



# Ideen für Schule und zu Hause



Wir bringen regionale Bio-Lebensmittel in das Schulesen und bieten saisonal angepasste Ideen und Aktionen an, um diese in der Schule und zu Hause zum Thema zu machen. Dazu gehört eine Auswahl aus dem breiten Angebot unterschiedlicher Bildungsmaterialien von außerschulischen Kooperationspartner\*innen. Schauen Sie sich bei Gelegenheit auch den Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucher\*innenbildung an, in dem detailliert beschrieben wird, wie diese in den Rahmenlehrplan eingebunden und die Inhalte in allen Unterrichtsfächern verankert werden können. → [www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahrnenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/](http://www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahrnenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/)

## FÜR DRINNEN

- 1 In zwei Hörspielen können die Schüler\*innen erfahren, wie es den Kühen auf der Weide geht, wie die Milch zu Joghurt und Quark verarbeitet wird und wie diese dann auch in der Küche zu Hause verwendet werden kann. In einem Milch-Rätsel testen die Schüler\*innen im Anschluss ihr Wissen. Hörspiel und Arbeitsblätter sind auf unserer Website zu finden → [www.wo-kommt-dein-essen-her.de/milch/](http://www.wo-kommt-dein-essen-her.de/milch/)
- 2 Die Super-Kühe: In Zusammenarbeit mit dem WDR wurden drei verschiedene Kühe aus unterschiedlicher Haltungsform 30 Tage lang begleitet und portraitiert. In den Tagebüchern werden 12 verschiedene Themen wie „Tierwohl“ oder „Milch als Ware“ aufgezeigt und vergleichbar gemacht. Auf der offiziellen Projekt-Website sind die Tagebücher der Kühe zu finden und auf der Website von Planet Wissen die Videos und Unterrichtsmaterialien zusammengestellt. → [www.superkuehe.wdr.de/schulen](http://www.superkuehe.wdr.de/schulen) und → [www.planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?reihe=1591](http://www.planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?reihe=1591)
- 3 Was ist „Lab“? Für was wird es verwendet und welche Lebensmittel können dadurch hergestellt werden? In einem Video vom BR wird dies auch für Schüler\*innen verständlich erklärt → [www.br.de/mediathek/video/lebensmittelkunde-was-ist-lab-av](http://www.br.de/mediathek/video/lebensmittelkunde-was-ist-lab-av)
- 4 Wie werden Kühe eigentlich gehalten – Auf der Wiese oder im Stall? Und welches Futter bekommen sie – Heu, Gras oder Soja? Je nach Milchmarke bzw. Bio-Siegel ist das sehr unterschiedlich. Um einen besseren Durchblick zu bekommen, beantwortet der Milchratgeber von KUH+DU diese Fragen und macht die Unterschiede leicht vergleichbar → [www.welttierschutz.org/milchratgeber](http://www.welttierschutz.org/milchratgeber)
- 5 Der Weltacker und sein Programm sind nun online zugänglich und machen damit einen Besuch vom Klassenzimmer oder auch von zu Hause aus möglich. Die Aufteilung des Ackers zeigt, dass ein großer Teil der Fläche für die Produktion von Tierfutter und damit für die Fleisch- und die Milchproduktion verwendet wird → [www.2000m2.eu/de/online-weltacker](http://www.2000m2.eu/de/online-weltacker)
- 6 Und wo kommt die Milch aus dem Berliner Schulesen her? In unserem Videos aus Küche, Molkerei und Weide beantworten wir diese Frage → [www.wo-kommt-dein-essen-her.de/milch](http://www.wo-kommt-dein-essen-her.de/milch)



# Ideen für Schule und zu Hause



## FÜR FORSCHER\*INNEN

- 7 In einem Geschmackstest mit verschiedenen Milchsorten kann herausgefunden werden, ob es geschmackliche Unterschiede zwischen den einzelnen Milch-Typen gibt. Wie solch eine Verkostung am besten durchgeführt wird, kann im Heft SinnExperimente nachgelesen werden → [www.ble-medienservice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken](http://www.ble-medienservice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken).
- 8 Für Milch- und Joghurt-Detektiv\*innen gibt es 15 verschiedene Unterrichtseinheiten in dem Arbeitshefter für Milchforscher\*innen → [www.ble-medienservice.de/1684/fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule?c=158](http://www.ble-medienservice.de/1684/fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule?c=158)
- 9 Weitere Materialien zum Erforschen sind bei dem Bundeszentrum für Ernährung erhältlich: Der Milch auf der Spur → [www.bzfe.de/inhalt/milch-im-unterricht-sekundarstufe-i-2439.html](http://www.bzfe.de/inhalt/milch-im-unterricht-sekundarstufe-i-2439.html)

## FÜR ZUHAUSE

- 10 Wie leicht kann man Butter aus Sahne herstellen? Kinderleicht! In einem Video von GesundesWissenFürSchule werden in 2:30 Minuten erklärt, wie mit einem Schraubglas und Sahne Butter geschüttelt werden kann. Eine gute Option, um auch von zu Hause aus leichte Rezepte umzusetzen → [youtu.be/aDgLPqvJ4g](https://youtu.be/aDgLPqvJ4g)

## FÜR EINEN GANZEN TAG

- 11 Als Projekttag in der Schule, kann »Das Klimafrühstück« durchgeführt werden – bei der Anfrage an den Verein KATE e.V kann darum gebeten werden, dass die Themen Kuhmilch und Milchprodukte besondere Erwähnung finden → [www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de.html](http://www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de.html)

