

EssKultur

Anregungen für einen kreativen
Umgang mit Alltäglichem



Impressum

Herausgeber:

Ministerium für Allgemeine und Berufliche Bildung,
Wissenschaft, Forschung und Kultur
Brunswiker Straße 16-22, 24105 Kiel
Kontakt: pressestelle@bimi.landsh.de

Redaktion: Klaus Müller, Anke Sommer

Autorinnen und Autoren:

Dr. Inga Asbeck, Renate Gaethke-Sander,
Karola Koch, MLLEV, Landwirtschaftskammer SH,
Klaus Müller, Anke Sommer

Illustrationen: Die ILLUSTRATOREN corinna hein GmbH und Sarah Philipp

Layout: pietschpictures.de

Produktion: edelweiß publish

Druck: dynamik druck GmbH

Fotos: siehe Bildnachweis hinten
Kiel, Januar 2024

Die Landesregierung im Internet:
www.schleswig-holstein.de

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der schleswig-holsteinischen Landesregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Personen, die Wahlwerbung oder Wahlhilfe betreiben, im Wahlkampf zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.

EssKultur

Anregungen für einen kreativen
Umgang mit Alltäglichem

Inhalt

Titel	1
Inhalt	4
Einstimmung	6
Erklärgrafik	10
A. Ausgedacht und zubereitet Erprobte Unterrichtsmodule	
Gemüse kreativ	15
Stilleben Gemüse von der Leinwand auf den Tisch	19
Landkunststück macht Schule	23
KunstKochbuch vom Museum zur „Eat Art“	29
Von der Saat bis zur Mahlzeit	33
B. Über den Tellerrand Essen – ein Weg zur Interkulturalität	
DaZ-Projekt eine Idee wächst über sich hinaus	39
Chinese German Food~versity	43
Essen als gesellschaftliches Ereignis	47
Mahlzeit gegen Verzehr-situation	48
C. Gruß aus der Küche Erdacht, geprüft, noch nicht erprobt	
Vom Korn zum Brot Wo kommt unser Essen her? I	52
Von der Kuh zum Käse Wo kommt unser Essen her? II	54
Vom Lamm zur Wolle Wo kommt unser Essen her? III	56
Das Ei Grundlage und Aufbruch ins Leben	58
Wasser Unser wichtigstes Lebensmittel	60
Utopia	62
Und wie esse ich morgen?	64
D. Lieferketten Frische Ideen aus der Lehrkräftebildung	
„Uni-goes-Art“	69
E. Außerschulische Lernorte Partnerinnen, Partner und Lernorte	
BiLEV	74
Museen	76
Institutionen/ Verbände /Vereine	84

Einstimmung

Nahrungsaufnahme ist die unverzichtbare Grundlage allen Lebens. Jede Aktivität eines Lebewesens verbraucht Energie – diese muss durch Energieaufnahme (Nahrung) mit Hilfe eines Stoffwechselprozesses erneuert werden. Soweit zu den banalen biologischen Grundlagen.

Die Entwicklung der Menschheit hat es von dem Essen als Lebenserhaltung zu einer Kulturtechnik im Überfluss gebracht. Aus Jägern und Sammlern, deren Hauptaufgabe die tägliche Nahrungsbeschaffung war, um zu überleben, sind Menschen geworden, die Mühe haben, aus dem Überangebot eine Auswahl zu treffen – zumindest in unserem abendländisch geprägten Lebensraum.

Esskultur? Bis weit ins Mittelalter gehörten in unserer abendländischen Kultur die Nutzung von Messer und Löffel zur Esskultur, die Gabel galt als Teufelswerkzeug; getrunken wurde vornehmlich aus einem Becher oder Krug. Heute hingegen verunsichern in manchen exklusiven Restaurants eine ganze Galerie von Gläsern und eine Aneinanderreihung von Bestecken den einen oder anderen Gast. Fleisch war früher nur auf den Tischen der Reichen zu finden, während das Volk Getreidebreie aß. Mittlerweile ist Fleisch zu einem Billig-Lebensmittel aus Massentierhaltung geworden, zulasten von artgerechter und gesunder Tierhaltung.

Esskultur? Einst lagen die vornehmen Römer auf Speiseliagen, den lecti, im Mittelalter wurde an langen Tafeln gegessen und in großer Runde

gespeist. Heute ist es eher eine Ausnahme, dass eine Familie zusammen isst, ohne dass dabei der Fernseher läuft. Die Kultur des Essens als ein in sich geschlossener Vorgang an einem besonderen Ort zu festen Zeiten, wie sie über Jahrhunderte in Europa und anderen Hochkulturen existiert hat, ist bei der Mehrheit der Menschen auf ein Minimum reduziert.

Gleichzeitig steigt in der Bevölkerung das Bewusstsein für gesunde Ernährung. Die Beschäftigung mit Essen, d. h. Lebensmitteln in reiner oder zubereiteter Form, ist nach wie vor gegeben.

Dennoch, anders als in früheren Jahrhunderten, in denen sich die Wertschätzung durch sorgfältig gemalte Stillleben und Abbildungen von Gelagen zeigte, ersetzt in unserer Zeit das Handyfoto und die passende App die Abbildungsidee, unterstreicht aber gleichzeitig die Schnelllebigkeit des Vorgangs.

Esskultur wandelt sich. Nicht nur in der Art, wie wir essen, sondern auch darin, was wir essen.

Die Buchläden bersten über von Kochbüchern aller Art. Kein Fernsehsender, der nicht mindestens eine Kochshow im Programm hat. Doch es wird oft nur geschaut und nicht gekocht. Für die Zubereitung von Gerichten nehmen sich immer weniger Menschen Zeit. Convenience und Fast-Food sind wichtige Elemente in unserer Ernährung geworden. Schnell, schnell heißt häufig auch zu viel und ungeprüft. Überangebote machen Entscheidungen schwer – lieber alles, als etwas zu versäumen. Essen, um den Hunger zu

Zahlen und Fakten

zur weltweiten Ernährungslage:

- Es leben rund 8 Milliarden Menschen auf unserem Planeten. Das Bevölkerungswachstum geht weiter, wenn auch anscheinend etwas verlangsamt.
- Weltweit hungern etwa 821 Millionen Menschen. Das sind 11% der Weltbevölkerung.
- Etwa 2 Milliarden Menschen leiden an Mangelernährung.
- Jeder 9. Mensch hat nicht die erforderliche Nahrungsmenge zur Verfügung.
- Jeder fünfte Mensch ist weltweit eine mangelernährte Frau oder Mädchen, jeder 12. Mensch ist ein mangelernährter Mann oder Junge.
- Gleichzeitig leiden weltweit mehr als 2 Milliarden Menschen an Fettleibigkeit und damit zusammenhängenden nicht übertragbaren, chronischen Erkrankungen (NCDs), wie beispielsweise Typ 2 Diabetes.
- Die Kosten ernährungsbedingter Erkrankungen belasten zunehmend die Solidargemeinschaft.
- 47 % der Frauen und 61 % der Männer in Deutschland sind übergewichtig,
- Die weltweite Nahrungsmittelproduktion wäre ausreichend, wenn denn die Verteilung stimmte.

stillen und die verbrauchte Energie zu ersetzen, ist kein Maßstab mehr. Der Aspekt „Genuss“ – essen mit allen Sinnen – geht verloren.

Die Folgen sind schwerwiegend. Sie werden in zahlreichen Studien nachgewiesen und öffentlich diskutiert. Besonders im Fokus hierbei sind Kinder und Jugendliche. Therapieangebote sind vielfältig, aber die anlassfreie Vorsorge steht immer noch auf wackeligen Füßen.

Diese Wahrnehmungen stehen im Widerspruch zu dem wachsenden Bewusstsein in einem Teil der Gesellschaft, die heute gewünschten Ziele „biologisch rein“, „gesundheitsfördernd“, „regionale Erzeugung“, „nachhaltige Produktion“ etc. zu verfolgen.

Es gilt, Wege zu finden, die Begeisterung wecken, die Wertschätzung und Genussfähigkeit fördern und ein Problembewusstsein stärken. Die gesundheitsfördernde Nahrungsmittelpyramide im einschlägigen Unterricht reicht allein nicht aus. Weitere Informationswege sind notwendig. Verbote und Zwang sind dabei die schlechtesten Ratgeber.

Dieses Kompendium hat zum Ziel, sich der Esskultur aus vielfältigen Richtungen zu nähern. Verschiedene Beispiele sollen dabei Anregungen zum kreativen Umgang mit der Thematik geben. Der wichtigste Aspekt dabei ist, Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich selbstbestimmt, ganzheitlich und praxisorientiert mit der Thematik auseinanderzusetzen und daraus eigene Handlungsorientierungen abzuleiten.

Durch Kulturelle Bildung zur Esskultur

Essen ist ein Querschnittsthema, das bei genauerer Betrachtung viele Bereiche menschlichen Lebens und Handelns betrifft. Das Thema Esskultur im Unterricht lässt sich nicht auf einen Aspekt reduzieren, es verbindet viele verschiedene Dimensionen und ist ein Zusammenspiel aus Essen, Ernährung, Kultur, BNE und anderen Fachbereichen. Es geht um Lebenserhaltung und Lebensgestaltung. Es müssen daher auch vielfältige Zugänge geschaffen werden.

Kulturelle Bildung kann all diese Aspekte handlungsorientiert miteinander verknüpfen. Schon Pestalozzi stellte fest, dass Lernen dann besonders erfolgreich ist, wenn möglichst viele Sinne angesprochen werden. Die Kompetenzorientierung in Bildungsprozessen hat schon seit geraumer Zeit die reine Wissensorientierung abgelöst. Kompetenzen sind Ergebnisse von vielschichtigen Arbeits- und Erlebnisprozessen. Es gilt, die Neugier von Schülerinnen und Schülern zu wecken, damit sie sich gewinnbringend einlassen und zu eigenen Urteilen gelangen.

Der Einsatz ästhetischer Methoden, die Nutzung außerschulischer Lernorte und die Handlungsorientierung ermöglichen Erfahrungen mit allen

Sinnen, unterschiedliche Lernzugänge werden aktiviert, es erleichtert das individualisierte Lernen, das Wissen wird nicht oberflächlich rezipiert, sondern kann verinnerlicht und in Handeln umgesetzt werden. Es kann das Lernen nachhaltiger werden lassen, neue gedankliche Räume eröffnen und zur Ausbildung von Lebenskompetenz beitragen.

Die Vielzahl der inhaltlichen Bereiche des Themas Esskultur ermöglicht eine große Anzahl von Blickwinkeln. Wie aus einem Baukasten lassen sich für ein Projekt Elemente aus den verschiedenen Themenfeldern zusammenstellen und so immer wieder neue Ansatzpunkte und Blickrichtungen – auch bezogen auf die Altersstruktur der Klasse bzw. Kurse – wählen.

Sei es die Analyse von Werbespots zu Nahrungsmitteln aus unterschiedlichen Zeiten oder das Erstellen eines Werbespots, die gesellschaftliche Dimension der Esskultur schwingt immer mit. Beispielhaft kann hier die Wandlung der Darstellung der Frau in der Nahrungsmittel-Werbung oder die Haltung zum Zucker genannt werden.

Fragestellungen wie - Wo kommt das Schnitzel her? Aus der Kühlung beim Discounter? Wird das Brot schon in Scheiben gebacken? – lassen sich durch einen Besuch bei einem Landwirt, Fleischer oder in einem Gartenbaubetrieb

Klimawandel

und die Folgen für die Nahrungsmittelproduktion

- Global ansteigende Temperaturen werden normales Pflanzenwachstum immer stärker einschränken.
- Das Poleis schmilzt und wird zu weltweitem Landverlust führen.
- Globale Transportwege von Lebensmitteln erhöhen die weltweite CO₂ Produktion.
- Wir werden uns an neue Nahrungsmittel gewöhnen müssen wie z. B.
 - Salzwasserresistente Pflanzen, wie Algen und Queller.
 - Fleischähnliche Produkte aus Insektenproteinen.

anschaulich und erlebnisorientiert klären. Das Bewusstsein wächst, wie viele Menschen beteiligt sind und wie viel Zeit vergeht, bis aus einem Samenkorn ein Brot geworden ist.

Im Folgenden finden sich Anregungen, erprobte Praxisbeispiele und eine Ideensammlung, wie sich in verschiedenen Klassenstufen und Fächern das Thema Esskultur handlungsorientiert in den laufenden Unterricht integrieren lässt. Eine exemplarische Zusammenstellung von außerschulischen Lernorten, die Angebote zum Thema Esskultur vorhalten, ergänzt das Kompendium.

Das Baukastenprinzip Alle Kombinationen sind möglich

Es beginnt mit einer Zielsetzung und der Festlegung der Lerngruppe.
Kreativität und unterschiedliche Blickwinkel führen zu:

- verschiedenen Themenfeldern
- unterschiedlichen Partnerinnen und Partnern und Lernorten
- Klarheit über die zu beteiligenden Fächer

Alle Kombinationen sind möglich.
Die Grafik gibt Anregungen für die möglichen Inhalte der Kategorien.
Die Beispiele im Anschluss zeigen mögliche Umsetzungen dieses Konzeptes.

Partnerinnen, Partner und Orte

- Bauernhöfe
- Gartenbaubetriebe
- Verarbeitungsbetriebe
- Küchen/Großküchen
- Naturraum
- Museen
- Landwirte, Landfrauen
- Künstlerinnen und Künstler
- BNE-Expertinnen und Experten
- ...

Themenfelder

- Wirtschaft**
 - Welthandel
 - Preisdiktate
 - Globale Produktion
 - ...
- Gesellschaft/Geschichte**
 - Rituale
 - Werkzeuge
 - Produktion
 - ...
- Ernährungswissenschaft**
 - Kochen
 - Ernährungsführerschein
 - ...
- Künste**
 - Bildbetrachtung
 - Werbung
 - Malerei/Grafik
 - Skulptur
 - Film, Musik, Theater
 - ...
- internationale Beziehungen**
 - Nahrungsmittelursprung
 - Rituale
 - Hunger in der Welt
 - Essen der Nationen
 - ...

Unterrichtsfächer

- Deutsch
- Geschichte
- Geografie
- Französisch
- Englisch
- Mathematik
- Biologie
- Kunst
- Musik
- Physik
- Chemie
- Sport
- ...

(Unterrichts-) Projekte

EssKultur

Lebenserhaltung - Lebensgestaltung



Gemüse, Stillleben und kreative Impulse -

In diesem Video erhalten Sie einen Eindruck, wie sich Schülerinnen und Schüler mit kreativen Ansätzen eine Gärtnerei als außerschulischen Bildungsort erobern.

Lassen Sie sich inspirieren, finden Sie weitere Anregungen im Kompendium und entwickeln Sie eigene spannende Umsetzungsideen.



A. Ausgedacht und zubereitet

Erprobte Unterrichtsmodule

Im Folgenden haben wir handlungsorientierte Unterrichtsprojekte zusammengestellt. Die Module sind informativ, gut umsetzbar und vielfältig modifizierbar. Sie lassen den Schülerinnen und Schülern Raum für aktive Teilnahme und eigene Ideen - Experimentieren, fantasieren bis hin zu realen Problemlösungen - lassen Sie sich inspirieren.



Gemüse

kreativ

In Zeiten von Bewegungsmangel, Fast Food und einer weltweiten Verknappung der natürlichen Ressourcen, gewinnen eine auf Nachhaltigkeit ausgerichtete, gesunde Ernährungsweise beziehungsweise das Wissen und die Auswahl ökologisch erzeugter, hochwertiger Lebensmittel aus regionalem Anbau immer mehr an Bedeutung. Die Schülerinnen und Schüler sollen ihre eigenen Ideen zum Thema „Gemüse kreativ“ in Bild, Wort und Natur umsetzen und so die Bezüge von Kunst, Kultur und Naturwissenschaft kreativ und nachhaltig an einem Cross-Over-Bildungsort erfahren. Die entstandenen Zeichnungen und Geschichten werden im Notizblock dokumentiert und online veröffentlicht und dienen somit als Anregung für weitere Gruppen.

Zeitbedarf	6 Unterrichtsstunden oder 1 Thementag	Gruppengröße	Klassenstärke
Kosten	Kosten fallen an für Honorar, Material und Transport sowie hygienische Maßnahmen vor Ort (Toilettenwagen)	Klassenstufe	5
			Modifizierung auch für weitere Klassenstufen möglich.

- Ernährungswissenschaft
- Wirtschaft
- Künste
- Gesellschaft/Geschichte

Beteiligte Unterrichtsfächer	Naturwissenschaften, Verbraucherbildung, Wirtschaft/Politik, Kunst
Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner	Marion Otto-Quoos (bildende Künstlerin und Kulturvermittlerin), E-Mail: info@mioq.de HannaH Rau (Literatin und Kulturvermittlerin), E-Mail: post@wortwerkerin.de Jutta Sass (Lehrerin und Kulturvermittlerin), E-Mail: jutta.sass-pi@kulturvermittler-sh.de



Projektbeteiligte
Gärtnerei Grünkorb
In der Heide
25485 Hemdingen 6

KULTURWERK
Schleswig-Holstein e.V.
c/o Drostei, Dingstätte 23
25421 Pinneberg

Gemeinschaftsschule an der Bek
Hartkirchner Chaussee 8
25469 Halstenbek



Basisidee

Dieser Projekttag rückt das tägliche Gemüse kreativ und sinnlich in den Mittelpunkt. Es gilt den Weg des Gemüses vom Feld in den Kühlschrank und auf den Teller wahrzunehmen und Möglichkeiten des Themas selbstbestimmt zu erforschen, im Sinne einer ganzheitlichen Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Ziele und Inhalte

Übertragung eines kulturellen und naturwissenschaftlichen Themas in den persönlichen und künstlerischen Bereich, Erwerb kreativer Mittel für den eigenen Ausdruck, Erprobung von Eigen- und Fremdwahrnehmung durch die Verwendung bildsprachlicher Mittel. Informationen zum Verständnis kultureller und naturwissenschaftlicher Wirkzusammenhänge.

- Die Schülerinnen und Schüler können sich ausprobieren, das Gemüse mit allen Sinnen erleben, die eigene Bild- und Handschrift durch Zeichnen, Schreiben, Malen erkunden.
- Die Schülerinnen und Schüler sollen Wertschätzung für Natur und Lebensmittel entwickeln.
- Sie können ihr Wissen um den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln erweitern, sowie den Produktionsweg des Gemüses vom Feld in den Kühlschrank entdecken.
- Den ländlichen Raum als Lebensraum, als Ursprung der Lebensmittel und der regionalen Esskultur erfahren und die Bedeutung von Lebensmitteln in Bio-Qualität erkennen.
- Anbau, Aussaat, Wachstum und Ernte: Wie viel Arbeit steckt im Gemüseanbau und welche Bedeutung hat die Natur als Lebensgrundlage für uns?



Stilleben

Gemüse von der Leinwand auf den Tisch

Das Thema „Stilleben“ ist in der Oberstufe häufig Teil des schulinternen Kunst-Curriculums. In einem kreativen Ansatz arbeiten die Schülerinnen und Schüler fächerübergreifend, realisieren ihre eigenen Ideen zum Stilleben in Bild, Wort, Natur und Ernährung, um so die Bezüge von Kunst, Kultur und Naturwissenschaft kreativ und nachhaltig zu erfahren, den Übergang von Still-leben ins Aktiv-leben wahrzunehmen. Hierbei dienen die „Stilleven“ des 17. Jahrhunderts als Vorbild. Gemeinsam mit einer bildenden Künstlerin und einer Literatin entstehen Kompositionen aus Bild (Zeichnung, Fotografie), Wort (Mikrotex te, Claims, Gedichte), Nahrung und Erfahrung. Inputs über den Bio-Landbau bei einer Führung über den Hof und gemeinsames Kochen und Entwickeln von Rezepten mit einem Hamburger Koch ergänzen das Projekt. Ein Buch und eine Ausstellung entstehen und können anderen Klassen zugänglich gemacht werden.

- Ernährungswissenschaft
- Gesellschaft/Geschichte

- Künste
- Wirtschaft

Beteiligte Unterrichtsfächer

Biologie, Wirtschaft/Politik, Kunst, Deutsch

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Marion Otto-Quoos (bildende Künstlerin und Kulturvermittlerin), E-Mail: info@mioq.de

HannaH Rau (Literatin und Kulturvermittlerin), E-Mail: post@wortwerkerin.de

Zeitbedarf 3 Projekt tage

Gruppengröße Klassenstärke

Kosten Kosten fallen an für Honorar, Material und Transport sowie hygienische Maßnahmen vor Ort (Toilettenwagen)

Klassenstufe Sekundarstufe II
Modifizierung auch für weitere Klassenstufen möglich.

Stilleben



Projektbeteiligte
Gärtnerei Grünkorb
In der Heide
25485 Hemdingen 6

KULTURWERK
Schleswig-Holstein e.V.
c/o Drostei, Dingstätte 23
25421 Pinneberg

Wolfgang-Borchert-Gymnasium,
Bickbargen 111,
25469 Halstenbek



Basisidee

In der persönlichen Auseinandersetzung mit dem Thema „Stilleben“ und durch das bewusste Wahrnehmen der Gärtnerei lernen die Schülerinnen und Schüler den Bio-Hof als nachhaltigen „Cross-Over“ Bildungsort für Kultur und Natur kennen. Die vielseitigen Erfahrungen rund um das Thema Essen – das Malen, Fotografieren, Zeichnen, Texten, Layouten, Markenerfinden und Entwickeln von Werbekampagnen, das Ernten von Gemüse und die Herstellung von selbst eingewekkten Speisen – ermöglichen eine ganzheitliche Umweltbildung.

Umsetzung

An drei Tagen arbeiten die Jugendlichen gemeinsam mit den Künstlerinnen, einem Koch und dem Bauern des Bio-Hofes an der kreativen Umsetzung ihrer Ideen. Impulse aus dem kreativen Schreiben unterstützen bei der Ideenfindung. Es sollen und dürfen ganz individuelle Werke entstehen: Ein „Rezeptheft“ wird nach Projektende gebunden und allen Beteiligten ausgehändigt. Es dokumentiert die Unterschiedlichkeit der Denk- und Kunststücke.

Ziele

Übertragung eines kulturellen und naturwissenschaftlichen Themas in den persönlichen und künstlerischen Bereich, der Erwerb gestalterischer Kompetenzen für den eigenen Ausdruck und die Erprobung von Eigen- und Fremdwahrnehmung durch die Verwendung bildnerischer und sprachlicher Mittel.

Fragestellungen:

- Bildgestaltung: Wie komponiere ich ein Stilleben? Welche Grundlagen aus der Kunstgeschichte übersetze ich ins heutige Seh-Verhalten? Wie wirkt sich das auf das Produkt-, Verpackungsdesign aus?
- Textdesign: Wie schreibe ich einen Claim und finde einen Namen für ein (fiktives) Produkt? Welche Marketing-Strategie verfolge ich?



Landkunststück

macht Schule

Nach dem ostholsteinischen Vorbild „Landkunststücke“ soll über eine künstlerische Auseinandersetzung ein Dialog zwischen Schülerinnen und Schülern, Kulturschaffenden sowie Landwirtinnen und Landwirten zur heimatlichen Landschaft beginnen und der Blick für die Kulturlandschaft geschärft werden.

Die beteiligten Schülerinnen und Schüler lernen im Gespräch mit Landwirtinnen und Landwirten vor Ort einen wichtigen Wirtschaftszweig mit allen Möglichkeiten und Problemen der Produktion pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse sowie die Lebenswirklichkeit der Landwirtinnen und Landwirte kennen.

Ihr erworbenes Wissen setzen sie mit Hilfe professioneller Kulturschaffender und Methoden der Kulturellen Bildung (Plastik, Skulptur, Installation etc.) in aussagekräftige Kunstwerke um, die als bleibende „Landkunststücke“ in die heimatliche Landschaft eingebettet werden.

Durch diesen Gesamtprozess erfolgt eine dialogische Annäherung zwischen den Akteurinnen und Akteuren; gleichzeitig werden die beteiligten Schülerinnen und Schüler in ihrer Wertschätzung für die Arbeit der Landwirtinnen und Landwirte und einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert.

- Ernährungswissenschaft
- Gesellschaft/Geschichte

- Künste
- Wirtschaft

Beteiligte Unterrichtsfächer

Biologie, Deutsch, Sachkunde, Wirtschaft/Politik, Kunst

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Antje Wilkening (Lehrkraft, Kulturvermittlerin, Kreisfachberaterin für Kulturelle Bildung in Schulen),
E-Mail: antje.wilkening-se@kfksh.de

Projektbeteiligte Landkunststück e.V.
www.landkunststueck.de

Gruppengröße jeweils Klassenstärke

Zeitbedarf Zwischen 30 und 40
Unterrichtsstunden
je Projekt

Klassenstufe Grundschule und Sekundarstufe I
(8. Klassen)

Modifizierung möglich:
Auch für Sekundarstufe II geeignet

Kosten Kosten fallen an für Honorar,
Werkzeuge, Material und
Transport und Aufstellung
der Installationen

Landkunststück macht Schule

In der Zeit von April 2021 bis Juni 2022 wurde das Projekt „Landkunststück macht Schule“ mit drei Schulen, fünf Schulkassen, drei landwirtschaftlichen Betrieben und mit vier Künstlerinnen und Künstlern im Kreis Segeberg durchgeführt.

Ziele und Inhalte

Pädagogisch erfahrene, professionelle Kulturschaffende haben den Austausch zwischen den Landwirtinnen und Landwirten und den Schülerinnen und Schülern von Beginn an begleitet und die Schülerinnen und Schüler bei der Umsetzung ihrer „Landkunststücke“ unterstützt. Im Dialog wurden Ideen für ein witterungsbeständiges Kunstwerk entwickelt, das einen Bezug zu dem Hof und deren Besitzerinnen und Besitzer aufweist und nach Fertigstellung auf den Höfen bzw. auf den Nutzflächen des Betriebes dauerhaft ausgestellt wird.

Durch diesen Gesamtprozess konnten alle Beteiligten miteinander ins Gespräch kommen und haben die Arbeitsfelder der anderen kennen- und schätzen gelernt.

Einbindung des Projektes in den schulischen Kontext

Das Projekt war darauf ausgelegt, dass möglichst alle Schularten und Klassenstufen daran teilnehmen können. Es wurde darauf geachtet, dass die beteiligten Kulturschaffenden mit Methoden der Kulturellen Bildung vertraut sind, ein möglichst fächerübergreifendes Arbeiten stattfindet und dieses sich an den geltenden Fachanforderungen der allgemeinbildenden Schulen orientiert:

In den Fachanforderungen der allgemeinbildenden Schulen wird im allgemeinen Teil ausdrücklich darauf verwiesen, dass Schülerinnen und Schüler sich in allen Fächern mit Kernproblemen des soziokulturellen Lebens auseinandersetzen sollen und damit in die Lage versetzt werden, Entscheidungen für die Zukunft zu treffen und abzuschätzen, wie sich das eigene Handeln auf andere Menschen, auf künftige Generationen, auf die Umwelt oder das Leben in anderen Kulturen auswirkt. Dabei wird unter anderem auch auf die Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit der ökologischen, sozialen und ökonomischen Entwicklung sowie auf den Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen, die Sicherung und Weiterentwicklung der sozialen, wirtschaftlichen und technischen Lebensbedingungen im Kontext der Globalisierung verwiesen.

Das hier vorgestellte Projekt befasst sich inhaltlich mit der Lebenswelt der Landwirtinnen und Landwirte und wird somit den Fachanforderungen gerecht.

Des Weiteren wird die Kulturelle Bildung als ein Aufgabenfeld von besonderer Bedeutung in den Fachanforderungen beschrieben. Diese ist „unverzichtbarer Teil der ganzheitlichen Persönlichkeitsentwicklung, die den Einzelnen zur Mitgestaltung gesellschaftlicher Prozesse befähigt. Der Zusammenarbeit mit professionellen Künstlerinnen, Künstlern und Kulturschaffenden auch an außerschulischen Lernorten kommt hierbei eine besondere Bedeutung zu.“

(Fachanforderungen Kunst, Primarstufe / Sekundarstufe I/II)



Konkretisiert wurden die Teilprojekte:

1. Lustig Luftige Kühe

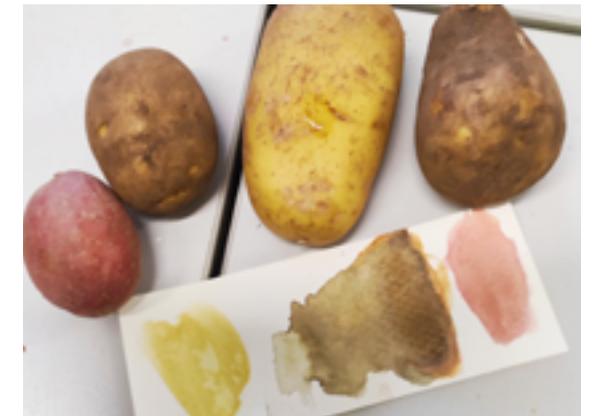
mit der Grundschule am Storchennest Bad Bramstedt und dem Milchbetrieb Timmermann in Armstedt.

2. Fruchtkörper- Wäldchen

mit der Schule am Burgfeld Bad Segeberg und dem Wiesenhof in Wakendorf I.

3. Kultoffel

mit dem Städtischen Gymnasium Bad Segeberg und dem Kartoffelhof Elwers in Negernbötel.



Projektbeteiligte

Wiesenhof Initiative gGmbH
Hauptstraße 10
23845 Wakendorf I

Hof Elwers
Dorfstraße 49
23795 Negernbötel

Hof Timmermann
Am Teich 1
24616 Armstedt

Schule am Burgfeld
Falkenburger Str. 94A
23795 Bad Segeberg

Städt. Gymnasium Bad Segeberg
Hamburger Str. 25 A
23795 Bad Segeberg

Grundschule am Storchennest
Hoffeldweg 1B
24576 Bad Bramstedt



KunstKochbuch

vom Museum zur „Eat Art“

Ausgehend von einem Museumsobjekt, einem historischen Kochbuch in Sütterlinschrift, reflektieren die Schülerinnen und Schüler den heutigen Umgang mit Kochrezepten, z.B. in den sozialen Medien. Darüber hinaus setzen sie sich mit künstlerischen Arbeiten der „Eat Art“ auseinander. Sie entwickeln ein eigenes (digitales oder analoges) Projekt, das sich im weitesten Sinne aus dem Themenfeld Kochbuch sowohl als Alltagsphänomen, als auch als künstlerisches Phänomen ableiten lässt.

- Ernährungswissenschaft
- Gesellschaft/Geschichte

- Künste

Beteiligte Unterrichtsfächer

Ernährungslehre und Kochen, Deutsch, Geschichte, Kunst

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Eva Ammermann (bildende Künstlerin und Kulturvermittlerin),
E-Mail: mail@eva-ammermann.de

Heidrun Reimers (Museumspädagogin im Museum Vergessene Arbeit, Steinhorst),
www.museum-steinhorst.de

Frederice Ruhose, (Lehrkraft, Kreisfachberaterin für Kulturelle Bildung in Schulen)
E-Mail: frederice.ruhose-od@kfk-sh.de

Zeitbedarf	ca 8-10 Unterrichtsstunden oder 1 Projekttag im Museum	Gruppengröße	25 Schülerinnen und Schüler
Kosten	Kosten fallen an für Honorar, Material und Lebensmittel	Klassenstufe	Unterstufe der Berufsfachschule I (entspricht etwa 9. Klasse)
			Modifizierung möglich: Gut durchführbar für Gemeinschaftsschulen ab Klasse 8, auch für das Gymnasium ab Klasse 7 geeignet.

KunstKochbuch



Projektbeteiligte
Museum Vergessene Arbeit,
Schulstraße 10,
23847 Steinhorst

Berufliche Schule des Kreises Stormarn
Schanzenberg 2A
23843 Bad Oldesloe



Ziele und Inhalte

Das Projekt beginnt mit einem Projekttag im Museum Vergessene Arbeit in Steinhorst, den hauptsächlich die Museumspädagogin Heidrun Reimers mit der Gruppe durchführt. Thematisch geht es an diesem Tag um den Anbau und die Verarbeitung von Lebensmitteln sowie den Alltag einer bäuerlichen Familie aus der Region, der sich durch die Museumsobjekte anschaulich vermitteln lässt. Ein handgeschriebenes Kochbuch in Sütterlin gewährt Einblicke in die damals übliche Form der Dokumentation von Kochrezepten.

Die beiden Projekttage in der Schule gestaltet die Kulturvermittlerin und bildende Künstlerin Eva Ammermann gemeinsam mit der beteiligten Lehrkraft.

Zur Nachbereitung des Museumsbesuchs und zur Vertiefung des Themas analysieren die Schülerinnen und Schüler weitere historische Kochbücher und heutige digitale Kochformate, wie z.B. Darstellungen von Rezepten in den sozialen Medien. Auch die künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema „Eat Art“, einzelnen Kunstwerken und deren Künstlerinnen und Künstler sind Thema, bevor es bei dieser hier vorgestellten Version des KunstKochbuches an die praktische Umsetzung geht. Im Mittelpunkt des Backevents soll der Apfel stehen, da er der Lerngruppe in ausreichender Menge aus einem Garten der unmittelbaren Umgebung zur Verfügung gestellt wird. Es werden „Apfeltorten“ gebacken, deren Entstehung digital dokumentiert und später als Rezept- und Backfilm präsentiert wird. Natürlich darf die Verköstigung im Bistro nicht fehlen.

Die vier entstandenen Videos zeigen den unterschiedlichen Umgang mit dem digitalen Medium und verschiedene Möglichkeiten der Vermittlung von Inhalten. Hier lassen sich mit anderen Lerngruppen leicht neue und weiterführende Schwerpunkte entwickeln.



Von der Saat

bis zur Mahlzeit

Die Fachschule verfügt über einen großen Schulgarten mit Früh- und Hochbeeten, verschiedenen Anbauquartieren, einer Apfelwiese mit alten Sorten, einem Hofladen, zwei Küchen für die Verpflegung, Fachräumen für Gestaltung, Wäschepflege und Reinigung und einer großen Aula, die als gemeinschaftlicher Speisesaal, als Café und für verschiedenste große Veranstaltungen genutzt wird. Die Schülerinnen und Schüler erfahren den Kreislauf von der Saat bis zur Mahlzeit im Jahreszeitenverlauf aus verschiedenen Perspektiven und gestalten ihn aktiv mit: Pflanzen werden jahreszeitlich ausgesät, pikiert, ausgepflanzt, gepflegt und geerntet, in floristischen Dekorationen gestaltet, Gemüse und Obst in die Küche geliefert, zu gemeinsamen Mahlzeiten verarbeitet und für schmackhafte Hofladenprodukte erprobt. Die Schülerinnen und Schüler praktizieren begleitenden Service, setzen eigene Ideen zur anlassbezogenen Tischgestaltung um und erhalten regelmäßig Feedback von ihren Mitschülerinnen und Mitschülern zum erlebten Ergebnis.

● Ernährungswissenschaft

● Künste

● Gesellschaft/Geschichte

Beteiligte Unterrichtsfächer

Deutsch, Englisch, Betriebs- und Unternehmensführung, Ernährung und Gesundheit, Naturwissenschaften, Ländlicher Tourismus, Ernährungstechnologie, Gartenbau und Vermarktung, Service - Gestaltung - Reinigung

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Ohne Kulturschaffende; Fachlehrkräfte der o.a. Fächer, Monika Schorn (AL'n), Dorthe Reimers (FGL), Birgit Franßen
Renate Gaethke-Sander (Lehrkraft, Kreisfachberaterin für Kulturelle Bildung in Schulen),
E-Mail: renate.gaethke-sander-rd@kfk-sh.de

Zeitbedarf

30 Unterrichtsstunden pro Woche davon 16 Std. Praxis und 14 Std. Theorie Als Projekt ein Schuljahr

Kosten

Kosten fallen ggf. an für Honorar, Material und Transport

Gruppengröße

12 Schülerinnen und Schüler

Klassenstufe

11. Klassenstufe/
Fachschule Orientierungsjahr

Modifizierung möglich:
Als Projekt mit sehr reduziertem Umfang auch im Unterrichtsfach Verbraucherbildung der weiterführenden Schulen denkbar.

Von der Saat bis zur Mahlzeit



Projektbeteiligte

Landwirtschaftliche Betriebe
mit Hofläden/Vermarktung;
landwirtschaftliche Verbände;
Landwirtschaftskammer.

Fachschule für Hauswirtschaft
im ländlichen Raum -
Außenstelle des BBZ am NOK
Mannhardtstraße 3
25557 Hanerau-Hademarschen



Ziele und Inhalte

Im Orientierungsjahr der Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum, einer Außenstelle des Berufsbildungszentrums am Nord-Ostsee-Kanal, erfahren die Schülerinnen und Schüler in einem Ganzjahresprojekt den Kreislauf der Nahrung von der Saat bis zur fertigen Mahlzeit und gestalten ihn selbst ebenso aktiv wie kreativ mit.

Der Kreislauf beginnt am Anfang des Schuljahres im August mit der Ernte der dann reifen Gartenfrüchte und alten Apfelsorten.

Die Erntemengen werden täglich notiert und die zuvor mitgeteilten Bedarfe an die Küchen zur Speisenzubereitung geliefert. Klassische saisonale Kräuter stehen im Schachbrett und mediterrane in einer Kräuterspirale ganzjährig zur Verfügung. Jahreszeitlich werden Blumen und Grünpflanzen für Floristik im Hofladen, für Tischdekorationen zu verschiedenen Anlässen künstlerisch gestaltet und essbare Pflanzen als haptische i-Tüpfelchen zur Verzierung von Speisen verwendet.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln und erproben eigene kreative Ideen, gestalten Flyer und sind in die Anbaupläne für das nächste Schuljahr einbezogen. Im Frühjahr findet der Kreislauf mit Aussaat, Pikieren, der Nutzung von Frühbeeten und Gewächshaus, dem Pflanzen in den Quartieren des Gartens und Pflegemaßnahmen seine Fortsetzung.

Begleitende Tischkultur ist durchgängiges Prinzip. Der große Speisesaal wird für verschiedene Anlässe umgeräumt und dekoriert, z.B. für jahreszeitliche Feste - Weihnachten, Ostern - aber auch für festliche Anlässe - Hochzeit, Taufe, Konfirmation, Jubiläum - oder für Großveranstaltungen mit verschiedenen Zielgruppen und mehr als 100 Personen - Tag der offenen Tür, Ehemaligentag.



B. Über den Tellerrand

Essen – ein Weg zur Interkulturalität

Gastfreundschaft - Dieses Wort existiert wohl in allen Sprachen der Welt. Essen und Gastfreundschaft – zwei Bereiche, die Hand in Hand gehen. Essen ist eine Sprache für sich. Eine Sprache, die auch ohne Worte auskommt und dennoch Geschichten erzählt, über uns, unsere Lebensweisen und Werte.

Das gemeinsame Kochen und Essen bietet Gelegenheit Zeit miteinander zu verbringen, Traditionen zu teilen, es schlägt Brücken zwischen den Kulturen, fördert das Gefühl der Zugehörigkeit und lässt uns neue Perspektiven auf andere Kulturen gewinnen durch praktisches Tun und durch gemeinsames Erleben.



DaZ-Projekt

eine Idee wächst über sich hinaus

1. Die ursprüngliche Idee war, dass zwei Klassen (ein Spanischkurs und eine DaZ-Klasse) gemeinsam kleines Gebäck verkaufen und den Erlös dann spenden.

2. Die Gruppen entwickelten aus dem Grundprojekt ein komplexeres, fächerübergreifendes Projekt, das über das Essen zur Länderkunde, Politik und gesellschaftlichen Fragestellungen führte. Bildende Kunst wurde für die Visualisierung der Themen genutzt.

- Ernährungswissenschaft
- Gesellschaft/Geschichte

- Künste
- Internationale Beziehungen
- Wirtschaft

Beteiligte Unterrichtsfächer

Geschichte, Geografie, Wirtschaft/Politik, Kunst, Religion, Ethik, moderne Fremdsprachen

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Erster Durchlauf noch ohne Kulturschaffende.
Maj-Britt Affrad, (Lehrkraft),
E-Mail: maj-britt.affrad@schule-sh.de

Zeitbedarf

Teil 1: Ein Projekttag.
Teil 2: Die Ausweitung und Fortsetzung in selbst gewählten Arbeitseinheiten über das Semester verteilt.

Gruppengröße

In der Regel zwei Klassen, Teilgruppen möglich und oft sinnvoll

Klassenstufe

Alle Klassenstufen möglich

Kosten

Kosten fallen an für Material und Lebensmittel

DaZ-Projekt



Projektbeteiligte
Nordseeschule, Gymnasium mit
Gemeinschaftsschulenteil des
Schulverbandes Eiderstedt
Pestalozzistraße 62 - 70
25826 St.Peter-Ording



Ziele und Inhalte

Das Ausgangsprojekt wäre eine recht kurze Begegnung zweier Klassen gewesen. Dieses Projekt wurde dann vor allem durch die Motivation und das Interesse beider Lerngruppen immer größer, daher gibt es auch keine geplante Unterrichtseinheit. Das Projekt entfaltete eine so große Eigendynamik, dass es am Ende eine von Schülerinnen und Schülern entwickelte und weitgehend selbstbestimmt durchgeführte Unterrichtseinheit wurde.

Die Schülerinnen und Schüler wollten nach der ersten Begegnung gerne gemeinsam kochen und backen. In Kleingruppen haben sie nach praktikablen Rezepten aus den jeweiligen Herkunftsländern der DaZ-Schülerinnen und Schüler gesucht. Plötzlich waren die Schülerinnen und Schüler der DaZ-Klasse diejenigen, die die Ideen liefern konnten und die das Fachwissen hatten. So kamen viele gute Gespräche zustande, auch über die Rezepte hinaus. Es wurde gemeinsam geplant, eingekauft, organisiert, gekocht, gegessen und verkauft.

Die Lehrkraft hatte nun lediglich begleitende Funktion - die Ideen und Impulse gingen von den Schülerinnen und Schülern aus.

Die Schülerinnen und Schüler setzten sich auch mit den gesellschaftlichen Verhältnissen in den jeweiligen Ländern auseinander. Sie erstellten Plakate, wiesen damit auf die Situation in den Herkunftsländern der DaZ-Schülerinnen und Schüler hin, machten auf Kriegs- und andere Krisensituationen in unterschiedlichen Ländern aufmerksam.

Die gemeinsame Arbeit an den Plakaten hat viele Schülerinnen und Schüler sensibilisiert für die Geschichten der Kinder und Jugendlichen aus der DaZ-Klasse.

Es sind Gespräche darüber entstanden, wie schwer es eigentlich ist, fern der Heimat in einem fremden Land neu zu beginnen, in eine Schule zu gehen, ohne die Sprache zu verstehen - für viele Schülerinnen und Schüler der Spanischlerngruppe ein echtes „Aha-Erlebnis“.

Diese Erkenntnisse wurden in Handlung umgesetzt und die Schülerinnen und Schüler entwickelten gemeinsam Strategien, um die Integration zu fördern. Sie erstellten weitere Plakate, die über lange Zeit im Schulgebäude präsent waren, und starteten schließlich ein Patenprojekt.

Insgesamt war es ein sehr nachhaltiges Projekt. Es sind Freundschaften entstanden und es wurden Brücken zwischen den Kulturen geschlagen. Die Schülerinnen und Schüler haben Verantwortung übernommen, für sich, ihre Mitschülerinnen und Mitschüler und für ihren eigenen Bildungsprozess.

So kann Partizipation und Integration gelingen.



Chinese German

FooD~versity

Mit dem virtuellen Austausch sollte ein Abbau von Vorurteilen in Bezug auf das Thema Essen und Esskultur in Deutschland und China realisiert werden. Außerdem sollten technische Kompetenzen bei den Schülerinnen und Schülern gefördert werden.

Durch die inhaltliche Behandlung der Vorurteile der individuellen Gruppen in den Quizfragen, Wikipedia-Texten und VR-Videos, den „persönlichen“ Kontakt zu den Chinesen bzw. Deutschen bei den Videokonferenzen und die Programmierung der App wurden diese Ziele erreicht.

- Ernährungswissenschaft
- Gesellschaft/Geschichte
- Künste
- Internationale Beziehungen

Beteiligte Unterrichtsfächer

Ernährung, Video-Kurs, Informatik, GMK im Rahmen des Themas Globalisierung

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Janina Radden (Lehrkraft Ernährung BG-Abt.)

Martin Kramer (Lehrkraft GMK und Literatur-Kurs im BG - Video, Darstellendes Spiel, Kunst)

Torben Jasper-Tönnies (Lehrkraft BS Eutin)

Christina Holtz (Koordination Lenkungsgruppe Europa und Internationales, Assistenz der Abteilungsleiterin BG)

Zeitbedarf	30 Unterrichtsstunden	Gruppengröße	18-20 Schülerinnen und Schüler
Kosten	Kosten fallen an für Material und ggf. technisches Equipment	Klassenstufe	Sekundarstufe II Modifizierung möglich: Auch für Sekundarstufe I geeignet.

Chinese German Food~versity



Projektbeteiligte
Caoyang No.2 Highschool, Shanghai
160, Meichuan Road
200062 Shanghai
China

Berufliche Schule des Kreises
Ostholstein in Oldenburg
Kremsdorfer Weg 31
23758 Oldenburg in Holstein



Vorbereitung

a) Themenfindung mit Projektbeteiligte:

- Caoyang No.2 High School (Gymnasium), Oberstufe
- Berufliche Schule des Kreises Ostholstein in Oldenburg

b) Festlegung des Projektzeitraums: 1 1/2 Jahre.

Durchführung

Einleitung:

- Entwicklung einer Kategorie für die App:
Die sieben größten Vorurteile über die chinesische Küche.
- Abfrage des bisherigen Wissensstandes zur Küche des anderen Landes, freie Form, (Ausgabe eines Aufgabenblattes) und Entwicklung der sieben größten Vorurteile des anderen Landes in Frageform.
- Bestellung der Kamera(s) und Zubehör.
- Fortbildung der Lehrkräfte für die Nutzung der Kameras.

Hauptteil:

- Erste Videokonferenz mit Schülerinnen und Schülern und Lehrkräften, kurze Vorstellung beider Seiten, Austausch der vorbereiteten Vorurteile Deutschland - China in Frageform und „Übergabe“ an das andere Land (40 Min.).
- Aufbereitung der tatsächlichen Situation im eigenen Land für die App mit Fragen und Antworten und kleinen 360°Grad-Filmen für die „Gegenseite“ (Gruppen von 3-4 Schülerinnen und Schülern).
- Ein oder zwei Videokonferenzen mit Austausch der vorbereiteten Lernapp - Fragen und Videos, VR-Erlebnis in der Gruppe.
- Der ländliche Raum als Lebensraum, als Ursprung der Lebensmittel, der regionalen Esskultur und Erkennen der Bedeutung von Lebensmitteln in Bio-Qualität.
- Wieder Wissenstest (Lernzuwachs messbar), EE 19 und chinesische Klasse.
- Weitergabe der Daten an die BG-Informatik-Klasse zum Programmieren; diese programmiert die App mit den einsetzbaren erläuternden Lern-Videos (3-4 Min.) zum vertieften Lernen.
- Einsatz in einer künftigen China-AG im Rahmen des Gemeinschaftskundeunterrichtes im 13. Jahrgang zum Thema „Globalisierung“.

Nachbereitung

- Feedback schriftlich und in einer nachbereitenden Konferenz mit Präsentation der Ergebnisse.



Essen

als gesellschaftliches Ereignis

EssKultur als Projekt in internationalen
Schulpartnerschaften

Essen ist weit mehr als „den Hunger stillen“.
Essen ist wohl von Beginn an mit Ritualen verknüpft.
Zumindest dort, wo Menschen in Gemeinschaften leben.

Der Dreiklang „Nahrung beschaffen“, „Nahrung zubereiten“ und „Nahrung verzehren“ hat schon früh zu Statusfestlegungen in Gesellschaften geführt. Nicht nur die Aufgabenverteilung nach Geschlechtern und gesellschaftlichem Stand haben die Unterschiede manifestiert, sondern auch die Rollenverteilung innerhalb der Gruppe der Verzehrenden.

Essen als notwendiger Vorgang zur Lebenserhaltung entwickelt sich nach und nach zu einem wichtigen Mittel zur Sozialisation von Menschen.

Wenn man einen kurzen Blick in die Geschichte wagt, kann man feststellen, dass es einerseits eine fast lineare Entwicklung bei der Veränderung der Nahrungsaufnahme gibt, die abhängig ist von der technischen Entwicklung (Waffen zur Jagd, Feuer, Kochgeschirre etc.), den sich ändernden Lebensformen (Einzelkämpfer, Kleinfamilien, Dorfgemeinschaften etc.) und den Angeboten (freie pflanzliche Nahrung, Anbau und Züchtung, jagdbares Wild, etc.).

Andererseits entwickeln sich parallel dazu in fast allen Kulturkreisen eigene Ausformungen auf dieser Basis. Wir möchten Sie anregen, sich anhand einiger Beispiele mit dem breiten Arbeitsfeld zu befassen und Ideen für spannenden, fächerübergreifenden und projektorientierten Unterricht zu entwickeln.

Mahlzeit gegen Verzehrsituation

Viele Autorinnen und Autoren nutzen dieses Wortpaar, um die Situation zu beschreiben, in der Essen stattgefunden hat bzw. stattfindet. Die ritualisierte Mahlzeit, zu der man sich zusammenfindet und nach bestimmten Regeln Nahrung zu sich nimmt gegen das individualisierte, beiläufige (oft in Bewegung bleibend) Verzehren von Lebensmitteln, die spontan „am Wegesrand gesammelt werden“.

1. Mahlzeit

In vielen Kulturen haben sich Rituale entwickelt, die sich mit der Gestaltung der Nahrungsaufnahme befassen. Es geht dabei um Geschirr und Besteck sowie deren Anordnung auf dem Tisch, Tischschmuck, Möbel, Gästelisten und Sitzordnung, Raumdekoration, Anlass, Ort, Servicepersonal und vieles mehr, was nicht direkt mit den Nahrungsmitteln zu tun hat (das schlecht zubereitete Steak schmeckt auch mit goldenem Besteck nicht besser). Je wichtiger der Anlass, desto gewaltiger der Aufwand. Kindstaufe, Konfirmation, Kommunion, Zuckerfest, Hanukka, Schul- und Berufsabschlüsse, Hochzeiten, Jubiläen (privat und beruflich) und vieles mehr bieten Anlässe bzw. Verpflichtungen zu großen Feiern mit festlichen Mahlzeiten. Man präsentiert sich nicht nur als guter Gastgeber und gute Gastgeberin, sondern auch als angenehmer Gast – beim ersten Essen mit den zukünftigen Schwiegereltern ebenso wie bei Arbeits- und Geschäftsessen. Hier bieten sich viele Themenbereiche zur Erforschung an.

a. *Tischsitten gestern und heute - wird es ein Morgen geben?*

Ist der „Knigge“ als Synonym für „gutes Benehmen“ noch zeitgemäß?

- Sind Benimmregeln (Wie isst man Spargel? Dürfen Kartoffeln geschnitten werden? Darf man Spaghetti im Löffel drehen?) nicht teilweise überholt? Wird es neue geben? Welche?

Führt gutes Benehmen zu gesunder Ernährung?

Arbeitsformen:

- Historische Recherche in Kunst, Geschichte und Wirtschaft/Politik
- Szenisch visualisieren und fotografisch dokumentieren
- Zukunftsvision erfinden und bildnerisch dokumentieren

b. *Eine festlich gedeckte Tafel für 10 Personen*

Was gehört dazu? Wie viele Menschen haben dafür gearbeitet (Materialbeschaffung, Bearbeitung, Verkauf, Verpackung, Transport, Einrichtung etc. – der „Fußabdruck“ eines Festmahls)?

Arbeitsformen:

- Historische Recherche in Kunst, Geschichte und Wirtschaft/Politik
- Szenisch visualisieren und fotografisch dokumentieren
- Zukunftsvision erfinden und bildnerisch dokumentieren

2. Verzehrsituation - Schnell und beiläufig

Die Entwicklung der Lebens- und Arbeitswelt in ihrer Vielfalt und Geschwindigkeit hat zunehmend Einfluss auf die Situation der Nahrungsaufnahme in unseren (abendländischen) Gesellschaften. Der Hunger oder auch nur der Appetit muss jederzeit schnell befriedigt werden können – mit möglichst wenig Unterbrechung der „wichtigen“ Aktivitäten. Aus den einzelnen, eindimensionalen Schnellrestaurants sind inzwischen „internationale Food-Center“ in Einkaufszentren geworden, das „Streetfood“ im Arbeitsalltag ersetzt die Urlaubsträume. Neben der Verdichtung der Angebote ist hierbei auch der Aspekt „back to the roots“ ausgesprochen interessant.

a. *Die Menschheit hat begonnen mit „Fast-Food“ vom Wegesrand (Beeren und Kräuter, frei verfügbar) - hat den Essvorgang zu hochkomplizierten und aufwändigen Mahlzeiten entwickelt und ernährt sich derzeit wieder zu einem wachsenden Anteil von „Fast-Food“ im Alltag. Wo geht es hin?*

Entwicklung eines Zukunftsszenarios „mit dem Blick zurück nach vorn“ (Hamburger-Büsche, Pommes-Gärten etc.).

Arbeitsformen:

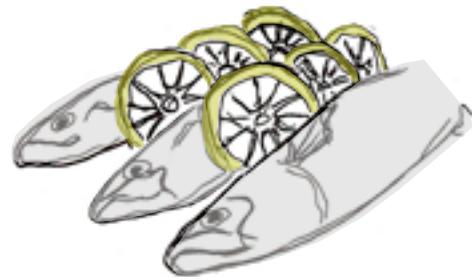
- bildnerische und/oder szenische Darstellungen zur Veröffentlichung und Diskussion

b. *Der Kreislauf des rohen Fleisches ist ein ähnliches Phänomen. Begonnen hat es mit dem Verzehr von rohem Fleisch mangels Feuer. Es ging weiter bis zu „totgegartem“ Fleisch und Fisch und landet heute vermehrt wieder bei rohen oder nur angegarten Lebensmitteln (Sushi, Steak, Tataki, glasiger Fisch, Carpaccio etc.).*

Alternative Zubereitungsarten für bekannte oder auch neue Lebensmittel entwickeln und modellhaft darstellen.

Arbeitsformen:

- Live-Performance, Film, bildnerische Dokumentation



C. Gruß aus der Küche

Erdacht, geprüft, noch nicht erprobt

Mit unserem Gruß aus der Küche schauen wir zurück, verfolgen den Weg von Lebensmitteln und wagen einen Blick in die Zukunft. Wir möchten zum Ausprobieren, Weiterdenken, Fantasieren und Experimentieren anregen.

Vom Korn zum Brot

Wo kommt unser Essen her?!

Wenn man Sonntag morgens in sein weißes Brötchen beißt, denkt man nicht daran, welcher weiter Weg es war, bis aus den Samen von Gräsern moderner Weizen entstanden ist.

Fächeranbindung

Deutsch, Religion, Philosophie, Wirtschaft/Politik, Weltkunde, Geschichte, Gemeinschaftskunde, Geografie, Biologie, Chemie, Physik, Verbraucherbildung

Partnerbetriebe / Orte

- Freilichtmuseum Molfsee
- Steinzeitpark Dithmarschen
- Wikinger-Museum Haithabu
- Historische Dorfmuseen mit landwirtschaftlichem Gerät
- Bauernhöfe mit Getreideanbau (Marktfruchtbetriebe) und Silage
- Getreidemühlen, Bäckereien, Spirituosenfabrik
- Kirchen

Themenfelder

● Künste

Getreide und Brot in Kunst und Design; Kulturgeschichte des Brotes; Brot als heilige Speise, Symbol für Leben und Lebenskraft; Sitten und Gebräuche; Stillleben, Zeichnen - Malen und Verfremden von Getreidehalmen und Getreideprodukten, z. B. Gestaltung von Nudeln; Entwickeln von Stories / Comics / Filmen; Erntedank: Tischgestaltung, floristische Gestaltungen; Getreidespeicher als Kunstobjekte; künstlerische Gestaltung von Strohbällen; Aussehen und Sinnesempfindungen verschiedener Getreidearten und Körner: Roggen, Gerste, Weizen, Dinkel, Hafer, Mais, Reis, Hirse, Triticale; Aufbau des Keimlings.

● Gesellschaft/Geschichte

Bedeutung von Getreide und Brot für unsere Ernährung und in der Welternährung; Kulturgeschichte des Getreides; Bedeutung von Brot.

● Wirtschaft

Statistik: Markt- und Versorgungslage mit Getreide - Selbstversorgungsgrad; Jahresberichte; Getreide- und Brotverbrauch pro Kopf; konventioneller und biologisch-dynamischer Anbau von Getreide; Getreideproduzenten in Deutschland und weltweit; Brotherstellung und Brotvielfalt; industrielle Verwertung von Getreide - Spirituosenherstellung, Tierfutter; Anbaubedingungen für Getreide; Düngung; Verfügbarkeit, Lagerung, Entsorgung.

● Ernährungswissenschaft

Zusammensetzung und Nährstoffgehalt heimischer Getreidearten: essbare und nicht essbare Anteile des Getreidekorns; Getreideerzeugnisse: Schrot, Grütze, Graupen, Grieß, Kleie, Bulgur, Flocken, Mehle; Nudeln; Tierfutter; Spirituosen; Stoffwechselwirkungen der Nährstoffe für den menschlichen Körper; zum Beispiel: Kohlenhydrate - Ballaststoffe - Eiweiß - Vitamin-Gehalte; Mineralstoffe, Spurenelemente; Klebereiweiß; Phytinsäure; glutenfreies Getreide, Brot- und Backwaren; Zubereitungsmöglichkeiten von Getreide: von Brei bis Brot.

● Themenübergreifend

Getreide in Social Media; digitale Rezepte u.a. zur Brotzubereitung; Fachfilme über zum Beispiel: TV-Mediathek; Instagram-Accounts; YouTube Filme: Getreidesorten; Zum Reinbeißen: Der Weg vom Korn zum Brot.

Von der Kuh zum Käse

Wo kommt unser Essen her? II

Oben kommt **Gras rein** und unten **Milch raus** – Wunder der Milchherstellung. Und Milch lässt sich nicht nur trinken, man kann so viel aus ihr machen. Auch in anderen Kulturen, wie z.B. Indien, wo Kühe heilig sind, wird aus Milch u.a. Käse und Joghurt hergestellt.

Fächeranbindung

Deutsch, Religion, Philosophie, Wirtschaft/Politik, Weltkunde, Geschichte, Gemeinschaftskunde, Geografie, Biologie, Chemie, Physik, Verbraucherbildung

Partnerbetriebe und Institutionen

- Freilichtmuseum Molfsee
- Arche Warder – Zentrum für alte Haustierrassen
- Steinzeitpark Dithmarschen
- Historische Dorfmuseen mit landwirtschaftlichem Gerät für Viehzucht, z.B. Landwirtschaftsmuseum Meldorf, Landwirtschaftsmuseum Unewatt u.a.
- Bauernhöfe mit Milchviehhaltung, Melktechnik und Silage; Mastbetriebe in der Region
- Meiereien in der Region; Käsereien und Hofkäsereien der Käsestraße
- Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel (als Teil des Max-Rutner-Instituts, Karlsruhe)

Themenfelder

● Künste

Aussehen und Konsistenz von Milch, Sahne, Butter, Sauermilcherzeugnissen wie Buttermilch, Kefir, Quark, Aussehen und Konsistenz von Käsesorten aus Rohmilch und verarbeiteter Milch; Käse mit Zusätzen – Blauschimmel, Kräutern; Sauermilchkäse – Quargel;

Europäische Käsesorten: Spanien, Italien, Frankreich, Schweiz, Holland, Großbritannien, Dänemark, Skandinavien – bildnerische Umsetzung; Kinderreime über die Kuh; Cartoons und Comics; Podcast / Erklärvideos; Kunstgeschichte: autonome Mahlzeitstillleben.

● Ernährungswissenschaft

Wie entsteht Milch in der Kuh? Aufbau und Stoffwechsel der Kuh; genießbare und nicht genießbare Milch; Inhaltsstoffe und ernährungsphysiologische Bewertung von Milch und Käse: Proteingehalt und Aminosäurespektrum, Fettgehalt und Fettsäurespektrum;

Bedeutung von Fett i. Tr. – Fettgehaltsstufen; Kohlenhydrate – Milchzucker; Milchsäure; Vitamine, Mineralstoffe wie Calcium und Phosphor – Bedeutung für den Knochenstoffwechsel, Spurenelemente; Stoffwechselwirkungen und Unverträglichkeiten; veganer Milchersatz.

● Gesellschaft/Geschichte

Milch in der Geschichte; Milchviehassen; Viehhaltung.

Von der Rohmilch zur H-Milch – Herstellung und Verarbeitung von Milch / verschiedene Milcharten; Weiterverarbeitung von Milch zu Sauermilchprodukten, Milchpulver und Käse; Käsesorten im Vergleich; Geschmackserlebnisse und Vorlieben; Biestmilch – Ernährung der Kälber nach ihrer Geburt.

● Wirtschaft

Statistik: Molkereien und milchverarbeitende Betriebe in Deutschland – landwirtschaftliche und industrielle Betriebe – Größe und geografische Lage; Erzeugung und Absatz von Milch und Milchprodukten; konventionell und biologisch-dynamisch erzeugte Milch und Milchprodukte im Vergleich; Selbstversorgungsgrad – Import und Export innerhalb der EU und supranational; Forschung: Herstellung von Textilien aus Milch.

● Themenübergreifend

Lehrfilme und Erklärfilme zum Thema „Weg(e) der Milch“;

Youtube: von der Milch zum Käse Teil 1;

www.wegedermilch.de: Weg der Milch vom Euter bis in die Molkerei;

Berufe in der Molkerei; Wert der Milch; wie wird Käse gemacht?

Vom Lamm zur Wolle

Wo kommt unser Essen her? III

Schafe sind Universaltalente. Als Lamm sind sie niedlich und sorgen für die Milchproduktion der Muttertiere, was zu leckerem Schafskäse für uns Menschen führt. Als Jungschafe (bis zum Alter von einem Jahr spricht man von Lamm) geben sie schmackhaftes Fleisch. Später sorgen sie durch ihre Wolle, die wasserabweisend ist, für wärmende Kleidung für uns Menschen. Ist es da erstaunlich, dass das Schaf (und Ziege) zu den ersten Nutztieren gehören? Und auch in der Religion hat das Lamm eine Bedeutung: das Lamm Gottes!

Fächeranbindung

Deutsch, Religion, Philosophie, Wirtschaft/Politik, Weltkunde, Geschichte, Gemeinschaftskunde, Geografie, Biologie, Chemie, Physik, Verbraucherbildung

Partnerbetriebe und Institutionen

- Arche Warder - Zentrum für alte Haustierrassen
- Freilichtmuseum Molfsee
- Steinzeitpark Dithmarschen
- Historische Dorfmuseen mit landwirtschaftlichem Gerät für die Schafzucht, Gewinnung und Spinnen von Wolle, Herstellung von Textilien mit Webstühlen, z.B. Landwirtschaftsmuseum Meldorf, Museum für Tuch und Technik, Neumünster
- Schäfereien - Betriebe und Wanderschäfer in der Region
- Hofkäsereien, die Schafskäse herstellen

Themenfelder

● Künste

Cartoons und Comics „Vom Schaf zur Wolle“;

Literatur: Das Lamm; Beuroner Kunstverlag: „Das Lamm, das Leben bringt“.

Das Lamm in der bildenden Kunst.

Das Osterlamm - ein besonderer Brauch und ein Symbol des Lebens.

Aussehen, Fühlbarkeit und Eigenschaften verschiedener Wollarten: Lammwolle, Schafwolle, Schurwolle, Merinowolle; Wärmeeigenschaften, Wasserspeichervermögen, Langlebigkeit, Reißfestigkeit, Waschverhalten; Hautfreundlichkeit.

● Gesellschaft/Geschichte

Kulturgeschichte der Schafhaltung und Schafzucht; Kulturgeschichte der Wolle; Aufzucht von Lämmern und Schafen; Schafrassen und ihre Nutzung zur Herstellung von Nahrungsmitteln - Fleisch, Milch und Käse - sowie von Wolle bzw. Textilien; Wollarten; Wolle als Dünger im Gemüseanbau; Einsatz und Bedeutung von Schafen für den Küstenschutz; „Das Lamm Gottes“ in der Religion und christlichen Liturgie.

● Ernährungswissenschaft

Wertgebende Inhaltsstoffe und Bedeutung von Lammfleisch sowie Schafsmilch in der Ernährung: Proteine, Fettgehalt, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente; Allergologische Wirkungen; Aussehen und Geschmack; Schafskäse.

● Wirtschaft

Statistik: Schafhaltung in Deutschland; Produktion und Entwicklung des Lammfleischkonsums; Produktion von Schafskäse und Nachfrageentwicklung; Wollproduktion und Textilwirtschaft in Deutschland.

● Themenfeldübergreifend

YouTube: „Auf die Wolle, fertig, los“; „Von der Wolle zum Pullover“.

Das Ei

Grundlage und Aufbruch ins Leben

Es scheint doch immer wieder **ein Wunder**, dass nach 21 Tagen aus einem befruchteten **Hühnerei ein Küken schlüpft**, das schon vor dem Schlupf durch die Eierschale hindurch Kontakt mit seiner Mutter (Glucke) aufgenommen hat und sie an ihrer „Stimme“ erkennt. Und schon immer war das Ei auch für uns Menschen von Bedeutung, als Lebensmittel genauso wie als Kulturgut.

Fächeranbindung

Deutsch, Religion, Philosophie, Wirtschaft/Politik, Weltkunde, Geschichte, Gemeinschaftskunde, Geografie, Biologie, Chemie, Physik, Verbraucherbildung

Partnerbetriebe und Institutionen

- Tierpark Arche Warder - Zentrum für alte Haustierrassen
- Naturkundemuseen - Zentrum für Informationen über Dinosaurier
- Historische Museen
- Bauernhöfe mit Legehennenhaltung
- Straußenfarmen
- Geflügelzuchtvereine in der Region

Themenfelder

● Künste

Das Ei in Kunst und Design: eine kleine Kunstgeschichte des Eis; das Ei als Lebenssymbol; Stillleben; das Fabergé Ei; die Domkuppel von Santa Maria del Fiori in Florenz; Zeichnen - Malen und Verfremden von Eiern; Entwickeln von Stories / Comics / Filmen; Eier färben; Tischgestaltung, floristische Gestaltungen; Osterbräuche; Formen, Größen und Farben von Eiern verschiedener Tierarten.

● Gesellschaft/Geschichte

Das Ei steht für neues Leben, für Wiedergeburt, für Fruchtbarkeit; es wurde verehrt im alten Ägypten; im antiken Griechenland war es heiliges Symbol, bemalte Eier aus Ton waren einst Grabbeigaben. Das Ei in unseren Lebensmitteln und in unserer Kultur; spezielle Ei-Produkte.

● Ernährungswissenschaft

Zusammensetzung und Nährstoffgehalt von Eiern verschiedener Tierarten (Hühner, Enten, Gänse, Fische, Reptilien u.a.); essbare und nicht essbare Eier; Stoffwechselwirkungen der Nährstoffe für den menschlichen Körper, z.B. Eiweiß - Aminosäurestruktur; Eidotter - Lecithin-, Vitamin A-Gehalt; Fettsäuren, Mineralstoffe, Spurenelemente; Zubereitungsmöglichkeiten von Eiern als Rohstoff; Bedeutung von Möweneiern für die Ernährung von Menschen an der See.

● Wirtschaft

Statistik: Markt- und Versorgungslage mit Eiern - Jahresberichte; Eierverbrauch pro Kopf; Preisbildung am Markt am Beispiel Eier; Bio Eier; globale Verbreitung und regionale / länderbezogene Besonderheiten; Eier legende Tierrassen; Eierproduzenten / industrielle Verwendung von Eiern; Verfügbarkeit, Haltebedingungen, Umweltwirkungen der Ausscheidungen von eierlegenden Tierarten / Eierschalen als Dünger.

● Themenübergreifend

Das Ei in Social Media; Fachfilme über das Ei - z.B. TV-Mediathek; Instagram-Accounts; YouTube - Happy Huhn.

Wasser

Unser wichtigstes Lebensmittel

Wasser - unser wichtigstes Lebensmittel - wie nutzten wir es in der Vergangenheit und wie wird es in unserer Zukunft sein? Werden wir genug Trinkwasser weltweit haben? Wem wird es gehören? Welche Alternativen könnte es geben?

Fächeranbindung

Weltkunde, Verbraucherbildung, Wirtschaft/Politik, Ethik, Deutsch; Kunst, Musik, Mathematik, Naturwissenschaften, Biologie, Chemie, Physik

Partnerbetriebe und Institutionen

- Wasserwerke -> wie wird unser Trinkwasser „bearbeitet“
- Klärwerke -> wie wird aus Brauchwasser wieder sauberes Wasser
- Brauerei -> aus Wasser wird Bier
- Geomar

Themenfelder

● Künste

Werbefilm drehen; Theaterstück; Hörspiel mit Wassergeräuschen, Wassermusik; Untersuchung von Werbefilmen zu Mineralwassern.

● Gesellschaft/Geschichte

Heute kommt Wasser aus der Leitung, aber früher? Wasser in der Küche, Wasser zur Reinigung; Speicherung/Lagerung von Wasser (Brunnen, Zisternen); römische Aquädukte; Wasser bei uns und in der übrigen Welt; Recht auf Zugang zu sauberem Trinkwasser; Trinkwassergewinnung aus Salzwasser; Anbau von trockenheitsresistenten Pflanzen und von Pflanzen, die Versalzung der Böden vertragen; Regenwassernutzung, Wasserreservoir, Talsperren, Wasserwerk, Klärwerk.

● Ernährungswissenschaft

Wasser in der Ernährung, Grundwasser, Leitungswasser, Mineralwasser.

● Wirtschaft

Bedeutung für die Landwirtschaft - Folgen durch die Landwirtschaft; Wasserverbrauch in der Industrie, z.B. bei der Herstellung von Papier / Ökopapier; Bedeutung des Wasserbesitzes für Weltkonzerne; Fischwirtschaft; Ozeane.

● Themenübergreifend

YouTube Filme: „Wunderwelt Wasser“, „Salzwasser trinkbar machen“, „Wie kommt das Wasser in den Hahn“, „Kampf ums Wasser“.

Utopia

Utopia - Esskultur in der Zukunft
Wir wissen, wie sich unsere Ernährung und die dazugehörige Esskultur entwickelt haben - von der Entdeckung des Feuers über die Gelage des Mittelalters, die Hungerzeiten in den Kriegen bis zur Wirtschaftswunderzeit, in der es alles gab. Heute geht es in Richtung einer bewussten und gesunden Ernährung mit Tierschutzkriterien - vegetarisch und vegan sind nur zwei wichtige Varia-

tionen. Doch wie wird es in der Zukunft aussehen? Wie lange wird es dauern, bis es aufgrund von Klimaveränderungen, -verschiebungen und -katastrophen und der wachsenden Weltbevölkerung weltweit zu einem Mangel an Nahrungsmitteln kommen wird? Wie lange wird es dauern, bis Anbau von Gemüse wegen Dürre oder Überschwemmungen immer schwieriger wird und die Meeresbewohner aufgrund veränderter Wasser-

temperaturen oder auch Verunreinigung der Meere aussterben. Hier möchten wir Sie anregen, mit Schülerinnen und Schülern Visionen zu entwickeln, der Fantasie freien Lauf zu lassen und auch das bisher Unmögliche zu denken. Welche Alternativen gibt es zum klassischen Feldanbau? Was für Alternativen bei Fleisch und Fisch, die nicht vegan sind?

Welche Nahrungsmittel stehen uns im Jahr 2050 zur Verfügung? Und wie wird im Jahr 2080 Essen zubereitet? Wird 2100 beim Essen noch am Tisch gesessen? Die Zeitungsschlagzeilen aus der Zukunft sollen für Unterrichtsmodule als Anregungen dienen:



Und wie esse ich morgen?

Ernährung in der Zukunft – Utopien zur Esskultur entwickeln. Dürren und Überschwemmungen – der Klimawandel schickt uns jährlich seine Vorboten. Können wir uns in 20, 30 oder 60 Jahren noch so ernähren wie heute? Was wird sich ändern, was muss sich ändern und welche Folgen wird es nicht nur für unsere Ernährung, sondern auch für unseren Umgang mit Essen haben?

Fächeranbindung

Naturwissenschaften, Biologie, Chemie, Physik, Philosophie, Geschichte, Gemeinschaftskunde, Deutsch, ästhetische Fächer, Weltkunde, Verbraucherbildung Wirtschaft/Politik, Ethik

Partnerbetriebe und Institutionen

- Bauernhöfe, Universitäten, Fischzuchtbetriebe (Marine Aquakultur)
- Karlsruher Institut für Technologie
- Leibniz-Zentrum für Marine Tropenforschung (ZMT) AG Experimentelle Aquakultur, Bremen
- Gesellschaft für Marine Aquakultur, Büsum
- CAU Kiel, Institut für Marine Aquakultur
- Biologische Anstalt Helgoland (BAH) in der Stiftung Alfred-Wegener-Institut, Helmholtz-Zentrum für Polar- und Meeresforschung
- Max-Rutner-Institut, Karlsruhe

Themenfelder

● Künste

Ein kreatives Kochbuch der Zukunft mit ausgedachten Rezepten, Ernährungstipps und Umgangsformen bzw. Tischsitten; Bilder zu Algen, Quallen aus PET-Flaschen bauen usw.; Podcast.

● Ernährungswissenschaft

Woher kommt meine Nahrung morgen? Steaks aus dem Reagenzglas? Qualen - Nutztiere der Zukunft? Gemüse aus Vertikalanbau in Großstädten? Joghurt aus Erbsenpulver? Heuschrecken statt Krabben? Essen wir nur noch vegan? Wie gesund ist mein Essen: Mikroplastik, Schadstoffe?

● Gesellschaft/Geschichte

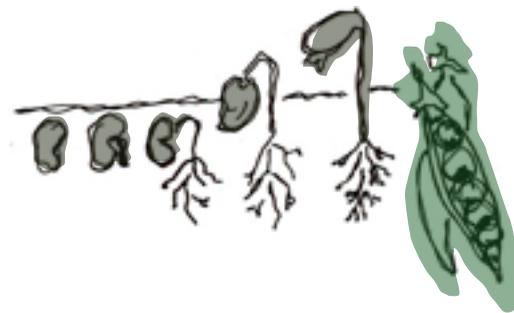
Wie ernähre ich mich in 30/50/100 Jahren? Wo kommen meine Nahrungsmittel her? Haltungsbedingungen und Haltungsmöglichkeiten von Nutztieren aller Art; Anbau von Pflanzen; Tischsitten früher, heute, zukünftig.

● Wirtschaft

Bedeutung für die Landwirtschaft - Folgen durch die Landwirtschaft. Ist die Bezahlbarkeit und Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln nicht nur in den reichen Industrieländern ohne Einschränkung gegeben? Verteilung der Nahrung in Deutschland und in der Welt; Auswirkungen durch den Klimawandel; Verpackungsmüll.

● Themenübergreifend

YouTube-Reportagen; Podcasts.



D. Lieferketten

Frische Ideen aus der Lehrkräftebildung

Lehramtsstudierende lernen neue Unterrichtsmethoden kennen, verknüpfen diese mit Unterrichtsinhalten und bringen so frische Ideen in die Schulen.

Eine Investition in die Zukunft, die bereits jetzt in Schule ankommt.



„Uni-goes-Art“

Im Rahmen ihres Master-Studienfaches „Ernährung und Verbraucherbildung“ absolvieren Studierende am Ende ihres Studiums ein Pflichtseminar mit dem Titel „Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung“. Das Qualifikationsziel beinhaltet u.a. vertiefte wissenschaftliche Kenntnisse über den gesellschaftlichen Wandel und dessen Auswirkungen auf die Lebensbedingungen der Bevölkerung. Diese fachwissenschaftlichen Kenntnisse sollen auf konkrete Handlungsfelder und -situationen im schulischen Kontext übertragen werden. Durch die Zusammenarbeit mit den Kulturvermittlerinnen wird den Studierenden eine Fülle von Methoden der Kulturellen Bildung in die Hand gegeben, die über die üblicherweise im Lehramtsstudium gelernten Methoden hinausgehen. Dabei verbleibt die Veranstaltung nicht nur auf der theoretischen Ebene. Vielmehr sind die Studierenden gefordert, ihr Unterrichtskonzept, welches anteilig neu erworbene Methoden enthält, in einer konkreten Unterrichtssituation zu erproben und damit den Blick „über den Tellerrand“ zu intensivieren und zu reflektieren, während die Schulen durch den studentischen Input bereichert werden.

- Ernährungswissenschaft
- Künste
- Gesellschaft/Geschichte

Beteiligte Unterrichtsfächer

Verbraucherbildung, Ernährung, Biologie, Deutsch, HSU, Wirtschaft/Politik, Kunst

Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner

Uli von Welt (Sängerin, Schauspielerin und Kulturvermittlerin),
E-Mail: uli.vonwelt-oh@kulturvermittler-sh.de,
Daniela Herzberg (Autorin, Regisseurin und Kulturvermittlerin),
E-Mail: daniela.herzberg-rd@kulturvermittler-sh.de,
Inga Momsen (Künstlerin und Kulturvermittlerin),
E-Mail: inga.momsen-fl@kulturvermittler-sh.de,

Antje Wilkening (Kunsthistorikerin, Kunstpädagogin, Kulturvermittlerin und Kreisfachberaterin im Kreis Bad Segeberg),
E-Mail: antje.wilkening-se@kulturvermittler-sh.de

Zeitbedarf	2 x 90 Minuten Unterrichtszeit	Gruppengröße	Jeweils Klassenstärke
Kosten	Kosten fallen an für Honorar, Werkzeuge, Material	Klassenstufe	Sekundarstufe I
			Modifizierung möglich Auch für Sekundarstufe II geeignet

„Uni-goes-Art“

Seit 2022 besteht eine Kooperation zwischen der Europa Universität Flensburg, Institut für Gesundheits- und Ernährungswissenschaften, Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung und der Koordination für Kulturelle Bildung in Schulen. Die Kooperation betrifft ein Seminar („Wirtschaftliche und nachhaltige Lebensführung“), welches Studierende im Master-Studiengang „Ernährung und Verbraucherbildung“ gegen Ende ihres Studiums belegen. Dieses Pflichtmodul vermittelt den Studierenden vertiefte wissenschaftliche Kenntnisse über den gesellschaftlichen Wandel und dessen Auswirkungen auf die Lebensbedingungen der Bevölkerung. Inhaltlich rankt sich das Seminar um die 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen, die thematisch jeden Bereich der privaten Lebensführung betreffen und damit unmittelbar an der Lebenswirklichkeit eines jeden Menschen anknüpfen.

Insbesondere sollen die Studierenden in der Lage sein, aus ihren Kenntnissen Handlungsstrategien für eine nachhaltige Lebensführung abzuleiten und diese auf konkrete Handlungsfelder im schulischen Kontext zu übertragen. Des Weiteren erwerben bzw. vertiefen Studierende ihre Kompetenzen bezüglich der Themenfelder Ernährung und Gesundheit, Wirtschaft und Gesellschaft, Umwelt und soziales Milieu sowie Globalisierung. Aspekte der Interkulturalität von Essen und Konsum werden analysiert,

Forschungs- und Handlungskompetenzen gefestigt.

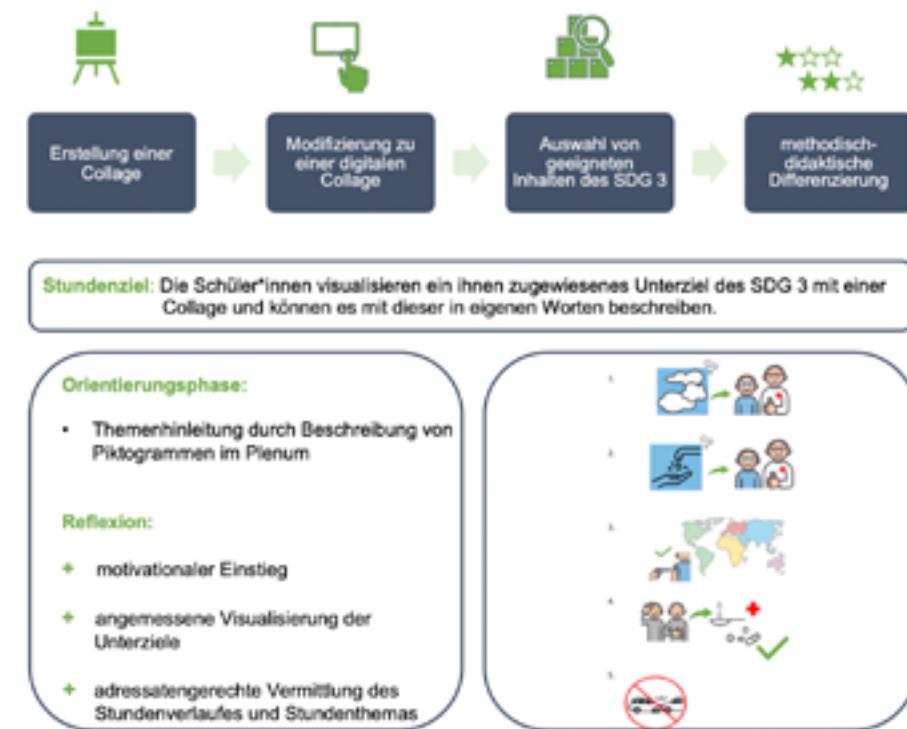
Die Studierenden befinden sich am Ende ihres Studiums. Sie haben gelernt, Unterrichtseinheiten, Unterrichtsstunden und -abläufe zu kreieren, beschreiben, begründen etc. An dieser Stelle füllen die Kulturvermittlerinnen und Kulturvermittler eine Lücke - das Abweichen vom üblichen „Schema F“, welches zwar gelernt und gefordert ist und eine „sichere Sache“ darstellt, hin zu Unterrichtsformen, die ungewohnt sind, Unsicherheit erzeugen und nicht minutiös planbar sind. Dieser „Blick über den Tellerrand“ ist eine hervorragende Gelegenheit für die Studierenden, sich in einem geschützten Rahmen auszuprobieren und neue Wege zu beschreiten und innovative Impulse in die Schule zu tragen.

Durch die Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Kulturvermittlerinnen war das Methodenspektrum weit gefächert, von Musik, Rap, Dichtkunst über Hörspiele und Umgang mit Audiodateien zu Druck- und Collagetechniken und Rauminstallation. Die Studierenden hatten den Auftrag, eine Unterrichtsstunde zu einem von ihnen gewählten Nachhaltigkeitsziel zu konzipieren, in die Fachanforderungen der Verbraucherbildung einzuordnen und in einer Schule ihrer Wahl durchzuführen. Dabei sollte mindestens eine neu erlernte Methode zum Einsatz kommen.

Verknüpfung des Universitätsseminars mit dem Schulalltag

Das Projekt wurde in verschiedenen Gemeinschaftsschulen, teilweise mit Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung, durchgeführt, zu welchen die Studierenden im Rahmen ihrer Praxissemester bereits Kontakte pflegten. Neben Inhalten wie Gleichstellung und weniger Ungleichheiten wurden auch Umsetzungsideen zum Themenfeld Esskultur in den Blick genommen, so z.B.

SDG 14 Leben unter Wasser: Traumreise mit Erstellung einer Klangkulissee aus bereit gestellten Gegenständen
SDG 3 Gesundheit und Wohlergehen: Umsetzung in einer 8. Klasse mit Förderschwerpunkt Geistige Entwicklung, Collagearbeit, Modifizierung zu einer digitalen Collage (digitale Umsetzung mit Blick auf eine adressatengerechte Vermittlung). Beispielhaft einige Auszüge aus der Präsentation der Gruppe:



(Grafik: S. Reusch, J. Cordes, A. Piepgras, J. Danielen)

Die Arbeit der professionellen Kulturschaffenden mit den Studierenden hat nennenswert dazu beigetragen, den Studierenden die dringend geforderten Zukunftskompetenzen wie Gestaltungskompetenz und Perspektivwechsel näherzubringen. Die unerwarteten Herangehensweisen, die sich ganz grundsätzlich von allen bisher in der Universität vermittelten Inhalten unterscheiden, tragen dazu bei, neue Möglichkeitsräume zu eröffnen und insbesondere den Umgang mit Unvorhersehbarem zu erleichtern. Nicht zuletzt haben das Seminar und die Unterrichtsstunden

allen Beteiligten Spaß gemacht – auch das ist ein wichtiger Aspekt! Erfahrene Lehrkräfte können von diesen innovativen Impulsen profitieren, neue, kulturelle Vermittlungsmethoden kennenlernen und die eigene Methodenvielfalt erweitern. Laden Sie die Studierenden ein, tauschen Sie sich mit ihnen aus und tragen Sie Inhalte an sie heran. Die Studierenden werden mit fachlicher Begleitung passende kulturelle Vermittlungsmethoden entwickeln und die Unterrichtsstunden gerne an Ihrer Schule durchführen.



E. Außerschulische Lernorte

Partnerinnen, Partner und Lernorte

Es gibt zahlreiche außerschulische Akteurinnen und Akteure, die sich mit dem Themenfeld Esskultur befassen, Expertinnen und Experten auf ihrem Gebiet sind und qualitätsgesicherte und zielgruppenorientierte Bildungsangebote bereithalten.

Hier folgt eine exemplarische Zusammenstellung von landesweiten Partnerinnen und Partnern sowie deren Kontaktdaten.

BiLEV

Die facettenreiche Auseinandersetzung zu Tierhaltung oder Pflanzenanbau im regionalen und globalen Kontext steht bei der **Bildungsoffensive Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz (BiLEV)** im Vordergrund.



Die Landesregierung hat die Bildungsoffensive Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz (BiLEV) gestartet.

Die BiLEV trägt dazu bei, Wissen über die Zusammenhänge moderner landwirtschaftlicher Produktion und den weiteren Weg unserer Lebensmittel in die Gesellschaft zu transportieren.

Sie greift damit ein wichtiges Anliegen aller Beteiligten des Dialogprozesses zur Zukunft der Landwirtschaft in Schleswig-Holstein auf.

Es geht im Kern um einen wissenskundigen Blick junger Menschen auf unsere Landwirtschaft. Die Landwirtschaft ist der wirtschaftliche und gesellschaftliche Motor der ländlichen Räume Schleswig-Holsteins. Sie ist in einem stetigen Wandel und geht aktiv neue Herausforderungen an. Themen wie Tierwohl, klimagerechtes Wirtschaften und Digitalisierung stehen ebenso vorn, wie ein Bewusstsein für die Bedeutung der Ernährungssicherung – gerade in diesen geopolitisch unruhigen Zeiten.

Verbraucherinnen und Verbraucher haben heute vielfach nur ein unscharfes Bild davon, wie moderne Landwirtschaft „funktioniert“ und wie gesunde Lebensmittel produziert werden. Oftmals ist dieses Bild bei einigen Menschen auch negativ besetzt.

Hier setzt die Bildungsoffensive an. Der Themendreiklang aus „Landwirtschaft“, „Ernährung“ und „Verbraucherschutz“ wird interaktiv erfahrbar. Die BiLEV leistet einen wichtigen Beitrag dazu, plakative Fehlinformationen fachlich fundiert einzuordnen – ganz im Sinne einer Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Es geht dabei um eine zielgruppen- und bedarfsgerechte Ansprache junger Menschen, also bewusst der Sekundarstufe I und II.

Dabei ist sie mehr als ein Hoferlebnis mit allen Sinnen. Es geht darum, im eigenen Lebensalltag ausreichend Wissen für das eigene Handeln zu haben. Also anspruchsvolle Bildung für eine nachhaltige Entwicklung. Wir freuen uns, die Europa-Universität Flensburg für die Begleitung der Konzeptionierung der vielfältigen Lerninhalte gewonnen zu haben.

Im Projekt werden authentische Lernorte mit spezifischen Lerninhalten verbunden. Diese Kombination wird ein Angebot an die Schulen sein.

Ziel der BiLEV ist es, jungen Verbraucherinnen und Verbrauchern, also Schülerinnen und Schülern der Sekundarstufen I und II, zu vermitteln, wie moderne Landwirtschaft funktioniert, wie gesunde Lebensmittel produziert werden und eine gesundheitsförderliche und klimabewusste Ernährung gelingen kann. Durch den Kontakt zum außerschulischen Lernort entsteht zudem die Möglichkeit der Berufs- und Studienorientierung für die Jugendlichen. Im Themendreieck „Landwirtschaft“, „Ernährung“ und „Verbraucherschutz“ werden neue, zeitgerechte Bildungsformate angeboten, die im Sinne einer Bildung für eine nachhaltige Entwicklung Zusammenhänge bearbeiten und durch konkrete Bezüge zum eigenen Lebensalltag die Entscheidungskompetenz junger Menschen fördern.

Das Besondere am Konzept der BiLEV sind die qualitätsgesicherten spezifischen Bildungsangebote für Schülerinnen und Schüler, die fachbezogen oder fächerübergreifend aufbereitet werden. Die beteiligten Betriebe werden für ein konkretes, zielgruppenorientiertes Bildungsprogramm am betrieblichen Lernort qualifiziert. Die außerschulischen Bildungsangebote werden mit einem vor- und nachgelagerten Unterrichtskonzept begleitet und für Lehrkräfte und beteiligte Betriebe niedrigschwellig aufbereitet.

Nutzen Sie die Chance, Schülerinnen und Schülern der Sekundarstufen I und II moderne Landwirtschaft, die Erzeugung gesunder Lebensmittel und klimabewusste Ernährung authentisch auf landwirtschaftlichen Betrieben und anderen außerschulischen Lernorten zu vermitteln.

Die Basis der BiLEV bildet das kompetente Akteursnetzwerk, ein Zusammenschluss aller relevanten Akteurinnen und Akteur der Themenbereiche. Eine sehr große Vielzahl an Vereinen, Verbänden und Institutionen aus dem Land bringen ihre jeweilige Expertise und ihre Erfahrung ein.

Der Katalog mit Bildungsangeboten für die Schulen wird im ersten Schulhalbjahr 2023/24 den Schulen zugeleitet werden. In einem nächsten Schritt werden die Bildungsangebote der BiLEV auch über das Fachinformationssystem des IQSH elektronisch abrufbar sein.

Haben Sie als Lehrkraft Interesse, ein Bildungsangebot der BiLEV zu nutzen? Dann wenden Sie sich bitte an die Europa-Universität Flensburg (bilev@uni-flensburg.de).

Wollen Sie mehr über die BiLEV wissen? Dann wenden Sie sich bitte an das MLLEV (bilev@mllev.landsh.de).

Weitere Informationen zur BiLEV:

schleswig-holstein.de - Landwirtschaft in Schleswig-Holstein - Bildungsoffensive Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz (BiLEV) - www.schleswig-holstein.de/DE/fachinhalte/L/landwirtschaft/bilev/bilev.html

Museen

Viele Museen bieten pädagogische Angebote rund um das Thema Ernährung und Esskultur. Wir möchten hier einige von ihnen vorstellen, deren Angebot schleswig-holsteinweit von Bedeutung ist. Sicher gibt es in räumlicher Nähe zu Ihrer Schule auch kleinere Museen mit interessanten Angeboten. Sprechen Sie diese bitte gezielt an.



Tierpark Arche Warder

Der Tierpark Arche Warder ist mehr als nur ein Tierpark. Es ist eine artgerechte Alternative zu klassischen Zoos und setzt sich für die Erhaltung alter Haus- und Nutztierassen ein. Die Arche Warder steht für Bewahrung, Zucht, Wissenschaft, aber auch für Bildung und Kultur. Lernen durch Erleben zu Themen wie Tiernutzung, -haltung, Ernährung und Natur ist in der Arche ganzjährig möglich. Umweltbildung ist ein Schwerpunkt der Arche Warder. Der Tierpark bietet daher viele nach Klassenstufen geordnete pädagogische Angebote für Schulklassen an, zum Beispiel:

„Alte Haus- und Nutztierassen“,
„Genetik in der Tierzucht für Sekundarstufe II“,
„Landwirtschaft und Landschaftsbild - Historische und ökologische Betrachtung“,
„Woher kommt mein Schnitzel?“ und „Pflanzen-Entdeckertour“.
Gruppen können auch im Tierpark übernachten und gemeinsam am Lagerfeuer essen.

Langwedeler Weg 11
24646 Warder

Telefon: (0 43 29) 91 34-0
E-Mail: info@arche-warder.de
www.arche-warder.de



Freilichtmuseum Molfsee

Im Freilichtmuseum Molfsee kann man in das Landleben von früher - vom 16. - 20. Jahrhundert - eintauchen. Das Freilichtmuseum ist einer der zentrale Erinnerungs- und Erlebnisorte für die Alltags- und Kulturgeschichte Schleswig-Holsteins und bietet somit eine interessante historische Perspektive auf Esskultur.

In den Workshops/Kursen „Vom Korn zum Mehl - Pflügen, säen, ernten“ bzw. „Vom Korn zum Brot“, „Aus Grapen und Pfanne - Kochen auf dem Schwibbogenherd“ und „Butter aus dem Stampfbutterfass“ lernen Kinder, wie viel Arbeit früher in alltäglichen Lebensmitteln steckte. Die Angebote sind vor allem für Grundschulkinder geeignet.

Hamburger Landstraße 97
24113 Molfsee

Telefon: (0431) 65966 22
E-Mail: service@landesmuseen.sh
www.freilichtmuseum-sh.de

Museum Vergessene Arbeit

Das Museum Vergessene Arbeit Steinhorst ist ein Heimatmuseum der besonderen Art. Eine riesige Sammlung an Alltagsgegenständen der unterschiedlichsten Art erwartet die Besucherinnen und Besucher und entführt sie in das Leben anderer Zeiten. Zum Thema der Esskultur bietet das Museum das Angebot: „Landwirtschaft und Milchwirtschaft in vorindustrieller Zeit“ an, das spannende Einblicke in die Produktion der Grundnahrungsmittel Getreide und Milch gewährt.

Zusätzlich bietet die Kulturvermittlerin Eva Ammermann in Kooperation mit der Hauswirtschaftsleiterin des Museums Heidrun Reimers das kulturelle Projekt „KunstKochbuch“ an. Es bietet eine Auseinandersetzung mit der Entwicklung der Darstellung von Kochrezepten in Kochbüchern von der Jahrhundertwende (1900) bis zu ihren heutigen digitalen Äquivalenten.

Schulstraße 10
23847 Steinhorst

Telefon: (04536) 747
E-Mail: petersen-paul@gmx.net
www.museum-steinhorst.de



Landschaftsmuseum Angeln/Unewatt

Buttermühle - Thema „Butter“

Butter: selbst gemacht und aufgegessen! Die Kinder lernen einen alten Kuhstall kennen; ein Wasserrad, das Energie erzeugt; erfahren etwas von der Milch und ihrer Verarbeitung zu Butter vor über 100 Jahren. Dann machen wir uns selbst ans Werk und jedes Kind fertigt seine eigene Butter. Auch Durchhalten ist dabei ein Thema und der Erfolg ist garantiert!

Windmühle Fortuna

Das Motto „Ein Tag im Leben des Müllermeisters Callsen“ erlaubt Grundschulkindern der Klassen 1-4, den historischen Galerieholländer „Fortuna“ von 1878 als Ort der Getreideverarbeitung zu erleben. Die Kinder wiederholen an ausgesuchten Geräten die typischen Arbeitsweisen des Müllers. In interaktiven Einheiten mahlen und sichten sie Getreide.

Lernfeld 5: Natur und Umwelt

- Natur und Umwelt erkunden I - Belebte Natur (Leitthema 7)

Kenntnisse der Pflanzenarten aus der Umgebung können gewonnen werden. Beim Besuch der Mühle wird auch das Thema Getreidearten aus Klasse 1 und 2 wiederholt. Der neue Museumswald zeigt und erklärt die zehn wesentlichen Baumarten im Kreis Schleswig-Flensburg.

Unewatter Straße 1a
24977 Langballig

Telefon: (04636) 1021
E-Mail: info@museum-unewatt.de
www.museum-unewatt.de



Steinzeitpark Dithmarschen

Der Steinzeitpark Dithmarschen ist ein archäologisches Freilichtmuseum und wissenschaftlicher Erlebnispark mit großem Pädagogikprogramm.

Auf dem 40 Hektar großen Freigelände wird die Lebensweise der Jäger und Sammler, der ersten Ackerbauern und Viehzüchter Norddeutschlands vor 5000 Jahren erlebbar.

Pädagogische Angebote (individuelle thematische Absprachen sind möglich):

Ernährung in der Steinzeit: Getreide mahlen und Fladen backen

Das Getreide der Steinzeitbauern - z. B. Emmer, Einkorn, Dinkel oder Nacktgerste - wird auf einem Mahlstein gequetscht und so zu grobem Mehl verarbeitet. Daraus wird ein Fladenteig hergestellt. Gebacken werden kleine Fladen auf den heißen Steinen an der Feuerstelle.

Jägersteinzeit: Jagen, Kochsteine, Feuerstöcke, Steinzeitkunst

Die letzten Steinzeitjäger Deutschlands vor ca. 7000 Jahren machten ein Feuer mit Reibungshitze, indem Stöcke gedreht wurden. Wir kochen mit Kochsteinen ein paar Eier, die dann natürlich gekostet werden dürfen. Mit Pfeilbogen, Speer oder Speerschleuder wird auf die Jagd gegangen und die Künstlerinnen und Künstler dürfen sich an Steinzeitkunst versuchen.

AÖZA - Archäologisch Ökologisches
Zentrum Albersdorf
Süderstraße 47,
25767 Albersdorf

Telefon: (0 48 35) 97 10 97
E-Mail: info@aoeza.de
www.steinzeitpark-dithmarschen.de

Schleswig-Holsteinisches Landwirtschaftsmuseum

Das Schleswig-Holsteinische Landwirtschaftsmuseum ist als Museum des Landlebens zwischen 1870 und der Gegenwart einzigartig in Norddeutschland. Es ist auch Arbeitsplatz für viele Menschen mit Behinderung, die sich hier um alles kümmern. Kern der Ausstellung ist eine Sammlung von Landmaschinen, ergänzt um bedeutende Zeugnisse der Agrargeschichte und des Landlebens. In unmittelbarer Nachbarschaft steht das „Dithmarscher Bauernhaus“, das die Lebensatmosphäre eines Hofes um 1850 erfahren lässt. Historische Landtechnik hautnah! Wie funktionierte Landwirtschaft in den vergangenen Jahrhunderten? Wie hat sich die Arbeit auf dem Land seitdem verändert? Wie lebten Dithmarscher Bauern vor über 300 Jahren? Wie wurde geschlachtet, gebacken, konserviert?

Vom Korn zum Brot

Das Grundnahrungsmittel Brot ist fester Bestandteil unseres täglichen Speiseplans. Welche Arbeitsschritte früher in Handarbeit und mit Hilfsgeräten durchgeführt werden mussten, damit Getreide geerntet und daraus Mehl gemacht wird, wird in dieser Führung praxisnah erläutert. Im Anschluss darf das daraus gebackene Brot probiert werden.
Für Schülerinnen und Schüler ab Jahrgangsstufe 1

Das Dithmarscher Bauernhaus – Ein Leben ohne Elektrizität

Im Dithmarscher Bauernhaus können die Schülerinnen und Schüler erleben, wie die Menschen um 1850 auf einem Geestbauernhof wohnten. Wie war das Leben ohne Strom und Internet? Wo hat man geschlafen? Im Rahmen einer Führung wird den Kindern nähergebracht, wie Menschen damals ihren Alltag bestritten und welche Dinge und Verhaltensweisen sich im Vergleich zu heute unterscheiden.
Für Schülerinnen und Schüler ab Jahrgangsstufe 1

Antriebskräfte der Landwirtschaft – sehen, verstehen und selbst aktiv werden

Mit der Erfindung der Dampfmaschine und des Verbrennungsmotors wandelten sich die Arbeits- und Produktionsweisen in der Landwirtschaft tiefgreifend. Doch wie funktionieren die „Wundermaschinen“? Gemeinsam mit Museumspädagoge „Dr. Trecker“ geht es in der Ausstellung und Museumswerkstatt an das Herzstück der Landmaschinen.
Für Schülerinnen und Schüler ab Jahrgangsstufe 5

Jungfernstieg 4
25704 Meldorf

Telefon: (04832) 97 93 90
E-Mail: info@landwirtschaftsmuseum.sh
www.landwirtschaftsmuseum.sh



Stormarnsches Dorfmuseum Hoisdorf

Beim Erkunden von Gegenständen des früheren ländlichen Alltagslebens ergeben sich für Schülerinnen und Schüler soziale, künstlerische, technische und historische Bezüge bis in die Gegenwart hinein. Das Museum hat seinen Ort in dem alten Hoisdorfer Bauernhaus von 1796 und bietet mit seinem reichhaltigen Inventar den Besucherinnen und Besuchern vielfältige Einblicke in das dörfliche Leben, wie es sich vor dem Einzug des Technischen Zeitalters in Stormarn abgespielt hat. Im Mittelpunkt der Präsentation stehen daher die Sammlungen volkstümlicher Arbeits- und Wirtschaftsgeräte aus Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Handwerk. An diesem Ort bietet z.B. das folgende Angebot eine anregende Auseinandersetzung mit der Geschichte der Esskultur:

Ernährung vor mehr als 100 Jahren. Ein Ausflug in die Küche unserer Vorfahren in Norddeutschland. Wir bereiten ein einfaches Essen zu. Für Schülerinnen und Schüler ab Jahrgangsstufe 3.

Sprenger Weg 1
22955 Hoisdorf

Telefon: (0 41 07) 45 56
E-Mail: info@museum-hoisdorf.de
www.museum-hoisdorf.de

Windmühle Nicola

In Abhängigkeit vom Wind wird hier regelmäßig Brotgetreide gemahlen. Das in der Mühle hergestellte Vollkornmehl wird dazu verwendet, um auf traditionelle Art Brot herzustellen. Eine Verbindung ist zwischen den Aspekten „Kultur“ und „Gesundheit“ entstanden. Immaterielles Kulturerbe seit 2018, Ehrung zur besten Mühle Deutschlands 2022. Seminare und Schulungen in der Mühle, u.a. auch für Schulklassen mit Mühlenvorführung.

Auf der Freiheit 1
24837 Schleswig

Telefon: (0 46 21) 978 77 12
E-Mail: info@muehle-nicola.de
www.muehle-nicola.de

Probstei Museum Schönberg

Freilichtmuseum mit Angeboten für Lerngruppen, die hier am authentischen Ort mit entsprechenden Mitteln der Erzeugung von Nahrungsmitteln in früheren Zeiten nahekommen. Saft- und Butterherstellung früher (inkl. Melkmodell). Schülerinnen und Schüler können sich auch dem Thema „Ernte früher“ widmen.

Ostseestraße 8-10
24217 Schönberg

Telefon: (0 43 44) 31 74
E-Mail: info@probstei-museum.de
www.probstei-museum.de

KOHLosseum

Dithmarschen ist Europas größtes Anbaugebiet für Kohl. Seit 1998 wird im Kohlosseum patentgeschütztes Sauerkraut in Handarbeit hergestellt.

Im Kohlmuseum kann man in die Dithmarscher Kohlgeschichte eintauchen. In der Krautwerkstatt kann man alles über Sauerkraut und andere Produkte aus Kohl, wie z. B. eine Salbe aus Weißkohl, erfahren. Natürlich gibt es hier auch Kostproben.

Für Schulklassen bietet das Kohlosseum auch Führungen an. Hier können Schülerinnen und Schüler mehr über die Geschichte des Kohls und dessen Bedeutung für die Landwirtschaft erfahren. Gesunde Ernährung und ökologisches Denken stehen im Mittelpunkt.

Bahnhofstraße 20
25764 Wesselburen

Telefon: (0 48 33) 45 89 0
E-Mail: info@kohlosseum.de
www.kohlosseum.de



Deutsches Zusatzstoffmuseum

„Zusatzstoffe gehören ins Museum. Nicht ins Essen.“

Im Deutschen Zusatzstoffmuseum kann man anhand alltäglicher Produkte vieles über die Funktion, Herstellung sowie Risiken und Nebenwirkungen von Zusatzstoffen erfahren.

Das Zusatzstoffmuseum ist eine spannende Ergänzung auch zum Chemieunterricht, insbesondere bei Themen wie „Emulgatoren, Stabilisatoren, Farb- und Konservierungsstoffen, Aromen, Backmitteln und Geschmacksverstärkern“. Im Rahmen eines Online-Projektes „Hol' Dir Dein Museum“ sind die Veranstaltungen „Reise zum Ende des Regenbogens“ und „Ganz köstlich ...Geruchsverwirrung und Geschmacksverwirrung?“ im Programm.

Führungen für Schulklassen werden vor Ort ebenfalls angeboten.

Grossmarkt
20097 Hamburg

Telefon: (040) 32 02 77 57
E-Mail: info@zusatzstoffmuseum.de
www.zusatzstoffmuseum.de

Institutionen/ Verbände /Vereine

Die folgenden Institutionen und Verbände haben unterschiedliche Angebote für Schulen. Hier empfehlen wir die direkte Kontaktaufnahme, um die passende Ansprechpartnerin und den passenden Ansprechpartner in Schulfnähe zu erfragen.

Aus der Vielzahl von Vereinen, die auf verschiedene Art Esskultur vermitteln wollen, haben wir Ihnen drei herausgesucht, deren pädagogische Angebote sich besonders an Schulen richten.



Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein

„Schulklassen auf dem Bauernhof“ - Lernen durch Erleben!

Kinder und Jugendliche in Schleswig-Holstein haben die Möglichkeit, den Lernort Bauernhof zu besuchen und durch aktives Erleben mit Kopf, Herz und Hand zu lernen. Das hat lange Tradition: Der Bauernhofpädagogiklehrgang der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein feiert nächstes Jahr sein 20-jähriges Bestehen. Es sind viele Höfe, die gut ausgebildet mitmachen. Das Projekt Schulklassen auf dem Bauernhof hat 2019 durch die Förderung des Bildungsministeriums neu Fahrt aufgenommen.

Ziel ist es, möglichst vielen Kindern und Jugendlichen eine qualifizierte Lerneinheit am Lernort Bauernhof zu ermöglichen.

Vom Tierwohl bis zur Esskultur

Konkrete Lerneinheiten auf den Höfen vermitteln kleinen und großen Schülerinnen und Schülern, wo Lebensmittel herkommen, und zwar handlungsorientiert und an die Lehrpläne anknüpfend. Das Themenspektrum reicht vom „Acker zum Teller“, über „Tierwohl“ bis hin zu „gesunder Ernährung“ und „Esskultur“. Die Zielgruppen des Projektes sind alle Altersstufen und Schulformen.

Die Bauernhöfe sind geschult

Die landwirtschaftlichen Betriebe werden für ihre Bildungstätigkeit von der Landwirtschaftskammer geschult. Es finden regelmäßig Seminare statt. Besonders wird dabei Wert auf die Vermittlung der Aspekte der Bildung für nachhaltige Entwicklung gelegt. Auch Lehrkräften bietet das Projekt Fortbildungen, um die vielfältigen Möglichkeiten des Lernstoffs mit „Kopf, Herz und Hand“ zu vermitteln und am Lernort Bauernhof kennenzulernen.

In Kürze

Beim Projekt Schulklassen auf dem Bauernhof machen viele aktive landwirtschaftliche Betriebe mit. Der Lernort Bauernhof bietet Lernstoff für alle Altersstufen, Schularten und verschiedene Fächer. Es geht um das Lernen mit allen Sinnen.



Das Projekt setzt auf eine gute Vernetzung und Zusammenarbeit wie z. B. mit dem Landwirtschaftsministerium, dem Bauernverband und auch dem schulischen Bereich wie z. B. dem Institut für Qualitätsentwicklung an Schulen (IQSH). Die Landwirtschaftskammer gehört auch zum Akteursnetzwerk der Bildungsoffensive (BiLEV).

Auf der Webseite des Projektes (www.lernenddurcherleben.de) finden sich alle landwirtschaftlichen Betriebe, sortiert nach Landkreisen, die mitmachen und die Lerneinheiten anbieten. Zudem gibt es wertvolle Informationen rund um die Themen Landwirtschaft und Ernährung. Klicken Sie doch mal rein!



Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15-17
247678 Rendsburg

Telefon: (0 43 31) 94 53-0
E-Mail: lksh@lksh.de
www.lksh.de



Landfrauenverband Schleswig-Holstein

Mit 157 Ortsvereinen ist der Landfrauenverband überall in Schleswig-Holstein vertreten. Wenn es um Themen wie Bio-Höfe, Schulgarten oder Lernort Bauernhof geht, findet man über die Landfrauen Angebote, die schulnah liegen. Landfrauen kommen aber auch gern für Projekte in die Schulen.

Zentrale:
Grüner Kamp 15 - 17
24768 Rendsburg

Christiane Langholz
Iris Christensen
Telefon: (0 43 31) 33 59 200
E-Mail: buero@landfrauen-sh.de
www.landfrauen-sh.de

Verbraucherzentrale Schleswig-Holstein

Die Verbraucherzentrale berät zu allen wichtigen Themen rund um die Esskultur und hält verschiedene Formate und Materialien bereit, durch die sie auch in Schulen Bildungsarbeit betreibt. Sie bietet Schulen und anderen Lerngruppen ein breites Workshop-Angebot zur Auswahl:

Gesund ernähren; Auswählen, Zubereiten, Aufbewahren; Lebensmittelverpackungen; Lebensmittelproduktion; Kennzeichnung und Inhaltsstoffe;

Nachhaltige Lebensmittel, nachhaltige Ernährung; Schlankheitsmittel und Diäten - zu all diesen Punkten informiert die Verbraucherzentrale seriös und umfassend.

Zahlreiche Materialien für den Unterricht werden zum Download angeboten.

Das Referat Lebensmittel und Ernährung der Verbraucherzentrale SH bietet Vorträge und Workshops für Schulen, der aktuelle Flyer kann auf der Website als PDF heruntergeladen werden.

Hopfenstr. 29
24103 Kiel

Telefon: (04 31) 59 09 94 0
E-Mail: bildung@vzsh.de
www.vzsh.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

Workshopangebote umfassen z.B. das „Early Bird-Frühstück - schnell, kostengünstig, gesund und nachhaltig“; für 20 Schülerinnen und Schüler; Dauer: 60 Minuten. Gemeinsam mit den Teilnehmenden wird aus diversen Zutaten ein schnell zubereitetes, kostengünstiges, gesundes und nachhaltiges Frühstück zubereitet. Dabei werden die Hintergründe für die Wahl der Lebensmittel und deren Zubereitung erörtert. Schülerinnen und Schüler erhalten so die Möglichkeit, ihr individuelles Frühstück in Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit zu reflektieren.

Sektion Schleswig-Holstein
Hermann-Weigmann-Str. 1
24103 Kiel

Telefon: (04 31) 627 06
E-Mail: kontakt@dge-sh.de
www.dge-sh.de



FOODBILDUNG

Verein zur Bildung und Förderung regionaler Ess- und Genussskultur e.V.

Der gemeinnützige Verein FOODBILDUNG wurde 2014 für die Umsetzung des Bildungsauftrags von FEINHEIMISCH gegründet. Es geht ihm um Bildung von Kindern und Jugendlichen im kulinarischen Bereich, um die Vermittlung von Wissen über heimisch produzierte Lebensmittel, darum, einen Beitrag zur nachhaltigen Ernährung zu leisten und das kulinarische Erbe zu bewahren.

Möglich sind Besuche assoziierter Betriebe, Hospitationen, Anfrage von Workshops in und außerhalb der Schule sowie schulinterne Lehrerfortbildungen. Dazu können auch gemeinsam mit dem Kollegium besuchte Veranstaltungen im feinheimischen Restaurant gehören.

Feinheimisch
- Genuss aus S-H e.V.
Wall 55
24103 Kiel

Telefon: (04 31) 98 65 48 77
E-Mail: info@feinheimisch.de
www.feinheimisch.de



Villekulla e.V.

Villekulla e.V. ist ein Verein, der mit Kindern gärtner, erntet und kocht, um vom Samenkorn bis zur fertigen Mahlzeit einen Bezug zu ihrer Ernährung aufzubauen. Im Projektangebot „Strebergarten“ besuchen Schulklassen das Kulturland von Villekulla e.V vierzehntägig und lernen, wie sie sich selbst aus lokalen und gesunden Zutaten richtig leckeres Essen machen können. Dabei erleben sie die Kreisläufe der Natur und lernen, wie sie sie schützen können.

Tjorven Reisener
Mittelstraße 28
24937 Flensburg

Telefon: 0176 38 18 96 00
E-Mail: info@villekulla.de
www.villekulla.de

Slow Food

Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit versucht Slow Food, Ernährungskompetenz auf sichere Beine zu stellen. Ziel seines politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. So engagiert sich der Verein für kleinbäuerliche Landwirtschaft, handwerkliche Fischerei und Lebensmittelproduktion im Einklang mit unseren Ökosystemen, dem Tierwohl, der Wiederbelebung von ländlichen Regionen und unseren kulturellen Traditionen.

Handreichung für Lehrkräfte finden Sie auf der Website.

Björn Ahrens
Kirchhofallee 64
24114 Kiel

Telefon: 0152 29 21 32 82
E-Mail: kiel@slowfood.de
www.slowfood.de

Weitere Anbieterinnen und Anbieter von Kulturprojekten, Fortbildungen und Schulprogrammen

Kulturvermittlerinnen und -vermittler in Schleswig-Holstein

Eine Liste mit allen zertifizierten Kulturvermittlerinnen und Kulturvermittlern in Schleswig-Holstein finden Sie unter www.kulturvermittler-sh.de – Suchkriterien sind: Profession, Kreisgebiete und/oder Namen.

Sie finden dort Kulturschaffende unterschiedlicher Profession aus ganz Schleswig-Holstein, die mit Schulen zusammenarbeiten. Kulturvermittlerinnen und -vermittler, die bereits mit ästhetischen Methoden Projekte zur Esskultur durchgeführt haben, sind zusätzlich bei den einzelnen Projektbeispielen aufgeführt.

IQSH

Das IQSH bietet zu dem Thema „Esskultur“ Lehrkräftefortbildungen in verschiedenen Fachzusammenhängen an (<https://formix.lernnetz-sh.de/iqsh>).

EU-Schulprogramm Obst, Gemüse und Milch

Mit der EU-Beihilfe für die Finanzierung der Abgabe ausgewählter landwirtschaftlicher Erzeugnisse an Kinder in Bildungseinrichtungen sollen gesunde Ernährungsgewohnheiten und der Verzehr regionaler Erzeugnisse gefördert werden. In Schleswig-Holstein können sich Grundschulen und Förderzentren für eine Teilnahme bewerben. Neu an diesem Programm ist unter anderem eine verstärkte Betonung und Förderung pädagogischer Begleitmaßnahmen, wie z. B. Besuche von Kindern auf Bauernhöfen.

Die Finanzierung dieser Begleitmaßnahmen wird über das MBWFK abgewickelt. Dafür erstellen die beteiligten Schulen pädagogische Konzepte. Das Programm leistet einen Beitrag zur gesunden ausgewogenen Ernährung. In Schleswig-Holstein ist die Förderung dieser Begleitmaßnahmen aus finanziellen Gründen nicht flächendeckend möglich, sondern sie kann nur einer beschränkten Anzahl an Bildungseinrichtungen zu Gute kommen. Dazu können die Schulen beim MBWFK einen Antrag stellen, der einerseits eine Verbindung zum EU-Schulprogramm herstellt und andererseits deutlich macht, dass die Schule an einer nachhaltigen Veränderung der Ernährungsgewohnheiten ihrer Schülerinnen und Schüler interessiert ist.

Grundsätzlich knüpft der pädagogische Rahmen bei den Begleitmaßnahmen an bereits bestehende Projekte, wie zum Beispiel „Mein Essen wächst nicht im Supermarkt“ oder „Schulklassen auf dem Bauernhof“ an.

Schulen können darüber hinaus grundsätzlich mit anderen Organisationen und Vereinen zusammenarbeiten, die sich in Schule und Kindergarten für gesunde Nahrungsmittel engagieren, z.B. arbeiten zahlreiche Schulen und Kitas erfolgreich mit dem Bildungsprojekt „Ackerhelden machen Schule gGmbH“ zusammen. Die Kinder und Jugendlichen beschäftigen sich hierbei mit dem gesamten Kreislauf - pflanzen, pflegen, ernten und verzehren.

Dachverbände zur Suche nach Kooperationspartnerinnen und Kooperationspartner vor Ort

Partnerinnen und Partner vor Ort aus unterschiedlichen Themenbereichen sind in der Regel bei den verschiedenen Innungen und Verbänden organisiert. Die Geschäftsstellen können an die regionalen Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner vermitteln.

Milcherzeugervereinigung SH e. V.

**Grüner Kamp 19-21
24768 Rendsburg**

Telefon: (0 43 31) 1277-0
E-Mail: info@milch-wirtschaft.sh
www.milch-wirtschaft.sh

Käsestraße Schleswig-Holstein

**Geschäftsstelle der Käsestraße SH e.V.
Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg**

Telefon: (0 43 31) 94 53-406
E-Mail: info@kaesestrasse.sh
www.kaesestrasse.sh

Bäcker- und Konditorenvereinigung Nord

**Geschäftsstelle Rellingen
Siemensstraße 13
25462 Rellingen**

Telefon: (0 41 01) 38 72-0
E-Mail: info@bkv-nord.de
www.bkv-nord.de

Fleischerverband Nord e.V.

**Marktstraße 57
20357 Hamburg**

Telefon (040) 35 07 0400
Telefax (040) 43 74 14
E-Mail: info@fleischer-nord.de
www.fleischer-nord.de

DEHOGA SH

**Hamburger Chaussee 349
24113 Kiel**

Telefon: (04 31) 65 18 - 66 oder -67
E-Mail: info@dehoga-sh.de
www.dehoga-sh.de

Hofkäsereien in Schleswig-Holstein

**Verband für
handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
VHM Deutschland
Alte Poststraße 87
85356 Freising**

Telefon: (0 81 61) 787 36 03
E-Mail: info@milchhandwerk.info
www.hofkaese.de

Schäferereien

**Landesverband Schleswig-Holsteinischer
Schaf- und Ziegenzüchter e.V.
Steenbeker Weg 151
24106 Kiel**

Telefon: (04 31) 33 26 08
info@schafzucht-kiel.de
www.schafzucht-kiel.de

Bildnachweis:

Titel, Fotos: 1. Schleswig-Holsteinisches Landwirtschaftsmuseum: Peter Jensen,
2. pietschpictures.de, 3. Inga Momsen

S. 12, 36, 50,
66, 72, 92:

Illustrationen: Sarah Philipp

S. 14-17: "Gemüse kreativ", Fotos: Mioq

S. 18-19: "Stilleben", Fotos: pietschpictures.de, Hannah Rau + Mioq

S. 22-27: "Landkunststücke", Fotos: Malte Busch/Lübecker Nachrichten,
Julia Kaergel, Inga Momsen

S. 28-31: "KunstKochbuch"
Fotos: Eva Ammermann + Museum Vergessene Arbeit, Steinhorst

S. 32-35: "Von der Saat", Fachschule für Hauswirtschaft, Hanerau-Hademarschen,
Fotos: Melanie Knierim

S. 38-41: "DaZ Projekt", Fotos: Pixabay

S. 42-45: "Chinese-German Food-iversity", Fotos: Jutta Müller

S. 46: "Essen als gesellschaftliches Ereignis", Foto: pietschpictures.de

S. 52-61: "Gruß aus der Küche", alle Fotos: pietschpictures.de

S. 62-63: "Utopia", Illustration: Thomas Andrae

S. 64: "Und was esse ich morgen?", KI-Bild: pietschpictures.de

S. 68-71: "Uni goes Art", Fotos: Antje Smorra
Grafik: S. Reusch, J. Cordes, A. Piepgras, J. Danielen

S. 72-89: Außerschulische Lernorte, Fotos:
BiLEV: MLLEV

Arche Warder: S.Vielmo

Freilichtmuseum Molfsee: Stiftung SH Landesmuseen

Landschaftsmuseum Angeln/Unewatt

Steinzeitpark Dithmarschen, Albersdorf

Schleswig-Holsteinisches Landwirtschaftsmuseum: Peter Jensen

Deutsches Zusatzstoffmuseum

Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein: iStock und AdobeStock

Landfrauenverband Schleswig-Holstein: Adobe Stock

FOODBILDUNG, Foto: Feinheimisch

"Villegula", Foto: Lars Franzen

Rücktitel: Abschlussgrafik: Sarah Philipp



Ministerium für Allgemeine
und Berufliche Bildung,
Wissenschaft, Forschung
und Kultur

Brunswiker Straße 16-22
24105 Kiel