**Lehr- und Lernmaterial**

Erlebnisorientierte Einstiege: Nachhaltigkeit und Ernährung

**Kurzbeschreibung**

In diesem Dokument werden vier Einstiegsideen für den *Kompetenzbereich* „Leben und Wirtschaften im Hinblick auf nachhaltige Ernährung“ präsentiert. Es handelt sich immer um Vorschläge, die mit einem Erlebnis für die Schüler:innen verbunden sind und in die auch außerschulische Lernorte miteinbezogen werden.

Mit einem erlebnisorientierten Einstieg wird der klassische Unterricht zu Beginn eines neuen Themas aufgebrochen. Der Hintergedanke dabei ist, einen für die Schüler:innen möglichst motivierenden Start in einen Kompetenzbereich zu ermöglichen. Die Impulsideen können von Workshops und Projekten über Exkursionen bis hin zu spannenden Lernspielen reichen. Leitfragen erleichtern die Aufarbeitung im Unterricht, während mithilfe der verlinkten Angebote die Vorschläge vertieft und je nach Bedarf angepasst werden können.

***Wenn du Anregungen oder Fragen zum Material hast, freuen wir uns sehr über deine Rückmeldung an:*** ***office@wirtschaft-erleben.at******. Weitere Lehr- und Lernmaterialien, die wirtschaftliche Themen aus verschiedenen Perspektiven beleuchten, findest du auf*** [***wirtschaft-erleben.at***](https://wirtschaft-erleben.at)***.***

Inhalt

[Einstieg 1: Exkursion Bauernhof 2](#_Toc152234827)

[Einstieg 2: Gemeinsamer Gemüseanbau 3](#_Toc152234828)

[Einstieg 3: Gemeinsamer Einkauf 4](#_Toc152234829)

[Einstieg 4: Gemeinsames Essen 4](#_Toc152234830)

[Anhang 5](#_Toc152234831)

**Einstieg in die Lernstrecke**

Der Start in ein Thema ist besonders wichtig, um die Neugierde der Schüler:innen und das Interesse am Thema zu wecken. Erlebnisorientierte Einstiege bieten die Möglichkeit, ein gemeinsames Erlebnis zu schaffen, um so die Schüler:innen für die darauffolgenden Inhalte zu motivieren. Die Einstiege können dabei unterstützen, an die Lebenswelt der Schüler:innen sowie an vergangene Lernerfahrungen anzuknüpfen.

# Einstieg 1: Exkursion Bauernhof

In einer Exkursion wird ein Bauernhof erkundet. Besonders in städtischen Gebieten können alternativ

z. B. Community Gardens oder Urban Gardening-Projekte besucht werden. Dabei sind u. a. die Größe des Betriebes (Wird der gesamte Betrieb besichtigt oder nur ein Bereich?) sowie der Zeitraum (Können die Schüler:innen bei der Ernte oder Verarbeitung zusehen?) zu beachten. Folgende Themen können dabei zum Beispiel erarbeitet werden: Anbau und Ernte, Verarbeitung, Transport, Verkauf, Berufswelt sowie Chancen und Herausforderungen des landwirtschaftlichen Sektors.

### Leitfragen

* Welche Tätigkeiten sind für den Anbau und die Ernte nötig? Welche Tätigkeiten werden direkt von Menschen ausgeführt? Für welche Schritte braucht es Maschinen?
* In welchen Produktionsschritten werden bestimmte Lebensmittel verarbeitet (z. B. Milch)? Welche Kosten entstehen bei den einzelnen Produktionsschritten?
* Wie kommen die Lebensmittel vom Bauernhof zum Supermarkt? Welche Schritte liegen dazwischen?
* Welche Lebensmittel kann ich direkt bei einem Bauernhof kaufen? Wie unterscheidet sich ein Kauf direkt vom Bauernhof vom Einkauf im Supermarkt?
* Welche Gemüse- und Obstsorten können in Österreich angebaut werden und wie? Wann wachsen welche Lebensmittel? (Evtl. Tabelle/Plakat mit Saisonen erstellen)
* Wie sieht der Arbeitsalltag in diesem landwirtschaftlichen Betrieb aus? Welche unterschiedlichen Berufe gibt es dort?
* Sieht jeder Bauernhof gleich aus? Was sind die Besonderheiten des besuchten Betriebes? Wie könnte sich der besuchte Betrieb von anderen ähnlichen Betrieben unterscheiden? (Ziel: ungewollten Verallgemeinerungen entgegenwirken)

### Angebote

* [Schule am Bauernhof](https://www.schuleambauernhof.at/): Auf dieser Website werden eine Vielzahl an Bauernhöfen vorgestellt (nach Bezirk sortierbar), die im Rahmen eines Schulausflugs besucht werden können. Es finden sich dort u. a. Informationen zu den Bauernhöfen, zu den Kosten und zur empfohlenen Dauer.
* [Fuxengut](https://www.fuxengut.at/): Im Bezirk Steyr-Land bietet das Fuxengut Workshops zu den Themenbereichen Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und Ernährung an.
* [Urban Gardening](https://wirtschaft-erleben.at/material/urban-gardening-gaertnern-in-der-stadt/): Unterrichtsplanung zum Thema „Gärtnern in der Stadt“: Warum gibt es Urban Gardening? Welche Formen gibt es? Welche Vor- und Nachteile ergeben sich für Mensch und Natur?

# Einstieg 2: Gemeinsamer Gemüseanbau

In der Klasse werden gemeinsam Kräuter/Gemüse angebaut. Dies kann vom gemeinsamen Einsetzen von Samen auf der Fensterbank (z. B. Kresse) und Beobachten der wachsenden Pflanzen bis hin zum

Anlegen eines Schulackers reichen. Der gemeinsame Gemüseanbau ermöglicht den Schüler:innen zu erkennen, wie viel Arbeit in den Anbau von Pflanzen fließt. Weiters kann er als Ausgangspunkt dienen, sich u. a. mit folgenden Themen auseinanderzusetzen: Anbaubedingungen (Boden, Wasser, Topfgröße, …), Arbeit in der Landwirtschaft, Arbeitsteilung, Wert von Lebensmitteln, Saison und Dauer. Eine Fächervernetzung mit Biologie und Umweltbildung bietet sich thematisch an.

### Leitfragen

* Welche Pflanzen wären eine gute Wahl für den Anbau? Welche Saison eignet sich für welche Pflanzen besonders gut? Welche Pflanze würden wir (als Klasse) gerne anbauen und warum? Wofür könnte die Ernte anschließend verwendet werden?
* Welche Utensilien und Materialien brauche ich für den Anbau einer bestimmten Pflanze? Wie viel brauche ich jeweils davon?
* Wie lange dauert es, bis xy geerntet werden kann? Was muss ich machen, damit diese Pflanze gut wachsen kann? Wie viel Licht und Wasser benötigt sie?
* Wofür muss ich Geld ausgeben, um etwas anzubauen? Wie viel muss ich ausgeben? Wie viel ist mir die Ernte am Ende wert? Was wäre ein angemessener Preis für die Ernte?
* Welche Arbeitsschritte sind notwendig? Wie könnte man die Arbeit gut in der Klasse aufteilen? Was benötigen wir für eine gute Arbeitsteilung?
* Wo wird die Pflanze großflächig angebaut? Warum wird sie wo angebaut?

### Angebote

* [GemüseAckerdemie](https://wirtschaft-erleben.at/angebot/gemueseackerdemie/): In der GemüseAckerdemie werden Lehrer:innen über vier Jahre befähigt, Kindern und Jugendlichen im Laufe eines Jahres alles über nachhaltigen Anbau sowie Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln beizubringen.
* [Mein Essen hat Saison](https://wirtschaft-erleben.at/material/mein-essen-hat-saison/): Die Schüler:innen beschäftigen sich mit der Herkunft von Obst und Gemüse. Ebenso werden der Einfluss vom globalen Handel auf unser Konsumverhalten und die eigenen Ernährungsgewohnheiten behandelt.

# Einstieg 3: Gemeinsamer Einkauf

Die Klasse macht sich auf den Weg zu einem gemeinsamen Lebensmitteleinkauf. Zuvor wird der Einkauf geplant, anschließend werden die Lebensmittel gemeinsam verarbeitet (z. B. gemeinsame Herstellung eines Obstsalats). Das gemeinsame Erlebnis könnte als Ausgangspunkt dienen, sich u. a. mit folgenden Themen auseinanderzusetzen: Einkaufs- und Budgetplanung, gemeinsame Entscheidungsfindung, unterschiedliche Einkaufsmöglichkeiten (von Lebensmittelkooperativen/Food-Coops bis hin zum Supermarkt), Saison von Lebensmitteln, globaler Handel, Arbeitsteilung.

### Leitfragen

* Wie viel können wir für den Betrag xy kaufen? Wie viele Lebensmittel brauchen wir für xy Personen?
* Wie entscheiden wir, was gekauft wird? Worauf wollen/müssen wir achten (z. B. Herkunft der Lebensmittel, Preis, Unverträglichkeiten, Ernährungsstile)?
* Können wir mit unserem Budget alles kaufen, was wir geplant haben?
* Wo kaufen wir unsere Lebensmittel ein? Was sind die Vor- und Nachteile dieser Einkaufsmöglichkeit?
* Woher stammen die gekauften Lebensmittel? Welchen Transportweg haben sie bereits hinter sich, bevor sie im Supermarktregal landen?
* Gibt es Preisunterschiede bei Lebensmitteln aus Österreich / dem Ausland oder bei Bio- und Nicht-Bio-Produkten?
* Welche Lebensmittel kann man kaufen, obwohl sie gerade nicht Saison haben?
* Wer erledigt bei der Verarbeitung der Lebensmittel was? Welche Aufteilung ist fair? Welche Arbeitsschritte gibt es zu bedenken (z. B. Vorbereitung, Durchführung, Wegräumen)?

# Einstieg 4: Gemeinsames Essen

Die Schüler:innen werden eingeladen, für ein gemeinsames Frühstück oder Mittagessen jeweils Gerichte/Lebensmittel mitzubringen, die sie gerne essen. Während oder nach dem gemeinsamen Essen kann über unterschiedliche Aspekte zum Thema Nachhaltigkeit und Ernährung reflektiert werden. Beispiele hierfür sind: Herkunft von Lebensmitteln, Zutaten, Herstellung und Arbeitsschritte, Saison von Lebensmitteln. Auch auf die Diversität von Gerichten kann eingegangen werden, wobei empfohlen wird, die mitgebrachten Gerichte nicht auf die Herkunft der Schüler:innen zu reduzieren.

### Leitfragen

* Wo wurden die unterschiedlichen Lebensmittel gekauft (Supermarkt, Markt, Bauernhof, …)?
* Lässt sich herausfinden, woher die (verwendeten) Lebensmittel stammen? Welche Lebensmittel können (nicht) regional gekauft werden? Welche Zutaten/Inhaltsstoffe sind in den unterschiedlichen Gerichten/Lebensmitteln zu finden? Welche davon sind bekannt/unbekannt?
* Sind Lebensmittel dabei, die gerade nicht Saison haben?
* Welche Lebensmittel sind verarbeitet, welche nicht? Was kann man über die Verarbeitung herausfinden?
* Welche Gerichte können einfach selbst zubereitet werden? Wie lange dauert es, ein bestimmtes Gericht zuzubereiten? Welche Arbeitsschritte stecken dahinter?
* Wie schmeckt xy? Warum schmeckt mir etwas besonders gut?
* Wurde heute etwas Neues probiert? Welche Gerichte haben mir besonders gut geschmeckt und warum?

# Anhang

**Impressum**

**STIFTUNG FÜR**
**WIRTSCHAFTSBILDUNG**

c/o Impact Hub Vienna
Lindengasse 56/18-19
1070 Wien

E-Mail: office@wirtschaft-erleben.at

**CC BY NC SA**

****

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de>
**Auf individuelle Anfrage (z. B. von Verlagen) können auch andere Lizenzbedingungen vereinbart werden.**

Bei einer Weiterverwendung sollen folgende Angaben gemacht werden:

Stiftung Wirtschaftsbildung (2024) [Erlebnisorientierte Einstiege: Nachhaltigkeit und Ernährung](https://wirtschaft-erleben.at/material/einstiege-in-die-lernstrecke-nachhaltigkeit-und-ernaehrung/). CC BY NC SA 4.0.