

Stadt! Pflanzen! Los!

Ein Forschungslabor rund ums Thema Gemüse, Menü all inclusive...



ÜBERSICHT

Thema : Zukunftsfähige
 Landwirtschaft und Ernährung

Typ : Klassenprojekt

Dauer: Insgesamt 7 Tage

Schule: Schulhaus Bühl

Stufe HarmoS : Zyklus 2, 6H

Anzahl der Klassen, SuS:
 eine Klasse, 22 SuS

Ort, Kanton : Zürich, ZH

KURZBESCHREIB

Im Forschungslabor „Stadt! Pflanzen! Los!“ forschten Schüler/innen der 4. Klasse zu den Themen nachhaltiger Lebensmittelkonsum und biologische Gemüseproduktion am Stadtrand. Sie dokumentierten dabei ihre eigene Ernährung, recherchierten in einer Gartenkooperative und lernten im direkten Gespräch mit den Gründern deren partizipative Organisationsform kennen. Bei der Gemüseernte wurden wegen schlechtem Wetter so manche Finger kalt, aber die Motivation, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen, war gross! Die Schüler/innen kochten ein Abendessen für ihre Eltern und Geschwister und präsentierten vor dem Dessert ihre Forschungsergebnisse in Theaterszenen.

BESONDERE STÄRKEN

BNE-KOMPETENZEN

- Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen
- Gesellschaftliche Prozesse mitgestalten
- Kooperieren

- Ein ganzheitlicher und fächerübergreifender Ansatz, in dem jede/r Schüler/in sich engagieren und die eigenen Stärken zeigen kann.
- Über künstlerisch-forschenden Zugang wird Wissen nicht kognitiv vermittelt, sondern selbst von den Schüler/innen produziert.
- Arbeiten in Teams ermöglicht das Lernen voneinander.
- Die Schüler/innen übernehmen Verantwortung für die Abschlusspräsentation, sie werden sich ihrer Gestaltungsmöglichkeiten bewusst.
- Die Zusammenarbeit zwischen Schule und lokalen Initiativen wird gestärkt.

LEHRPLAN 21

NMG 1.3., NMG 2.1., NMG 2.2., NMG 2.6., NMG 6.4., NMG 8.5., NMG 11.3., MA.1.A.2., BG.2.A.1., D.3.C.1., D.1.C.1.

Mensch & Umwelt, Werken, Sprache, Schreiben, Mathematik (Grössen, Sachrechnen), Bildnerisches Gestalten.

LERNZIELE

- Die Schüler/innen können Entscheidungen bezüglich Nahrungsmittelwahl reflektieren und einen Bezug zur Herkunft des Gemüses herstellen.
- Sie lernen verschiedene Akteure und ihre Motivation kennen und erfahren, warum sich diese für den gesellschaftlichen Bewusstseinswandel in den Bereichen Ernährung, Landwirtschaft und BNE stark machen
- Sie ernten selbst Gemüse, kochen aus diesem Gemüse ein Abschluss-Essen.
- Sie lernen künstlerische Forschungs- und Präsentationsmethoden kennen.

PROJEKTVERLAUF

- ½ Tag Kick-off: Wolkenkratzerkombinat führt ins Projekt ein und stellt das Ernährungs-Logbuch vor. Die Schüler/innen notierten und zeichneten die nächsten Tage ein Frühstück, Mittagessen, Abendessen.
- 1 Tag Besuch in der Gartenkooperative: Ästhetisches Erforschen des Pflanzplatz Dunkelhölzli, Interviews mit Gründern, dem Fahrradkurier, der das Gemüse verteilt, und einer Abonentin
- 1 Tag Künstlerische Umsetzung der Forschungsergebnisse: Theatrale Sequenzen, Gestalten Menükarten, Vorbereitung Service des Abendessens
- ½ Tag künstlerische Umsetzung: Drucken von Tischdecken mit Gemüse, erste Vorbereitungen fürs Kochen
- ½ Tag Ernte und Abpacken des Gemüse in der Gartenkooperative: (bei schlechtem Wetter!)
- 2 Tage Vorbereitung fürs Abschlussessen und die Präsentation: Kochen, Raumgestaltung, Einüben von Theaterszenen, die die Erfahrungen in der Gartenkooperative wiedergeben.
- Abschlussessen mit Eltern und Geschwistern (80 Personen): die Kinder servierten das selbst gekochte 3-Gang-Menü und präsentierten ihre Theaterszenen.

PARTNER

- Wolkenkratzerkombinat
- Pflanzplatz Dunkelhölzli
- GZ Loogarten
- Eltern & Geschwister der Schüler/innen
- Stiftung Mercator
- Stiftung éducation21

BUDGET & FINANZIERUNG

Kosten: CHF 20.950,-

CHF 8.650,-

Finanzhilfen von éducation21

CHF 4.000,-

Stiftung Mercator

KONTAKT

info@wolkenkratzerkombinat.org

info@education21.ch

INTERNET-LINKS

<http://www.wolkenkratzerkombinat.org/>

KONKRETE ERGEBNISSE & AUSWIRKUNGEN

- Das Wachsen der Kinder am Erfolg, und die Stärkung des Zusammenhalts – sie funktionieren jetzt sehr gut zusammen und können sich besprechen.
- Das Projekt soll in der Mittelstufe durch Besuche in einem Schüलगarten fortgesetzt werden, und auch im Unterricht taucht das Thema wieder auf: „Was esse ich eigentlich zum Znüni?“
- Es gab Anstösse in den Familien, z.B. hat eine Familie ein Gemüse-Abonnement abgeschlossen. Die Eltern waren insgesamt begeistert.
- Die Kinder haben komplett Neues kennengelernt, passen ihre Ernährungsgewohnheiten an und sind sich besser bewusst, woraus ihr Essen besteht. Das Gemüse auf dem Teller ist beliebter geworden – „Rübli im Kuchen?!“

VERBINDUNGEN ZU BNE

Nachhaltiger Konsum ist ein wichtiges Thema der BNE. Die Bezüge zwischen dem Essen auf dem eigenen Teller und der Herkunft der Lebensmittel wird hier am Beispiel von Gemüse sehr gut verdeutlicht. Die aktive Beteiligung der Schüler/innen entspricht der BNE, ebenso wie die enge Zusammenarbeit mit Partnern aus der Umgebung der Schule.

EMPFEHLUNGEN

« Absprachen mit den Organisatoren vorher sind wichtig, um zu klären, wer was vorbereitet, wer welches Material mitbringt, wofür wir Lehrpersonen zuständig sind. Man sollte etwas Zeit einplanen, um sich vorher zu besprechen»

« Man muss sich etwas vom Programm lösen, um dem fächerübergreifenden Lernen den Vorrang zu geben. Fächer wie beispielweise Religion kamen etwas zu kurz, aber das gleicht sich dann übers Jahr wieder aus. »