

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

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.

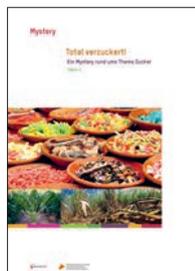
Saatgut- und Setzlingsbörse

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 rätselhaften 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.

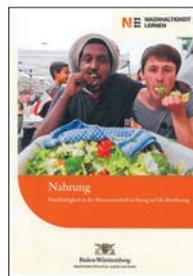
Lernmedium

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