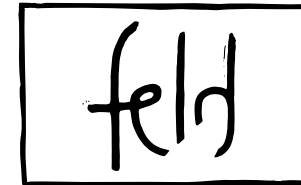


Kontakt

Claudia Sacher: 0681 / 81 81 43 42

feld-verein@gmx.at

<http://feld-verein.at/schulprojekt/>



VEREIN zur Nutzung
von Ungenutztem

feld-Schule

feld-Schule



Das Projekt feld-Schule wurde durch die Projektpartnerschaft mit Mutter Erde ermöglicht



und in Zusammenarbeit mit dem NEuE Verein e.V. entwickelt.

EXKURSIONEN & PROJEKTSTUNDEN Übersicht

Begleithefte inklusive Materialien und Hintergrundinformationen
ausgearbeitet für Kinder und Jugendliche von 7 - 10 bzw. 10 - 14 Jahre

EXKURSIONEN

Wo werden Lebensmittel produziert?

Wo bekomme ich meine Lebensmittel her?

Wie kommt die Ware in den Supermarkt?

Wie viel darf ein Kilo Kartoffeln kosten?

Schauplätze für unsere Exkursionen sind landwirtschaftliche Betriebe, Gemeinschaftsgärten und Verkaufsstellen im urbanen Raum.

Exkursion 1 – Lebensmittelbeschaffung im urbanen Raum

Bei einem Streifzug durch die Stadt werden alternative Möglichkeiten zur Beschaffung von Lebensmitteln aufgezeigt. Eine Challenge im Supermarkt vermittelt den Jugendlichen wesentliche Kriterien, die bei der Kaufentscheidung abgewogen werden und Einfluss auf die Umwelt haben. Die Jugendlichen lernen bei den einzelnen Stationen unterschiedliche Vermarktungswege und deren Vor- und Nachteile kennen.

Ideale Jahreszeit: Jahreszeitenunabhängig

Exkursion 2 – Die Vielfalt am Feld

Die Vielfalt am Feld wird in einem Gemeinschaftsgarten erforscht. Was blüht/wächst gerade? Was ist erntereif? Was esse ich von der Pflanze? Nachdem die Jugendlichen die Pflanze als Lebewesen und ihre essbaren Teile erfahren haben, erkunden sie die Sorten- und Pflanzenvielfalt im Garten. Der Bezug zur Saisonalität unterstützt sie dabei.

Ideale Jahreszeit: Frühjahr - Herbst

Exkursion 3 – vom Feld bis in die Küche

Nach der Ernte ist vor der Ernte – die Jugendlichen verfolgen den Kreislauf der Feldfrüchte weiter. Aussortieren, lagern, liefern - vom Feld bis in die Küche soll der Weg der Waren transparent dargestellt werden. Die Klassifizierung der Ernte und die Preisgestaltung für Supermarkt-Produkte werden genauer unter die Lupe genommen.

Ideale Jahreszeit: Sommer - Winter



PROJEKTSTUNDEN

Schmeckt frisches Joghurt und Joghurt kurz nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum unterschiedlich?

Welche Geschmacksrichtungen passen zusammen?

Was mache ich mit zu viel Obst im Sommer?

Im thematischen Zusammenhang mit den Exkursionen wurden folgende Projektstunden ausgearbeitet:

Projektstunde 1 – Reste verwerten statt wegwerfen

Angefangen mit einem Sinnestraining zur Unterstützung der Entscheidungsfindung von genießbaren Lebensmitteln geht es in die praktische Kocherfahrungen. Dabei werden die Grenzen und Möglichkeiten in Bezug auf Verwertbarkeit von optisch nicht mehr einwandfreien bzw. übriggebliebenen Zutaten in der Praxis erkundet.

Projektstunde 2 – Vom Blatt bis zur Wurzel: So vielfältig ist unser Gemüse

Regionalität ist ein wichtiger Begriff – aber welches Gemüse und Obst wächst eigentlich in der Region und wo kommt es ursprünglich her? Die Jugendlichen nehmen eine geografische Zuordnung unterschiedlicher Sorten vor und begründen diese. Im praktischen Teil des Workshops wird Obst verkostet und anhand z.B. des Apfels die Sorten- und Geschmacksvielfalt erlebt. Beim Zubereiten wird der Fokus auf die Verwendung der gesamten Pflanze gelegt, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Projektstunde 3 – Saisonalität und Verfügbarkeit das ganze Jahr über / Techniken des Haltbarmachens

In dieser Projektstunde lernen die Jugendlichen praktische Methoden des Konservierens bzw. Haltbarmachens von Lebensmitteln kennen. Um die Vielfalt der Wege aufzuzeigen werden in einer Gruppenarbeit verschiedene Techniken selbstständig erarbeitet und ausgewählte Methoden in der Praxis umgesetzt. Sie können die fertigen Produkte (und damit auch die Information um die Herstellung) mit nach Hause nehmen und weitergeben.

