



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

FÜR DRINKEN

- 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 Webseite zu finden.
→ wo-kommt-dein-essen-her.de/milch/
- 2 In Zusammenarbeit mit unserem Kooperationspartner KATE e.V. haben wir eine Unterrichtseinheit konzipiert, welche der Frage nachgeht, wo das Essen der Kuh eigentlich herkommt. Zu finden unter:
→ wo-kommt-dein-essen-her.de/fuer-lehrkraefte/
- 3 Das Projekt „Superkühe“ des WDR porträtiert 3 Kühe von 3 verschiedenen Haltungsformen über 30 Tage mit der Frage: Ist meine Milch ok? Die Antwort: Frag doch mal die Kuh! Auf der Projekt-Webseite können die Kinder die Kühe im Video kennen lernen und mit den Tagebüchern eine Menge über ihr Leben lernen.
→ superkuehe.wdr.de/schulen
und → planet-schule.de/sf/php/sendungen.php?reihe=1591
- 4 Nordrhein-Westfalen bietet mit Lehrvideos, Unterrichtsmaterialien, 360°-Tour durch den Kuhstall und dem Angebot die Höfe selbst zu besuchen, ein umfangreiches Bildungsangebot zur Kuh-Milch und ihrer Produktion.
→ wegedermilch.de/ und milch-nrw.de/bildung/
- 5 Der Milchratgeber „KUH+DU“ der Welttierschutzgesellschaft e. V. verrät, wo sich am meisten für eine tiergerechte Milchkuhhaltung eingesetzt wird und wie Sie dies beim Einkauf erkennen können. Dabei werden vier Kriterien bei verschiedenen konventionellen und Bio-Milchmarken verglichen.
→ welttierschutz.org/milchratgeber
- 6 Der Weltacker, auf dem alle Ackerkulturen auf 2000 m² im gleichen Verhältnis wachsen, wie sie weltweit angebaut werden, zeigt: die Fläche, um Tierfutter für die Fleisch- und Milchproduktion zu gewinnen, nimmt viel Anbaufläche ein. Der kleine Weltacker in Berlin bietet dazu ein buntes Programm - auch online.
→ 2000m2.eu/de/online-weltacker
- 7 Der Verein information.medien.agrar e. V. bietet ein Lehrerheft „Unsere Milch“ mit zahlreichen Arbeitsblättern, mit denen das Thema Milch mit dem Alltag der Schüler verknüpft werden kann.
→ ima-shop.de/UnsereMilch-Primarstufe



Ideen für Schule und zu Hause



- 8** Das Bewertungsportal „Materialkompass“ der Verbraucherzentrale hat mehrere Materialien zum Thema Milch auf ihre Qualität geprüft. Bei einer Suchanfrage „Milch“ werden die Materialien und ihre Bewertungen übersichtlich angezeigt.
→ verbraucherbildung.de/materialkompass?search_api_fulltext=milch&page=#view-id-listing_materials
- 9** Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung stellt in ihrem Unterrichtsmaterial „Für Milchforscher und Joghurtdetektive“ 15 verschiedene Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung rund um die Milch bereit.
→ ble-medienservice.de/1684/fuer-milchforscher-und-joghurtdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule
- 10** Sie bietet auch „Die Methode SinnExperimente - Sehen. Riechen. Hören. Fühlen. Schmecken“ als Material zur Durchführung eines Geschmackstest zum Download an, der auch mit verschiedenen Milchsorten durchführbar ist.
→ ble-medienservice.de/0050/die-methode-sinnexperimente-sehen.-riechen.-hoeren.-fuehlen.-schmecken.
- 11** Einige Rezepte, um die Milchprodukte aus dem Supermarkt zu Hause herzustellen:
- a** Joghurt, Butter, Mozzarella und Frischkäse - Anleitungen für Lehrpersonal zum selber machen als Handout:
→ milch-nrw.de/fileadmin/redaktion/pdf/Ausschreibungen/Lehrer-Handout_Entdecke_Mi_1_ch_.pdf
- b** Butter - Schraubglas, Sahne, schütteln, fertig! Von [GesundesWissenFürSchule](https://www.gesundeswissenfuer-schule.de) in einem Video in 2:30 Minuten erklärt:
→ youtu.be/aDgLpQvvJ4g
- c** Ein kinderfreundliches Rezept von Geolino, um Joghurt selber herzustellen:
→ geo.de/geolino/kinderrezepte/20247-rtkl-joghurt-selber-machen-so-zaubert-ihr-aus-milch-leckeren-joghurt
- d** Rezepte von Utopia und Smarticular, um Hafermilch, als Alternative zur Kuhmilch, selber zu machen:
→ utopia.de/ratgeber/video-hafermilch-selber-machen/ und
→ smarticular.net/hafermilch-aus-haferflocken-selber-machen-rezept/

FÜR FORSCHER*INNEN

