



Interview Esther Jost | Leiterin Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) | CLAUDIO DULIO UND LUCIA REINERT

## Geschmack ist erlernbar

**Für Esther Jost sind die Themen Ernährung und Nachhaltige Entwicklung eng miteinander verknüpft. Die Schule nimmt dabei eine zentrale Rolle ein, indem sie Kinder und Jugendliche für die Themen Gesundheit und Ernährung sensibilisiert und ein genussvolles, ausgewogenes und nachhaltiges Ernährungsverhalten fördert.**

**Ernährung ist seit Jahrzehnten ein wichtiges Thema in der Schule. Viele kennen die Lebensmittelpyramide. Warum halten Sie es für wichtig, dass sie im Unterricht behandelt wird?** Ausgewogenes und genussvolles Essen und Trinken sind Teil eines gesunden Lebensstils. Der Körper wird dadurch mit Energie, lebenswichtigen Nähr- und Schutzstoffen versorgt. Dies verbessert das körperliche Wohlbefinden und trägt dazu bei, Krankheiten vorzubeugen.

Die offizielle Schweizer Lebensmittelpyramide gibt eine Orientierung, wie man sich ausgewogen ernähren kann. Dabei ist es gerade für Lehrpersonen interessant zu wissen, dass nicht jede «Pyramide» aus dem Internet eine ausgewogene Ernährung darstellt.

In Verbindung mit der Lebensmittelpyramide lassen sich auch andere relevante Themen besprechen wie zum Beispiel Genuss beim Essen, Esskulturen und Traditionen, verschiedene Ernährungsstile oder Körperbild und Schönheitsideale.

**Das Thema Nachhaltigkeit spielt beim Thema Ernährung eine immer zentralere Rolle. Wieso? Sind Ernährung und Nachhaltigkeit besonders eng miteinander verbunden?**

Ja, die Ernährung spielt eine wesentliche Rolle bei der nachhaltigen Entwicklung. Ess- und Einkaufsverhalten haben einen enormen Einfluss auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. Als Beispiel möchte ich eine Zahl aus dem Umweltbereich nennen: 28 Prozent der Umweltbelastung, die durch den Konsum der Schweizer Bevölkerung anfällt, werden durch die Ernährung verursacht! Das ist mehr als die doppelte Belastung, die durch Mobilität anfällt. Besonders ins Gewicht fallen dabei der hohe Konsum an tierischen Produkten sowie die Tatsache, dass rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel im Müll landen.

**Welche Rolle spielt die Schule, damit sich Menschen mit Ernährungsaspekten sowie Nachhaltigkeitsaspekten zur Ernährung auseinandersetzen?**

Meiner Meinung nach ist die Schule von grosser Bedeutung, um die Gesundheit und ein bewusstes Verhalten zu fördern. Der Unterricht bietet eine ideale Gelegenheit, damit Schülerinnen und Schüler sich mit den Zusammenhängen zwischen Ernährung und den verschiedenen Dimensionen der Nachhaltigen Entwicklung auseinandersetzen können: Hintergründe und Zusammenhänge können recherchiert, kontroverse Themen in der Gruppe diskutiert, das eigene Verhalten kritisch reflektiert und verschie-



dene Handlungsmöglichkeiten beleuchtet werden. Auch ausserhalb des Unterrichts gibt es zahlreiche Möglichkeiten für das Thema zu sensibilisieren. Das kann beispielsweise das Essensangebot am Kiosk oder in der Schulkantine sein. Für Mittagstische an Schulen gibt es beispielsweise einen ausführlichen Leitfaden mit hilfreichen Checklisten für eine genussvolle, ausgewogene, nachhaltige und entspannte Ernährung.

**Die Familie ist für die Kinder beim Thema Essen sehr prägend: Hier lernen Kinder Essgewohnheiten, Esstraditionen, Ernährungsverhalten. Wie kann die Schule diese aufnehmen? Besteht da ein Konfliktpotenzial, dass die Schule das «Fehlverhalten» von zu Hause korrigieren will?**

Essgewohnheiten werden in der Kindheit stark geprägt. In den ersten Jahren haben die Essgewohnheiten zu Hause und das Vorbild der Eltern den grössten Einfluss. Mit zunehmendem Alter gewinnen andere Einflüsse an Gewicht wie zum Beispiel das Essverhalten der Freunde und Peers, das Angebot an Lebensmitteln ausserhalb des Elternhauses sowie die Werbung. Eine ausgewogene Ernährung kann unterschiedlich gestaltet werden. Es gibt oft kein eindeutiges Richtig oder Falsch. Es würde den Rahmen der Aufgaben von Lehrpersonen sprengen, die Ernährung der Schülerinnen und Schüler als richtig und falsch zu beurteilen und Fehlverhalten zu korrigieren. Vielmehr liegt die Aufgabe darin, die Kinder und Jugendlichen für das Thema Ernährung und die Aspekte der Nachhaltigen Entwicklung zu sensibilisieren.

**Gibt es konkrete Themen, mit denen Kinder und Jugendliche leichter erreicht werden können?**

Besonders wertvoll finde ich es, wenn das Thema nicht nur theoretisch vermittelt wird, sondern möglichst häufig auch anhand von praktischen Übungen und Experimenten. Beim Kochen bekommen die Kinder und Jugendlichen ganz praxisnahe Anregungen, wie sie das theoretische Wissen konkret im Alltag umsetzen können. Kochen und Degustieren erweitern auch den Horizont an bekannten Lebensmitteln und Zubereitungsformen, was sich positiv auf das Essverhalten auswirken kann. Geschmack ist nämlich erlernbar.

**Welche Kompetenzen sollten sich Schülerinnen und Schüler aneignen, damit sie in Bezug auf Ernährung für Aspekte einer Nachhaltigen Entwicklung sensibilisiert werden? Was bringt dabei der BNE-Ansatz?**

So wie ich den BNE-Ansatz verstehe, geht es darum, die Schülerinnen und Schüler zum Reflektieren und zu kritisch-kreativem Denken anzuregen, mit dem Ziel, dass sie einen eigenen

Platz im Leben finden. Daneben sollen sie auch lernen, Verantwortung für die Gesellschaft und die Umwelt zu übernehmen. Anhand von Ernährungsthemen können ausgezeichnete Haltungen und Werte diskutiert werden. Dabei wird schnell deutlich, dass Ernährung zwar hoch individuell, jedoch immer auch mit der Gesellschaft und der Umwelt verknüpft ist. Nebst Fachwissen sind hier auch soziale und methodische Kompetenzen gefragt. Ich sehe die Fähigkeit, breit zu recherchieren und kritisch zu hinterfragen, als zentral an. Dazu gehört in der heutigen Zeit auch das Wissen, dass es gerade im Bereich Ernährung sehr viele «Fake News» gibt. Hier setzen wir mit unserem Material einen Gegenpool: «True News».

**Die SGE widmet sich seit Jahren verstärkt dem Thema Nachhaltigkeit. Was hat sich aus dieser Auseinandersetzung ergeben? Auf welchen Gebieten sind Sie vor allem tätig? Wie setzen Sie bei den Kindern und Jugendlichen an?**

Die SGE setzt sich aktiv für die Förderung einer ausgewogenen, genussvollen und nachhaltigen Ernährung ein. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, auf Basis von wissenschaftlichen Erkenntnissen praktische Empfehlungen auszuarbeiten und zu veröffentlichen. Unsere Materialien, Merkblätter und Unterrichtsvorschläge sind für Fachpersonen verschiedener Disziplinen geeignet, um im Unterricht oder in Beratungssituationen fachlich abgesicherte Informationen vermitteln zu können. Besonders geeignet, um Nachhaltigkeit zu thematisieren, sind die Empfehlungen und Informationen rund um die Schweizer Lebensmittelpyramide und die «FOODprints», die in Zusammenarbeit mit Institutionen aus dem Gesundheits- und Umweltbereich erarbeitet wurden.

**SGE und éducation21 publizieren gemeinsam neue Materialien für den Unterricht. Welche sind es?**

Das Themendossier «Ernährung» richtet sich an Lehrpersonen von Zyklus 1 bis zur Sek II und enthält Anregungen für den Unterricht im Sinne von BNE. Darüber hinaus wurden Unterrichtsvorschläge zur Schweizer Ernährungsscheibe für Zyklus 1 und 2 entwickelt. Diese enthalten konkret ausgearbeitete Übungen sowie Arbeitsblätter. Ich freue mich sehr, dass die Materialien in einer Zusammenarbeit von éducation21 und der SGE realisiert werden konnten, und ich hoffe, dass ganz viele Lehrpersonen von den Unterrichtsimpulsen profitieren können.



Esther Jost  
Leiterin Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE)

## Inhalt

- 1–2 Interview**  
Esther Jost | Geschmack ist erlernbar
- 4–5 1. und 2. Zyklus Praxisbeispiel**  
Vom Garten direkt in den Mund
- 6–7 Bildungsangebote zum Thema**
- 8–9 Fokus**  
Ernährung – ein ideales Thema für vernetzendes Denken
- 10–11 3. Zyklus und Sekundarstufe II Praxisbeispiel**  
Tauschen, pflanzen, geniessen
- 12–13 Bildungsangebote zum Thema**
- 14 Neue Bildungsangebote**
- 15 Aktuell**  
Bildungslandschaften für die Zukunft  
**Schulnetz21**  
Gesund, nachhaltig und kompetent
- 16 Seitenblick**  
«Bananenglace, whäää!»

### Impressum

**Herausgeberin** éducation21, Monbijoustrasse 31, 3011 Bern, T 031 321 00 21, info@education21.ch | **Erscheinungsweise** Nummer 3 von September 2020 jährlich 3 Ausgaben | Die nächste Ausgabe erscheint im Februar 2021  
**Publikation und Koordination** Claudio Dulio und Lucia Reinert | **Redaktion** Claudio Dulio (Leitung D-CH), Zélie Schaller (Leitung F-CH), Roger Welti (Leitung I-CH)  
**Übersetzungen** Urs Fankhauser, Inter-Translations SA  
**Fotos und Illustrationen** Eva Luvisotto (S. 9), Pierre Gigon (S. 1, 3, 4, 5, 16), Public Domain (S. 2, 15, 16), Gionata Pieracci (S. 10, 11)  
**Gestaltung** visu'1 AG (Konzept), atelierarbre.ch (Überarbeitung) | **Layout und Produktion** Isabelle Steinhäuslin **Druck** Stämpfli AG | **Auflage** 15 730 deutsch, 12 730 französisch, 2070 italienisch  
**Abonnement** Das Abonnement ist ein kostenloses Angebot für alle an BNE interessierten Personen in der Schweiz. Bestellung auf [www.education21.ch](http://www.education21.ch) > Kontakt. Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch | ventuno@education21.ch  
**ventuno online** [www.education21.ch/de/ventuno](http://www.education21.ch/de/ventuno)

éducation21 Die Stiftung éducation21 koordiniert und fördert Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in der Schweiz. Sie wirkt im Auftrag der Erziehungsdirektorenkonferenz (EDK), des Bundes und der Zivilgesellschaft als nationales Kompetenzzentrum für die Volksschule und die Sekundarstufe II.



## Editorial

### Ein Menü für die Zukunft

«Du bist, was du isst», sagt die Redewendung. «Die Welt ist, was die Menschheit isst» – dies gilt ebenso! Denn unsere Ernährung formt unseren Körper wie auch unsere Erde.

Die Fragen, die im Unterricht zur Ernährung gestellt werden können, sind mannigfaltig, ihre Antworten komplex. Verändert die Rinderhaltung unser Klima? Kann auch Schlachtvieh glücklich sein? Können wir die ganze Menschheit ausschliesslich mit biologischer Landwirtschaft ernähren? Ist Landwirtschaft ohne künstliche Dünger und Schädlingsbekämpfung möglich? Was würde dies für die Landwirtinnen und Landwirte bedeuten – in der Schweiz, in Spanien, in Indonesien?

Welchen Preis verlangt ein Supermarkt für nachhaltig produzierte Nahrung? Sind wir Konsumentinnen und Konsumenten bereit, mehr Geld dafür auszugeben? Schmeckt das Demeter-Rüebli denn auch besser? Macht Veganismus krank? Schadet eine Steinzeit-Diät meinem Körper? Braucht es die Brotscheibe zum Salat?

Und wieso habe ich so oft Heiss hunger auf Pizza?!?

Ernährung ist ein Portal zu unzähligen Themen und ihren facettenreichen Zusammenhängen. «Jedes Lebensmittel kann auch als ein System von Beziehungen gedacht werden und nicht einfach als <Gegenstand> oder <Substanz>», wie die Ernährungspädagogin Myriam Bouverat in unserem Fokus erläutert.

Diese Systeme zu erkennen, zu verstehen und Handlungsmöglichkeiten abzuleiten – hierin liegt ein Königsweg zu einer Nachhaltigen Entwicklung. Und wie dieser Weg in der Klasse und als ganze Schule besprochen werden kann, das steht auf dem Menü dieser ventuno-Ausgabe zur Ernährung.

Myriam Bouverat (S. 8–9) und Esther Jost, Leiterin der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (S. 1–2), zeigen auf, wie Ernährung und Nachhaltigkeit miteinander verknüpft sind, welche Rolle Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) für die Ernährungslehre spielen kann und wie Schülerinnen und Schüler sich in vernetzendem Denken üben können.

Die Reportagen berichten vom «Feld»: vom Lehrbauernhof in Champvent VD (S. 4–5) und der Saatgut- und Setzlingsbörse in Giubiasco TI (S. 10–11). Sie zeigen auf, dass die Garten- und Feldarbeit ein Erlebnis für alle Sinne ist, das Kinder und Jugendliche wortwörtlich wie auch im übertragenen Sinne erdet.

Die ventuno-Redaktion wünscht Ihnen eine gute Lektüre – und stets einen guten Appetit!



Claudio Dulio | Redaktion ventuno



Lehrbauernhof in Champvent VD | ZÉLIE SCHALLER

## Vom Garten direkt in den Mund

**Ganz in der Nähe ihrer Schule lernen Schülerinnen und Schüler Gemüse zu erkennen und einen Gemüsegarten anzulegen. Sie entdecken und geniessen lokale und saisongerechte Produkte. Ein Bericht über einen Lehrbauernhof in Champvent, auf den Höhen über Yverdon-les-Bains VD.**

«Wenn ich einmal gross bin, werde ich einen Gemüsegarten haben!», sagt Alice. Sie besucht mit ihrer Kindergartenklasse aus Champvent den pädagogischen Bauernhof «Au fil du vent», nicht weit von ihrer Schule entfernt. Ihre Gastgeberin, Jessica Decrausaz, ist Lehrerin und «im Herzen Bäuerin», wie sie gerne über sich selbst sagt. Während des ganzen Schuljahres, zu jeder Jahreszeit empfängt sie Schülerinnen und Schüler der Pestalozzi- und Edmond-Gilliard-Grundschulen in Yverdon-les-Bains auf dem Familienbetrieb (siehe Kasten). Auf dem Programm stehen Aktivitäten zu verschiedenen Themen: Gemüsegarten, Nutzpflanzen, landwirtschaftliche Berufe, Biodiversität und nicht zuletzt ein Blick in den Stall.

An diesem Nachmittag entdecken Alice und ihre Klassenkameraden nach mehreren Wochen Fernunterricht die Freuden der Gartenarbeit wieder. Ende des letzten Jahres arbeiteten sie mit Kürbis und Wintergemüse. In diesem Frühjahr werden sie Samen säen. Bevor die Kinder ihre Hände in die Erde stecken, gehen sie im Zickzack zwischen den gefüllten Gemüseboxen hindurch, betrachten die Pflanzen, berühren sie und riechen ihren Duft. «Ich liebe Fenchel. Er riecht so gut!» meint Alyssia.

### Lebenszyklen entdecken

Die Kinder gehen dann auf Schneckenjagd. «Warum mögen Gärtner keine Schnecken?» fragt Jessica Decrausaz. «Weil sie alles wegfressen», antworten die Kinder. «Und wer isst gerne Schnecken?» fragt die Lehrerin. «Die Igel!» antwortet Elias. «Ja, und auch die Hühner» ergänzt Jessica Decrausaz.

Die Schneckenjagd wird organisiert. Aaron schlägt vor, die gefräßigen Schädlinge unter den Salaten – ihrer Leibspeise – aufzuspüren. Aber am Ende finden sich nur sehr wenige Schnecken im Salat. Sie haben sich unter den Lavendel zurückgezogen, fernab der Hitze. Nachdem er ein paar eingesammelt hat, geht Iliam zum Hühnerstall und ruft: «Kommt, Hühner, es gibt einen Schnecken-Snack!» Jessica Decrausaz bedankt sich bei den Kindern: «Vielen Dank. Die Eier werden durch die Schnecken noch besser!». Ein weiteres Mittel gegen die Schnecken sind Tagetes. Diese Blumen in Gelb-, Orange- und Rottönen sind «Schneckenbonbons», sagt die Lehrerin. «Also werden die Schnecken zuerst die Tagetes essen, noch vor den Salaten.»

Nach der Schneckenjagd gehen die Kinder auf die Suche nach Obst und Gemüse. Jessica Decrausaz verteilt Tafeln, die unter anderem Lauch, Erdbeeren, Kürbis und Kartoffeln zeigen, die in die entsprechenden Beete gepflanzt werden sollen. Die Kinder erzielen ein perfektes Resultat: Als Gruppe haben sie alle Sorten erkannt. Die roten Erdbeeren verströmen einen betörenden Duft. «Jedes Kind nur eine!» sagt die Lehrerin. Genüsslich

## Unterricht auf dem Bauernhof

Die Lehrerin und Bäuerin Jessica Decrausaz entwickelte 2017 das Konzept zum pädagogischen Bauernhof «Au fil du vent». Sie ist als Lehrerin an den Grundschulen von Yverdon-les-Bains angestellt und empfängt während des ganzen Schuljahres vier Klassen pro Woche, d.h. insgesamt 2000 Kinder vom ersten Kindergartenjahr bis zur sechsten Klasse. Das Angebot ist Teil des Programms Schule auf dem Bauernhof (SchuB). Die Stadtverwaltung von Yverdon-les-Bains finanziert den Bustransport der Schüler/innen.

Weitere Informationen <https://fermeaufilduvent.ch/ferme-pedagogique/>

isst Joseph Elias die seine: «Mmmhh!» Die Kinder bestaunen die grossen violetten Blüten an der Spitze des Lauchs. «Wenn diese getrocknet sind, können wir die Samen sammeln und im Frühjahr für neuen Lauch aussäen», erklärt Jessica Decrausaz.

Genau, es ist Zeit zum Säen und Pflanzen! Im Schatten gibt die Lehrerin den Kindern eine Einführung in die Handhabung der Gartengeräte: Hacke, Setzholz und Giesskanne. Sie übernehmen abwechselnd die Rolle, die einem dieser Werkzeuge entspricht: den Boden mit der Hacke auflockern, mit dem Setzholz ein Pflanzloch vorbereiten, die Samen hineingeben und mit Erde bedecken, und schliesslich mit der Giesskanne anfeuchten. «Was werden die Samen und Sämlinge als nächstes brauchen, um zu wachsen?» fragt die Lehrerin. «Sonne!», «Wasser!» rufen die Kinder wild durcheinander.

### Teamarbeit

Die Gruppen machen sich an die Arbeit. Mickael lockert die Erde mit der Hacke. Jetzt kommt das Pflanzloch: «Tiefer, noch mal» ruft Clémence, die dann die Karottensamen in die von Mickael vorbereitete Vertiefung gleiten lässt. Anschliessend bedeckt sie die Samen behutsam mit

lockerer Erde. Und Evan begiesst anschliessend die Oberfläche. Freudig säen andere Gruppen auch Radieschen und pflanzen Salat an, alle haben ihre Aufgabe. Mickael hält jetzt die Giesskanne in seiner Hand und ist einen Moment lang versucht, Clémence damit eine Dusche zu verabreichen... er tut es dann doch nicht. Grisette, die Katze, beobachtet das ganze Treiben. Ziegen und Schafe sind ganz in der Nähe auf der Weide und grasen eifrig in der bunten Naturwiese.

Nach der Arbeit das Vergnügen! Die Kinder rennen zum Spielen. Einige von ihnen führen unter der riesigen Linde schöne Figuren mit Gymnastikringen auf. Andere steigen auf den knallroten Oldtimer-Traktor. Normalerweise bäckt die Klasse gemeinsam einen Kuchen mit Früchten aus dem Garten. Diesmal fällt der Koch-Workshop wegen dem Coronavirus leider aus. Die Schülerinnen und Schüler kehren mit ihrer Lehrerin Amina Dib-Mayland in Zweierkolonne in die Schule zurück.

Die Kinder freuen sich bereits auf den nächsten Workshop vor den Sommerferien. Sie werden Kräuter, Radieschen und Zwiebeln ernten, die sie zu Hause mit ihrer Familie und ihren Freunden geniessen können.

## BNE-Akzente

Der Lehrgarten ist ein Ort des Lernens, aber auch der Entspannung. Er bringt Kinder wieder mit ihrer Umwelt in Verbindung. Die Pflege eines Gemüsegartens macht sie mit saisongerechtem Konsum vertraut, sensibilisiert sie für die Natur und weckt ihre Sinne (Tastsinn, Sehvermögen, Geschmack, Geruch).

Das Projekt fördert das **vernetzte Denken**: Die Kinder stellen Verbindungen zwischen ihrem Körper, ihrem Essen, der Produktion und insbesondere dem Konsum her. Es stärkt das Selbstvertrauen und fördert gleichzeitig **Partizipation** und **Kooperation**. Gartenarbeit formt die Erwachsenen von morgen und führt sie zu mehr **Verantwortung** bezüglich ihres Konsums sowie gegenüber unserem Planeten.



Lernmedium

**Essen statt vergessen**

**Herausgeber** Fields Corporate Responsibility, Deutsche UNESCO-Kommission, Deutsche Bundesstiftung Umwelt  
**Jahr** 2016  
**Materialtyp** PDF, Website  
**Schulstufe** Zyklus 1 und 2

Das Handbuch «Essen statt vergessen» hat eine einfache Botschaft: Alte Kulturpflanzen und Nutztierassen sollen lieber gegessen statt vergessen werden. Unter alten Sorten versteht man Nutzpflanzen, die von den Feldern und Tellern weitgehend verschwunden sind. Manche Obst- und Gemüsesorten sind ganz ausgestorben. Es gibt aber auch Arten, die nicht verschwunden, aber in Vergessenheit geraten sind – so zum Beispiel Pastinaken oder Topinambur. Nicht nur in der Pflanzenwelt, sondern auch im Tierreich finden sich alte Nutztierassen, die vom Aussterben bedroht sind.

Viele Gründe sprechen dafür, alte Sorten und die biologische Vielfalt in der Pflanzen- und Tierwelt zu erhalten. Denn mit den alten Sorten verschwinden auch ihre kostbaren genetischen

Eigenschaften, die unter anderem Resistenzen gegenüber Schädlingen und Krankheiten, Robustheit gegenüber klimatischen Bedingungen und Anbau- und Erntezeiten bestimmen. Diese Eigenschaften spielen eine wichtige Rolle bei Neuzüchtungen und werden genutzt, um Pflanzen oder Tierrassen an veränderte Umweltbedingungen anzupassen.

«Essen statt vergessen» bietet Lehrpersonen einen Projektleitfaden und Anregungen, um die Themen biologische Vielfalt, alte Sorten, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit im Unterricht aufzugreifen und den Kindern näherzubringen. Es besteht aus direkt umsetzbaren Bausteinen, vielen Kopiervorlagen und Hintergrundinformationen. Die sechs Module (zum einzelnen Herunterladen auf der Webseite) umfassen das Anpflanzen und Pflegen sowie die Verarbeitung von Obst- und Gemüsesorten. So lernen die Kinder handlungsorientiert die Vielfalt heimischer Sorten kennen und entwickeln gleichzeitig ihre Alltagskompetenzen weiter, indem sie z.B. kleine Gerichte kochen oder selbstgezoogenes Gemüse am Marktstand verkaufen. Und am Ende schmecken die gelbe Randen-Suppe, das grüne Tomatenketchup und die lila Karotten-Muffins nicht nur gut, sondern sie bringen die Vielfalt zurück auf den Teller und die Felder.

Bildungsaktivität ausserschulischer Akteure

**Food for Future**

Globale und regionale Lebensmittelkreisläufe stehen im Zentrum von «Food for Future». Fachpersonen zeigen in zwei Vorbereitungslektionen an den Beispielen Obst, Milch, Getreide oder Trinkwasser die verschiedenen Produktionsschritte von der Herstellung über den Verkauf bis zum Konsum und der Entsorgung auf. Am Exkursionstag steht die Besichtigung einer Produktionsstätte in einem der Bündner Pärke und die Begegnungen mit Experten in ihrem Arbeitsumfeld auf dem Programm. Die Schülerinnen und Schüler können diese Erfahrungen in der Nachbearbeitungslektion reflektiert und gemeinsam nach Handlungsmöglichkeiten für eine faire Ernährung suchen.

**Organisation** Verein Bündner Pärke | **Art des Angebots** in und ausserhalb der Schule | **Dauer** 1,5 Tage | **Schulstufe** Zyklus 2

Bildungsaktivität ausserschulischer Akteure

**Schule auf dem Bauernhof**

Mit «Schule auf dem Bauernhof» können die Schülerinnen und Schüler in das Leben auf dem Bauernhof eintauchen. Der Besuch soll sie zum Nachdenken anregen: Wie bringen die Landwirtinnen und Landwirte wirtschaftliche und ökologische Bedürfnisse unter einen Hut? Welche globalen Zusammenhänge sind in regionalen Betrieben sichtbar? Die Lehrperson kann je nach Bedarf einen Bauernhof nach Region und einem bestimmten Thema auswählen. Es hat zum Ziel, die Kommunikation zwischen Produzierenden und Konsumenten zu fördern.

**Organisation** Nationales Forum Schule auf dem Bauernhof c/o LID  
**Art des Angebots** ausserhalb der Schule | **Dauer** 1 Stunde – 1 Tag  
**Schulstufe** Zyklus 1, 2 und 3

Lernmedium

**Landschaft schmeckt**



**Autorin** Stephanie Lehmann  
**Verlag** Beltz  
**Jahr** 2014  
**Materialtyp** Buch  
**Schulstufe** Zyklus 1 und 2

Ein Kochbuch, das einfache Rezepte lustvoll mit wichtigen Aspekten der gesunden Ernährung, biologischen Vielfalt und nachhaltigem Konsum verknüpft. Die Grundidee: Kinder sollen beim Kochen experimentieren und spielen und die Zusammenhänge zwischen Umwelt und Nahrung entdecken. Zwölf Themen – von Kräutern über Getreide bis zum Fleisch – bieten jeweils ein Rezept, Tipps zur Resteverwertung, Küchenpraxis, Hintergrundinformationen zur Nachhaltigkeit und zum Abrunden Spiele und Experimente. Spass am Kochen und Essen haben und gleichzeitig erfahren, was gesunde Kost bedeutet, woher die Lebensmittel kommen, welche Folgen das eigene Handeln für die Umwelt haben kann – all diese Anliegen nimmt dieses pädagogische Kochbuch auf.

Lernmedium

**Entdecke, was dir schmeckt**



**Autorinnen** Anke M. Leitzgen, Lisa Rienierrmann  
**Verlag** Beltz  
**Jahr** 2017  
**Materialtyp** Buch  
**Schulstufe** Zyklus 2 und 3

Ein Koch-, Experimentier- und Entdeckungsbuch, das mit Kinderaugen geschrieben und gestaltet wurde. Denn Kinder haben ihre eigene Weise, Essen zu betrachten. Allgemeine Vorlieben von Kindern (z.B. rot und süss) werden getestet, und es wird erklärt, was die Lebensmittelindustrie damit macht. Das praktische Wissen umfasst Tipps für den Küchenalltag wie z.B. Anregungen zum schlaun Einkaufen, zur Organisation in der Küche oder chemische Experimente beim Kochen. Der zweite Teil des Buches widmet sich ganz dem Kochen mit Rezepten zu ausgewählten Grundnahrungsmitteln. Die Anregungen und Experimente laden die Kinder ein, weitere Fragen zu stellen, und können im Unterricht als Einstieg in die Projektarbeit genutzt werden.

Lernmedium

**Der vernetzte Teller**



**Herausgeber** éducation21  
**Jahr** 2016  
**Materialtyp** PDF  
**Schulstufe** Zyklus 1 und 2

Eine Aktivität, mit der spielerisch das Thema unseres Lebensmittelkonsums behandelt wird. Die SuS verkörpern ein Lebensmittel oder ein Element, das mit dem Thema in Zusammenhang steht, und suchen mögliche Verbindungen.

Lernmedium

**Was wächst denn da?**



**Autorin** Gerda Müller  
**Verlag** Moritz Verlag | **Jahr** 2015  
**Materialtyp** Bilderbuch  
**Schulstufe** Zyklus 1

Sophie verbringt viel Zeit bei den Grosseltern auf dem Land. Im Gemüsegarten erfährt sie Wissenswertes über die Gemüsesorten und deren Pflege sowie gesunde Ernährung. Zum Buch gibt es ein Projektheft mit einer pädagogischen Einführung.

Lernmedium

**Lernort Bauernhof**



**Verlag** aid Infodienst  
**Jahr** 2013 | **Materialtyp** Broschüre/Heft  
**Schulstufe** Alle Schulstufen

Ein Besuch mit der Klasse auf einem Bauernhof will gut vorbereitet sein. Dieser Leitfaden bietet methodisch-didaktische Hilfestellungen (BNE und Bauernhof, Themenwahl, Praxisbeispiele) sowie konkrete Tipps rund um den Lernort Bauernhof.

**Themendossier online**

Mehr Lernressourcen, BNE-Praxisbeispiele und Angebote ausserschulischer Akteure zum Thema finden Sie in unserem neuen Themendossier **Ernährung**.

Die Bildungsangebote sind dort nach Schulstufen geordnet und weisen Bezüge zum Lehrplan aus. Auch finden Sie Inputs zur Relevanz des Themas, zum Potenzial für Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) und zur Umsetzung im Unterricht.

[www.education21.ch/de/themendossiers](http://www.education21.ch/de/themendossiers)

BNE und Ernährungsbildung | FRANZISKA OSWALD

## Ernährung – ein ideales Thema für vernetzendes Denken

**Wie können Lehrpersonen nachhaltige Ernährung in der Schule unterrichten? Das Thema ist zentral für Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) – und es birgt spezifische Chancen und Herausforderungen, wie Myriam Bouverat aufzeigt. Sie ist Fachdidaktikerin für Ernährungserziehung an den Pädagogischen Hochschulen Wallis und Waadt und Spezialistin für digitale Lerntechnologien.**

**Ernährung wird oft aus der Perspektive der Gesundheit gesehen und gelehrt. Wie kann der Blickwinkel erweitert werden?**

Allzu häufig transportierte Botschaften wie «dieses Essen ist gesund oder jenes Essen ist nicht gesund» haben wenig Wirkung. Mir erscheint es zentral, dass wir unsere Ernährung nicht ausschliesslich unter dem Gesichtspunkt der Risiken für die menschliche Gesundheit thematisieren – sondern auch bezüglich des Tierwohls (Haltung, Wohlbefinden, Artenvielfalt usw.) und hinsichtlich der Ökologie (Klima, Gifteinsatz in der Landwirtschaft, Biodiversität usw.). Jedes Lebensmittel kann auch als ein System von Beziehungen gedacht werden und nicht einfach als «Gegenstand» oder Substanz. Beispielsweise können digitale Anwendungen, die Lebensmittelprodukte scannen und analysieren, nicht alle Aspekte berücksichtigen und zeigen, wie diese zusammenhängen. Sie konzentrieren sich in der Regel auf die Ernährungsqualität. Die Lehrkraft kann zum Beispiel vorschlagen, diesen Analyseergebnissen soziale, ökologische oder wirtschaftliche Kriterien hinzuzufügen und die Gewichtung der einzelnen Aspekte zu diskutieren.

**Die Ernährungslehre bietet viele transversale Anknüpfungspunkte. Wie können diese für das vernetzende Denken nutzbar gemacht werden?**

Zunächst geht es darum, mit einfachen Verknüpfungen zu beginnen – von der Ursache zur Wirkung. Eine Verbindung ist am offensichtlichsten, wenn sie zum Beispiel zwischen zwei Ländern stattfindet, die Kinder und Jugendliche ausfindig machen können oder von denen sie gehört haben. Ein Mindestmass an Kenntnissen ist erforderlich. Um dies zu veranschaulichen, betrachten Sie den Verzehr von Hühner- oder Rindfleisch aus Brasilien und seine verschiedenen Auswirkungen. Fleisch aus Brasilien verursacht – wenn nur der Transport berücksichtigt wird – eine grössere Umweltbelastung in Form von Treibhausgas-Emissionen als ihr schweizerisches Pendant. Sogar Kinder sind sich dessen bewusst. Andererseits ist der Vergleich von Produktionsweisen, bei denen gefragt wird nach der für die Aufzucht, Mast und Verarbeitung des Fleisches benötigten Mengen an Futter, Düngemitteln oder Wasser, viel weniger zugänglich: Die Schülerinnen und Schüler verfügen in diesen Bereichen nicht über Erfahrungen und Kenntnisse, die es ihnen ermöglichen würden, Zusammenhänge herzustellen.

**Welche Verbindungen stellen Sie grundsätzlich zwischen Ernährung und BNE her?**

Die Natur ist die Grundlage unserer Nahrungsmittelversorgung. Heute wird es dringend notwendig, unsere Beziehung zu Um-

welt neu zu überdenken. Es braucht einen radikal neuen Blick auf die natürlichen Ökosysteme und ihre biologische Vielfalt, die wir täglich stören und zerstören – insbesondere um die Menschheit zu ernähren. Gemeinsam mit Kindern und Jugendlichen müssen wir diskutieren, wie wir mit unserer natürlichen Umwelt koexistieren und neue Ansätze für unsere Ernährung entwickeln können. Diese Reflexion ist Teil der Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Unsere Ernährung unter Berücksichtigung all dessen, was wir wissen, und all dessen, was wir nicht wissen, zu definieren: Das ist eine wirkliche Knacknuss. Dieser komplexe Prozess birgt zudem die Gefahr, diejenigen zu entmutigen, die sich am meisten um nachhaltige Lebensmittel sorgen. Es ist daher wichtig, sehr früh mit dem Aufbau von Wissen in diesem Bereich zu beginnen, damit wir eine gewisse Kontrolle über das, was wir konsumieren, behalten können. Ernährung und Landwirtschaft stehen im Mittelpunkt von Bildung für Nachhaltige Entwicklung, da sie Schauplätze grosser ökologischer, wirtschaftlicher und sozialer Ungleichgewichte sind.

**Wie also sieht Ernährungsunterricht unter Berücksichtigung von BNE aus?**

In der Romandie verwenden wir häufig das Konzept der «Questions Socialement Vives» («Gesellschaftlich relevante Fragen»), das eine Möglichkeit zur Umsetzung von BNE darstellt. Solche Fragen kreisen um gesellschaftliche Kontroversen, die Anlass zu Diskussionen geben, da sie bezüglich gesichertem Wissen und bezüglich der zu erwartenden Folgen mit einer gewissen Unsicherheit behaftet sind. Sowohl die Nachhaltige Entwicklung als auch die Ernährung sind solche Kristallisationspunkte, wenn sie in all ihren Dimensionen analysiert werden. Um an solche Themen heranzugehen, ist es notwendig, die verschiedenen Standpunkte unterschiedlicher Interessensgruppen, ihre Argumente, ihr Wissen, ihre Interessen und Werte zu verstehen und sie dann zu diskutieren. Die Auseinandersetzung mit solchen komplexen Themen im Unterricht ist im didaktischen Bereich durchaus umstritten, da ihre Vielschichtigkeit und die Tatsache, dass sie sich nicht auf etablierte wissenschaftliche Erkenntnisse beziehen, es den Lehrpersonen schwer machen.

### Vernetzendes Denken – eine Kernkompetenz von BNE

- Lineare und nicht-lineare Zusammenhänge, Abhängigkeiten und Wechselwirkungen zwischen Menschen, verschiedenen Gesellschaftsbereichen sowie natürlicher Umwelt, sowohl lokal als auch global, analysieren und verstehen.
- Mit Komplexität umgehen, Ursachen und Wirkungszusammenhänge nicht-nachhaltiger Entwicklungen analysieren und verstehen.

Mehr Informationen [www.education21.ch/de/bne-kompetenzen](http://www.education21.ch/de/bne-kompetenzen)

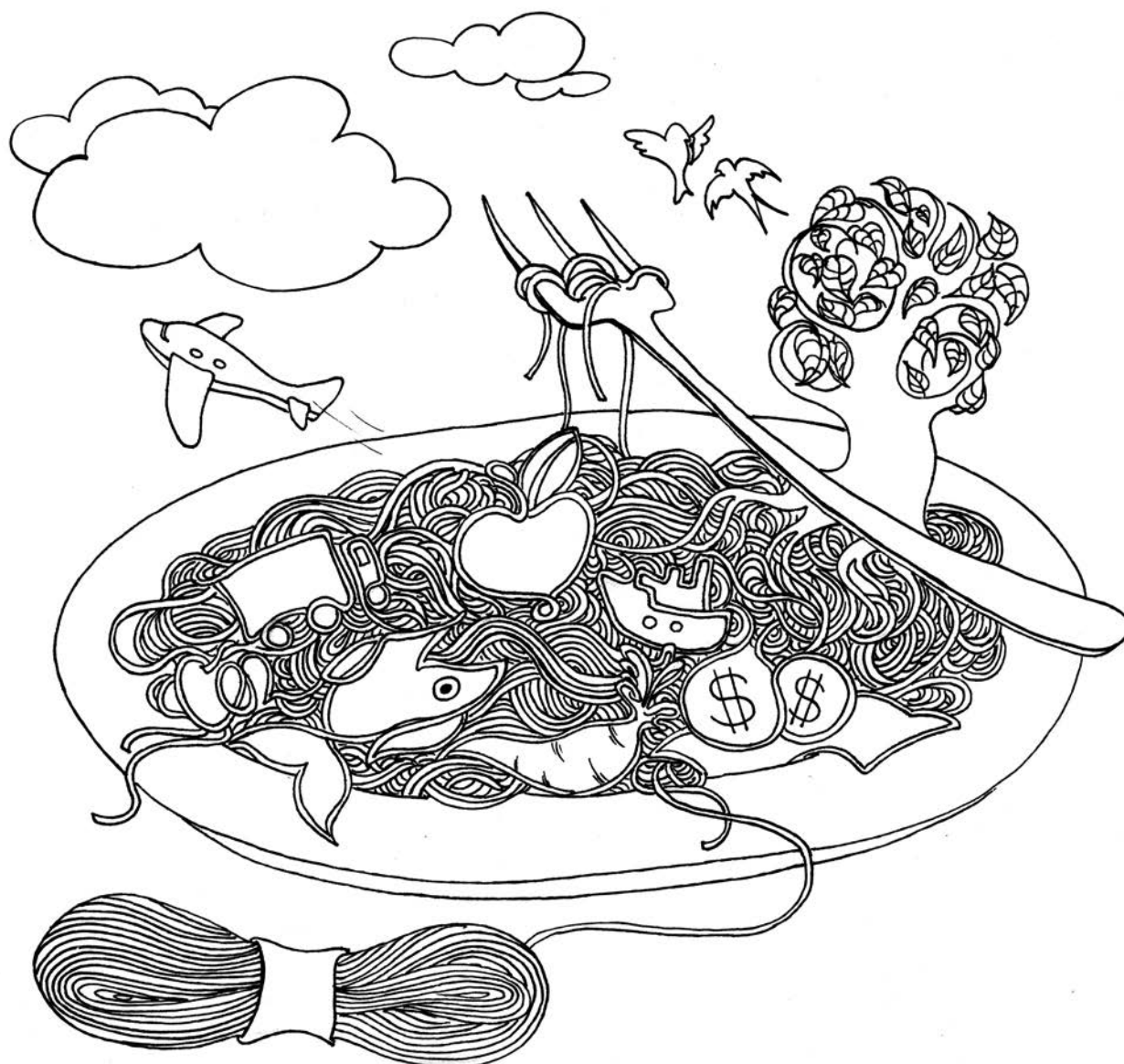


### Können Sie uns Beispiele gesellschaftlich relevanter Fragen geben?

Hier sind drei Beispiele: Ist Landwirtschaft ohne Pestizide und Herbizide heute möglich? Ist es notwendig tierische Proteine zu konsumieren? Soll ich lokale oder biologische Produkte bevorzugen? Es stimmt, dass es viel Vorbereitung erfordert jungen Menschen beizubringen, solche Fragen zu diskutieren. Die Lehrperson muss ihr Wissen über das Thema erweitern und sowohl naturwissenschaftliche als auch geistes- und sozialwissenschaftliche Fragestellungen beherrschen (Geographie, Geschichte, Biologie, Chemie etc.). Dies ist eine Herausforderung, der sich sowohl die Grundausbildung als auch die Weiterbildung von Lehrpersonen weiterhin stellen muss.

### Was braucht es, um dies zu erreichen?

Sowohl die «Questions Socialement Vives» als auch BNE sind Teil der Allgemeinbildung (Formation générale) des Plan d'études romand (PER). Zu den Lernzielen gehören die Sensibilisierung für die Komplexität und Interdependenz der Welt und die Herausbildung einer verantwortungsvollen Haltung bezüglich der Nachhaltigen Entwicklung. Was heute in den Schulen fehlt, ist der notwendige interdisziplinäre Rahmen. Dieser würde es uns ermöglichen zu verstehen, wie und warum Nahrung im Zentrum der gesundheitlichen, sozialen, wirtschaftlichen, ökologischen und politischen Probleme steht. Es ist nötiger denn je, bei jungen Menschen eine reflektierte Haltung über die Auswirkungen ihrer Verhaltensweisen und Entscheidungen zu entwickeln.



Zwei Schulgartenprojekte an der Saatgutbörse: Oberstufenschulen Canobbio und Giubiasco TI | ROGER WELTI

## Tauschen, pflanzen, geniessen

**Im Frühling fand im Gemeindeschulzentrum Palasio in der Tessiner Gemeinde Giubiasco zum dritten Mal der Saatgut- und Setzlingstauschtag statt. Der jährliche Event ist für die Schülerinnen und Schülern eine hervorragende Gelegenheit, die grosse Relevanz von Artenvielfalt für Mensch und Umwelt zu verstehen. Und er sorgt für mehr Vielfalt – in den zahlreichen Tessiner Schulgärten und auf den Tellern.**

Diese Gelegenheit nutzten auch die Schülerinnen und Schüler des Zyklus 3 des Pflichtfachs «Ernährungserziehung» aus Canobbio von Lehrerin Vlady Ceresa sowie jene des Freifachs Politische Bildung aus Giubiasco von Geografie- und Geschichtslehrer Gionata Pieracci. Das Treffen fand kurz vor dem Corona-bedingten Lockdown statt, wegen den bereits geltenden Einschränkungen konnte die ventuno-Redaktion die Klassen nicht vor Ort begleiten. Die beiden Lehrpersonen berichteten stattdessen im Gespräch über das Erlebte.

Die Klasse aus Giubiasco hatte Themen wie Intensivlandwirtschaft und Massentierhaltung, Entwaldung und Pandemien bereits im Geschichts- und Geografieunterricht behandelt, wie Pieracci erläutert. Ceresa führt aus, der Tauschtag habe den Jugendlichen zusätzlich die Möglichkeit geboten, auf experimentelle Weise Lernerfahrungen mit den Jahreszeiten und den Rhythmen der Natur zu machen. Gefördert wird auch eine andere Betrachtungsweise des Bodens, von dem wir leben und der uns ernährt: «Denn das Anlegen und Pflegen eines biologischen Gartens macht Jugendlichen und Lehrpersonen den engen Zusammenhang zwischen unserem Essen und Mutter Erde bewusst.»

### Saatgut-Tausch für vielfältigere Schulgärten

Woher stammt die Idee eigentlich? «Ihre Ursprünge reichen weit zurück», erklärt Peracci. «In der bäuerlichen Tradition erhielt die Braut von ihrer Familie als Mitgift in einem verknöteten Taschentuch etwas Saatgut, das sie in der neuen Familie anbauen konnte.» Im Tessin hätte sich die Idee seit einem Jahrzehnt wieder verbreitet und in den Schulen seit 2018.

Kurz nach dem Tauschtag waren wegen Hamsterkäufen nicht nur die Regale in den Geschäften leer. Wie in einem Weltuntergang-Film wurden auch Saatgut und Setzlinge Mangelware. Besonders jetzt zeigte sich, wie wichtig es ist, dieses lebenswichtige Gut frei und unentgeltlich tauschen zu können. Neben der Vernetzung bietet die Börse den Jugendlichen Gelegenheit, an den verschiedenen Ständen Saatgut zu tauschen: «So können sie ihre Sorten mit neuen und anderen Sorten ergänzen und ihren Schulgarten noch vielfältiger und abwechslungsreicher gestalten», sagt Ceresa.

Jede dritte Tessiner Oberstufenschule hat einen Schulgarten. Dieser verbindet Fächer wie Naturwissenschaften, Ernährungserziehung, Geografie und Geschichte, aber auch Kunst, Mathematik und weitere. «Ein Garten ist eine Art Schulzimmer im

Freien», erklärt Vlady Ceresa und zitiert den Schweizer Entwicklungspsychologen Jean Piaget: «Nur in einer fruchtbaren Lernumgebung, die mit realen Formen, Flächen, Farben, Gerüchen, Geschmacksrichtungen und Tönen alle Sinne anspricht, kann sich das Kind kognitiv und emotional wirklich entfalten.» Gionata Peracci betrachtet den Schulgarten als «Chance, die das Ökosystem Schule bereichert». So könne dieses nachhaltiger werden. «Zum Beispiel werden in der Kantine die selbst angebaute Produkte genutzt und dank dem Kompostieren entsteht weniger Abfall.» In Canobbio essen die Schülerinnen und Schüler manchmal alle gemeinsam im Garten. Auch wegen der dort lebenden Hühner des früheren Abwärts fühlt man sich wie auf einem Bauernhof.

Ceresa erklärt, dass die Jugendlichen in der Ernährungserziehung eine vollständige Mahlzeit zubereiten: als Vorspeise Salat, vegetarisches Carpaccio, Gemüsesuppe oder frisch gepresster Saft, als Hauptgang in der Regel Kohlenhydrate zusammen mit Gemüse und etwas Protein (meist pflanzlich oder aus einem Milchprodukt), und manchmal gibt es zum Schluss noch ein kleines Dessert. In den zwölf Lektionen wird zur Reduktion des ökologischen Fussabdrucks nur eine Fleischmahlzeit zubereitet. Das löst in der Klasse Überlegungen und Diskussionen aus.

Pieracci bezeichnet zudem multiethnisches Essen, den Anbau von Wildkräutern oder Versuche mit fremdem, ungewohntem Gemüse als grundlegende Erfahrungen. Damit lassen sich die Schülerinnen und Schüler auch zu grösserer Vielfalt bei der Ernährung erziehen – im Sinne von kultureller Vielfalt, aber auch von Biodiversität. Auf diese Weise lernen sie selbst den oft verschmähten Kohl schätzen.

### Ernährungsgewohnheiten im Alltag

Im Schulzimmer angestellte Überlegungen – zum Beispiel zu den weltweiten Auswirkungen des Konsums von rotem Fleisch, dessen Wachstum die Umwelt stark belastet – lösen oft auch zu Hause Diskussionen aus. Manchmal ändern sich dadurch sogar die Gewohnheiten hin zu weniger Fleischkonsum oder zugunsten von weissem Fleisch. Vom Essen von Fleisch wird nicht kategorisch abgeraten: Denn schliesslich «hat uns die





Natur mit Eckzähnen ausgestattet. Fleisch gehört daher zur menschlichen Ernährung», erklärt Pieracci.

Der Ernährungspädagogin Ceresa fiel auch auf: «Einige Jugendliche glauben, Lebensmittel kämen aus dem Supermarkt, und haben den Bezug zur Herkunft der Produkte verloren. Sie fragen sich nicht einmal, was sie essen – Hauptsache es schmeckt.»

Der Weg vom Garten auf den Teller beginnt mit dem Saatgut. Das Kennenlernen dieses Pfades ermöglichte ihnen, unverarbeitete Produkte kennenzulernen, unverfälschten Geschmack zu entdecken und Eigenkreationen aus der Küche zu genießen: «Einige übernehmen diese Erfahrungen auch zu Hause. Auf diesen Erfolg sind wir stolz!»

### Verantwortungsbewusstes Essen statt Fertigprodukte

Geografie- und Geschichtslehrer Pieracci betrachtet ein Gartenprojekt als unmittelbare Bildung für nachhaltige Entwicklung, die mit mehreren Nachhaltigkeits-

zielen der Agenda 2030 verknüpft ist. «Die Zukunft der Menschheit liegt in der Stadt (SDG 11): Zwei von drei Schülerinnen und Schülern werden dort leben.» Dank dem, was die Heranwachsenden im Schulgarten gelernt haben, könnten sie später überall einen Garten anlegen und einen Beitrag zu den bestehenden Experimenten leisten, die bereits weit fortgeschritten sind.

Wer Fertigprodukte isst, begnügt sich aus Sicht von Vlady Ceresa mit dem, was im Laden verfügbar ist, ohne wirtschaftliche Aspekte, saisongerechtes Angebot oder die Transportkilometer zu berücksichtigen. «Im Unterricht behandeln wir Themen wie ausgewogene Mahlzeiten und die Ernährungspyramide. Doch immer öfter versuchen wir auch, die Jugendlichen dafür zu sensibilisieren, wie wichtiges ist, beim Essen auf gesunde Ernährung und auf Umweltverträglichkeit zu achten.»

Mehr Informationen im Videointerview: [www.education21.ch/de/testimonials/gionata-pieracci](http://www.education21.ch/de/testimonials/gionata-pieracci)

## BNE-Akzente

Zwei zentrale BNE-Prinzipien im Zusammenhang mit dem Weg vom Garten auf den Teller sind **vernetzendes Denken** sowie **Partizipation** und **Empowerment**. Vor allem können die Schülerinnen und Schüler **Kreativität** entwickeln, die auf kritischem, konstruktivem Denken gegenüber unseren Ess- und Konsumgewohnheiten beruht (Ausbildungs- und Berufswahl).

Gefördert werden auch Kompetenzen wie **Zusammenarbeit**, **Partizipation**, **Werte** und **Handeln** und damit das Bewusstsein und Verantwortungsgefühl der Schülerinnen und Schüler.

## Saatgut- und Setzlingsbörse

Seit drei Jahren führen die Abteilung Gemeindeschulen, die Abteilung Oberstufe gemeinsam mit dem Schulgartenverein diesen Tauschtag im Frühling durch. Klassen mit Zugang zu einem Schulgarten werden aufgefordert, Saatgut und Pflanzen mitzubringen. Eingeladen werden auch

Klassen, die planen einen Garten anzulegen. Der Tag bietet Klassen, Elterngruppen und den beteiligten Lehrpersonen eine einmalige Gelegenheit, Saatgut und Setzlinge aber auch Erfahrungen auszutauschen.

<http://ortoascuola.ch/appuntamenti>

Lernmedium

**Total verzuckert! Ein Mystery rund ums Thema Zucker**

**Autor/-in** Andrea Bader, Pierre Gigon  
**Herausgeberin** éducation21  
**Jahr** 2020  
**Format** Klassensatz mit 5 Sets à 35 Kärtchen, Begleitdossier  
**Schulstufe** Zyklus 3  
**Preis** Fr. 18.-

Nach dem Training haben Ella und Tenzing so richtig Hunger. Auf dem Heimweg kaufen sie im Supermarkt eine grosse Fertigpizza, die sie zu Hause aufbacken und essen. Die zwei Jugendlichen lieben Pizza, und da sie nicht viel kostet, schnell zubereitet ist und zudem gut schmeckt, gönnen sie sich jedes Mal nach dem Sport diesen Leckerbissen. Nur: Warum macht sich Max Niederberger Sorgen um seine Stelle in der Zuckerfabrik, wenn Ella und Tenzing eine Fertigpizza essen?

Mithilfe von Informationskärtchen rund ums Thema Zucker versuchen die Schülerinnen und Schüler in Kleingruppen die rätselhafte Einstiegsfrage zu beantworten, indem sie die Kärtchen ordnen, in der Gruppe diskutieren und endlich zu einer gemeinsamen Lösung kommen. Dieser Prozess führt die Schü-

lerinnen und Schüler dazu, die Verbindungen zwischen Zuckerproduktion, Handel und Konsum in einem lokalen und globalen Kontext zu erkennen. Sie nähern sich dem Thema aus wirtschaftlicher, ökologischer, sozialer und gesundheitlicher Perspektive. Sie setzen sich mit verschiedenen Interessen der Akteursgruppen auseinander, entdecken den Zuckergehalt in Lebensmitteln und werden sich des Problems des versteckten Zuckers und den gesundheitlichen Auswirkungen auf ihren Körper bewusst.

Zum Mystery gehören neben den 35 Legekärtchen Arbeitsblätter für die Klasse, ein Unterrichtsablauf, Hintergrundinformationen sowie ein Vorschlag für eine Lernzielkontrolle.

Ein Mystery ist eine Lernform, die vernetztes Denken fördert mit dem Ziel, komplexe Zusammenhänge in unserem Alltag zu erfassen und zu reflektieren. Mysteries unterstützen ein problemorientiertes Lernen: Die Schülerinnen und Schüler aktivieren ihr Vorwissen und ihre eigenen Erfahrungen, erschliessen sich neue Informationsquellen, suchen Zusammenhänge und versuchen Schlussfolgerungen zu ziehen. Dabei werden eigene Vorstellungen zu einem Thema ermöglicht. Das Mystery kann im Klassensatz (5 Kartensets) bei éducation21 bestellt oder als PDF heruntergeladen werden.

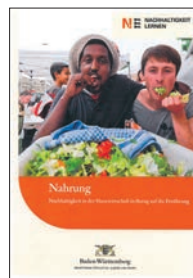
Lernmedium

**Autarki**

**Autorinnen** Martina Hillbrand, Simone Krüger  
**Jahr** 2016  
**Materialtyp** PDF, Spiel, mit Filmmaterial  
**Schulstufe** Zyklus 3, Sek. II

Ziel des Kartenspiels ist, ein autarkes Dorf aufzubauen und die wachsende Bevölkerung nachhaltig mit Nahrung und Energie zu versorgen. Dazu müssen Baukarten gespielt und Herausforderungen bestanden werden. Ganz nebenbei lernt und diskutiert man viel über nachhaltige Nahrungsproduktion und Energie und muss versuchen, auf soziale, ökologische oder wirtschaftliche Einflüsse zu reagieren. Ein interaktives, unkompliziertes Spiel, bei dem der Spass nicht zu kurz kommen soll. «Autarki» basiert auf einer umfassenden Recherchearbeit zum Thema nachhaltige Energie- und Nahrungsproduktion. Die Ergebnisse sind auch für den Einsatz im Unterricht geeignet und stehen online zur Verfügung. Das Spiel besteht aus 15 Druckbögen im A4-Format, die doppelseitig ausgedruckt (schwarz- weiss) und ausgeschnitten werden.

Lernmedium

**Nahrung**

**Herausgeber** Ministerium für Kultus, Jugend und Sport Baden-Württemberg  
**Jahr** 2019  
**Materialtyp** PDF, Website  
**Schulstufe** Sek. II (Berufsbildung)

Dieses Modul schärft den Blick für eine nachhaltige Ernährung. Die Lerngruppen setzen sich intensiv mit der Auswahl entsprechender Lebensmittel auseinander: angefangen beim Einkauf über die Zubereitung der Speisen bis hin zur Exkursion zum Bio-Bauernhof.

Das Modul mit zehn Sequenzen richtet sich an Lernende im Ausbildungsfeld «Hauswirtschaftliche Dienste» (1. Lehrjahr). Die Lernenden beschäftigen sich mit dem Begriff Nachhaltigkeit und lernen Möglichkeiten kennen, wie diese Inhalte durch ressourcenschonendes und reflektiertes Arbeiten auf die Praxis übertragen werden kann. Ein wichtiges Anliegen ist dabei u.a. der Transfer der gewonnenen Erkenntnisse auf den Betrieb.

Bildungsaktivität ausserschulischer Akteure  
**GORILLA Workshop**



Junge Freestylesportler/innen zeigen auf ihre frische Art und Weise, wie Bewegung, eine ausgewogene Ernährung und ein nachhaltiger Lebensstil zusammenhängen. Am Morgen werden die Jugendlichen mit Breakdance, Skaten, Biken, Parkour, Frisbee, Freestyle Soccer, Footbag oder Capoierra aus ihrer Komfortzone gelockt. Beim Znüni und Mittagessen erfahren sie, was eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung ist, und haben die Möglichkeit, neue Nahrungsmittel auszuprobieren. Am Nachmittag erwarten sie Ateliers zu Food Save, Up-/Recycling, Urban Gardening, natürliche Ressourcen, Ökobilanz und Stressmanagement. Die Trainer nehmen eine wichtige Vorbildfunktion ein und fördern den ausgewogenen Umgang mit Körper und Geist.

**Organisation** Schtifti Foundation | **Art des Angebots** in der Schule | **Dauer** 1 Tag (oder nach Absprache) | **Schulstufe** Zyklus 3, Sek. II

Bildungsaktivität ausserschulischer Akteure  
**Die Welt der essbaren Insekten**



Wie es der Titel erahnen lässt, stehen bei diesem Angebot essbare Insekten im Zentrum. Die Swiss Insects Association stellt in diesem Workshop zuerst verschiedene Schweizer Bio Insektenzuchten vor und diskutiert mit den Schülerinnen und Schülern, welches Potential essbare Insekten als Proteinquelle für Umwelt und Gesundheit haben? Im anschliessenden Kochkurs lernen die Kinder und Jugendlichen einfache Rezepte kennen und degustieren in einem Apéro ihre und die Kreationen der anderen Teilnehmenden. Der Verein Swiss Insect Association möchte mit diesem Angebot den Kindern und Jugendlichen die Insekten als Teil des Schweizer Ernährungssystems näherbringen.

**Organisation** Swiss Insect Association | **Art des Angebots** in der Schule | **Dauer** 2-4 Lektionen | **Schulstufe** alle Schulstufen

Lernmedium  
**Mahlzeit**



**Verlag** Südwind | **Jahr** 2017  
**Materialtyp** PDF, Broschüre  
**Schulstufe** Zyklus 2 und 3

Die Unterrichtsvorschläge sind partizipativ, methodisch vielseitig und nahe an der Lebens- und Erfahrungswelt von Schülerinnen und Schülern ausgestaltet. Sie können ohne Adaptation im Fach- oder fächerübergreifenden Unterricht eingesetzt werden.

Film  
**Ein Menü für die Zukunft**



**Produktion** éducation21 | **Jahr** 2018  
**Materialtyp** DVD/VOD mit didaktischem Begleitmaterial  
**Schulstufe** Zyklus 3 und Sek. II

Die Sammel-DVD vereint Filme zum Thema Essen. Die Filme laden ein, den Blick über den Tellerrand hinaus zu richten, und bieten Zutaten und Rezepte für einen anregenden BNE-Unterricht.

Lernmedium  
**Der vernetzte Teller**



**Herausgeber** éducation21 | **Jahr** 2016  
**Materialtyp** PDF  
**Schulstufe** Zyklus 3

«Der vernetzte Teller» ist eine Übung, mit der spielerisch das Thema unseres Lebensmittelkonsums behandelt wird. Die Schülerinnen und Schüler verkörpern ein Lebensmittel oder ein Element, das mit dem Thema in Zusammenhang steht, und suchen mögliche Verbindungen.

**Themendossier online**

Mehr Lernressourcen, BNE-Praxisbeispiele und Angebote ausserschulischer Akteure zum Thema finden Sie in unserem neuen Themendossier **Ernährung**.

Die Bildungsangebote sind dort nach Schulstufen geordnet und weisen Bezüge zum Lehrplan aus. Auch finden Sie Inputs zur Relevanz des Themas, zum Potenzial für Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) und zur Umsetzung im Unterricht.

[www.education21.ch/de/themendossiers](http://www.education21.ch/de/themendossiers)



Lernmedium

### Kupfer in einer globalisierten Welt

Dieses Unterrichtsmaterial für den Bereich Elektronik arbeitet mit den Methoden des Plan- und Positionsspiels. Die Lernenden nehmen Rollen verschiedener Akteure des Kupferabbaus ein und können die unterschiedlichen Perspektiven nachvollziehen.

**Herausgeber** Berufliche Schule Energietechnik Altona BEA

**Verlag** EPIZ

**Jahr** 2020

**Materialtyp** PDF, Broschüre/Heft

**Schulstufe** Sek. II (Berufsbildung)



Lernmedium

### Tanz aus der Reihe

Ein Lesebuch zum Thema «Empowerment»: Die verschiedenen Geschichten handeln davon, wie es gelingen kann, grossen und kleinen Problemen mutig und vielleicht sogar ein bisschen freudig entgegenzublicken.

**Verlag** Forum Umweltbildung

**Jahr** 2019

**Materialtyp** PDF, Buch

**Schulstufe** Zyklus 3



Lernmedium

### Biodiversität im Nahraum Schule

Das Programm unterstützt Primarschulen bei der ökologischen Aufwertung ihrer Areale. Aktionsmodule und Unterrichtsmaterialien beschreiben Arbeitsschritte und geben Tipps zur Materialbeschaffung, dem Standort und der Pflege.

**Verlag** PUSCH

**Jahr** 2019

**Materialtyp** PDF, Website

**Schulstufe** Zyklus 1 und 2



Lernmedium

### #misläbe

Der Einfluss des eigenen Alltagsverhaltens auf die Umwelt mit speziellem Fokus auf Ernährung, Mobilität und Wohnen wird mit Hilfe einer einfachen App in einer virtuellen Ausstellung untersucht.

**Verlag** ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

**Jahr** 2020

**Materialtyp** PDF, App, Ausstellung

**Schulstufe** Zyklus 3, Sek. II



Lernmedium

### Konsumspuren

Wie verändern wir mit unserem Konsum die Welt? Im Bildungsmaterial nutzen Schülerinnen und Schüler ihre Smartphones, um Neues zu lernen, ihr eigenes Konsumverhalten zu reflektieren und Ideen zu entwickeln, wie sie selbst aktiv werden können.

**Verlag** Greenpeace Deutschland

**Jahr** ohne Angaben

**Materialtyp** App, Website

**Schulstufe** Zyklus 3, Sek. II



Bildungsaktivität ausserschulischer Akteure

### Kinderkonferenz 2020

Auch in diesem Jahr werden 50 Kinder aus der Schweiz ins Kinderdorf Pestalozzi zur Kinderkonferenz eingeladen. In verschiedenen Workshops stehen die Themen «Konsum und Drogen», «Klima und Umwelt» sowie der «Kinderrechtsbericht Schweiz» im Zentrum.

**Organisation** Stiftung Kinderdorf Pestalozzi

**Art des Angebots** ausserhalb der Schule

**Datum** 18. bis 22. November 2020

**Schulstufe** Zyklus 2



Bildungsaktivität ausserschulischer Akteure

### LERNfeld

Schulklassen erforschen mit der Lehrperson und jungen Forschenden in einem Bauernbetrieb Aspekte des Klimawandels und der Biodiversität. Diese Akteure diskutieren die Resultate miteinander und besprechen, wie die Erkenntnisse genutzt werden können.

**Organisation** GLOBE Schweiz

**Art des Angebots** ausserhalb der Schule

**Dauer** je nach Lernaktivität 0,5-5 Tage

**Schulstufe** Zyklus 2, 3 und Sek. II

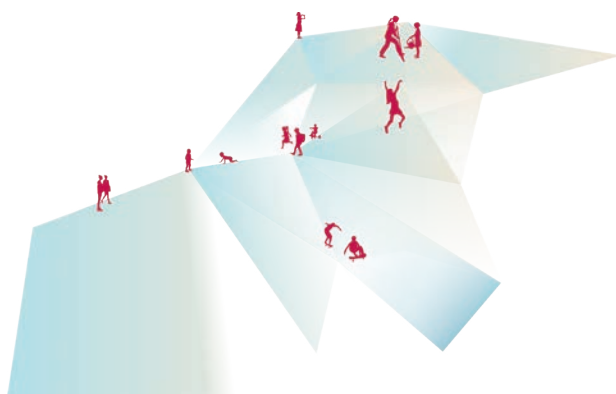
Netzwerke für eine chancengerechte und umfassende Bildung | MARION KÜNZLER MEYER



**Bildungslandschaften21**  
chancengerecht. nachhaltig. vernetzt.

## Bildungslandschaften für die Zukunft

**Eltern, Kindergartenlehrperson, Pfadi-Leiterin, Trainer im Sportverein, Lehrerinnen, Berufsbildner, Schulsozialarbeiterinnen oder Jugendarbeiter: Sie alle sind Bezugspersonen und prägen das Lernumfeld von Kindern und Jugendlichen.**



In einer Bildungslandschaft arbeiten alle Personen und Institutionen zusammen, die ein Kind bzw. einen Jugendlichen erziehen, betreuen oder begleiten. Sie tauschen sich aus und planen gemeinsam neue Angebote. Das Ziel ist es, alle Kinder und Jugendlichen zu fördern und allen eine gerechte Chance auf umfassende Bildung zu ermöglichen, sowie Kompetenzen zu fördern, mit denen sie eine zukunftsfähige Gesellschaft mitgestalten können.

### Neue Perspektiven

éducation21 ist die neue Anlaufstelle für Bildungslandschaften und wird in Kooperation mit der Schweizerischen Gesundheitsstiftung RADIX umgesetzt. Ziel ist es Bildungslandschaften zu

verankern, zu verbreiten und weiterzupflegen und dabei Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) einzubetten. Bildungslandschaften integrieren durch ihre partizipativen und integrierenden Angebote schon jetzt viele Aspekte einer BNE. Darüber hinaus bietet BNE Bildungslandschaften klare Orientierungspunkte auf dem Weg zu einer chancengerechten und umfassenden Bildung, denn diese ist eine wichtige Voraussetzung für eine Nachhaltige Entwicklung.

Bildungslandschaften legen Wert auf den rücksichtsvollen Umgang mit Ressourcen und erweitern ihre Blickwinkel auf aktuelle Themen und Entwicklungen. Die Kinder und Jugendlichen werden so optimal für eine aktive Mitgestaltung einer nachhaltigen Zukunft vorbereitet. Die Anlaufstelle Bildungslandschaften21 unterstützt Bildungsakteure mit einer breiten Palette an Dienstleistungen: Beratung, Fach- und Erfahrungsaustausch, Weiterbildung und Vernetzung, Hilfsmittel und Praxisinstrumente, Fonds für Prozessberatung, Kommunikation und Newsletter.

[www.bildungslandschaften.ch](http://www.bildungslandschaften.ch)

## Toolbox

Seit 2013 sind schweizweit zahlreiche lokale Bildungslandschaften in Quartieren, Gemeinden und Regionen aufgebaut worden. Eine umfangreiche Toolbox fasst die gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse dieser Bildungslandschaften zusammen und bietet Unterstützung beim Aufbau einer eigenen Bildungslandschaft.

[www.education21.ch/de/bildungslandschaften21/toolbox](http://www.education21.ch/de/bildungslandschaften21/toolbox)



**schulnetz21**

schweizerisches netzwerk  
gesundheitsfördernder  
und nachhaltiger schulen

Impulstagung Schulnetz21 | 28. November 2020 | online

## Gesund, nachhaltig und kompetent – Überfachliche Kompetenzen in Schule und Unterricht fördern

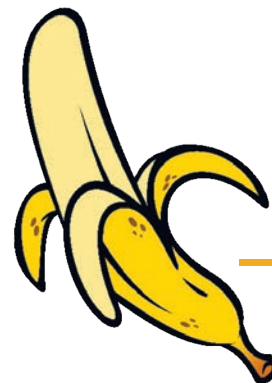
**Die Impulstagung ist der jährliche Höhepunkt für die Vernetzung der zahlreichen Mitglieder von Schulnetz21. Lehrpersonen, Schulleitungen, Schulsozialarbeitende, auserschulische Akteure und Expert/-innen aus allen Kantonen und unterschiedlichen Fachstellen tauschen sich zu aktuellen Fragestellungen zur Schule als Lebens- und Lernort aus.**

Was benötigen Kinder und Jugendliche, um gesund aufzuwachsen und nachhaltige Lösungen zu entwickeln? Was brauchen Lehrpersonen, Schulleitungen und andere Bildungsakteure, damit sie die personalen, sozialen und methodischen Kompetenzen ihrer Schülerinnen und Schüler fördern können?

Beate Proll, Leiterin der Abteilung Beratung – Vielfalt, Gesundheit und Prävention des Landesinstituts für Lehrerbildung und Schulentwicklung in Hamburg, und Prof. em. Dr. Theo Wehner, Arbeits- und Organisationspsychologie an der ETH Zürich, beleuchten in den Hauptreferaten diese Fragen. Zwei Workshop-Runden bieten die Möglichkeit, Praxisbeispiele auszutauschen.

Im Kontext der aktuellen COVID-19 Situation findet die Impulstagung 2020 online statt und ist für alle Teilnehmenden kostenlos.

Anmeldung [www.schulnetz21.ch/tagungen/impulstagungen](http://www.schulnetz21.ch/tagungen/impulstagungen)



## «Bananenglace, whäää!»

**Celeste geht im Schulhaus Marzili in Bern in die 5. Klasse. Im Gespräch erzählt sie uns, was sie gerne isst und weshalb.**

**Was ist dein Lieblingsessen?**

Ratatouille mit viel Auberginen und Tomaten.

**Was magst du gar nicht?**

Bananen. Seit ich etwa vier Jahre alt bin, esse ich keine Bananen mehr. Alles mit Bananengeschmack finde ich eklig. Bananenglace, whäää!

**Isst du lieber alleine oder mit anderen zusammen?**

Lieber mit anderen zusammen. Alleine essen ist langweilig.

**Schmeckt dir das Essen in der Tagesschule?**

Manchmal sehr und manchmal nicht so. Ich esse nicht so gerne in der Tagesschule. Da hat es mir manchmal fast zu viele Kinder.

**Was ist für dich gesundes Essen?**

Gemüse, Früchte... also eigentlich ist alles gesund, wenn man nicht zu viel davon isst, auch Schokolade.

**Stell dir vor, du gehst einkaufen. Kaufst du lieber die Tomate aus Spanien oder aus der Schweiz?**

Die Tomate aus der Schweiz natürlich, wegen der Umwelt. Obwohl, wenn ich in Spanien wäre, würde ich die Tomate aus Spanien nehmen.

**Isst du Fleisch?**

Wenig.

**Weshalb?**

Ich finde es irgendwie nicht richtig, dass wir Tiere züchten, nur damit wir sie essen können. Die Tiere machen das ja auch nicht mit uns.



Bildung für Nachhaltige Entwicklung  
Éducation en vue d'un Développement Durable  
Educazione allo Sviluppo Sostenibile  
Furmaziun per in Svilup Persistent



**P.P.**  
CH-3011 Bern

Post CH AG

BNE für die Schulpraxis  
**ventuno**  
2020 Ernährung  
**03**

