

## Essen entdecken – Wissen wo`s herkommt. Ernährungsführerschein mal anders

Wir wollen Bausteine legen für eine gesunde Ernährung und erarbeiten Wissen zur Vielfalt auf dem Teller. Denn nur wer sich auskennt mit Ernährung, kann ein gesundes, selbstbestimmtes Leben führen. Was wir essen hat nicht nur Auswirkungen auf unseren Körper, sondern auch auf den Boden, Wasser, Tiere, Pflanzen und unsere Mitmenschen.

Vom Acker zum Teller. Auf dem gemeinsamen Hofrundgang durch Gewächshäuser, Feld und Stall „sammeln“ wir unsere Zutaten und sehen, wo sie entstehen. ...wie hängt alles zusammen? Tiere, Boden –und Pflanzen und wie landet es auf unserem Teller?

In der Küchenwerkstatt bereiten wir gemeinsam je nach Wunsch:

- ein leckeres Hoffrühstück mit selbstgemachtem Müsli, oder
- ein Rengo-Menü mit unserer Gemüsevielfalt -regional/saisonal am Feuer in der Outdoorküche (Variante im Herbst: Lagergemüse und Herbstsuppe).

Projektzeitraum: Frühling bis Herbst, ab Klassenstufe 2



### Lernziele und Aspekte der BNE

- Ernährungsbildung ganzheitlich
- Bodenkunde
- Pflanzenkunde
- soziale Kompetenzen

#Handlungsorientierung und lernen mit allen Sinnen. Die Erkundungstour spricht alle Sinne an und ermöglicht Lernen durch eigenes Erleben und hohem Alltagsbezug.

#Perspektivenvielfalt und Zusammenhänge. Was ist gesund für Mich oder den Boden, die Pflanze oder das Tier? Und was wie teuer ist ein Produkt? Wer arbeitet hier?

#Visionsorientierung. Wer wird mal Gärtner? Wie wird zukünftig Gemüse angebaut? Sollen Tiere für Milch oder Fleisch genutzt werden?

Das Projekt punktet durch einen hohen Alltagsbezug und verknüpft das alltägliche Erleben von Ernährung und Konsum der Kinder mit den Grundlagen der Lebensmittelproduktion.

In einer Mischung aus Führung und interaktiven Einheiten wird die Bildung von sowohl Sachkompetenzen als auch Sozial- und Selbstkompetenzen gefördert.

Bildung zu SDG Nr: 2,3 und 12.