

Aus unseren Landen
frisch auf den Tisch
Wir kochen leckeres
aus der
Biosphärenregion!

**Sonderpädagogisches Bildungs- und
Beratungszentrum mit dem Förderschwerpunkt
geistige Entwicklung**

SBBZ Karl-Georg-Haldenwang-Schule

Beutenlaystr. 10
72525 Münsingen

Tel.: 07381-93 29 29 0

E-Mail: poststelle@kgh-schule.de

Inhalt

Einleitung.....	1
Ausgangssituation/Rahmenbedingungen	2
Ziele des Projekts: Aus unserer Umgebung frisch auf den Tisch	2
Umsetzung.....	3
Evaluation	3

Einleitung

Wir, das Kollegium des SBBZ/Karl-Georg-Haldenwang Schule (KGH) wollen zusammen mit unseren Schüler*innen frische Produkte aus der Region zu einem leckeren Essen für die Schülerschaft zubereiten.

Dies soll in einem Projekt erarbeitet werden und zunächst an einem Tag in der Woche stattfinden, geplant ist der Montag.

Um diesen Praktischen Tag herum werden Themen der nachhaltigen Bildung im Sinne des Biosphärengebiets vermittelt: Woher kommen unsere Lebensmittel, wer produziert sie, wie werden sie angebaut, wie werden sie transportiert und verarbeitet?

Zusätzlich werden weitere Themen des neuen Bildungsplanes aufgegriffen: Rechnen mit Maßeinheiten und Zeit, Lesen von Sachtexten, Stärken der Motorik...

Durch das Verknüpfen von Theorie und Praxis soll das Verständnis der Inhalte gestärkt und nachvollziehbar sein.

Das Bewusstsein und Verständnis der Bedeutung des Biosphärengebiets zu stärken und zu entwickeln und handelnd zu erfahren, was Nachhaltigkeit bedeutet, ist Leitgedanke des Projektes.

Ausgangssituation/Rahmenbedingungen

Wir bekommen unser Essen aktuell aus Reutlingen warm angeliefert.

Um Transportwege zu kürzen und den Schülern das Thema Regionalität und Nachhaltigkeit näher zu bringen, wollen wir einmal in der Woche selbst kochen.

Aktuell essen bei uns montags etwa 40 Schüler: innen und ca. 10 Lehrkräfte. Für unser Projekt verwenden wir pro Essen die gleiche Summe, die für das bisher angelieferte Mittagessen bezahlt wird.

Ziele des Projekts: Aus unserer Umgebung frisch auf den Tisch

Die SuS kommen in Kontakt mit Lebensmitteln und ihrer Umwelt. Sie entwickeln ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Regionalität. Sie identifizieren sich mit ihrer Region. Sie wertschätzen die einzelnen Lebensmittel als Grundlage unserer Nahrung.

Das Kochprojekt findet in enger Abstimmung mit einem weiteren Schulprojekt statt: eine Schüler*innengruppe besucht regelmäßig einen regionalen Demeter-Bauernhof. Dort helfen die Schüler*innen sowohl bei der Aussaat wie bei der Ernte, beobachten und pflegen die Tiere (Kühe, Ziegen, Hühner, ...) und „beliefern“ unsere Schulküche mit den geernteten Lebensmitteln.

Die Schüler*innen in der Kochgruppe können selbständig oder mit Unterstützung mit Lebensmitteln sinnvoll umgehen, möglichst einzelne Handlungsketten bei der Nahrungszubereitung selbständig durchführen und daran Freude entwickeln.

Am Ende des Schuljahres sollen die SuS folgendes gelernt haben:

1. Was ist ein Biosphärengebiet
2. 5 Lebensmittelproduzenten daraus besucht haben und sie benennen können
3. einen eigenen Rezeptordner haben
4. Sie können in eigenen Worten beschreiben, was Nachhaltigkeit bedeutet.
5. Sie haben das Biosphärenzentrum Münsingen besichtigt und dort eine Veranstaltung besucht.

Umsetzung

Da mit Herrn Weeger ein ausgebildeter Küchenmeister im Kollegium ist, der sich mit viel Engagement für das Projekt „Aus unserer Umgebung frisch auf den Tisch - Wir kochen leckeres aus der Biosphärenregion!“ einsetzt und mit den SuS den Kochtag umsetzen möchte, ist für die fachliche Untermauerung des Projekts gesorgt.

Zunächst wird der Kochtag in der Schulküche stattfinden, um Erfahrungen zu sammeln. Evtl. müssen noch Utensilien angeschafft werden. Dies ist ein Prozess, bei dem dynamisch auf Gegebenheiten reagiert werden wird.

Zu den Bauernhof-Produkten ist ein zusätzlicher Einkauf von Lebensmitteln notwendig. Der Einkauf ist Teil des Projektes und wird von den Schüler*innen (begleitet von Lehrkräften) durchgeführt.

Die Themen der **Bildung für nachhaltige Entwicklung** wird von den Lehrer*innen für ihre jeweilige Klassenstufe erarbeitet. Dafür erhalten sie Unterstützung.

Das Projekt „Aus unseren Landen frisch auf den Tisch - Wir kochen leckeres aus der Biosphärenregion!“ wird zunächst mit einfachen Gerichten begonnen und die Themen der **Bildung für nachhaltige Entwicklung** werden individuell in den Tages- und Bildungsablauf eingebaut.

Evaluation

Am Schuljahresende wird von den Schüler*innen ein Plakat erstellt, das das Projekt „Aus unserer Umgebung frisch auf den Tisch!“ für sie zusammenfasst und rekapituliert.

Auch eine Aktionswoche für die gesamte Schule wäre denkbar. Möglichkeiten und Ideen können bei einer GLK im Kollegium diskutiert werden.

Für die LuL wird ein digitaler Bildungsordner angelegt, der das erarbeitete Wissen speichert und niederschwellig zur Verfügung stellt. Dieser wird mit der Zeit erweitert und aktualisiert.

Eine regelmäßige Evaluation des Projekts und Justierung der Inhalte ist jederzeit möglich und wird von allen beteiligten aktiv gefördert.