

Food for Future

Wann macht mein Essen und Trinken *Fairgnügen*?

Das Schulangebot Food for Future der Bündner Pärke thematisiert globale und regionale Lebensmittelkreisläufe. Es zeigt anhand von verschiedenen Beispielen die Produktionsschritte von der Herstellung über den Verkauf bis zum Konsum und der Entsorgung sowie die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion. Die ZHAW Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung hat den Verein Bündner Pärke in der Ausarbeitung des Schulangebots begleitet und beraten.



Gwendolin Bitter
Wissenschaftl. Mitarbeiterin
Tourismus und Nachhaltige
Entwicklung

In der Schweiz werden fast 30 % der Umweltbelastungen durch die Ernährung verursacht. Was wir essen, hat nicht nur Auswirkungen auf unsere Gesundheit und unser Budget, sondern auch auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Mit einer nachhaltigen Ernährung kann ein Beitrag an aktuelle Herausforderungen wie Klimaschutz, Stärkung von kleinbäuerlichen und regionalen Landwirtschaftsstrukturen sowie Erhalt von Biodiversität und Ressourcen geleistet werden.

Die ZHAW Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung hat deshalb in Zusammenarbeit mit den Bündner Pärken Biosfera Val Müstair, Naturpark Beverin, Parc Ela und Welterbe Sardona ein Bildungsangebot entwickelt mit dem Ziel, das Bewusstsein für eine faire Ernährung zu stärken und damit für einen schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen, eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und ein verantwortungsvolles Konsumverhalten zu sensibilisieren. Neben der Entwicklung des Bildungskonzepts sowie der gesamten Unterrichtsplanung und -materialien hat die Forschungsgruppe die Pilotveranstaltungen in den verschiedenen Pär-

ken begleitet und evaluiert. Eine UI-Studentin hat sich in ihrer Bachelorarbeit mit der Evaluation der Pilotveranstaltungen befasst.

Theorie und Einblick in die Praxis

Zwei Vorbereitungslektionen im Schulzimmer, ein Exkursionstag in der Region und zwei Nachbereitungslektionen bilden den Rahmen für das Angebot. Die Unterrichtseinheit richtet sich an den 2. Zyklus, orientiert sich am Lehrplan 21 und wird durch Bildungspersonen aus den Bündner Pärken durchgeführt.

In den vorbereitenden Lektionen lernen die Schülerinnen und Schüler die Produktkreisläufe Milch/Käse, Getreide/Brot, Äpfel/Most, Trinkwasser/Mineralwasser und Banane kennen. Es wird dargestellt und verglichen, woher die Produkte kommen, wie sie hergestellt, verarbeitet, verkauft, konsumiert und entsorgt bzw. wiederverwertet werden. Auch die Transporte zwischen den jeweiligen Produktionsschritten, wer jeweils mitarbeitet und welche Auswirkungen auf die Umwelt resultieren, wird gemeinsam diskutiert.

Am Exkursionstag wird ein regionaler Produktkreislauf draussen in einem Bündner Park erlebt und vor Ort vertieft. Verschiedene Standorte wie die Mosterei, Mühle, Sennerei oder das Trinkwasserreservoir zeigen einzelne Produktionsschritte. Im Gespräch mit Fachpersonen, beim selber Ausprobieren und Entdecken erfahren die Schülerinnen und Schüler mehr über die Produkte, lernen regionale Betriebe kennen und die Bedeutung der Lebensmittelproduktion für den Lebensraum. Beispielsweise startet der Tag auf dem Getreidefeld und die Schülerinnen und Schüler entdecken unter Anleitung des Bauern verschiedene Getreidesorten und erfahren mehr über die Bedeutung der Landwirtschaft für die Biodiversität. Anschliessend geht es in die alte Mühle, wo die Müllerin zeigt, wie das Korn gemahlen wird. Aus dem Mehl backen die Schülerinnen und Schüler die Brötchen für das Picknick am Mittag. Nach dem selber Backen geht es am Nachmittag zur lokalen Bäckerei, um die maschinelle Produktion genauer an-

Das Bildungsangebot Food for Future zum Produktkreislauf Milch/Käse im Naturpark Beverin.

Bild: Reiner Schilling





Das Bildungsangebot Food for Future zum Produktkreislauf Apfel/Most im Parc Ela.

Bild: Otmar Graf

zuschauen und auch zu erfahren, wie die Bäckerei zur regionalen Wertschöpfung und zur Schaffung von Arbeitsplätzen in der Region beiträgt.

Im Anschluss an die Exkursion diskutieren die Schülerinnen und Schüler im Schulzimmer aufgrund ihrer Erfahrungen, wie sie zu einer fairen und zukunftsfähigen Ernährung beitragen könnten und was sie umsetzen würden, wenn sie zu Hause Chef oder Chefin wären. Genannt wurden beispielsweise folgende Ansätze: «weniger Fleisch essen, weniger Tiere töten», «zu Fuss oder mit dem Velo statt mit dem Auto einkaufen», «Tüten basteln, damit man nicht immer Plastiksäckli braucht» oder «zum Znüni Schweizer Früchte und Gemüse mitnehmen». Gewünscht wurde auch, dass es künftig Bananen aus der Schweiz gibt.

In der Diskussion, was die Schule umsetzen könnte, reichten die Vorschläge von Obstbäume pflanzen über die Organisation einer Veranstaltung für die Bevölkerung und die Verwendung von fair produzierten Zutaten im Kochunterricht bis hin zu einem Pausenkiosk mit regionalen Produkten.

Das Angebot begeistert!

Das Schulangebot kommt sehr gut an, was auch die Rückmeldungen von Schulen zeigen, die bei Food for Future bereits dabei waren:

«Das Angebot finde ich super, also überhaupt die Idee schon. Das Projekt ist 1A vorbereitet.»

«Das sehr komplexe Thema wurde didaktisch gut rübergebracht und es gab die richtige Mischung zwischen selber Handeln und Inputs.»

«Dass ihr zuerst in die Schule gekommen seid und erzählt habt und dass die Schülerinnen und Schüler das Ganze danach am Exkursionstag erleben konnten, ist ein toller Aufbau.»

Weitere Informationen zum Bildungsangebot

www.graubuendenparcs.ch/schulangebote

gwendolin.bitter@zhaw.ch

Weitere Informationen zum Projekt

Food for Future

Food for Future ist ein gemeinsames Projekt der Bündner Pärke (Parc Ela, Naturpark Beverin, Naturpark Biosfera Val Müstair, UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona). Es wurde finanziell unterstützt durch die Stiftung Mercator Schweiz, das Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, die SV Stiftung Schweiz und den Verein Bündner Pärke. Die Erarbeitung des Bildungsangebots wurde von der ZHAW Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung Wergenstein, der Pädagogischen Hochschule Graubünden und dem Bündner Bauernverband fachlich begleitet.

Projektleitung

Gwendolin Bitter

Projektteam

Gwendolin Bitter, Simone Gruber, Annettina Herren