

# Gurke ist nicht gleich Gurke

**Nachhaltige Ernährung öffnet als Thema unzählige Türen für den Unterricht. Angebote ausserschulischer Akteure mit dem Ansatz einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) schaffen Verbindungen – zwischen den Disziplinen und vom Schulzimmer nach draussen.**

Nur noch selten nutzt die Muglin Mall die Kraft des Bergbachs Muranzina. Doch ist eine Schulklasse zu Besuch, kommt das Mühlwerk aus dem 17. Jahrhundert in Fahrt. «Wenn das Wasser das Mühlrad antreibt und die Mahlsteine und die Gerstenstampfe in Bewegung setzt, dann zittert das ganze Haus und du spürst die Mühle am ganzen Körper», beschreibt Franziska Peter vom Naturpark Biosfera Val Müstair das Erlebnis. Die Umweltnaturwissenschaftlerin führt Primarschulklassen durch den Exkursionstag des Bildungsangebots «Food for Future». In Santa Maria veranschaulicht sie den Kindern den Weg vom Korn zum Brot. Der Landwirt erklärt im Sortengarten den Anbau ursprünglicher Berggetreidesorten wie Roggen oder Hafer, in der Muglin Mall wird gemahlen und im Holzofen selber Brot gebacken, der Bäckermeister führt durch eine moderne Bäckerei. «Hier finden wir schliesslich die Getreidesorten wieder, die wir noch am Morgen an der Ähre oder Rispe gesehen haben – als Nusstorten, Roggenbrote und Schaibiettas, das sind runde Haferguetzli.»

## Viele Themen, viele Perspektiven

Food for Future zeigt gemäss den Prinzipien einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) die regionalen und globalen Lebensmittelkreisläufe und

fragt: Was trägt zu einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Ernährung bei? Zwei Vorbereitungslektionen sensibilisieren die Schülerinnen und Schüler für das Thema und führen in den Produktkreislauf ein, während der Exkursionstag von den Begegnungen mit Menschen und Orten lebt. In Nachbereitungslektionen wird überlegt, wie das Gelernte in der Familie und in der Schule umgesetzt werden kann. «Uns ist wichtig, dass sich die Schülerinnen und Schüler Gedanken darüber machen, was es alles braucht, bis ein Lebensmittel auf unserem Teller beziehungsweise im Mund ist», erklärt Peter. Denn mit einer nachhaltigen Ernährung könne ein positiver Beitrag zu aktuellen Herausforderungen geleistet werden wie Klimaschutz, Stärkung der kleinbäuerlichen und regionalen Landwirtschaft oder Erhalt von Biodiversität und Ressourcen.

Auch Urs Müller, Dozent an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), hebt die Relevanz des Themas für den Unterricht hervor. «Ernährung macht rund einen Drittel unseres ökologischen Fussabdrucks aus», sagt der Experte für Nachhaltigkeitskommunikation. Er bezeichnet Ernährung als Querschnittsthema, in dem sämtliche Unterrichtsdisziplinen zusammenkommen – ideal für eine Projektwoche oder für den

fächerübergreifenden Unterricht. Weiter eignet sich die Ernährung sehr gut für eine umfassende BNE: Sie macht Zusammenhänge sichtbar und fördert vernetztes Denken. Die Kinder und Jugendlichen lernen auch, sich in andere Sichtweisen hineinzuversetzen. «Sie diskutieren zum Beispiel über die Gründe, weshalb jemand täglich zweimal Fleisch isst und eine andere Person überzeugte Vegetarierin ist», erklärt Müller. Das ganze Spektrum an Geschmäckern und Esskulturen lasse sich in der

*«Uns ist wichtig, dass sich die Schülerinnen und Schüler Gedanken darüber machen, was es alles braucht, bis ein Lebensmittel auf unserem Teller beziehungsweise im Mund ist.»*

Klasse finden. «Perspektivenvielfalt führt schliesslich zu politischen Gestaltungskompetenzen – ein wichtiger Aspekt von BNE, da politische Bildung die zivilgesellschaftliche Verantwortung der angehenden Bürgerinnen und Bürger aufzeigt.»

## Lernen von seltenen Gurkensorten

Die «GemüseAckerdemie» bringt ebenfalls mehrere Aspekte der Ernährung in den Unterricht ein. Der Verein unterstützt Schulen im Zyklus 1 und 2 beim Einrichten eines Gemüsegartens, in dem Kinder und Lehrpersonen zwei «Ackerstunden» pro Woche verbringen. «Die Kinder säen, pflegen, ernten und essen buntes Gemüse direkt aus der Erde», erzählt Gregor Martius, Mitgründer von GemüseAckerdemie Schweiz. Wie aus einem Samen eine Pflanze wachse, wie Pflanzen auf das Wetter reagierten und diese mit dem Boden und den Tieren auf dem Acker ein vernetztes Ökosystem bilden – all dies liesse sich theoretisch nicht vermitteln. Doch ganz ohne Theorie geht es nicht: Die «Vor-Ackerzeit» und die «Nach-Ackerzeit» im Klassenzimmer behandeln mit eigenen Lehrmaterialien Umwelt-, Ernährungs- und Konsumthemen und verdeutlichen Zusammenhänge

zwischen individuellem, lokalem Handeln und globalen Entwicklungen.

Was das heisst, beschreibt Martius anhand einer Übung: Die Schülerinnen und Schüler vergleichen selbst gezogene «ProSpecieRara»-Gurken mit solchen aus dem Handel. Sie entdecken die Unterschiede in Form, Farbe und Geschmack und erleben so die Vielfalt alter Gemüsesorten. Die Kinder lernen auch, dass es Qualitätsnormen für Gemüse gibt, und reflektieren die Gründe dafür aus Sicht der Landwirtinnen, der Konsumenten und des Handels. «Wir wenden diese Normen auf die eigenen Gurken an und sehen: Da fällt schnell mal die Hälfte weg», sagt Martius. Die Kinder würden dieses Gemüse aber niemals wegwerfen, denn die krummen, kleinen oder leicht beschädigten Gurken schmeckten genauso gut. «Unser Hauptziel ist es, die junge Generation für eine gesunde Ernährung und für Nachhaltigkeit zu begeistern», betont er.

Dazu will die GemüseAckerdemie das Problem an der Wurzel packen und die Wertschätzung der Kinder für Lebensmittel steigern. Sie richtet sich ebenfalls nach den BNE-Prinzipien. BNE ziele darauf ab,

*«Der Besuch eines Bauernhofs allein garantiert noch nicht, dass man zum Beispiel etwas über die Vor- und Nachteile biologischer Landwirtschaft lernt oder die Auswirkungen der Massentierhaltung versteht.»*

Kinder zu verantwortungsvollen Gestalterinnen und Gestaltern einer nachhaltig handelnden Gesellschaft auszubilden, führt Martius aus. «Das ist genau auch unser Ansatz: Mit Praxisbezug, Alltagsrelevanz und Begeisterung wecken wir Neugier, regen Denkprozesse an und ermutigen, nachhaltige Handlungsalternativen auszutesten.»

## Wertvolle Ergänzung, kein Ersatz

Mit Wissenstransfer und organisatorischer Unterstützung half die GemüseAckerdemie



Auf in den Garten: Die «GemüseAckerdemie» will auf positive und praktische Weise den Kindern beibringen, wo unsere Lebensmittel herkommen. Foto: Rahel Weiss

bisher über 400 Schulen in der Schweiz, Deutschland und Österreich, einen Schulgarten aufzubauen und in den Unterricht zu integrieren. Umweltnaturwissenschaftlerin Franziska Peter hebt die idealen Voraussetzungen des Angebots Food for Future, das drei weitere Bündner Pärke zu anderen Lebensmitteln anbieten, für erlebnisorientiertes und entdeckendes Lernen hervor. «Als ausserschulische Lernorte bieten wir den Schulen eine wertvolle Ergänzung zum Unterricht im Schulzimmer.»

ZHAW-Dozent Urs Müller schlägt in die gleiche Kerbe: Ausserschulische Lernorte könnten auf jeden Fall eine Bereicherung sein. Neuere Studien würden jedoch zeigen, dass der Unterricht draussen nicht per se besser sei als derjenige im Schulzimmer. «Das überrascht auch nicht wirklich», so Müller. Einerseits sei die Qualität eines Angebots entscheidend, andererseits müsse man sich immer fragen, welchen Zweck ein Angebot erfüllen soll. «Der Besuch eines Bauernhofs allein garantiert noch nicht, dass man zum Beispiel etwas über die Vor- und Nachteile biologischer Landwirtschaft lernt oder die Auswirkungen der Massentierhaltung versteht.» Die Einbettung in den Gesamtzusammenhang müsse durch die Lehrperson hergestellt werden.

Deshalb sei es wichtig, als Lehrperson den Sinn und Zweck eines ausserschulischen Lernorts zu kennen und einzuordnen. ■

Claudio Dulio, éducation21

## DATENBANK VON ÉDUCATION21

In der Datenbank «Bildungsaktivitäten ausserschulischer Akteure» von éducation21 finden sich Angebote, die dazu beitragen, die Lernziele für den Fachbereich Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) zu erreichen. Alle Angebote sind von éducation21 geprüft und auf die Bedürfnisse der Schule ausgerichtet. Weitere Informationen: [www.education21.ch](http://www.education21.ch) > Unterricht und Schule > Ausserschulische Akteure.



Getreidebauer Johannes Fallet zeigt im Sortengarten die verschiedenen Berggetreide und spricht über den Getreideanbau im Val Müstair. Foto: Yasmin Spengler