



## Projekt: „Mit Bäuerinnen wertvolle Lebensmittel erleben“

### 1. Hintergrund des Projektes

„Wir kennen heute von allem den Preis, aber von nichts mehr den Wert“, erkannte bereits Oscar Wilde. Leider liegt in diesem kurzen Satz sehr viel Wahrheit verborgen: Wenn die Kenntnis über den Wert von Dingen verloren geht, dann verlieren diese ihre Existenzberechtigung. Werte bilden sich vor allem über Beziehungen. Fehlt die Beziehung zum Lebensmittel, verliert es an Wert und degradiert zu einem „Nahrungsmittel“.

In „Lebensmittel“ stecken nicht nur unendlich viele Werte, wie beispielsweise Respekt vor der Natur, Wertschätzung für das Korn oder den Samen, Zeit die man schenken oder Geduld, die man aufbringen muss, sondern sie sind im Vergleich zum „Fastfood“ auch reicher an Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Für Kinder ist es unabdingbar geeignete Lebensmittel sowie eine gesunde Umgebung zur Verfügung gestellt zu kommen, um es ihnen zu ermöglichen, ursprünglich-naturhafte Erfahrungen zu sammeln – auch in den Schulen (H. Hesecker, S. Beer, 2004).

### 2. Projektziele „ganzheitliches Lernen mit Kopf, Hand und Herz“

- Die Kompetenzen der Lehrpersonen zu vertiefen.
- Die Lehrpersonen und Eltern in ihrer Vorbildfunktion zu unterstützen.
- Schülerinnen und Schülern eine gesunde Lebens- und Ernährungsweise nahe zu bringen.
- Wertschätzung und Respekt für die Lebensmittel, den Umgang mit und in der Natur, die Fähigkeit, die eigenen Hände zu gebrauchen und Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln zu lernen.
- Erleben, dass das Zusammenspiel von verschiedenen Experten gewinnbringend sein kann (Lehrpersonen, Eltern, Berater/in im Bereich Gesundheitsförderung, Bäuerinnen und Südtiroler Bäuerinnenorganisation).

### 3. Welche Zielgruppen sollen angesprochen werden?

Das Projekt richtet sich an die Lehrpersonen, an die Schülerinnen und Schüler der deutschsprachigen Grundschulen in Südtirol und deren familiären Bezugspersonen.

### 4. Zeitrahmen und Inhalt

#### Stundenmodell

Der Zeitrahmen des Projekts beträgt insgesamt 21 Stunden. Zusätzlich kann ein Besuch auf einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb veranstaltet werden, dies steht jeder Schule frei:

Auftakt ist ein **Einführungstreffen der Lehrpersonen** mit dem/der Berater/in im Bereich Gesundheitsförderung und der Brotzeitbäuerin.

Bei diesem Treffen werden die Mitglieder des Klassenrates zum einen in die Grundlagen und Methoden des Projekts eingeführt und zum anderen werden unter Berücksichtigung der Situation und der Bedürfnisse gemeinsam die Rahmenbedingungen und Ressourcen geklärt.

Pflichtmodule	Stunden
<b>Einführungstreffen</b> mit den Lehrpersonen	2,5 Stunden
<b>Arbeit mit den Eltern</b>	1,5 Stunden
<b>Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern</b>	12 Stunden
<b>Abschlussfest</b>	4 Stunden
<b>Reflexion des Projektes</b>	1 Stunde
<b>Summe der Stunden</b>	<b>21 Stunden</b>
<b>Wahlmodul (nicht verpflichtend, wird daher nicht in diesem Rahmen finanziert)</b>	
<b>Ausflug zu einem zertifizierten „Schule am Bauernhof“- Betrieb</b>	1 Vormittag

Beim **Elternabend** wird den Eltern das Projekt vorgestellt. Die Eltern können zusammen mit der Brotzeitbäuerin auch ein ausgewähltes Gericht zubereiten.



Die **drei Arbeitstage (drei Vormittage/ Nachmittage)** der Schülerinnen und Schülern mit der Brotzeitbäuerin können in Themen unterteilt werden. Jeder Tag kann zum Beispiel den Focus auf ein bestimmtes Lebensmittel legen: etwa Getreide, Gemüse & Obst und Milch- & Milchprodukte. Den Kindern soll die Möglichkeit gegeben werden Speisen selber herzustellen und verschiedene Geschmacksrichtungen kennen zu lernen.

Zum Themenschwerpunkt Getreide können die verschiedenen Getreidesorten behandelt werden und verschiedene Brotsorten wie etwa Sauerteigbrot, Roggenbrot, Dinkelbrot oder Knäckebrötchen gebacken werden. Eine Einheit zu Obst und Gemüse kann z.B. die Früchte im Jahreskreislauf, die Sortenvielfalt sowie die Thematik der Regionalität und saisonale Verfügbarkeit, beleuchten. Es können Kartoffelchips, Gemüsepizza, Früchtekugeln, vielfältige Gemüse- und Fruchtgetränke zubereitet werden.

Zum Thema Milch- und Milchprodukte können Inhalte zur Produktion und Verarbeitung der Milch angesprochen werden. Die Bäuerin kann mit den Schülern Butter, Mozzarella, Joghurt, Topfencremes, Milch- bzw. Molkegetränke ...usw. herstellen.

Diese Unterteilungen müssen jedoch nicht starr verfolgt werden, sondern jede Schule entwickelt ihr eigenes individuell angepasstes Konzept. Während der Wartezeiten, z.B. Ruhezeit des Teiges, können die Schüler Plakate gestalten und ein **Rezeptheft** ausarbeiten. Am Ende von jedem Tag dürfen die Kinder die hergestellten Lebensmittel verkosten.

Den Abschluss bildet ein kleines „**Schulgemeinschaftsfest**“ mit einem Buffet der Produkte, welche die Kinder im Laufe der Initiative kennen gelernt haben. Alle Akteure des Projektes werden dazu eingeladen. Die Kinder haben so die Möglichkeit ihr erarbeitetes Wissen und Können vorzustellen. Die Lehrpersonen begleiten und unterstützen den gesamten Arbeitsprozess auf professionelle Art und Weise.

Die Durchführung des Projekts erfolgt im 2. Semester.

Die Einbindung aller Akteure im Projektablauf ist ein wesentlicher Bestandteil für die Akzeptanz und dauerhafte Verankerung der Leitgedanken des Projektes in den verschiedenen Lebenswelten.

**Überprüfung der Erreichung der Ziele:** Am Ende des Projektes kommen Lehrpersonen, Berater/in im Bereich Gesundheitsförderung, Brotzeitbäuerin und eventuell eine Ansprechperson der Südtiroler Bäuerinnenorganisation zusammen und reflektieren das Projekt. Anhand eines Fragebogens, der von dem/der BeraterIn im Bereich Gesundheitsförderung an die betreuende Lehrperson ausgehändigt wird, wird das Projekt evaluiert und die Zielerreichung überprüft.

Der Besuch auf einem **zertifizierten „Schule am Bauernhof“** -Betrieb ist nicht verpflichtend und wird auch nicht im Rahmen dieses Projekts finanziert, wird aber empfohlen. Durch den Besuch erhalten die SchülerInnen authentische und reale Eindrücke von Menschen die mit Boden und Tieren im Zusammenhang tätig sind. Sie verstehen woher die Produkte stammen und erkennen, dass sie Teil dieses alltäglichen Kreislaufes sind.

Bei allen durchgeführten Einheiten steht die Werte- und Gesundheitsvermittlung dabei stets an erster Stelle. Die (jungen) Menschen sollen wieder wertschätzend mit der Ressource „Lebensmittel“ umgehen, praktisch erfahren wie man sich nachhaltig und ausgewogen ernähren kann und wie die Sinnesorgane eingesetzt werden. Das Thema Lebensmittelverschwendung wird hier auch direkt an der Wurzel gepackt. Bei den verwendeten Produkten wird neben Regionalität, Saisonalität und Hand- und Hausgemachtem auch großes Augenmerk auf die Gesundheit gelegt. Das Projekt sollte ab der Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern innerhalb von zwei Monaten abgeschlossen werden.

## 5. Kosten des Projektes

Die Referentenhonorare trägt der Bereich Innovation und Beratung. Die Kosten für Lebensmittel und Material übernimmt die Schule selbst.

**Kontakte**  
**Bereich Innovation und Beratung**  
**Koordinatorin Annalies Tumpfer**  
Tel. 0473 252248  
Annalies.Tumpfer@provinz.bz.it

**Südtiroler Bäuerinnenorganisation**  
**Landessekretärin Dr. Verena Niederkofler**  
Tel. 0471 999 460  
info@baeuerinnen.it  
www.baeuerinnen.it  
Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5; Bozen