



VEREIN zur Nutzung
von Ungenutztem

feld-Schule



EXKURSION 1

Lebensmittelbeschaffung im urbanen Raum

Begleitheft zur Durchführung inklusive Druckvorlagen und Hintergrundinformationen

7 - 10 Jahre | 06 / 2018

feld-Schule

Im Rahmen des Projektes „feld-Schule“ wurden Unterlagen für Exkursionen (EX) und Projektstunden (PS) für Jugendliche ausgearbeitet und umgesetzt, die den nachhaltigen/ressourcenschonenden Umgang mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln fördern.

Durch das direkte Erfahrbar-Machen des Kreislaufes der Lebensmittel vom Acker bis zum Teller wird den Jugendlichen der sorgfältige Umgang mit vorhandenen Ressourcen vermittelt. Die ausgearbeiteten EX & PS sind auf praktischer Erfahrung aufgebaut, das Erleben mit allen Sinnen steht im Mittelpunkt.

Anhand von praktischen Beispielen - teilweise im Stadtraum, in Gemeinschaftsgärten oder auf landwirtschaftlichen Betrieben - werden die Zusammenhänge bzw. Herausforderungen in der Lebensmittelherstellung und -weiterverarbeitung und der damit einhergehenden Umwelteinflüsse (Auswirkungen auf Boden, Lebensraum, Biodiversität etc.) gelehrt.

Ein sorgfältiger Umgang mit vorhandenen Ressourcen und die Wertschätzung bereits produzierter, regionaler und qualitativ hochwertiger Lebensmittel stellen eine wichtige Basis für zukünftige Entscheidungsträger_innen und Konsument_innen dar. Dies zieht auch ökologisch positive Folgen (Erhaltung der Lebensgrundlagen, Natur- und Umweltschutz) nach sich.

Einsatz der Unterlagen

Die Exkursionen und Projektstunden sind sehr stark auf die praktische Ausübung angelegt, damit den Jugendlichen die Inhalte noch besser vermittelt werden können. Dafür wurden die einzelnen Exkursionen mit den Inhalten der Projektstunden angeglichen und umgekehrt. Eine gekoppelte zeitnahe Durchführung beider ist empfehlenswert, z.B. EX1 und PS1. Natürlich können einzelne Themenschwerpunkte auch im Unterricht aufgearbeitet werden.

Die fächerübergreifende Thematik ist anwendbar in Projekttagen oder einzelnen Unterrichtsstunden:

Primarstufe: Sachunterricht, Ethik/Religion

Sekundarstufe: Biologie, Geografie, Ethik/Religion, Geschichte, Kochen/Ernährung

INHALTSVERZEICHNIS

EXKURSION 1

Organisation und Vorbereitung der Exkursion	4
Behandelte Themenbereiche & Übersicht der Stationen / Einführung	5
1. Station "Direktvermarktung"	6
2. Station "Foodcoop"	7
3. Station "Dachgarten"	8
4. Station "Fairteiler"	9
Abschluss	10
HINTERGRUNDWISSEN	11-13
DRUCKVORLAGEN	14-17

IMPRESSUM

Redaktion: feld-Verein, Sonnenburgstr. 11, 6020 Innsbruck; **Grafik:** Luzia Dieringer, Claudia Sacher; **Text/Überarbeitung:** Josefa Friedel, Maria Rosa Paulmichl, Sarah Kerle, Maria Lerchbaumer; **Fotografien:** Fotos von Projektstunden/Exkursionen: © feld-Verein 2018
Die Unterlagen zur feld-Schule werden unter der Creative Commons Lizenz CC-BY-SA-NC zur Verfügung gestellt.

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 mach 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 / Kochtechniken

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 selbständig 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.



EXKURSION - LEBENSMITTELBSCHAFFUNG IM URBANEN RAUM

Überblick, Dauer & Thema

Hinweise

Altersgruppe: 7 - 10 Jahre

Schulstufe: Volksschule

Empfohlene Gruppengröße: max. 25 Kinder (Die jeweiligen Stationen werden in kleineren Gruppen durchgeführt. Die empfohlene Gruppengröße wird bei jeder Station angeführt.)

Dauer: ca. 2,5 Stunden (inkl. Pausen und Wegzeit; reine Arbeitszeit beträgt 2 Stunden)

Ablauf der Exkursion

Die Exkursion wird in Form eines Stadtspaziergangs abgehalten, bei dem die Jugendlichen mehrere Möglichkeiten der Lebensmittelversorgung erfahren und erleben.

Thema & Ziel der Exkursion

1. Arten der Lebensmittelbeschaffung

Welche Möglichkeiten des Lebensmittelbezugs im urbanen Raum, in der unmittelbaren Umgebung der Kinder gibt es?

2. Wertschätzung von Lebensmitteln

Was bedeutet die Wertschätzung von Lebensmitteln in Bezug auf die verschiedenen Möglichkeiten beim Einkauf? Welche Entscheidungs- und Einflussmöglichkeiten hat der Kunde/die Kundin und welche weiteren Konsequenzen hat die getroffene Entscheidung?

Pausenzeit

Insgesamt wurden 15 min für Pausenzeiten eingeplant, die individuell zwischen den einzelnen Stationen eingesetzt werden können.

Dauer der Stationen

Die angegebene Dauer der Stationen in Minuten kann nur einen Richtwert darstellen.

Organisation & Vorbereitung der Exkursion

Stationen

- Recherche: Welche Arten der Lebensmittelversorgung gibt es im direkten Umfeld und welche davon möchte ich mit den Kindern besuchen?
- Kontakt mit den jeweiligen Organisationen (Foodcoop, Gemeinschaftsgarten, ...) herstellen
- Zufahrt/Zugang, Öffnungszeiten abklären, Barrierefreiheit gegebenenfalls überprüfen
- Materialien drucken & mitnehmen
- Abklärung der Route und Distanz zwischen den einzelnen Stationen; wie werden die Wege zurückgelegt? Transport und Tickets gegebenenfalls organisieren

Lebensmittel

- Im Rahmen der Exkursion werden einige Lebensmittel mitgenommen: Können die auf der Exkursion erworbenen Produkte in der Projektstunde verarbeitet werden?
- Wie und wo können die mitgenommenen Produkte für die Projektstunde gut gelagert werden?

Information für Kinder & Betreuungspersonen

- Jause & Trinkflaschen mitnehmen, da die Exkursion mehrere Stunden dauert
- Wetterangepasste Kleidung und Schuhwerk anziehen

VORBEREITUNGSLISTE

- Ausdruck des gesamten Ablaufs
- Einkaufsliste: Papier oder Tafel und dazugehöriger Stift/Kreide
- 2 leere Transportgefäße für Butter und Käse, Eierschachtel
- Kressesamen und Blumentöpfe (z.B. abgeschnittene Tetrapackboxen) für den Dachgarten
- Ausdruck Direktvermarktung
- 4 Milchflaschen á 0,5 Liter und Kleingeld für Automaten
- Tragetaschen für den Transport (Fairteiler)
- Straßenkreiden (optional für Abschlussrunde)

Behandelte Themenbereiche & Übersicht der Stationen

Einführung

Treffpunkt ist ein ruhiger Ort in der Nähe der ersten Station. Die beteiligten Personen, der Grundablauf, die Inhalte der Exkursion und die gemeinsamen Spielregeln werden vorgestellt.

1. Station „Direktvermarktung“

Die Kinder erkennen die Gedanken der Direktvermarktung: keine weiten Transportwege, regionale Lebensmittel; meist reduzierte Verpackung; persönliche Auswahl der Produzent_innen und Produkte; Kontakt und Austausch mit den Produzent_innen; keine Finanzierung von Zwischenhändler_innen notwendig, direkter Geldfluss zwischen Konsument_innen und Produzent_innen.

2. Station „Foodcoop“

Die Kinder lernen das Konzept der Foodcoop kennen und beziehen Lebensmittel von dieser. Eine Foodcoop ist eine Gemeinschaft, in der jede_r mitarbeitet und nicht nur konsumiert; das Sortiment wird gemeinsam definiert und aus der Region bezogen; Planung ist notwendig: Jeder Haushalt bestellt im Vorhinein, es werden nur diese Bestellungen geliefert; wenig Spontaneität im Einkauf frischer Lebensmittel möglich.

3. Station „Dachgarten“

Die Kinder entdecken die Philosophie des Dachgartens: anstatt Geld wird Zeit und Kreativität investiert; Eigenbestimmung der angebauten Lebensmittel und der Anbauform, verpackungsfrei, regional, saisonal, Planung ist wichtig, Selbstversorgung.

6. Station „Fairteiler“

Den Kindern wird die konsumkritische Herangehensweise des Fairtailers klar: der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken und Lebensmittel weitergeben in Form eines kostenfreien Systems. Zentral ist die Frage: Wo kann ich übrig gebliebenes Essen weitergeben, wo bekomme ich Essen her?

Abschluss

Den Abschluss bildet eine kurze Zusammenfassung der Stationen und Evaluierung, sowie eine gemeinsame Jause.

Einführung

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 25

Material: -

Druckvorlagen: Spielregeln S. 15-17

Begrüßung & Vorstellung der Gruppe

Ablauf der Exkursion

Kurzen zeitlichen Ablauf der Exkursion darstellen

Wo starten wir? Wann gibt es Pausen?

Themen der Exkursion

Arten der Lebensmittelbeschaffung, Wertschätzung von Lebensmitteln

Vorschlag für Spielregeln

Für ein respektvolles Miteinander schlagen wir vor, dass gemeinsame Spielregeln vorab erklärt oder wiederholt werden, wie z.B.

wir achten aufeinander - das heißt, wir achten darauf, dass:

- jede_r kann etwas sehen
- jede_r kann etwas hören
- jede_r kann fragen
- jede_r bleibt bei seiner Gruppe
- gebt den Spielen die Chance, euch zu überraschen

Einkaufsliste

Gemeinsam wird eine Einkaufsliste für den heutigen Tag erstellt (Zutaten in Absprache mit dem darauffolgenden Workshop erstellen). Nun lassen wir die Kinder:

- die typische **Verpackungsgröße** und **Verpackungsweise** des Produkts erzählen
- den **Ort**, wo sie normalerweise einkaufen oder eine andere Bezugsquelle nennen (z.B. Wo kauft ihr normalerweise Milch? Antwort: Im Supermarkt, holen wir beim Bauern etc.)

1. Station „Direktvermarktung“

Dauer: 20 min

Gruppengröße: max. 13

Material: 4 Milchflaschen 0,5 Liter und Kleingeld für den Automaten

Behandelte Themenbereiche: Die Kinder erkennen die Gedanken der Direktvermarktung: keine weiten Transportwege, regionale Lebensmittel; meist reduzierte Verpackung; persönliche Auswahl der Produzent_innen und Produkte; Kontakt und Austausch mit den Produzent_innen; keine Finanzierung von Zwischenhändler_innen notwendig, direkter Geldfluss zwischen Konsument_innen und Produzent_innen.

Ablauf

Die gesamte Gruppe wird halbiert. Ein Teil beschäftigt sich mit dem Milkomat an sich und kauft Milch ein, der andere Teil erkundet den Bauernhof, bis die Stationen getauscht werden.

Frage-Antwort (10 min)

- Was ist das? - Ein Milkomat: ein mit frischer Milch befüllter Automat, der auf Knopfdruck Milch ausgibt. Meistens stehen die Automaten direkt neben dem Stall/Hof des Milchbauern/der Milchbäuerin.
- Wie funktioniert es? - Die Milch kommt direkt vom Bauernhof in dieses Aufbewahrungsgefäß und wird hier gekühlt, damit die Milch frisch bleibt und jederzeit abholbereit ist.
- Wer darf hier einkaufen? - Jede_r, der den Preis in Münzen mithat, darf sich hier bedienen. Es ist wichtig, dass derjenige/diejenige selbst ein Gefäß mitnimmt.
- Wer befüllt das? - Jeden Tag wird die Milch vom Bauern/von der Bäuerin frisch eingefüllt, damit die beste Qualität garantiert wird.
- Wieviel Milch wird hier gekauft? Wieviel l Milch gibt eine Kuh? - Die Jugendlichen dürfen raten, die Antwort bitte vorab erfragen. Die beiden, die mit ihren Antworten am nächsten kommen, dürfen die beiden ½ l Flaschen befüllen.
- Wo sind denn die Kühe? - Direkt im Stall dahinter, ihr könnt sie riechen und teilweise auch hören!

Bauernhof erkunden (10 min)

Um den direkten Bezug zum Bauernhof und der Milchwirtschaft aufzubauen, bekommen die Kinder Zeit sich umzusehen. Gemeinsam wird gerochen und gehört um Details zu erfahren. Anschließend werden die Tiere beobachtet.

Ergänzende Erklärung

Die Wertschätzung erfolgt, indem man persönlich entscheidet, direkt zum/zur Anbieter_in zu gehen. Somit sind keine Zwischenschritte/Zwischentransporte oder -händler_innen nötig. Ebenso findet ein persönliches Kennenlernen der Produzent_innen statt, die Lebensmittel sind großteils regional. Hier kann auch meist ein bisschen hinter die Kulissen geschaut werden (wie sieht der Hof aus, wo und wie werden die Tiere gehalten) oder jeder_r kann direkt Fragen stellen, die für die Produktwahl wichtig sind (Wo werden die Tomaten angebaut?). Manche Verkaufsstellen sind an Öffnungszeiten gebunden (Marktstand), manche sind rund um die Uhr zugänglich (z.B. Automat). Der Aufwand für die Produzent_innen ist auch überall ein anderer: steht er selbst von früh morgens bis mittag am Marktplatz oder befüllt er die Regale des Ladens/des Automaten?



Milkomat in Innsbruck: eine von vielen Arten der Direktvermarktung

2. Station „Foodcoop“

Dauer: 30 min

Gruppengröße: max. 13

Material: 2 leere Transportgefäße für Käse und Butter, Eierschachtel

Behandelte Themenbereiche: Die Kinder lernen das Konzept der Foodcoop kennen und beziehen Lebensmittel von dieser. Eine Foodcoop ist eine Gemeinschaft, in der jede_r mitarbeitet und nicht nur konsumiert; das Sortiment wird gemeinsam definiert und aus der Region bezogen; Planung ist notwendig: Jeder Haushalt bestellt im Vorhinein, nur diese Bestellungen werden geliefert; wenig Spontantät im Einkauf frischer Lebensmittel möglich.

Vorbereitung

Im Regelfall haben nur Mitglieder Zutritt zu den Räumlichkeiten der Foodcoop - Zugang mit jeweiliger Ansprechperson klären. Bitte auch z.B. mit dem Ladendienst die Bestellung für die Kinder organisieren. Der Einkauf sollte mit dem Kochworkshop abgestimmt werden bzw. sollte Verwendung für die eingekauften Produkte im Vorhinein überlegt sein!

Ablauf

Rollenspiel (20 min)

Der/die Exkursionsleiter_in schlüpft in die Rolle eines Produzenten/einer Produzentin und liefert die Ware in die Foodcoop. Durch Fragen an die anwesenden Kinder wird der wöchentliche Ablauf einer Foodcoop bis hin zum Einkauf durchgespielt.

- Wohin werden die Produkte eingeräumt? - Jede Foodcoop ist räumlich anders ausgestattet, doch jedes Produkt hat seinen Platz - wie in jedem Geschäft. Gemeinsam wird die Ware eingeräumt und auf Vollständigkeit kontrolliert.
- Was kann ich hier alles einkaufen? - Hier kann man alle möglichen Produkte der Saison kaufen. Es gibt von Gemüse über Hülsenfrüchte wie Linsen, Kichererbsen oder Milchprodukte wie Käse, Joghurt, Milch auch Eier und vieles mehr. Alles von Landwirt_innen der Umgebung und biologisch angebaut bzw. produziert.
- Wer darf hier einkaufen? - Jede_r, der/die Mitglied einer Foodcoop ist. Für uns gibt es eine Sondergenehmigung.
- Was ist das eigentlich? - Das ist eine Foodcoop, ein Verein, der die Möglichkeit bietet, biologische und regionale Produkte, also von Bauern/ Bäuerinnen aus der näheren Umgebung zu erwerben.
- Wann kann ich hier einkaufen? - jede Foodcoop hat geregelte Anlieferzeiten und Einkaufzeiten, innerhalb derer die Vereinsmitglieder ihre bestellten Waren abholen können.
- Wie kann ich hier einkaufen? - Jedes Vereinsmitglied muss meist mehrere Tage vorab seinen Einkauf bekannt geben. Dafür sind unterschiedliche Systeme vorhanden. Am Einkaufstag werden die bestellten Waren gewogen, abgepackt und abgerechnet. Die Kinder suchen z.B. für die Eier eine Verpackung. Hier

merken sie, dass es bei der Vorausplanung auch darum geht, eigenes Verpackungsmaterial mitzubringen. Dies zeigt sich ebenfalls beim Käse.

- Wie bezahle ich? - Anschließend wird den Kindern gezeigt, wie die Waage funktioniert und wie der Preis berechnet wird. Anders als im Supermarkt wird nicht an der Kassa bezahlt, das Bezahlsystem ist in jeder Foodcoop selbst geregelt. Hier ein Beispiel: Jedes Mitglied bezahlt im Vorhinein auf ein Konto ein, von dem es dann die einzelnen Einkäufe abzieht. Besitzt man nur noch ein geringes Vermögen im Vorschuss, muss abermals Geld eingezahlt werden, damit man wieder einkaufen kann. In den Ordnern sind die Vornamen alphabetisch geordnet, damit jede_r in seine Liste den jeweiligen wöchentlichen Einkauf mit Endpreis eintragen kann. Die Ordner, also die Kontoblätter, werden einmal im Jahr von den Verantwortlichen überprüft, nachgerechnet, damit finanziell keine

Einkaufen (10 min)

Die vorbestellte Ware wird nun nach den Regeln der Foodcoop eingekauft. Das heißt: suchen, abwägen, Preis berechnen und in das Kontoblatt eintragen. Die Kinder handeln wie jedes andere Mitglied der Foodcoop auf Vertrauensbasis und nach bestem Wissen und Gewissen.

Ergänzende Erklärung

Die Grundprinzipien der Foodcoop basieren auf einer Gemeinschaft, die eigenverantwortlich handelt, sich Aufgaben auch aufteilt und so den Laden am Laufen hält. Jede_r ist aufgefordert einen kleinen Beitrag zu leisten. Es gibt kein Personal für die Kassa, die Regalbetreuung, das Einkaufen oder die Reinigung - alles machen die Einkäufer_innen selbst. Man spart sich den Zwischenstopp des Handels, der dieses Personal sonst stellt, aber auch mitkassiert. Außerdem kann mitentschieden werden, was angeboten wird, es gibt Kontakt zu den Produzent_innen und die Wege der Lebensmittel können nachverfolgt werden (Produzent_innenbesuch). Eine gewisse Organisation ist hierfür nötig. Außerdem lernen die Mitglieder die Lebensmittel wieder mehr zu schätzen und es wird auf die Verpackung geachtet, das heißt viel weniger Müll produziert, als im Supermarkt.



Foodcoop, Innsbruck - Lagerbesichtigung

3. Station „Dachgarten“

Dauer: 25 min

Gruppengröße: max. 13

Material: Kressesamen und Blumentöpfe (z.B. abgeschnittenen Tetrapack)

Behandelte Themenbereiche: Die Kinder entdecken die Philosophie des Dachgartens: anstatt Geld wird Zeit und Kreativität investiert; Eigenbestimmung der angebaute Lebensmittel und der Anbauform, verpackungsfrei, regional, saisonal, Planung ist wichtig, Selbstversorgung.

Ergänzende Erklärung

Hier wird alles in selbst geplanten Beeten angebaut. Die Mitglieder können mitbestimmen, was angebaut wird. Die Zeit für die Pflege, die investiert wird, wird untereinander aufgeteilt. Ich kann mich somit selbst versorgen, brauche weder Bauer/ Bäuerin, noch Handel, ich kann (fast) alles, was ich gerne esse, selber säen, pflegen und ernten. Das Risiko des Ernteausfalls trage ich allerdings auch. Bestenfalls gibt es erfahrene Gärtner_innen in der Gruppe, die Erfahrungswerte, Tipps und Tricks einbringen können. Zum Starten gibt es auch Kurse, Literatur, Videos etc.

Ablauf

Erkunden (10 min)

- Schaut euch mal um (ihr könnt gerne die Pflanzen anfassen, bitte nichts ausreisen)
- Sucht eine Pflanze, die weich ist und stellt euch daneben.
Frage: Welche Pflanze ist das und wofür wird sie verwendet?
- Sucht euch eine Pflanze, die riecht und stellt euch daneben.
Frage: Welche Pflanze ist das und wofür wird sie verwendet?

Ansäen (15 min)

Vorbereitete Samen (z.B. Kressesamen) werden gemeinsam angesät. Dazu geben die Kinder Erde in einen Behälter (z.B. ein aufgeschnittenes Tetrapack, damit die Kinder die angesäten Samen mitnehmen können - gleichzeitig sehen sie, wie sie Ungenutztes nutzen können). Darauf dürfen die Samen verteilt und angegossen werden. Gemeinsam wird ein_e Beauftragte_r zur Pflege bestimmt. Kurze Pflegehinweise je nach Samen werden mitgegeben.



Dachgarten: Was wächst denn hier noch?



Dachgarten: Gemeinsam aussäen

4. Station „Fairteiler“

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 25

Material: Tragetaschen

Behandelte Themenbereiche: Den Kindern wird die konsumkritische Herangehensweise des Fairtailers klar: der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken und Lebensmittel weitergeben in Form eines kostenfreien Systems. Zentral ist die Frage: Wo kann ich übrig gebliebenes Essen weitergeben, wo bekomme ich Essen her?

Ablauf

Frage-Antwort (5 min)

Alle versammeln sich um den Kühlschrank.

- Was ist das? - Fairteiler, ein Kühlschrank
- Warum steht hier ein Kühlschrank im öffentlichen Raum? - damit Essen weitergegeben werden kann
- Wer gibt die Lebensmittel in den Kühlschrank? - private Personen, Kooperation mit Geschäften
- Woher kommen die Lebensmittel? - aus privaten Haushalten oder vom Handel
- Wie ist das organisiert? - Jede_r kann Lebensmittel reingeben und rausnehmen nach Bedarf, Grundstock und Kontrolle ist meist über den Verein Foodsharing organisiert
- Wer darf es verwenden? - Jede_r
- Spontaneinkäufe thematisieren - Kreativität in der Küche gefragt
- Wertschätzung von Lebensmitteln
 - Bleibt bei euch zu Hause manchmal Essen übrig?
 - Was macht ihr mit diesem Essen? - Nachbarn / Freund_innen / App / Obdachlosenküche etc.

Lebende Landkarte (5 min)

- Was ist drinnen?
- Was kann man davon verwenden?

Einzelne Produkte des Fairteilers werden nun kurz untersucht und dann hochgehalten. Wer der Meinung ist, etwas ist noch essbar stellt sich auf die rechte Seite. Wer denkt: "Nein, das ess ich sicher nicht mehr" geht in die linke Raumhälfte.

Auf die Einschätzung der Kinder reagieren oder sie untereinander diskutieren lassen (z.B. MHD-Überschreitung muss nicht heißen, dass es nicht mehr genießbar ist, Geruch und Optik einschätzen).

Einkauf

- Was wollen wir mitnehmen zum Verkochen am nächsten Tag?

Gemeinsam wird beschlossen, was verwertbar ist und/ oder was probiert werden möchte. Auch hier übernimmt ein Kind die Verantwortung für das Produkt.

Ergänzende Erklärung

Fairteiler basiert auf Geben und Nehmen aller Nutzer_innen. Die Wertschätzung der Lebensmittel steht im Vordergrund. Es wird nichts Schlechtes oder Schimmeliges hier abgegeben, nur was jede_r selber noch essen würde, aber z.B. nicht verbrauchen kann wenn man verreist oder es einem persönlich nicht schmeckt. Statt Lebensmittel wegzwerfen und zu verschwenden, können sie hierher gebracht werden und jemand anderes erfreut sich eventuell daran. Im Fairteiler geplant "einkaufen" zu gehen ist nicht möglich. Vorab ist nie klar, was dort abgegeben wird und verfügbar ist. Daher muss die Lebensmittelversorgung kreativ und flexibel gestaltet werden, wenn der Fairteiler einbezogen werden will.



Fairteiler: Was würde ich noch essen?

Abschluss

Dauer: 25 min

Gruppengröße: max. 25

Material: evtl. Straßenkreide

Ablauf

Einkaufsliste

Die Liste vom Beginn der Exkursion abgleichen:

- Wo haben wir das Produkt gekauft?
- Wie schaut das Produkt heute aus? im Vergleich wie ihr es kennt?

Die auf der Exkursion erworbenen Lebensmittel für die mögliche anschließende Projektstunde werden einer verantwortlichen Person übergeben.

Evaluierung

Alle Stationen werden nochmals kurz angesprochen und die Eckpunkte der Exkursion zusammengefasst:

- Station "Direktvermarktung": Einkauf direkt beim Produzenten / bei der Produzentin
- Station "Foodcoop": alles selber organisiert
- Station "Dachgarten": selber anbauen
- Station "Fairteiler": geben und nehmen, Lebensmittelverschwendung

Jedes Spiel wird durch eine Kreidezeichnung am Boden oder ein Punkt im Raum symbolisiert. Zum Beantworten der Fragen stellt sich jede_r zur jeweiligen Station:

- Was war uninteressant/langweilig?
- Was war total unbekannt für euch?
- Was war am interessantesten?

Gemeinsame Jause (20 min)

Die bei den Stationen bezogenen Lebensmittel werden in einer gemeinsamen Jause gegessen, als Abschluss oder falls besser integrierbar bereits vorab als Einstieg.

- Butterbrot mit Kresse oder Schnittlauch (Foodcoop, Fairteiler, Dachgarten)
- abgekochte Milch/Kakao - die Rohmilch muss vor dem Verzehr der Kinder unbedingt abgekocht werden!!!! (Direktvermarktung)

Verabschieden



Evaluierung: Was war neu für euch?

HINTERGRUNDWISSEN

Foodcoop

Was ist eine FoodCoop?

Eine FoodCoop (Food Cooperative, zu Deutsch: Lebensmittelkooperative) ist der Zusammenschluss von Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien, Imkereien etc. beziehen. Historischer Vorläufer sind die Konsumgenossenschaften des neunzehnten Jahrhunderts oder auch Erzeuger_innen-Verbraucher_innen-Gemeinschaften.

Es gibt verschiedene Arten von Food-Coops: Von kleinen Lager-FoodCoops mit etwa 50 Mitgliedern über Bestell-FoodCoops (bei der kein Lager nötig ist) bis hin zu sehr großen Mitglieder-Läden, die selbst Angestellte haben, wie es in den USA teilweise der Fall ist.

Auch in Österreich gibt es ganz verschiedene FoodCoops: Mehrere haben sich als kleinere Vereine organisiert, andere bestehen informell, wieder andere funktionieren über online Bestellsysteme.

Bei FoodCoops geht es meist um mehr, als nur gesunde biologische Lebensmittel beziehen zu können: FoodCoops sind ein Ausdruck der Kritik am gängigen Lebensmittel- und Agrarsystem, das sehr stark von Supermärkten und Agrarindustrie dominiert ist und von industrieller Landwirtschaft, langen Transportwegen und Ungleichheiten geprägt ist.

FoodCoops verstehen sich als eine Alternative dazu, denn:

- Die Anonymität zwischen Produzent_innen und Konsument_innen wird aufgehoben.
- Lebensmittel sind saisonal, regional sowie ökologisch nachhaltig und sozial gerecht produziert.
- Anfallende Aufgaben wie Einkauf, Ladendienst, etc. werden selbst organisiert.
- Gemeinsame Entscheidungen werden basisdemokratisch getroffen.
- Die Grundideen vieler alternativer Lebens(mittel)konzepte sind der direkte Zugang zu Nahrungsmitteln und die Machteinschränkung von Zwischenhändlern, bzw. ihre generelle Umgehung. Es geht um bewussten Konsum - die "Macht der Konsument_innen" - um nachhaltig umweltgerechte Produktion und Transparenz.

Vorteile der foodcoop

- Selbstbestimmung der Produkte und Handelsbedingungen von Seiten der Mitglieder
- Reduktion der Anonymisierung - Produzent_innen und Konsument_innen lernen sich kennen
- Vertrauensaufbau/Loyalität
- höhere Wertschöpfung in der Landwirtschaft, (oft) geringere Preise bei den Mitgliedern, durch Umgehung des Handels
- Transparenz - Wissen um Produzenten, Produktion und Produkte
- aktive Gestaltung des Warenmarktes



Foodcoop in Innsbruck - Logo

Wie funktioniert eine Foodcoop?

Jede Foodcoop ist individuell gestaltet und es gibt viele unterschiedliche Formen. Allen gemeinsam aber ist eine selbstbestimmte, meist basisdemokratische Struktur und regelmäßige Mitgliedertreffen.

Planung/Bestellung:

- Jedes Mitglied muss vorplanen, welche Produkte er/sie beziehen möchte und trägt seine /ihre Bestellung bis zu einem vereinbarten Termin in die Liste ein.
- Die Sammelbestellung wird an die jeweiligen Produzenten/ die jeweilige Produzentin gesendet, die dann genau das liefern.
- Jedes Mitglied muss sich seine bestellten Waren selbst abwägen/abmessen und mitnehmen.
- Die Produkte bezahlen die Mitglieder alle selber, ohne Aufschlag oder sonstiger Veränderung des Preises.
- Es ist kein Bargeld im Umlauf - jedes Mitglied hat ein Konto, das regelmäßig mit Guthaben gefüllt wird und von dem die jeweiligen Einkaufskosten abgerechnet werden.
- Diese Art der Abrechnung basiert auf Vertrauen - jede_r rechnet eigenverantwortlich ab.
- Ein Finanzteam (bestehend aus Mitgliedern) überprüft regelmäßig die Kontoblätter und Ein- bzw. Ausgänge.
- Es gibt eine Produktvielfalt, die sich sehr stark nach der Saison richtet. Außer frischem Gemüse können auch Eier, Milchprodukte, Hülsenfrüchte, Öle, getrocknete Kräuter uvm. bezogen werden.
- Die Planung und Bestellung erfordert eine enge Zusammenarbeit mit Produzent_innen.
- Foodcoops sind nicht gewinnorientiert. Mitglieder gleichen die laufenden Kosten (Infrastruktur, Miete, etc) aus, sodass die Foodcoop ein selbsterhaltendes System ist.

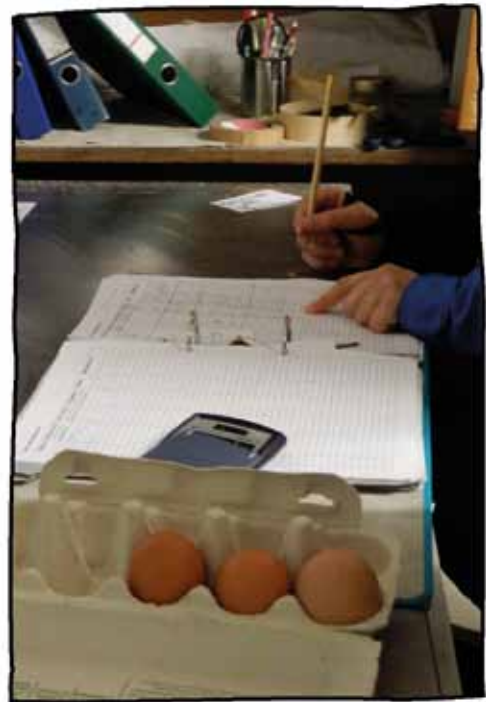
Die Produktpalette wird u.a. nach folgenden Kriterien ausgewählt: verpackungsfrei, regional, biologisch, fair produziert, aus kleinstrukturierter Landwirtschaft

Damit die Foodcoops bestehen bleiben ist die interne Organisation sehr wichtig. Jedes Mitglied leistet einen Beitrag für das Funktionieren des Ablaufes. Es gibt dafür unterschiedliche Regelungen. Manchmal zahlen die Mitglieder etwas mehr Mitgliedsbeitrag, die keine Zeit investieren können/wollen, andere stellen besonders Engagierten ein Einkaufsguthaben zur Verfügung, wenn sie Aufgaben anderer übernehmen.

Weiterführende Informationen und Quellen für diese Ausführung gibt es hier:

<https://foodcoops.at/>

bioparadeis.org



Foodcoop: Eigenverantwortliches Abrechnen

Food Sharing

Was ist Foodsharing?

Foodsharing bedeutet, dass übrig gebliebene Lebensmittel anderen Personen weitergeben werden, bevor sie weggeworfen werden.

“es ist genug für alle da”

Was ist das Ziel von Foodsharing?

Es ist ein System von “Geben” und “Nehmen” mit dem Ziel, Lebensmittel auf keinen Fall wegzuerwerfen. Tauschen ist erlaubt, Geld darf nicht im Spiel sein, andere Gegenleistungen dürfen nicht verlangt werden, Essen muss gesundheitlich unbedenklich sein.

Wie funktioniert Foodsharing?

Foodsharing über **Fairteiler**

- **Geben:**
 1. organisiertes System, um einen verlässlichen Partner für den Handel zu bieten. Unregelmäßigkeiten, Unpünktlichkeit würde die Kooperation sehr schnell beenden. einzelne Personen übernehmen die Aufgabe, zur abgemachten Zeit den Handelspartner aufzusuchen und die aussortierten Lebensmittel zu übernehmen und diese in den Fairteiler zu liefern.
 2. Jede Person kann abseits dieses organisierten Systems Fairteiler mit Lebensmittel bestücken.
- **Nehmen:** Es gibt eine Liste über Fairteiler (Kühlschränke) in der eigenen Stadt bzw. einmal in der Fairteiler Community gefragt und die Standorte sind bekannt

Jede_r kann sich aus dem Fairteiler die Lebensmittel mitnehmen.

Foodsharing über **Facebook/Socialmedia**

- **Geben:** jede_r kann mitmachen, manchmal ist eine Anmeldung in der Gruppe notwendig und losgehts - Lebensmittel die weitergegeben werden sollen - posten, bekannt geben
- **Nehmen:** regelmäßig nachschauen und melden, wenn Lebensmittel angeboten werden, die man gerne hätte

Foodsharing über **Nachbarn/Freund_innen**

- **Geben & Nehmen:** die zwischenmenschliche Kommunikation ist gefragt!

Foodsharing über **Obdachlosenheime**

- **Geben:** Nachforschen, wo das nächste Obdachlosenheim mit Ausspeisung ist und wann diese welche Lebensmittel annehmen können - vorbeifahren und abgeben.

Vorteile von Foodsharing?

Auf einfache Weise können Lebensmittel vor dem Müll bewahrt werden. So können auch bedürftigere Menschen mitversorgt werden.

Welche Lebensmittel werden fairteilt?

Die unterschiedlichen Möglichkeiten von Foodsharing ermöglichen, dass alles Essbare weitergegeben werden kann. Egal ob roh, gekocht, geöffnete Packung, Probepackungen etc. Einschränkungen bestehen gegebenenfalls nur durch fehlende Kühlung.

Prinzipiell kann aber alles Essbare weitergegeben werden.

Wo kommt die Idee her?

Foodsharing hat es immer schon gegeben. Lebensmittel wurden und werden zwischen Menschen hin und hergegeben, wo zu viel gekocht, gekauft wurde oder jemand anderer zusammen essen kann/Hunger hat. Durch den immer respektloseren Umgang mit Lebensmitteln und die steigende Menge an Lebensmittelabfällen im Handel wie auch in den Haushalten, wurden diese alte Systeme wiederbelebt und mit neuen Namen forciert und im urbanen Umfeld im öffentlicheren Raum eingebracht.

Foodsharing.de, die deutsche Plattform wurde 2012 gestartet, die Idee wurde 2011 entwickelt. In Österreich wurde die Plattform 2013 freigeschaltet.

Weitere Informationen

<https://foodsharing.de/>

<https://wiki.foodsharing.de/Hauptseite>

<facebook.com/foodsharinginnsbruck>



Foodsharing Innsbruck

DRUCKVORLAGEN

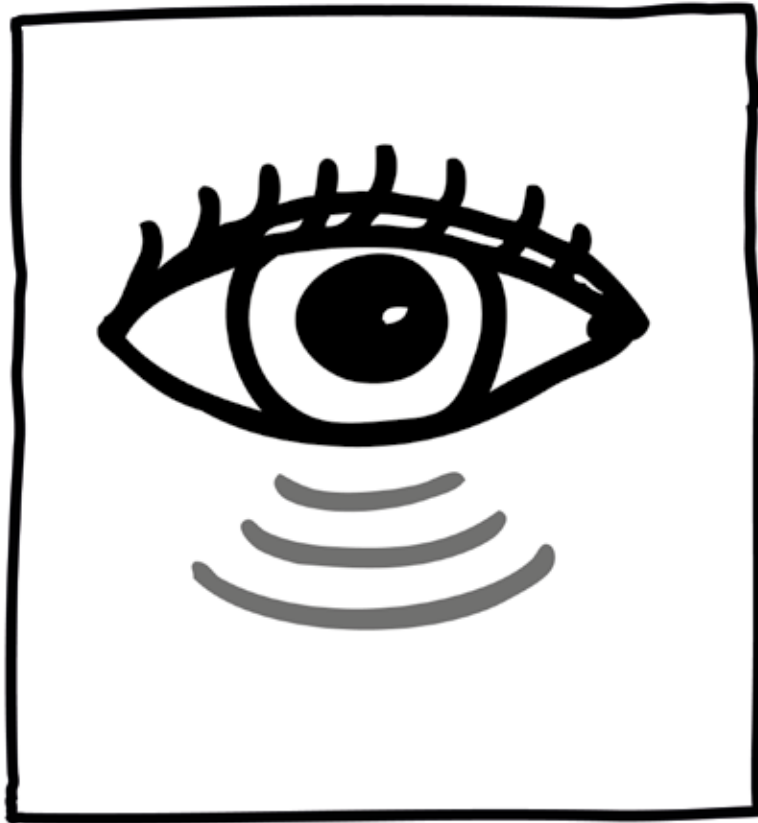
alle Druckvorlagen jeweils 1x auf A4 ausdrucken

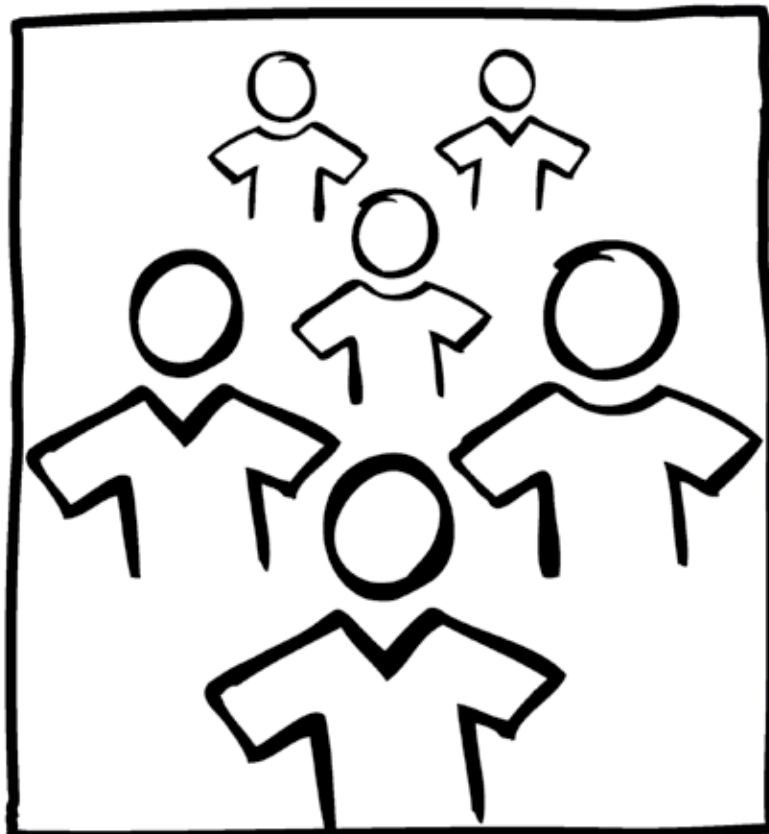
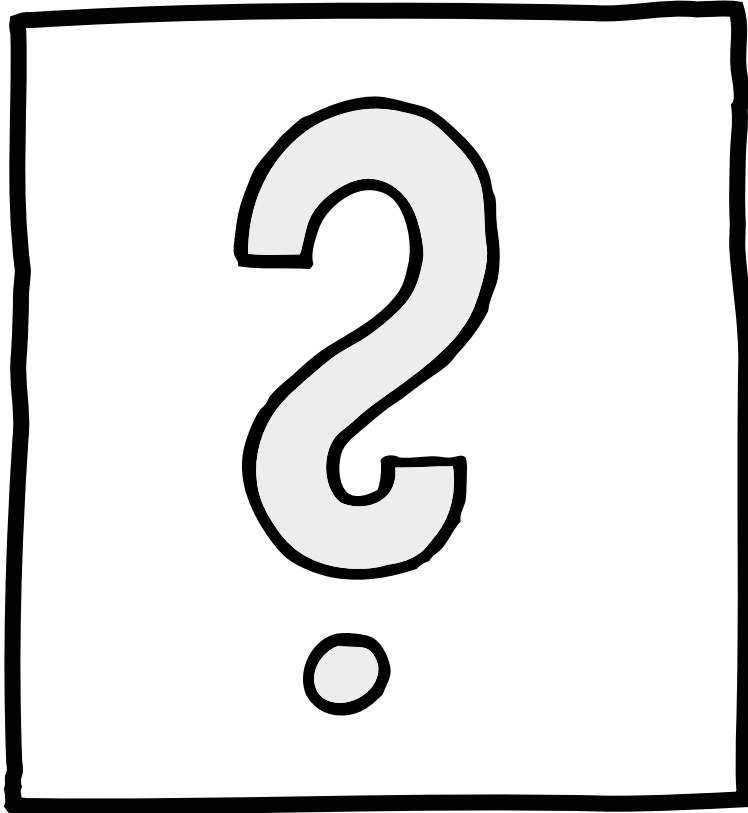
Einführung

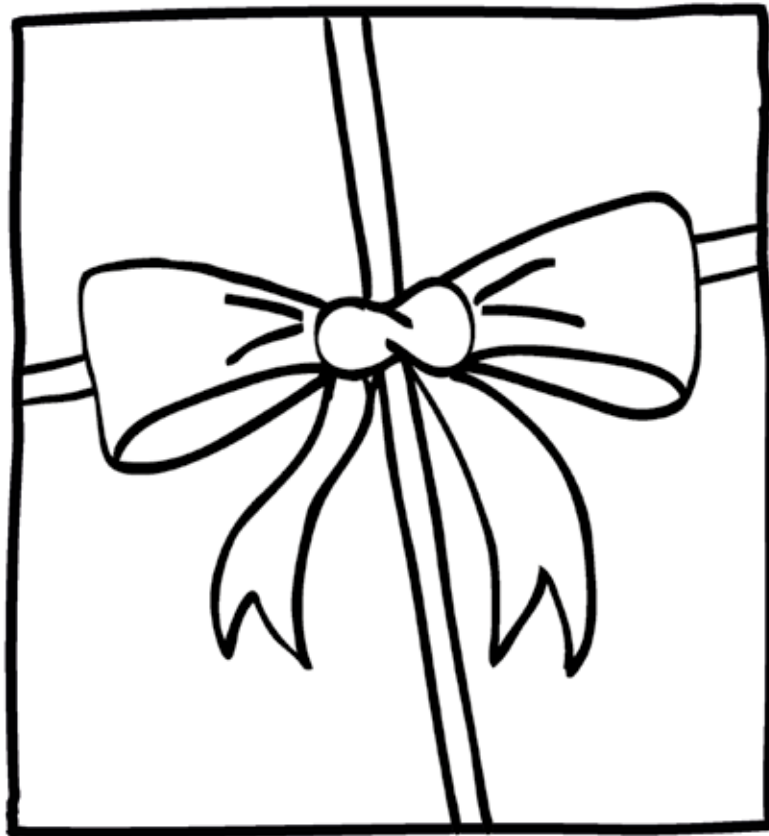
Seite 15: Sehen & Horen

Seite 16: Fragen & bei der Gruppe bleiben

Seite 17: überrascht werden







feld-Schule



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

