zu uns nehmen, beeinflusst unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden. Ebenso unterstützen wir damit ein bestimmtes System, Lebensmittel zu produzieren und zu verarbeiten. Ziel ist es, dass sich jeder Mensch dieser Verantwortung bewusst wird. Denn kaufen wir etwa Fertigprodukte aus dem Supermarkt, sind diese nur auf den ersten Blick günstig. Beim genaueren Hinschauen sind sie teures Gut. Denn sie hinterlassen Schäden in der Umwelt sowie bei der Gesundheit, die unsere Gesellschaft durch Reparaturzahlungen für Umweltschutzmaßnahmen sowie über steigende Krankenkassenbeiträge mitträgt. Während industrielle Lebensmittel intransparente Produktionswege aufweisen, können wir Lebensmittelhandwerker wie Bäcker aufsuchen, deren Getreide von ökologisch arbeitenden Landwirten aus der Region stammt. Die Entscheidungen zur Gestaltung unseres Lebensmittelsystems liegt bei uns.



Lokale Entdeckungen

MATERIAL: Internetzugang für die freie Recherche, Plakate und Stifte

ABLAUF: Die Teilnehmenden werden in Gruppen aufgeteilt. Jede Gruppe erhält eine Rechercheaufgabe, welche das Lebensmittelsystem ihrer Region betrifft. Denn um eine zukunftsfähige Lebensmittelerzeugung aktiv voranzutreiben, müssen mündige Verbraucherinnen und Verbraucher wissen, welche Möglichkeiten es vor Ort gibt.

Idealerweise verfügen die Jugendlichen über Computer und einen Internetzugang, so dass sie selbst recherchieren können. Ihre Resultate fassen sie auf einem Plakat zusammen und präsentieren sie vor der Klasse. Ziel ist eine eigenständig erarbeitete Übersicht der lokalen Lebensmittelwelt. Folgende Fragen sind dafür zu beantworten:

WENN IHR DIREKT BEI LANDWIRTEN KAUFT, KÖNNT IHR DEN EINFLUSS VON ZWISCHENHÄNDLERN VERRINGERN UND KLEINBÄUERLICHE LANDWIRTSCHAFT IN EURER REGION UNTERSTÜTZEN.

Wo aber gibt es in eurer Region ökologisch arbeitende Landwirte, eine Solidarische Landwirtschaft oder eine Lebensmittelkooperative? Gibt es andere Formen der Direktvermarktung (z. B. einen Bauernmarkt)? Was wird in eurer Region überhaupt angebaut?

TRADITIONELLE LEBENSMITTELHANDWERKER MACHEN EINEN WESENTLICHEN TEIL REGIONALER LEBENSMITTELKULTUR AUS.

Wo in eurer Region gibt es Bäckereien, Metzgereien, Konditoreien etc., in denen handwerklich gearbeitet wird? Achten sie auf nachhaltige Herstellung und berücksichtigen etwa Saisonalität und Regionalität, ökologische Produktion, faire Bezahlung? Was produzieren sie? Gibt es eine lokale Spezialität, für die sie bekannt sind?



WIE VIELE RESTAURANTS, INKLUSIVE SCHNELLRESTAURANTS UND IMBISSE, GIBT ES IN EURER STADT, IN EUREM VIERTEL ODER IN EUREM DORF UND WAS BIETEN SIE AUF IHRER SPEISEKARTE AN?

Findet mindestens fünf. Gibt es eine lokale Spezialität, für die sie bekannt sind? Welche von diesen Restaurants achten auf nachhaltige Herstellung?

WIE VIELE SUPERMÄRKTE, WOCHENMÄRKTE UND MARKTHALLEN GIBT ES IN EURER STADT, IN EUREM VIERTEL, IN EUREM DORF?

Welche dieser Märkte führen Produkte, die nachhaltig erzeugt wurden? Welche Waren werden dort angeboten?



Exkursions- leitfäden





„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

Carlo Petrini, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food

Exkursionen

Auf den folgenden Seiten finden Sie Ideen und Leitfäden für die Durchführung von Exkursionen rund um die Erzeugung und den Konsum von Lebensmitteln in Ihrer Region. Denn Besuche bei lokalen Lebensmittelakteurinnen und -akteuren setzen die Jugendlichen in Kontakt mit den Menschen, die täglich unsere Lebensmittel erzeugen und lassen sie die Arbeitsschritte, die hinter einem Produkt stecken, hautnah erleben. Die Schülerinnen und Schüler können ein Gespür dafür entwickeln, wie unser Konsum die biokulturelle Vielfalt unserer Regionen beeinflusst.

44 Idealerweise setzen Sie eine Exkursionsreihe, so dass Ihre Klasse einmal die gesamte Wertschöpfungskette eines Grundnahrungsmittels erlebt, von der Urproduktion über die Weiterverarbeitung bis zum Handel. Für das Beispiel Brot könnten Sie bei einem landwirtschaftlichen Betrieb beginnen und den ökologischen Getreideanbau diskutieren. Im zweiten und dritten Schritt könnte es in eine Backstube und auf einen Markt gehen. Das wird auf den folgenden Seiten skizziert und ist in ähnlicher Form auf andere Nahrungsmittel übertragbar.

Weitere Informationen dazu finden Sie auf der Website von *Iss Fair-Netz!* unter:



www.issfair-netzt.de/leitfaeden





Für alle Exkursionen gilt:

- ✓ Planen Sie möglichst großzügig Zeit ein, um den Schülerinnen und Schülern Raum für eigene Fragen zu geben.
- ✓ Organisieren Sie eine Kamera, um die Projektstage festzuhalten und mit den Schülern und Schülerinnen zu teilen oder auf der Schulhomepage zu veröffentlichen.
Wichtig: Holen Sie für Minderjährige eine Fotoerlaubnis mit Unterschrift ihrer Eltern ein.
- ✓ Geben Sie den Exkursionen einen Rahmen, in dem Sie das Thema bereits vor der Exkursion theoretisch im Unterricht aufgreifen. Dafür können Sie die Ideen der Themenblöcke nutzen. Für die Vor-Ort-Besuche: Planen Sie vorab gemeinsam mit den Ansprechpartnerinnen und -partnern auf Bauernhöfen, Bäckereien etc., wie der Besuch für den Nachwuchs am spannendsten und abwechslungsreichsten gestaltet werden kann. Die Jugendlichen sollten selber Hand anlegen, Teig kneten, im Acker wühlen und Gemüse schnippeln!
- ✓ Sie können diese Art von Besuchen auch dafür nutzen, Presse Ihrer Region einzuladen. Diese haben sicher Lust Sie zu begleiten. Landet das Thema in den Medien, gibt es einen noch größeren Mehrwert Ihres Engagements. Versuchen Sie es einfach mit einem Anruf in der Redaktion Ihrer Lokal- und Regionalmedien.



1.



Bauernhofbesuch mit Ernte

Ein Besuch auf einem Bauernhof und auf dem Acker kann beispielsweise dazu dienen, das Thema Lebensmittelverschwendung zu diskutieren. Denn die Jugendlichen haben hier im Vergleich zum konventionellen Supermarkt die Chance, auch einmal krummes und schiefes Gemüse in die Hand zu nehmen und werden sich dabei vielleicht wundern, warum dies, obwohl schmackhaft, nicht in den Handel gelangt.

Was muss im Vorfeld beachtet werden?

Sprechen Sie mit den Verantwortlichen zuvor den Ablauf ab und klären Sie die thematischen Schwerpunkte:

- ✓ Welchen zeitlichen Rahmen kann und sollte der Besuch haben? (Orientierung: Fünf bis sechs Stunden sollten Sie in jedem Fall einplanen)
- ✓ Was wird auf dem Hof produziert? Welche Gemüse- und Obstsorten werden angebaut? Gibt es auch Tierhaltung?
- ✓ Wie kann die Führung über den Hof gestaltet werden? Können die Schülerinnen und Schüler mit anpacken und bestenfalls ein Gemüse ernten? Welcher Zeitpunkt wäre dafür geeignet?

Wichtig zu beachten:

- ✓ Welche Kleidung und Materialien sollten die Jugendlichen dabei haben? Beispielsweise festes Schuhwerk, Sonnencreme, Schreibmaterial.
- ✓ Sind Schülerinnen und Schüler dabei, die Allergien haben? Darüber sollten sowohl Sie als auch die Ansprechpartnerinnen und -partner auf dem Hof Bescheid wissen.

Spannend zu erfahren:

Idealerweise haben Sie mit den Jugendlichen schon vor dem Besuch Fragen erarbeitet, die Sie den Landwirtinnen und Landwirten in einer Fragerunde stellen können. Dabei können auch der persönliche Hintergrund und die Beweggründe spannend sein:

- ? Wie sieht ein typischer Tagesablauf auf dem Hof aus?
- ? Wer ist auf dem Hof tätig und was sind ihre Aufgaben?
- ? Was wird wann angebaut und warum?
- ? Was passiert von der Aussaat bis zur Ernte?
- ? Handelt es sich um einen ökologisch arbeitenden Betrieb? Was unterscheidet ihn von konventionellen Betrieben?
- ? Wo werden die produzierten Lebensmittel verkauft und wer sind die Käuferinnen und Käufer?
- ? Werden Erzeugnisse für den Supermarkt aussortiert? Und falls ja, warum?
- ? Warum haben Sie sich dafür entschieden, Bäuerin oder Bauer zu werden?
- ? Von wem haben Sie diesen Betrieb übernommen?
- ? Was bedeutet für Sie ökologische Produktion?

- ❓ Wen beliefern Sie bzw. wer kauft Ihre Produkte und wo?
- ❓ Wie entscheiden Sie, was genau Sie anbauen?
- ❓ Woher bekommen Sie Saatgut?
- ❓ Wie sorgen Sie für Pflanzengesundheit?
- ❓ Vor welchen Herausforderungen stehen Sie aktuell in Ihrem Beruf?
- ❓ Was ist das Schöne an Ihrem Beruf?
- ❓ Was macht eine/n gute/n Landwirt/in Ihrer Meinung nach aus?
- ❓ Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe ist in den letzten Jahrzehnten stark gesunken – woran liegt das Ihrer Meinung nach?
- ❓ Was müsste sich Ihrer Meinung nach am derzeitigen Lebensmittelsystem ändern?
- ❓ Wie können Konsumentinnen und Konsumenten aus Ihrer Sicht dazu beitragen, nachhaltige Landwirtschaft zu fördern?

Möglicher Tagesablauf:

- 1 Begrüßung, Vorstellung
- 2 Rundgang über den Bauernhof
- 3 Frage- und Gesprächsrunde
- 4 gemeinsames Ernten
- 5 **Optional:** gemeinsames Kochen des geernteten Gemüses

Eine gute Anlaufstelle für die Auswahl ökologisch arbeitender Höfe, die besucht werden können, sind die „Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau“



www.oekolandbau.de/verbraucher/demonstrationsbetriebe





2.



Bäckereibesuch

Nutzen Sie den Besuch in handwerklich arbeitenden Betrieben, um den Jugendlichen grundlegende Techniken und aktuelle Herausforderungen des Handwerks zu demonstrieren und sie mitarbeiten zu lassen.

Was muss im Vorfeld beachtet werden?

Sprechen Sie mit der Bäckerin oder dem Bäcker den Tagesablauf ab und stellen Sie sicher, dass die Schülerinnen und Schüler selbst backen können. Dafür eignet sich die Herstellung von Baguette besonders gut, denn es nimmt beispielsweise nicht zu viel Zeit in Anspruch. Handwerklich arbeitende Bäckereien finden Sie beim Verein „Die Freien Bäcker – Zeit für Verantwortung e.V.“ (www.die-baecker.org).



Im Vorfeld ist abzuklären:

- ✓ Wie ist ein sinnvoller Ablauf für die Führung durch den Betrieb?
- ✓ Für wie viele Teilnehmenden ist Platz in der Stube?
- ✓ Welchen zeitlichen Rahmen kann und sollte der Besuch haben?
- ✓ Was können sie selbst backen?
- ✓ Welche Hygienevorschriften müssen berücksichtigt werden, etwa was Kleidung und Haarbedeckung angeht?
- ✓ Können Schülerinnen und Schüler verschiedene Getreide- und Mehlsorten begutachten?
- ✓ **Wichtig:** Vorab klären, ob Allergien vorliegen, über die die Bäckerin/der Bäcker informiert sein muss.
- ✓ Klären Sie vorab, ob es erlaubt ist, Fotos vor Ort zu machen.

Spannend zu erfahren:

- ? Wie viele Menschen arbeiten in dem Betrieb?
- ? Wie sieht ein typischer Tagesablauf aus?
- ? Was macht ein gutes Brot aus?
- ? Was wird hergestellt bzw. wie groß ist Ihr Sortiment?
- ? Stammen die Rohstoffe (Mehl, Nüsse etc.) aus ökologischer Erzeugung?
- ? Was für Mehlsorten gibt es und welche werden im Betrieb verwendet? (z. B. Unterschied Vollkornmehl/Weißmehl, unterschiedliche Mahlgrade etc.)
- ? Was ist ein Sauerteig und was muss bei seiner Herstellung beachtet werden?
- ? Welche Geräte/Maschinen werden in der Backstube verwendet?
- ? Wie funktioniert der Ofen?
- ? Wie werden die Waren verkauft? Wen beliefert die Backstube?
- ? Was bedeutet für Sie regional bzw. welchen Stellenwert hat Regionalität in Ihrem Betrieb?

- ❓ Wie unterscheidet sich Ihr Betrieb von konventionellen Bäckereien?
- ❓ Verwenden Sie Fertig-Backmischungen? Wenn nein, weshalb nicht?
- ❓ Weshalb verwenden Ihrer Meinung nach heutzutage viele Bäckereien Backmischungen?
- ❓ Die Zahl der Bäckereibetriebe ist in den letzten Jahrzehnten extrem gesunken – woran liegt das Ihrer Meinung nach?
- ❓ Wie könnte man Ihrer Meinung nach die Situation von kleinen Bäckereien verbessern?
- ❓ Was bedeutet für Sie „traditionelles Backhandwerk“?
- ❓ Was sind die schönsten Dinge in Ihrem Beruf? Weshalb macht er Spaß?
- ❓ Haben Sie Probleme, Nachwuchs zu finden?
- ❓ Was passiert bei Ihnen mit Brot oder anderen Produkten, die nicht gekauft werden und übrig bleiben?
- ❓ Wie können Konsumentinnen und Konsumenten traditionelles Backhandwerk unterstützen?

Möglicher Tagesablauf:

- 1 Begrüßung, Vorstellung
- 2 Rundgang durch die Backstube
- 3 gemeinsames Backen/Teig kneten
- 4 während des Backens im Ofen: Frage- und Gesprächsrunde
- 5 **Optional:** gemeinsame Brotzeit am Ende der Veranstaltung mit den frischen, selbst hergestellten Backwaren





Neue Sorte
Clementinen
10 Stück I
3.50

Red Lady
1kg
3.40
Neue Sorte
Trauben

Neue Sorte
1.2kg
2.00
Neue
Sorte

TOOTY

3.



Marktbesuch

Märkte sind vielfältig: Ob man den Wochenmarkt durchstreift, eine Markthalle erkundet oder einen Supermarkt näher betrachtet. Empfehlenswert ist, einen Vergleich zwischen Supermarkt und Wochenmarkt durchzuführen, da hierbei Unterschiede der Vertriebsformen besonders deutlich werden. Anfallender Verpackungsmüll, Herkunft und Saisonalität der angebotenen Produkte, Personaleinsatz sowie der persönliche Kontakt fallen hier sehr unterschiedlich aus.

Was muss im Vorfeld beachtet werden?

Recherchieren Sie, wo in Ihrer Nähe und an welchem Tag ein Wochenmarkt stattfindet oder ob es sogar eine Markthalle gibt. Idealerweise stellen Sie bereits vor Ihrem Besuch Kontakt zu einer Händlerin/einem Händler und/oder Produzentinnen und Produzenten her und klären, ob Ihre Klasse bei einem Standbesuch Produkte verkosten und eingehender Fragen stellen kann. Bei einem Supermarkt fragen Sie am besten vorab, ob eine größere Schülergruppe erwünscht und eine kleine Führung möglich ist. Klären Sie außerdem vorab, ob es erlaubt/erwünscht ist, Fotos vor Ort zu machen.



Auf der Homepage von *Iss Fair-Netz!* gibt es unter www.issfair-netzt.de/markt Arbeitsblätter für eine Schnitzeljagd über einen Wochenmarkt oder in einer Markthalle. Sie eignen sich gut dafür, die Schüler*innen selbstständig den Markt erkunden zu lassen. Auch für den Supermarkt finden Sie entsprechende Arbeitsblätter.

56

Spannend zu erfahren:

Fragen an Ansprechpartnerinnen und -partner auf dem Markt/Wochenmarkt:

- 🔍 Welche Produkte bieten Sie an?
- 🔍 Stellen Sie die Produkte selbst her? Falls nicht, woher beziehen Sie die Produkte?
- 🔍 Achten Sie bei Ihren Produkten auf nachhaltige Produktionsweisen (ökologisch, fair)?
- 🔍 Wie sieht ein typischer Tagesablauf an einem Markttag aus?
- 🔍 Wer kauft bei Ihnen ein? Laufen die Geschäfte gut? Wie viel verkaufen Sie durchschnittlich an einem Markttag?
- 🔍 Worauf achten die Kunden beim Kauf?
- 🔍 Was unterscheidet Ihren Stand vom Angebot im Supermarkt?
- 🔍 Wie viel Verpackungsmüll fällt bei Ihnen an?
- 🔍 Was passiert mit Waren, die Sie nicht verkaufen?

An Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter während eines Supermarktbesuchs:

- 🔍 Wie viele Produkte bieten Sie an?
- 🔍 Woher beziehen Sie Ihre Produkte? Wie hoch ist der Anteil an Fertigprodukten?
- 🔍 Wie sieht ein typischer Tagesablauf bei Ihnen aus?
- 🔍 Welche Rolle spielen Regionalität und Saisonalität in Ihrem Supermarkt?
- 🔍 Wie viel Verpackungsmüll fällt in Ihrem Markt durchschnittlich an?
- 🔍 Wer kauft bei Ihnen ein? Worauf achten Kunden bei Ihrem Kauf?
- 🔍 Wie viel Umsatz macht der Supermarkt durchschnittlich an einem Tag?

Möglicher Tagesablauf:

- 1 Ankommen, erster freier Rundgang und Orientierung
- 2 Schnitzeljagd über den Markt
- 3 Besprechung der gesammelten Informationen
- 4 Frage- und Gesprächsrunde
- 5 **Optional:** Einkauf von Brotzeit auf dem Markt und gemeinsames Essen





Slow Food[®]

Deutschland
gemeinnützige UG

Slow Food – weil Ernährung uns alle angeht!

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein Ernährungssystem einsetzt, das Menschen jetzt und in Zukunft mit nährstoffreichen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln versorgen kann. Dafür müssen artenreiche Ökosysteme, kleinbäuerliche Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Arten- und Sortenreichtum sowie Kulturlandschaften geschützt werden. Slow Food ist politisch aktiv und setzt bundesweit Projekte, Veranstaltungen und Aktionstage zur Ernährungs- und Geschmacksbildung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene um. Sie erleben den Unterschied zwischen industriell und handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit allen Sinnen, lernen Erzeugerinnen und Erzeuger kennen und begreifen, wie vielfältig, bunt, regional verschieden und mit den Jahreszeiten variierend unsere Nahrung ist und sein sollte. Dieses Engagement ermöglichen die Slow-Food-Mitglieder. Ob rein ideell und finanziell oder aktiv vor Ort.



www.slowfood.de/mitgliedwerden

Kontaktdaten:

Slow Food Deutschland gUG
Luisenstraße 45
10117 Berlin
(0 30) 2 00 04 75-14
www.slowfood.de

Ansprechpartner „Iss Fair-Netz!“

Andreas Fischer
a.fischer@slowfood.de

Bildrechte:

S. 8/9: Jon Moore (Holz), Kelli Tungay (Stifte), unsplash.com / S. 14: © Stefan Abtmeyer
S. 17: © Stefan Abtmeyer / S. 18: © Slow Food Archiv / S. 22: © Denise Williamson
S. 28: © Harald Scholl / S. 32: © Stefan Abtmeyer / S. 54: Dietmar Rabich / Wikimedia
Commons / „Münster, Wochenmarkt -- 2015 -- 7410“ / CC BY-SA 4.0



Gefördert von Engagement Global im Auftrag des



Gefördert aus Mitteln des kirchlichen Entwicklungsdienstes
durch **Brot für die Welt** – Evangelischer Entwicklungsdienst

Gefördert von



Für den Inhalt dieser Publikation ist allein Slow Food Deutschland gemeinnützige UG (haftungsbeschränkt) verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

