



WO KOMMT DEIN ESSEN HER?

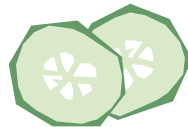
Ideen für Schule und zu Hause



Wir bringen regionale Bio-Lebensmittel ins Schulessen und stellen für Sie, passend zum Thema der Saison, Ideen und Aktionen für Schule und zu Hause zusammen. Aus der großen Auswahl der unterschiedlichen Bildungsmaterialien suchen wir Angebote für Sie raus, die unsere Bildungsexperten für wertvoll erachten. 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.

→ berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/

AKTIONEN



- 1 Als Aktion für die gesamte Klasse hat das Projekt eine Mitmach-Kiste „Auf die Bohne, fertig und los!“ konzipiert. Schüler*innen können mit ihr zu Hause ihre eigenen Bohnen anbauen. Hier können Sie die Kiste mit Anleitungen und Bohnensamen bestellen:
→ wo-kommt-dein-essen-her.de/fuer-lehrkraefte
- 2 Das Projekt-Video von Kai dem Einkäufer des Cateringunternehmens „Hand.Fest“ zeigt, wie der Einkauf für das Schulessen geplant und regionales Bio-Gemüse als Großeinkauf für das Mittagessen in der Schule bestellt wird. Nebenbei erklärt er, wie ein Saisonkalender funktioniert.
→ wo-kommt-dein-essen-her.de/gemuese
- 3 Mit der Gemüseweltreise des Umweltbildungszentrum Kienbergpark werden sechs verschiedene Gemüsearten spielerisch vorgestellt. Das kostenpflichtige Angebot ist digital erhältlich.
→ globaleslernen-berlin.de/2020/09/03/auf-gemueseweltreise/
- 4 Die Lehrerhandreichung „REIF FÜR REGIONAL“ des Bildungsservers Berlin Brandenburg beinhaltet eine Vielzahl kreativer Ideen und Unterrichtsvorschläge zur Förderung regionaler & saisonaler Handlungskompetenzen.
→ bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/themen/Verbraucherbildung/20171230_Reif_fuer_Regional_Publikation.pdf

FÜR DRAUSSEN

- 5 Für Schulen ohne Schulgarten bieten die Gartenarbeitsschulen ein breites Angebot, das für alle Schulklassen offen ist.
→ berliner-gartenarbeitsschulen.de/
- 6 Die GemüseAckerdemie begleitet ein Jahr kostenlos Kinder mit ihren Eltern als AckerFamilien mit Tipps zum Selbermachen rund um den Gemüseanbau und gesunde Ernährung.
→ ackerfamilie.de
- 7 Die GemüseAckerdemie bietet auch ein Bohnenabenteuer, das Schüler*innen mit einem Arbeitsheft von der Keimung bis zur Ernte begleitet. Das Angebot ist kostenpflichtig.
→ oekoleo.de/artikel/der-bohnen-test-welchen-boden-brauchen-pflanzen-zum-wachsen
- 8 Mit dem Boden-Test von ÖkoLeo erfahren Kinder mit einem einfachen Experiment, welchen „Boden“ Pflanzen zum Wachsen brauchen.
→ ackerladen.de/produkt/bohnenabenteuer/



BERLIN



WO KOMMT DEIN ESSEN HER? ist ein von der Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung sowie der Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz gefördertes Projekt des Verbandes der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC). Das Projekt verfolgt das Ziel, den Anteil von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und in der Schule zum Thema zu machen.



WO KOMMT DEIN ESSEN HER?



Ideen für Schule und zu Hause

GEMÜSE

FÜR DRINKEN

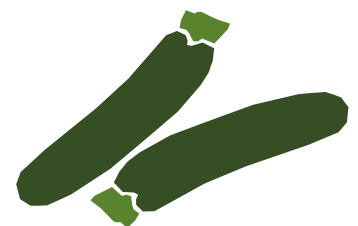
- 9 Das Gemüselexikon von mediatime beschreibt all unsere Gemüsesorten, liefert Informationen zu ihrer Geschichte und zu ihren Vitamin- sowie Mineralstoffgehalten.
→ mediatime.ch/gemueselexikon/
- 10 Mit dem Mannschaftsspiel „PowerKauer“ der Verbraucherzentrale können Kinder lernen, welche Obst- und Gemüsearten in Deutschland wachsen, wann sie erhältlich sind und welche aus fernen Ländern zu uns transportiert werden.
→ verbraucherzentrale.de/verbraucherzentrale/jahreszeitenspiel-powerkauer-auf-gemuese-jagd-17997
- 11 Kartoffeldruck langweilig? Mit geschnittenem Gemüse lassen sich viele ungewöhnliche und schöne Muster auf Textilien und Papier drucken.
→ circus.typepad.com/cirkus/2011/03/colour-print-with-greens.html
- 12 Das Gemüse-Quartett von Slow Food vermittelt Kindern einen Einblick in die große Gemüsevielfalt und kann kostenfrei bestellt werden.
→ teller-statt-tonne.de/lehrerinnen/unterrichtsmaterial/das-gemuesequartett/
- 14 Das kostenfreie Unterrichtsmaterial der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Forschen „Küchengeheimnissen auf der Spur“ gibt mit fünf Gemüseexperimenten Antworten auf Fragen wie: Warum fließen beim Zwiebelschälen Tränen? Was ist blanchieren? Warum werden Salatblätter so schnell schlaff? .
→ ble-medienservice.de/0540/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-gemuese
- 15 Das Rotkohl Experiment der Universität Siegen zeigt mit einem einfachen Versuchsaufbau wie Rotkohl zu Blaukraut wird. Je nach Zutat ist ein ganzer Regenbogen an Farbvariationen möglich.
→ mint-siwi.de/wp-content/uploads/2017/11/Das-Rotkohl-Experiment.pdf

FÜR FORSCHER*INNEN

- 13 Forschen in der Gemüseküche - Experimente aus dem „Haus der kleinen Forscher“.
→ haus-der-kleinen-forscher.de/de/praxisanregungen/experimente-fuer-kinder/exp/forschen-in-der-gemuesekueche

FÜR EINEN GANZEN TAG

- 16 Bei einem digitalen live Kochworkshop von „RESTLOS GLÜCKLICH“ lernt die Klasse welche kreativen Zero-Waste Gerichte man aus beispielsweise Blumenkohlblättern machen kann.
→ restlos-gluecklich.berlin/online-kitchen



BERLIN



WO KOMMT DEIN ESSEN HER? ist ein von der Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung sowie der Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Verkehr und Klimaschutz gefördertes Projekt des Verbandes der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC). Das Projekt verfolgt das Ziel, den Anteil von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und in der Schule zum Thema zu machen.