



# BODEN.WASSER.SCHUTZ.TAGUNG 2021 – ONLINE

## ZUKÜNFTIGE AGRARPOLITIK GAP 2030

Möglichkeiten, Chancen und Herausforderungen für eine nachhaltige Landwirtschaft der Zukunft

Dienstag, 7. Dezember 2021

ONLINE-WORKSHOP:

Ein Blick über den Tellerrand:  
unsere Region – unser Essen – unsere Zukunft

Referentin:

Prof.<sup>in</sup> Mag.<sup>a</sup> Katharina Salzmann-Schojer  
Hochschule für Agrar- und Umweltpolitik, Wien



FOTO DI Thomas Wallner, BWSB, LK OO

# "Ein Blick über den Tellerrand: unsere Region – unser Essen – unsere Zukunft?"



Katharina Salzmann-Schojer,  
7. Dezember 2021

---

# Ist ein Denken in regionalen Kreisläufen.....

...möglich?

Ja, aber .....

...notwendig?

Ja unbedingt, weil.....!

...zu kurz  
gedacht?

Ja, weil.....

# Regionale Lebensmittel / Regionales Ernährungssystem

## ***Regionale Lebensmittel:***

- Geregelt geographische Herkunftsidentität
- Rohstoffe aus der Region
- Regionaler Absatz
- Umkreis für Erzeugung, Verarbeitung, Vertrieb: Umkreis 100 Kilometer

## ***Regionales Ernährungssystem:***

- Entfernungen von ca. 50 Kilometer

Global 2000 (o.J.). Regional einkaufen: Was bedeutet regional? <https://www.global2000.at/regional-einkaufen>

Umweltbundesamt (2019a). Regionale Ernährungssysteme und nachhaltige Landnutzung im Stadt – Land – Nexus. Texte 137/2019. Umweltbundesamt. Dessau-Roßlau.

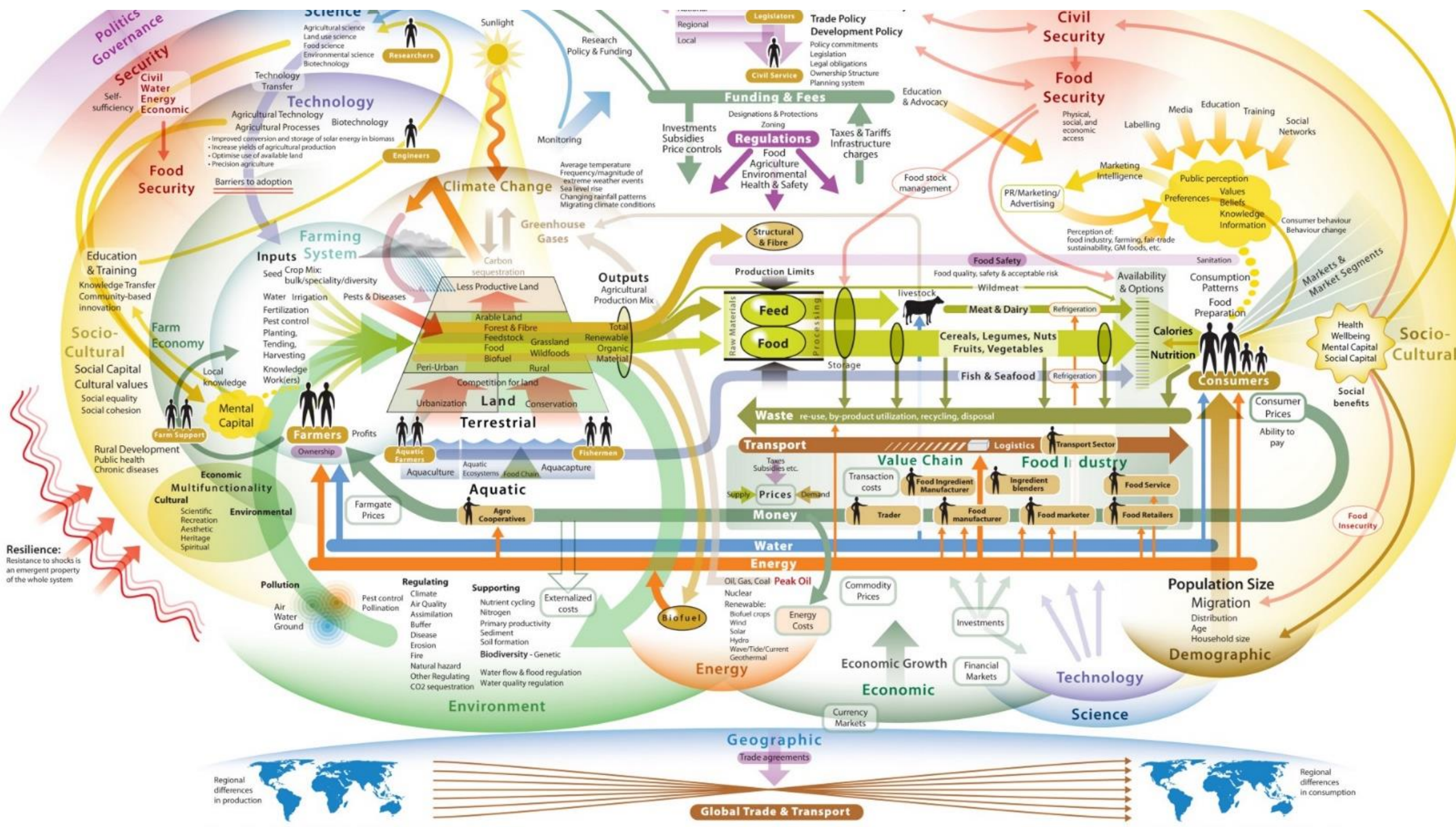
# Die Lebensmittelwertschöpfungskette



ADA - American Dietetic Association (2007). Healthy Land, Healthy People: Building a better understanding of Sustainable Food Systems for Food and nutrition professionals. Sustainable Food System Task Force (2007).

Umweltbundesamt (2019b). Transformation des Ernährungssystems: Grundlagen und Perspektiven. Texte 84/2019. Umweltbundesamt. Dessau-Roßlau.

EducLocalFood, (2019). O1/A2 – What are Local and Sustainable Food Systems (LSFSs). Comparative Analysis. Austria, France, Italy, Portugal, Slovenia. Coordinated by European Landscape Observatory.



# Regionales Essen - eine mehrdimensionale Betrachtung

- Ökologische Dimension
- Kulturelle Dimension
- Physiologische Dimension
- Individuelle und biografische Dimension
- Soziale Dimension
- Ökonomische und politische Dimension

<https://www.bzfe.de/inhalt/food-literacy-1390.htm>



Biologisch, Regional, Saisonal, weniger tierische – mehr pflanzliche Lebensmittel, Energie sparen, gering verarbeitete Lebensmittel, Einkauf zu Fuß oder mit dem Fahrrad, wenig Verpackung, Vielfalt

- Kurze Transportwege
- Ernährungssouveränität
- Kooperation bspw. Landwirtschaft und Gastronomie.....
- Einblick in die Produktionsweisen von Betrieben durch Nähe
- ✓ **Regionalität und dadurch auch Saisonalität als wichtige Merkmale in der Ökologischen Dimension**
- ✓ **Reimplementierung regionaler Kreisläufe wird gegenwärtig intensiv diskutiert**

Danninger, et.al. (2006): Schmackhafte Angebote für die Erwachsenenbildung und Beratung. Food Literacy. Handbuch und Toolbox.

· EC - European Commission (2017). FOOD 2030: Future-Proofing our Food systems through Research and Innovation. Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2017. ....



## Megatrend GLOKAL:

- Globalisierung robuster Megatrend
- Corona öffnet Augen
- regionales und analoges Back-up zur Absicherung der globalen Ökonomie
- Aufschwung für stationären Handel, regionale Produkte und Lieferketten
- Gleichgewicht von lokalem und globalem Handel
- Boom von Wochenmärkten, regionalen Erzeugern und lokalen Online-Shops
- sinnvolle Balance zwischen online und offline

---

Reiter, W.; Rützler, H. (2020). Food Report 2021. Zukunftsinstitut GmbH (Hrsg). Frankfurt

- „Fridays for Future“ und Corona-Pandemie als Weckruf
- Unternehmen, die sich nun am „Neubewusstsein im Umgang mit unserem Planeten“ (Gatterer 2020) orientieren, wird die Zukunft gehören. Auch und insbesondere in der Food&Beverage-Branche.



# Biodiversität:

## Die Zukunft der Ernährung liegt in der Vielfalt



# Ökologische Dimension - Biodiversität

- Schulterschluss zwischen lokalen Lebensmittelproduzenten und -produzentinnen, Gastronomen und Konsumentinnen
- Wiedererstarren regionaler Versorgungskreisläufe und die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
- Landwirtschaft/Lebensmittelproduktion: Erhaltung funktionierender Ökosysteme durch Vielfalt
- sorgt für eine Bereicherung der Ernährung
- Vielfalt von Nutztieren und -pflanzen ist vom Konsum abhängig
- Köche und Gastronomen als Multiplikatoren und Zukunftsbotschafter neuer Vielfalt: von der Fülle zur Vielfalt.

Reiter, W.; Rützler, H. (2020). Food Report 2021. Zukunftsinstitut GmbH (Hrsg). Frankfurt

## Rinder – Leittiere der Biodiversität???

... „**esst Fleisch, trinkt Milch** ..... Die Erde braucht Weidetiere... Sogar ein Kuhfladen gibt 300 Insektenarten Lebensraum... Grünland speichert viel mehr CO<sub>2</sub> als Ackerflächen; ... Ökolandbau ohne Rinder ist nicht denkbar“ (Ulrich Mück, Demeterverband Bayern 2020)

Zwei große Schutzgebiete in Österreich – die Biosphärenparke Nockberge – Lungau und Walsertal – sind Viehwirtschaftsgebiete von besonderer ökologischer Bedeutung.

Rinder sind Landschaftsgärtner – die Nationalparkverwaltung Neusiedlersee hat eine Herde von ca. 350 Steppenrindern um die Salzlacken angesiedelt, mit dem Ziel, die Biodiversität an Pflanzen, aber auch an Vögeln zu erhalten

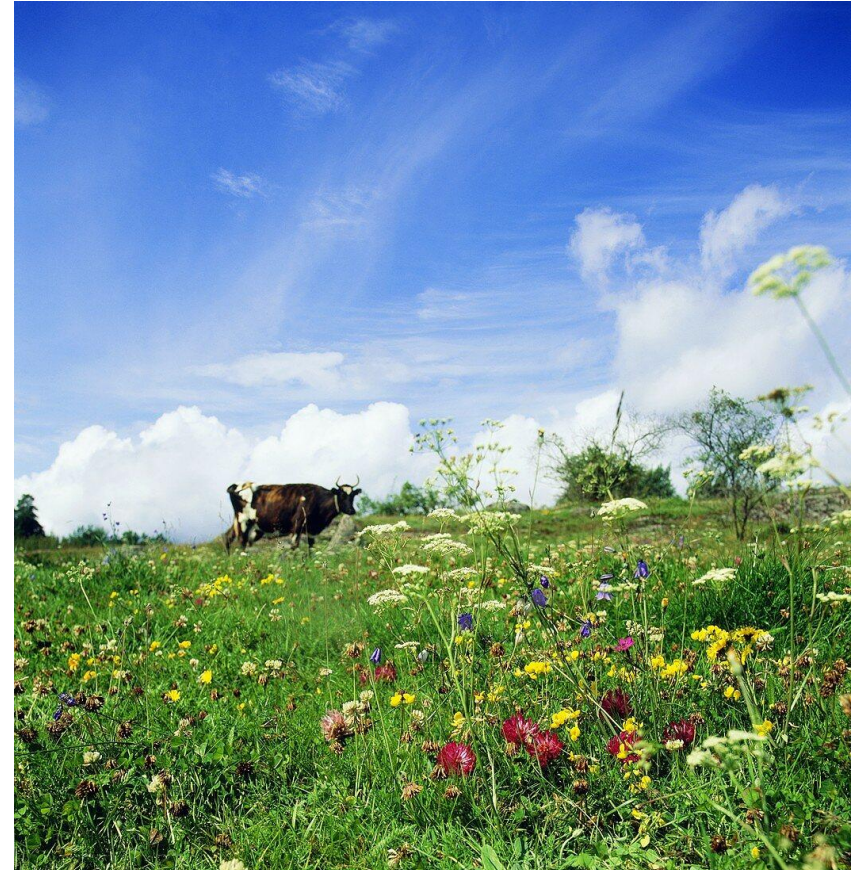


Abb: Stockfood.de

# Auf den Betrieb kommt es an...

Indien, Quelle: IFCN:2019



Spanien, Quelle: IFCN:2019



Russland, Quelle: Leopold Kirner



## Small farms “Household farms”

**Key characteristics:** Small farms 1-3 cows, dairy is one income source, 50% of the milk is consumed on the farm, 50% sold.

**Key driver:** Selling milk provides daily cash for family needs.

## Medium farms “Family farms”

**Key characteristics:** Work is mainly done by the family, size in developed countries 10 up to 100/300 cows?

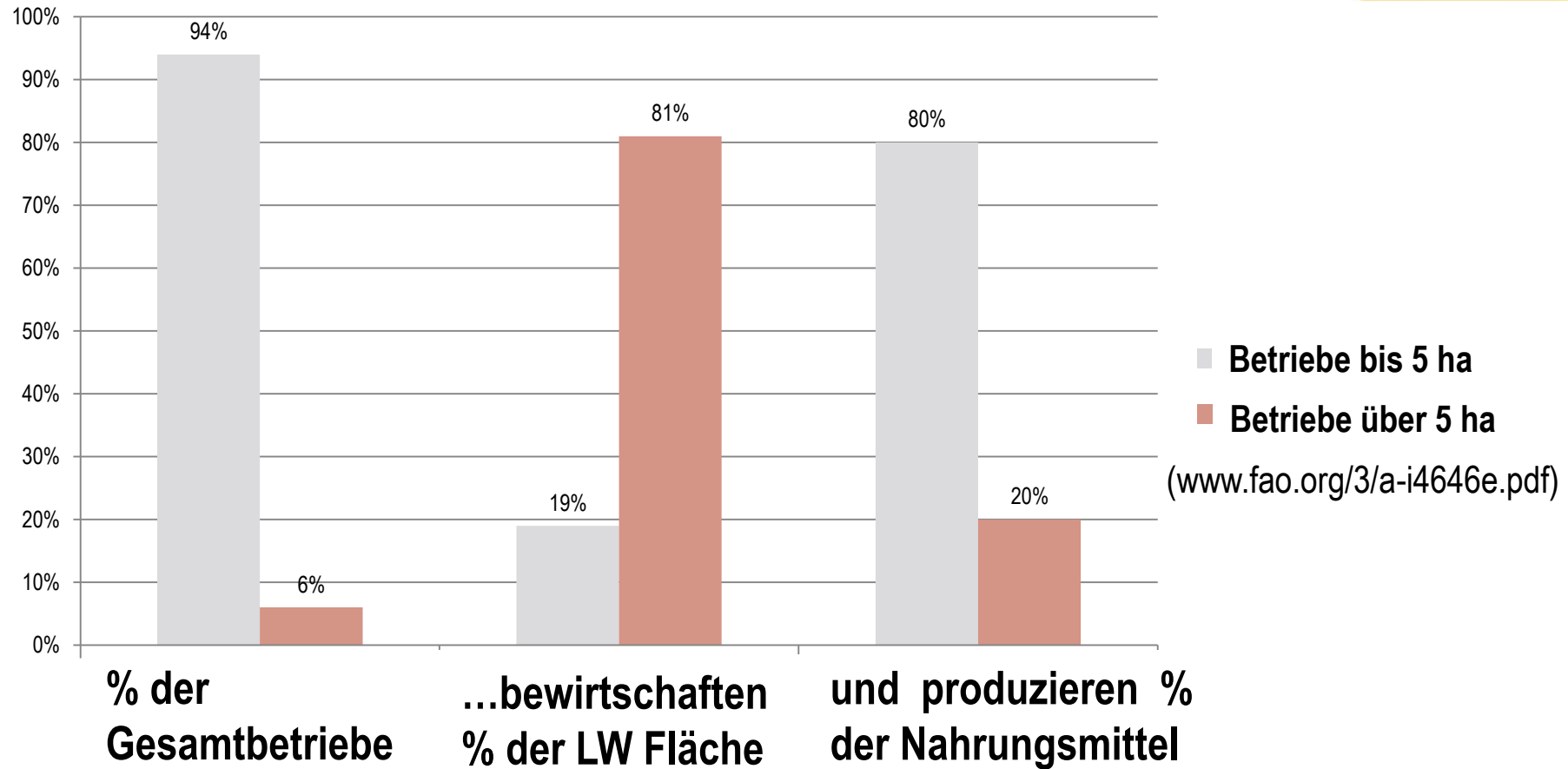
**Key driver:** Generate an income.

## Large farms “Business farms”

**Key characteristics:** Work is mainly done by employees, size in developed countries > 300 cows?

**Key driver:** Generate the expected ROI.

# Wer produziert Nahrungsmittel?



Alle Abläufe rund ums Essen sind kulturell und gesellschaftlich geformt – Riechen und Schmecken als Kulturtechniken – bunte Vielfalt – kulturelles Regelwerk für Tischgemeinschaften

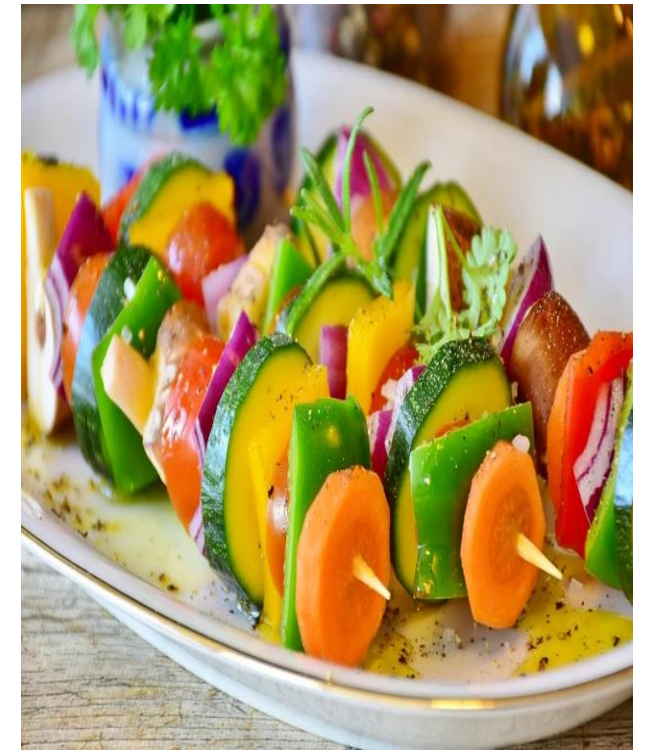
- Das Besondere in der Region entdecken
- Identität durch regionales Essen
- Spezifisches Brauchtum, Tradition und Liedgut rund ums Essen
- Kulturlandschaft (sowohl positiv als auch negativ), die durch die Lebensmittelproduktion entsteht
- Domestikation – Nutzung der Tiere stand vor dem Essen der Tiere (Macho, Th. 2021) – zurück zum Sonntagsbraten
- ✓ **Regionales Essen hat eine besondere kulturelle Prägung**





## Nährstoffgehalt der Nahrung zur Bedarfsdeckung des menschlichen Organismus, Gesunderhaltung des Menschen

- Vielseitigkeit – Nährstoffmix auf dem Teller
- Anpassung (Bsp. Laktoseverträglichkeit – Milch als überlebenswichtiger Faktor?)
- Kann die Region den Nährstoffbedarf decken - Ernährungssouveränität?
- Gesundheit durch regionale Lebensmittel – kein Widerspruch zwischen ökologischen Forderungen und physiologischem Bedarf
- ✓ **Regionale Lebensmittel als wichtiger Beitrag zur Bedarfsdeckung von Nährstoffen – Stichwort „heimische Superfoods“**



## Megatrend Gesundheit

- besonders robuster Megatrend
- Sehnsucht nach einem beschwerdefreien, guten und langen Leben
- Krisengewinner – Sehnsucht nach Stabilität

Persönliche Entwicklung von Ernährungspraktiken; Nahrung als Ausgangspunkt für Beziehung, Liebe, Fürsorge; Positive und negative Gefühle hervorgerufen durch Essen; Lieblings Speisen

- Kindheitserinnerungen durch regionales Essen
- Assoziation mit Heimat, Zugehörigkeit empfinden, Sicherheit empfinden, psychisches Wohlbefinden durch regionales Essen
- Vorfremde auf das Besondere durch regionale und saisonale Lebensmittel (Spargel, Schwammerl, Erdbeeren, Heidelbeeren.....)
- ✓ **Regionale Lebensmittel und Speisen können das individuelle Wohlbefinden steigern!**

Danninger, et.al. (2006): Schmackhafte Angebote für die Erwachsenenbildung und Beratung. Food Literacy. Handbuch und Toolbox.



## Megatrend Qualität

- robuster Megatrend Sicherheit (Corona-, Finanz- und Flüchtlings-, BSE-Krise)
- Sicherheit als wichtiges Kriterium für Lebensmittelqualität
- Initiativen um Vertrauen in die Lebensmittelsicherheit und -qualität stärken
- Menschliche Begegnungen und Wertschätzung werden durch Digitalisierung zunehmend wichtiger

## Megatrend Genuss

- Entschleunigung des Alltags – vor allem in Städten
- Aufmerksamkeit auf Analoges und Sinnliches – Zeit für Dinge
- Sehnsucht nach Entspannung und Genuss
- Freude am Selbermachen
- Entdecken neuer Geschmäcker

---

Reiter, W.; Rützler, H. (2020). Food Report 2021. Zukunftsinstitut GmbH (Hrsg). Frankfurt

Vergemeinschaftung und Ausgrenzung; Kommunikation und Stiftung von Gemeinschaft; Tischgemeinschaften; „eingefleischte Haltungen“; Soziale Unterschiede bezüglich Essverhalten

- Leistbarkeit regionaler Lebensmittel – Zwischenhandel fällt weg?
- „Teil der Gesellschaft“ durch Konsum regionaler Lebensmittel
- Bezug zu Lebensmitteln durch regionale Nähe
- Steigerung der Ernährungskompetenz durch  
Bildung für Alle (Unterricht, Exkursionen.....)
- ✓ **Regionale Bildungsangebote zur  
Steigerung von Ernährungskompetenz**



Wertschöpfung durch Lebensmittel; Marktwert; wichtiger Wirtschaftszweig – Essen schafft Arbeit; Preis der Lebensmittel; Globalisierter Wettbewerb; Hunger und Überfluss

- Wertschöpfung bleibt in der Region
- Arbeitsplätze in der Region
- Verhindern von Abwanderung
- Verhältnisprävention durch das Angebot regionaler Lebensmittel
- Politik muss Rahmenbedingungen schaffen (Beispiele: Schulverpflegung, Schulstunden, Lebensmittelkennzeichnung, Rahmenbedingungen für die kleinstrukturierte Landwirtschaft.....!?)
- ✓ **Konsum regionaler Lebensmittel zur Stärkung der Region!**

Danninger, et.al. (2006): Schmackhafte Angebote für die Erwachsenenbildung und Beratung.  
Food Literacy. Handbuch und Toolbox.

# Ist ein Denken in regionalen Kreisläufen.....

...möglich?

Ja, aber .....

...notwendig?

Ja unbedingt weil.....!

...zu kurz  
gedacht?

Ja weil.....



# Ist ein Denken in regionalen Kreisläufen notwendig/möglich/zu kurz gedacht?"

- **Notwendig** - ja unbedingt weil regionale Lebensmittel in allen Dimensionen einen positiven Beitrag leisten!
- **Möglich** – ja, aber es hängt vom genauen Hinschauen der Akteur\*innen ab und einer Politik die förderliche Rahmenbedingungen schafft!
- **Zu kurz gedacht** – ja weil es in einer definierten Region nicht alle Lebensmittel gibt. Verzicht als Lösung – bei vielen lieb gewonnenen Lebensmitteln keine Lösung, aber auch hier lohnt sich ein genauer Blick und ein Abwägen, was die beste alternative Lösung ist - Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Gewürzen, Bananen.....

# Potenziale und Effekte regionaler Ernährungsstrategien

- Schutz der Umwelt
- gesteigerten Resilienz gegenüber Wetterextremen
- Steigerung der Gesundheit der Bevölkerung
- Ernährungssicherheit und -souveränität
- regionale Identitätsbildung
- Steigerung der Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln
- Transparenz und Einsicht in das Ernährungssystem
- Sicherung von Produktionswissen
- (Wieder-)Aufbau des Vertrauens in das Ernährungssystem

# Ist ein Denken in regionalen Kreisläufen notwendig/möglich/zu kurz gedacht?"

**Alle Akteur\*innen entlang der Wertschöpfungskette sind gefordert:**

- ✓ **Sensibilisierung**
- ✓ **Bereitschaft genau hinzuschauen**
- ✓ **Interesse an dem, was wir täglich tun**
- ✓ **Freude, Genuss, kein erhobener Zeigefinger,**
- ✓ **Ernährungsbildung als Schlüssel zu Empowerment!**

## ***Ein Blick vom Future Studio auf die Corona – Krise:***

- Krise als Beschleuniger von Entwicklungen
- Lebensmittelsektor als einer der am heftigsten betroffenen Märkte in der Coronakrise
- Mobilisierung von Kreativität - Feld für Experimente und Improvisation durch die Krise
- Bewusstseinssteigerung

Reiter, W.; Rützler, H. (2020). Food Report 2021. Zukunftsinstitut GmbH (Hrsg). Frankfurt



# EU – Erasmus+ Projekt: EduLocalFOOD



Department of Sustainable Agricultural Systems



„Klimawandel, prekäre Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft, wachsende Ungleichheiten, steigende Fehl- und Mangelernährung...“

- **Lebensmittelsysteme** müssen sich entwickeln und nachhaltiger werden!
- „Lokale, nachhaltige Nahrungsmittelsysteme / Local sustainable food systems (LSFS)“ sind in diesem Kontext in der Lage auf diese Notlagen und Herausforderungen zu reagieren!
- Die nächste Generation muss für diese Herausforderungen mit dem nötigen Bewusstsein und den nötigen Werkzeugen gewappnet sein!



Einführung in die Thematik

---

# Regionale nachhaltige Ernährungssysteme und ihre Relevanz im Unterricht



# EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

## UNSERE REGION – UNSER ESSEN – UNSERE ZUKUNFT

**Wie gut kennen wir unsere Region, in der wir leben?  
Gibt es regionale Produzent\*innen,  
die uns mit Lebensmittel versorgen?  
Woher kommen unsere Lebensmittel eigentlich?  
Unter welchen Bedingungen ist der Konsum  
von unseren Lieblingsgerichten vertretbar?**







**A**

Konfrontation  
**LIEBLINGS-  
GERICHTE**

**C**

Intervention/  
Interaktion  
**REGION**

**E**

Reflexion  
**BEWUSST-  
SEIN**

**B**

Rekonstruktion  
**IST-  
SITUATION**

**D**

Dekonstruktion  
**SOLL-  
SITUATION**

# Lernmodul für den Unterricht

Regionale  
nachhaltige  
Ernährungssysteme

**C1**

Intervention  
**SAISONALITÄT**

**C2**

Intervention  
**WIRTSCHAFTS-  
WEISEN**

**C5**

Intervention  
**LEBENSMITTEL  
MÜLL**

**C3**

Intervention  
**FAIR TRADE**

**C5**

Intervention  
**NAHRUNGS-  
BEDARF**

**C4**

Intervention

**C7**

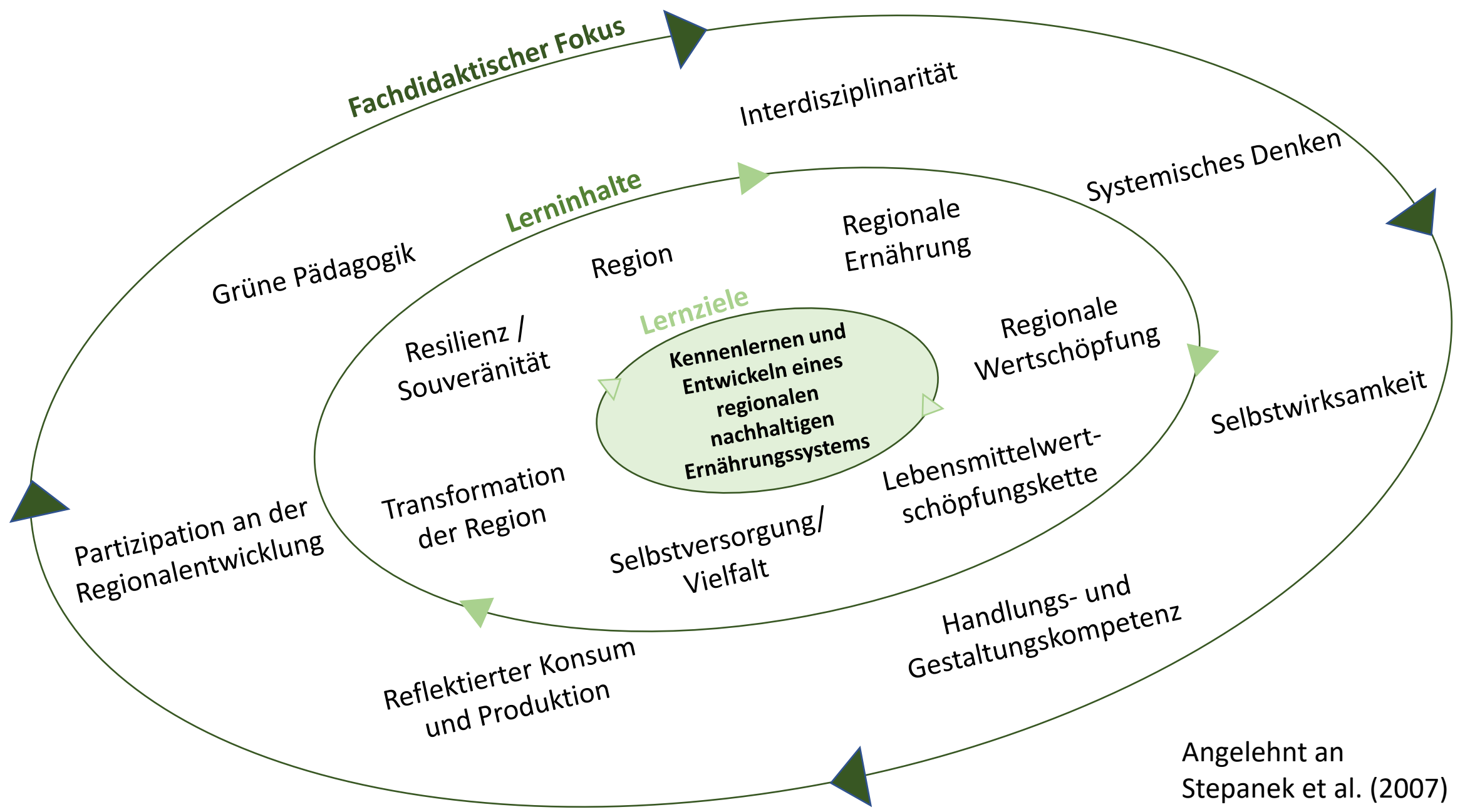
Intervention  
**ERNÄHRUNGS-**

# 17 Ziele für eine Nachhaltige Entwicklung (SDG's)



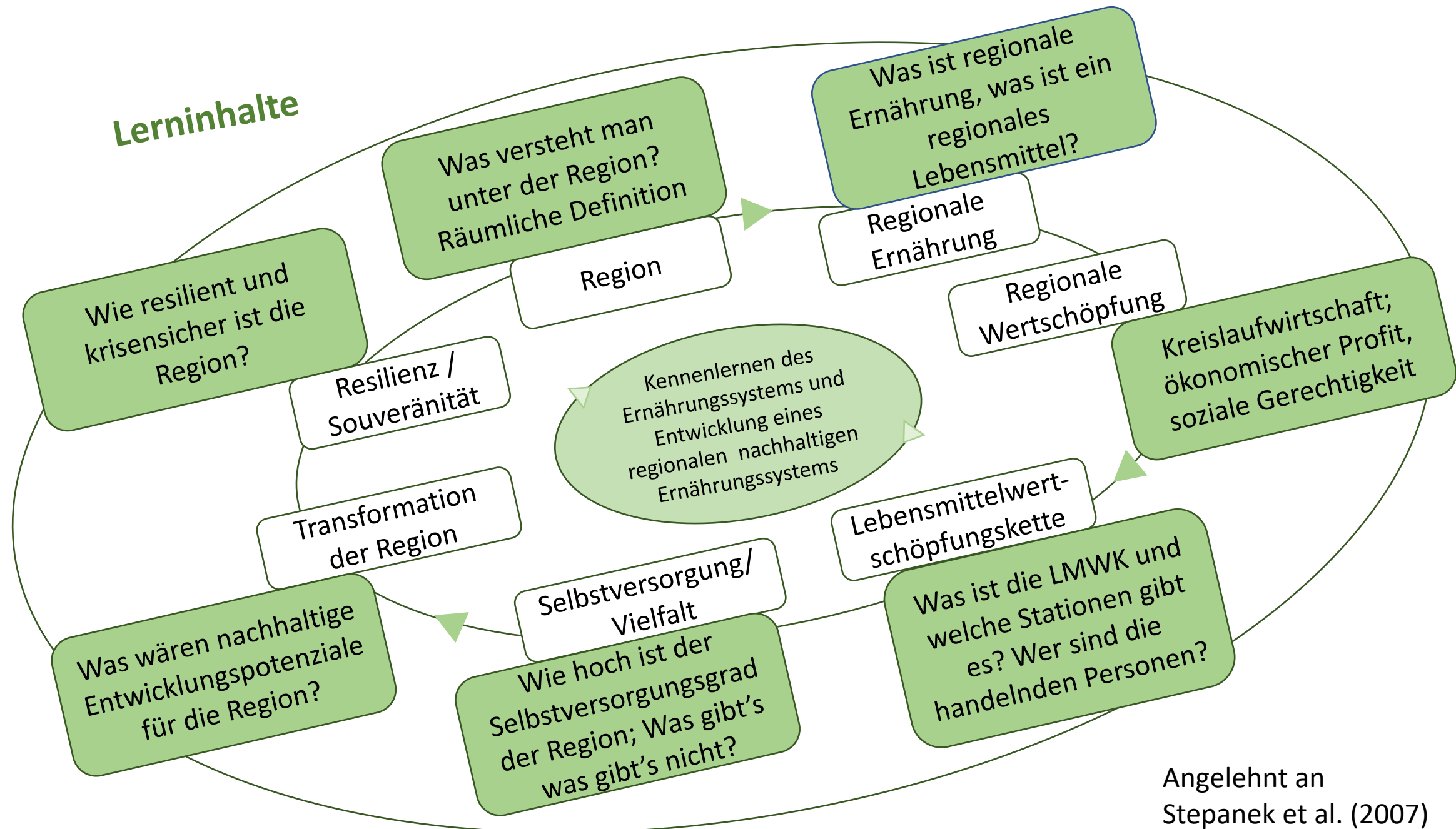
Department of Sustainable Agricultural Systems





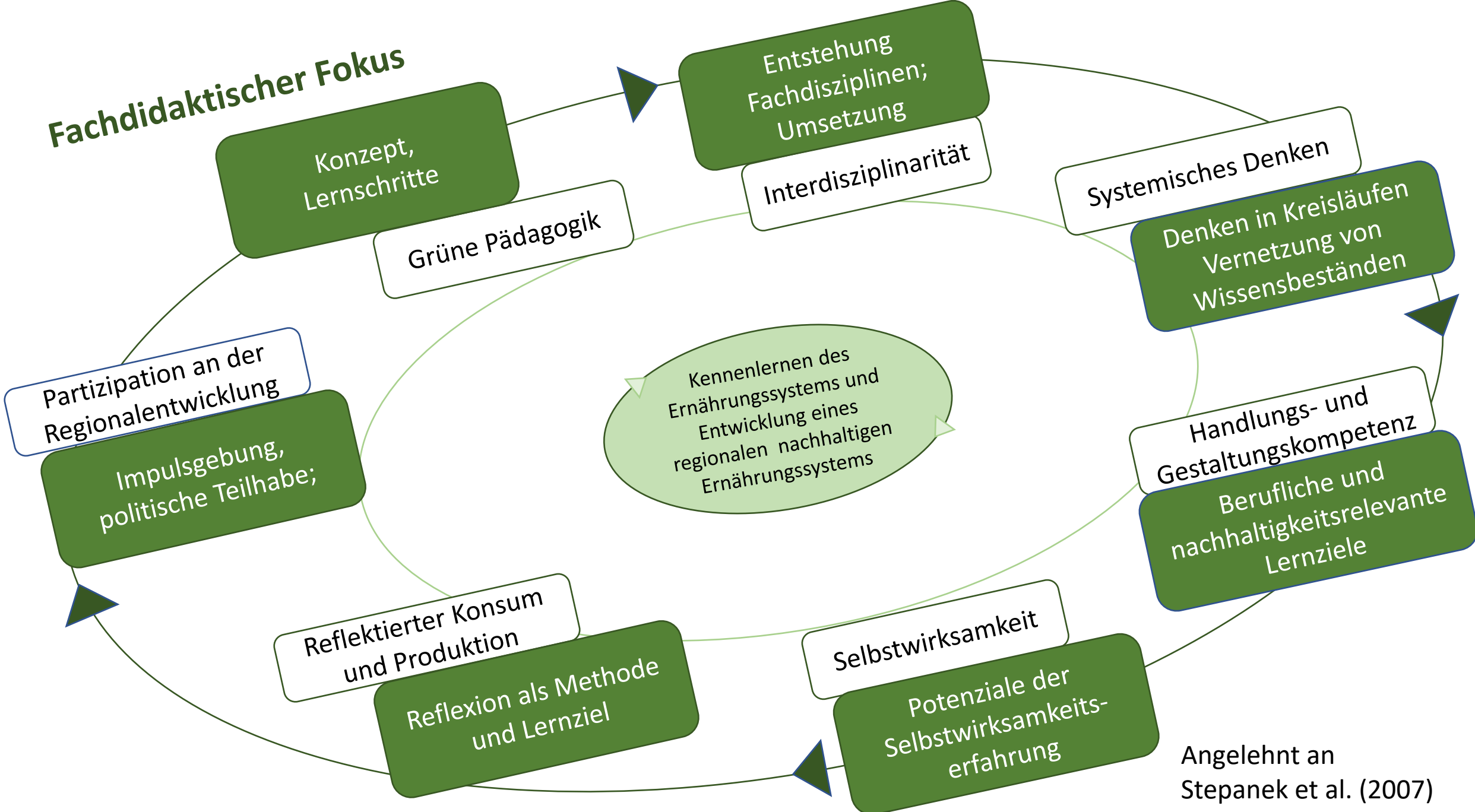
Angelehnt an  
Stepanek et al. (2007)

# Lerninhalte

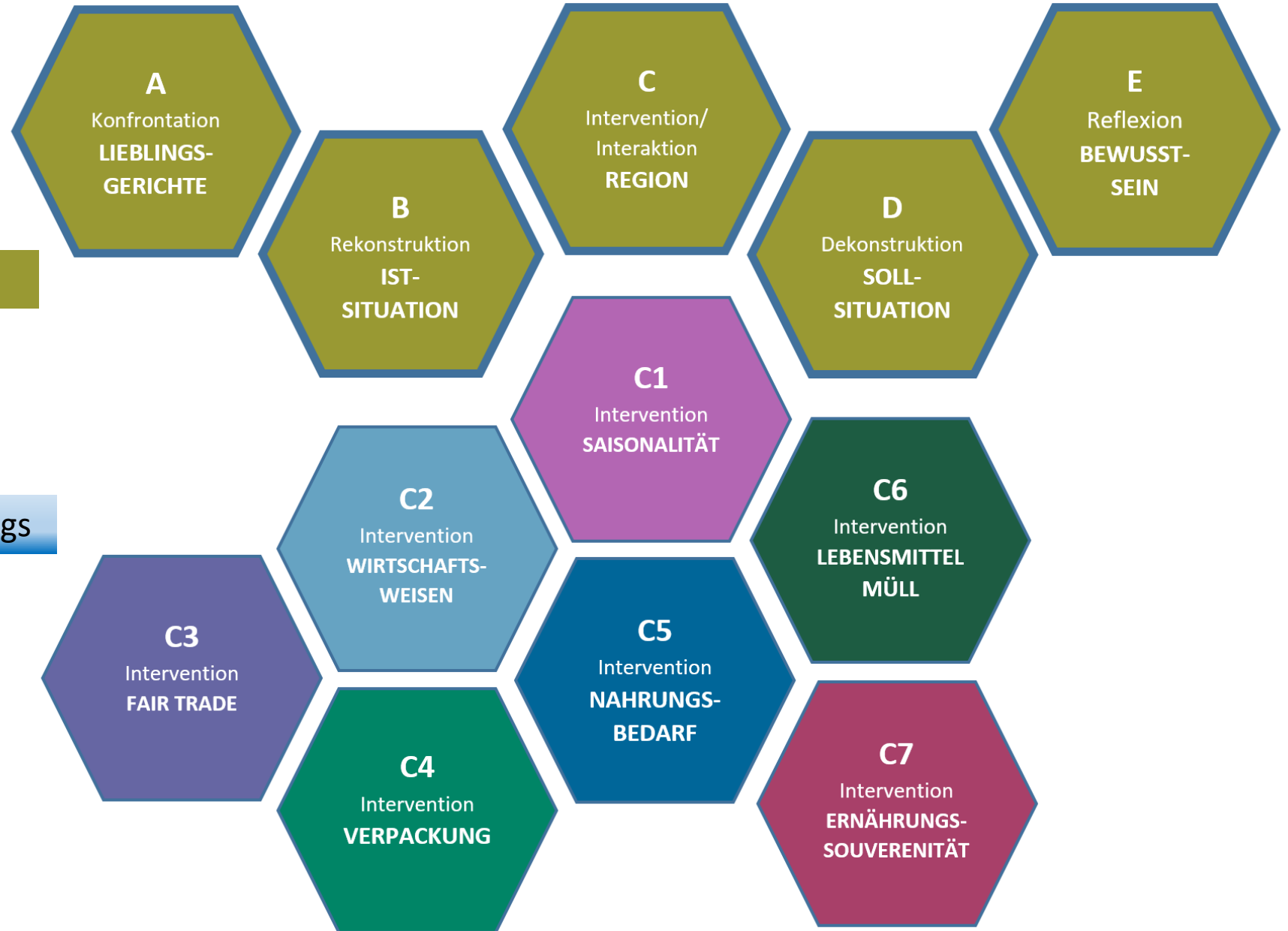


Angelehnt an  
Stepanek et al. (2007)

# Fachdidaktischer Fokus



Angelehnt an  
Stepanek et al. (2007)



# „Unser Lieblingsgericht ist das Beste“

## „Es gibt keinen Plan(et) B“

### Kennen wir schon unsere Region?

#### C: Intervention und Interaktion

Die Lernenden erarbeiten sich durch die Region einen Überblick zu ihrer Umwelt/Lebensweise.

Sie erkunden ihre Region und lernen lebendige, -verarbeitende, -verteilende und -entsorgende Warenströme des regionalen Ernährungssystems. Ebenso gehen sie der Frage nach, wie diese Warenströme konsumiert werden.

Sie stellen sich Fragen und bauen ein Modell der regionalen Versorgungstruktur im Klassenzimmer.

1. Was ist für uns Regionalität?
2. Wie viele Menschen leben in der Region? Wie sieht die Bevölkerung aus?
3. Woher kommen unsere Lebensmittel?
4. Welche Betriebe gibt es in der Region?
5. Welche Lebensmittel gibt es in der Region? Woher werden sie produziert?
6. Was gibt es nicht? 'Blackbox' – woher kommen diese Lebensmittel? (nicht nachvollziehbar)
7. Was ist das Problem? (nicht nachvollziehbar)
8. Was können wir tun? (nicht nachvollziehbar)

Die Lernenden erarbeiten sich durch die Region einen Überblick zu ihrer Umwelt/Lebensweise.

### „Die Region lädt ein zum Genießen“

#### „Glocal— think global, act lokal“

##### E Reflexion: BEWUSSTSEIN für Regionalität

Im Mittelpunkt dieses Abschnitts steht die Diskussion und Reflexion über den vielfältigen Lernprozess mit Fokus auf das persönliche Ernährungsverhalten nach definierten Reflexionskategorien.

Die Lernenden gestalten daraufhin Videos in denen sie ihre wichtigsten Erkenntnisse in Form von Botenchaften zum Ausdruck bringen.

### „Was hat Saison in deiner Region?“

### „Nachhaltigkeit angewandt“

### „Nie zu spät für Solidarität“

### „0% Verpackung - geht das?“

### „So isst unsere Region“

### „Wie gehen Lebensmittel verloren?“

### „Kooperation statt Wettbewerb“

Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
60 Min.	★★★★☆	7 UE

#### Kompetenzorientierte Lernziele

UF5.6.2.C Ich kann Modelle von „Best-Practice“-Beispielen auf die eigene Lebenswirklichkeit übertragen.  
 AB1.6.1.B Ich kann bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen berücksichtigen und spezifischen Flächen Produktionsmöglichkeiten zuordnen.

#### Ziel der Unterrichtssequenz im Modul

Zielsetzung: Kennenlernen des Konzepts der Ernährungssouveränität (FS), Multikausale Zusammenhänge der Ernährungssouveränität erkennen und darstellen und argumentieren können.

#### Lernprodukt

Lernende sind in der Lage, (i) die Grundlagen des Konzepts der FS zu definieren und (ii) es an einem konkreten kontextualisierten Beispiel zu festmachen

#### Benötigte Materialien/Medien

Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
20 Minuten	★★★★☆	2-5
<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>		
AB2.5.2.C Ich kann mein eigenes Essverhalten reflektieren.		
<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>		
Auswirkungen des eigenen Ernährungsverhaltens auf das regionale Ernährungssystem in Gegenwart und Zukunft reflektieren		
Eigene Möglichkeiten der Partizipation im regionalen nachhaltigen Ernährungssystem identifizieren		
<b>Lernprodukt</b>		
Maßnahmenplan für den zukünftigen persönlichen Konsum von Lebensmitteln Kurzvideochallenge für Social Media zu nachhaltigen Konsum		

## „Unser Lieblingsgericht ist das Beste“

## „Es gibt keinen Plan(et) B“

## Kennen wir schon unsere Region?

## „Die Region lädt ein zum Genießen“

## „Glocal— think global, act lokal“

Die und Zube schli tigste kauf Im P ten zehr des

B:

Die Le nach o rung.

Sie fü llen ge system der Ern tatenka wähle

C: Inter

Die Lern Region eine Sie erkunde de, -verarbe sowie Ware nen. Ebenso und konsum

Sie stellen s tel-Versorgu

1. Was ist f
2. Wie viele sich die Be
3. Woher ke
4. Welche E
5. Welche L den die Leb
6. Was gib nicht nachv
8. Was aus können?

Die Lernend Konsument

D: Dek

Ein Fest

Die Lern Stakeho on lädt e ein nach das Mod über ihre zessen, scheidung begründ

Dadurch und sie nachhalf

Ein Sta Schüler/ arbeiten um „bra

### E Reflexion: BEWUSSTSEIN für Regionalität

Im Mittelpunkt dieses Abschnitts steht die Diskussion und Reflexion über den vielfältigen Lernprozess mit Fokus auf das persönliche Ernährungsverhalten nach definierten Reflexionskategorien.

Die Lernenden gestalten daraufhin Videos in denen sie ihre wichtigsten Erkenntnisse in Form von Bot-schaften zum Ausdruck bringen.

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Anspruch



Dauer in UE

2-5

#### Kompetenzorientierte Lernziele:

AB2.5.2.C Ich kann mein eigenes Essverhalten reflektieren.

#### Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:

Auswirkungen des eigenen Ernährungsverhaltens auf das regionale Ernährungssystem in Gegenwart und Zukunft reflektieren  
Eigene Möglichkeiten der Partizipation im regionalen nachhaltigen Ernährungssystem identifizieren

#### Lernprodukt

Maßnahmenplan für den zukünftigen persönlichen Konsum von Lebensmitteln  
Kurzvideochallenge für Social Media zu nachhaltigen Konsumentscheidungen: „Mir ist beim Einkauf wichtig...!“ „Ich kaufe..., weil ...!“

#### Benötigte Materialien/Medien:

Smartphone, Lerntagebuch



## A Konfrontation LIEBLINGS- GERICHTE

### „Unser Lieblingsgericht ist das Beste“

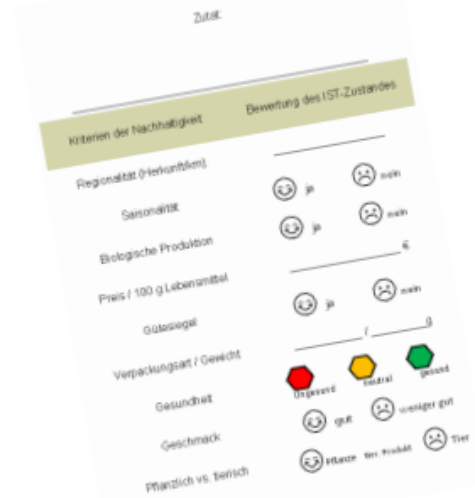
Konfrontation mit einer exemplarischen	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
<p>Die Lernenden überlegen sich ihr Lieblingsgericht und planen mit den Mitschüler*innen im Team die Zubereitung und den Einkauf dieses Gerichts. Anschließend hat die Gruppe die Möglichkeit die benötigten Lebensmittel und Zutaten selbstständig einzukaufen.</p> <p>Im Rahmen des fachpraktischen Unterrichts bereiten die Lernenden ihr Lieblingsgericht zu und verzehren dieses. Den Abschluss bildet die Reflexion des eigenen Lernprozesses.</p> 	20 Minuten	★★★★☆	5
	<b>Kompetenzorientierte Lernziele</b>		
	AB2.5.1.B Ich kann Speisen selbstständig zubereiten.		
	<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul</b>		
	Einen persönlichen Zugang zum Thema finden und persönliches Interesse durch das Zubereiten und Verzehren des Lieblingsgerichts wecken		
<b>Lernprodukt</b>			
Selbstzubereitetes Lieblingsgericht			
<b>Benötigte Materialien/Medien und didaktische Hinweise</b>			
Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial* Computer mit Internetzugang oder Kochbücher; Lebensmittel werden von den Lernenden selbst ausgewählt und eingekauft;			

# B Rekonstruktion

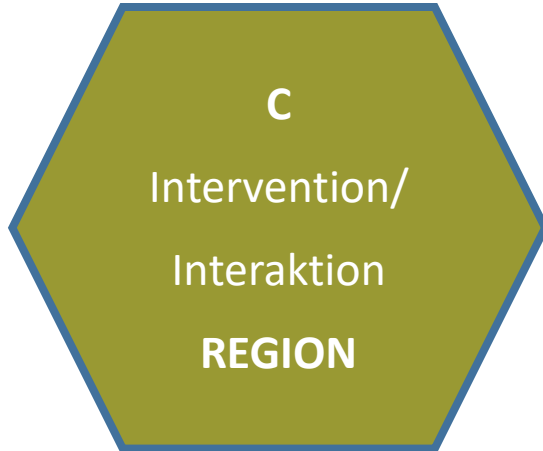
## B Rekonstruktion IST-Situation

### „Es gibt keinen Plan(et) B“

B: Rekonstruktion der IST-SITUATION	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
<p>Die Lernenden analysieren ihre Lieblingsgerichte nach definierten Kriterien einer nachhaltigen Ernährung.</p> <p>Sie füllen zu jedem ihrer benötigten Zutaten Kriterien geleitete Karteikarten aus, die nach einem Farbsystem angelehnt an die Lebensmittelgruppen in der Ernährungspyramide kategorisiert sind. Die Zutatenkarten zeigen den „IST-Zustand“ ihrer ausgewählten Lebensmittel auf.</p>	40 Minuten	★★★★☆	5
<b>Kompetenzorientierte Lernziele</b>			
AB 2.4.1.B Ich kann Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.			
<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul</b>			
Kennenlernen und Berücksichtigen von Kriterien einer nachhaltigen Ernährung beim Lebensmitteleinkauf.			
<b>Lernprodukt</b>			
Ausgefüllte Zutatenkarten Definition und Klärung der Kriterien einer nachhaltigen Ernährung, Maßnahmenplan, Padlet			
<b>Benötigte Materialien/Medien und didaktische Hinweise</b>			
Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial, Zutatenkarten, Einkaufsbelege, LM-Verpackungen, Padlet (Internet)			



# C Intervention und Interaktion



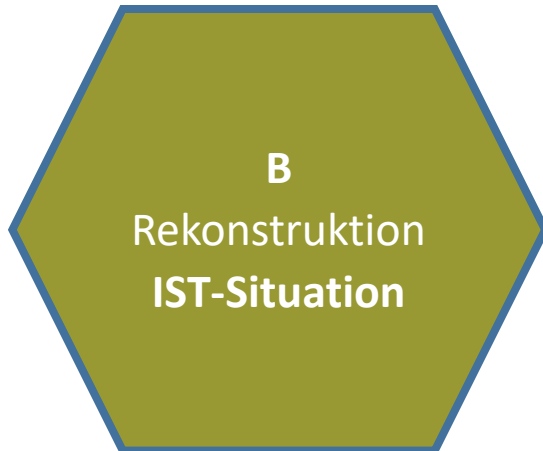
## Kennen wir schon unsere Region?

C: Intervention und Interaktion „Region“	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
Die Lernenden erarbeiten sich durch die Konstruktion ihrer Region einen Überblick zu ihrer Umwelt/Lebenswelt.	60 Minuten	★★★★☆	10
<p>Sie erkunden ihre Region und lernen lebensmittelproduzierende, -verarbeitende, -verteilende und -entsorgende Betriebe, sowie Warenströme des regionalen Ernährungssystems kennen. Ebenso gehen sie der Frage nach, wer in der Region lebt und konsumiert.</p> <p>Sie stellen sich Fragen und bauen ein Modell ihrer Lebensmittel-Versorgungsstruktur im Klassenzimmer:</p> <p><b>1. Was ist für uns Regionalität?</b></p> <p><b>2. Wie viele Menschen leben in der Region und wie setzt sich die Bevölkerung zusammen?</b></p> <p><b>3. Woher kommen unsere Lebensmittel?</b></p> <p><b>4. Welche Betriebe gibt es in der Region?</b></p> <p><b>5. Welche Lebensmittel gibt es in der Region und wie werden die Lebensmittel produziert?</b></p> <p><b>6. Was gibt es nicht? 'Blackbox' – wo ist die Herkunft nicht nachvollziehbar?</b></p> <p><b>8. Was aus der 'Blackbox' hätte regional beschafft werden können?</b></p> <p>Die Lernenden werden befähigt, reflektierte, wissensbasierte Konsumentenscheidungen treffen zu können.</p>	<p><b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b></p> <p>UF1.2.C Ich kann Zahlen, Daten und Fakten zur Landwirtschaft interpretieren und Rückschlüsse ziehen.</p> <p>UF1.1.A Ich kann die volkswirtschaftliche Bedeutung der Landwirtschaft erläutern.</p> <p><b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b></p> <p>Überblick über die Region verschaffen und Akteur*innen im regionalen Ernährungssystem kennenlernen</p> <p><b>Lernprodukt</b></p> <p>Modell des Ernährungssystems der Heimatregion Lerntagebuch</p> <p><b>Benötigte Materialien/Medien:</b></p> <p>Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial Digitale Landkarte der jeweiligen Region, 2D-Unterlage der Region, Materialien für das Regionenmodell, Zutatenkarten/Verpackungsmaterial, Postkarten aus der Region, Arbeitsaufträge, Lerntagebuch</p>		



## „Die Region lädt ein zum Genießen“

D: Dekonstruktion einer SOLL-SITUATION	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
Ein Fest findet statt:	60 Minuten	★★★★☆	6—12
Die Lernenden laden ihre Gäste im Rahmen eines Stakeholder-Workshop unter dem Motto „Die Region lädt ein zum Genießen“ ein und kochen für sie ein nachhaltige Lieblingsgericht. Sie präsentieren das Modell der Region und informieren die Gäste über ihre gewonnen Erkenntnisse aus den Lernprozessen, indem sie die Hintergründe ihrer Kaufentscheidungen darstellen und ihre Tun und Handeln begründen.	<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>		
	AB2.4.1.B Ich kann Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen.		
	UF5.6.2.C Ich kann Modelle von „Best-Practice“-Beispielen auf die eigene Lebenswirklichkeit übertragen.		
Dadurch wird das Lernen der Schüler/innen sichtbar und sie fungieren als Multiplikator*innen für eine nachhaltige Region.	<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>		
	Bewusstsein für nachhaltigen regionalen Konsum schaffen bzw. die Region im Hinblick auf nachhaltige regionale Ernährungssysteme weiterentwickeln.		
Ein Stationenbetrieb indem Gäste partizipativ mit Schüler/innen an der Weiterentwicklung der Region arbeiten, wird umgesetzt und das Regionsmodell um „brauchbare“ Ergebnisse erweitert.	<b>Lernprodukte</b>		
	„Nachhaltiges“ Lieblingsgericht, Stationenbetrieb zur partizipativen Weiterentwicklung der Region, Abschlussbericht		
	<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>		
	Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial* Regionsmodell		
	Lebensmittel werden von den Lernenden selbst ausgewählt und eingekauft		



## „Glocal— think global, act lokal“

E Reflexion: BEWUSSTSEIN für Regionalität	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
<p>Im Mittelpunkt dieses Abschnitts steht die Diskussion und Reflexion über den vielfältigen Lernprozess mit Fokus auf das persönliche Ernährungsverhalten nach definierten Reflexionskategorien.</p> <p>Die Lernenden gestalten daraufhin Videos in denen sie ihre wichtigsten Erkenntnisse in Form von Bot-schaften zum Ausdruck bringen.</p>	20 Minuten	★★★★☆	2-5
	<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>		
	AB2.5.2.C Ich kann mein eigenes Essverhalten reflektieren.		
	<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>		
	Auswirkungen des eigenen Ernährungsverhaltens auf das regionale Ernährungssystem in Gegenwart und Zukunft reflektieren Eigene Möglichkeiten der Partizipation im regionalen nachhaltigen Ernährungssystem identifizieren		
	<b>Lernprodukt</b>		
	Maßnahmenplan für den zukünftigen persönlichen Konsum von Lebensmitteln Kurzvideochallenge für Social Media zu nachhaltigen Konsumentscheidungen: „Mir ist beim Einkauf wichtig...!“ „Ich kaufe..., weil ...!“		
<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>			
Smartphone, Lerntagebuch			

„Was hat Saison in deiner Region?“

„Nachhaltigkeit angewandt“

„Nie zu spät für Solidarität“

„0% Verpackung - geht das?“

„So isst unsere Region“

„Wie gehen Lebensmittel verloren?“

„Kooperation statt Wettbewerb“

**Intervention C7:  
ERNÄHRUNGSSOUVERENITÄT**

Vorbereitungszeit

Anspruch

Dauer in UE

60 Min.

★★★★☆

7 UE

**Kompetenzorientierte Lernziele**

UF5.6.2.C Ich kann Modelle von „Best-Practice“-Beispielen auf die eigene Lebenswirklichkeit übertragen.  
AB1.6.1.B Ich kann bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen berücksichtigen und spezifischen Flächen Produktionsmöglichkeiten zuordnen.

**Ziel der Unterrichtssequenz im Modul**

Zielsetzung: Kennenlernen des Konzepts der Ernährungssouveränität (FS), Multikausale Zusammenhänge der Ernährungssouveränität erkennen und darstellen und argumentieren können.

**Lernprodukt**

Lernende sind in der Lage, (i) die Grundlagen des Konzepts der FS zu definieren und (ii) es an einem konkreten kontextualisierten Beispiel zu festmachen

**Benötigte Materialien/Medien**

Notebook/Computer mit Projektor zur Wiedergabe von Filmen, CSA und Supermarkt (optional)

Wer kontrolliert, welche Lebensmittel in der Region produziert werden und wie sie produziert werden?  
Wer entscheidet, welche Lebensmittel wir essen?  
Warum geben so viele Landwirte und Landwirtinnen in unserer Region die Landwirtschaft auf und legen ihre Betriebe still?  
Die Versorgung mit Lebensmitteln durch Einkäufe im Supermarkt ist für fast alle Menschen eine gewöhnliche und regelmäßige Tätigkeit - so ist auch der Lebensmitteleinkauf im Supermarkt für die meisten Lernenden eine Selbstverständlichkeit. Kaufen wir die Lebensmittel im Supermarkt kennen wir zwar den Preis des jeweiligen Produkts, wir wissen aber meistens nichts darüber, welcher Anteil des bezahlten Preises an welchen, der verschiedenen Akteure entlang der Wertschöpfungskette geht. Auch wissen wir wenig oder nichts wie viel Macht diese verschiedenen Akteure haben, Einfluss auf den Anteil in der Wertschöpfung zu nehmen. Dem Verbraucher bleibt dann nur die Entscheidung, ein bestimmtes Produkt, das derzeit im Sortiment des Supermarkts angeboten wird, zu kaufen oder nicht.  
Der Ernährungssouveränität wohnt inne, dieses intransparente und marktgesteuerte Ernährungssystem herauszufordern und eine Transformation des derzeitigen Ernährungssystems zu verlangen. Ernährungssouveränität bietet daher eine Grundlage, Lebensmittel und Essen in all seinen Dimensionen aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten und zu erforschen umso zu anderen Konzeptionen sowohl von Lebensmittel und Essen, als auch den Umständen ihrer Produktion, Verarbeitung, Verteilung, Konsums, etc. zu gelangen.

## „Was hat Saison in deiner Region?“

### Intervention - Baustein C1: Saisonalität von Lebensmitteln

Vorbereitungszeit

Anspruch

Dauer in UE

120 Minuten



8

Konfrontation des eigenen Einkaufsverhalten anhand der Produkte von Unterrichtssequenz A: „Lieblingsgericht“. Analyse auf Saisonalität und Regionalität.

**Aufgabenstellung 1: Analyse der IST-Situation**  
 Untersuchungsfeld: regionaler Supermarkt  
 Erhebung: Saisonalität und Regionalität des Obst- und Gemüse-sortiments

Verfassen eines Offenen Briefes an die Geschäftsleitung zum Thema Regionalität und Saisonalität im Supermarkt.

Übermittlung von Informationen zu den Themen „Saisonalität“ und „Saisonalität und Klimawandel“.

Durchführung eines Interviews mit Landwirten\*innen aus der Region. Themen: Veränderung der Vegetation, Identifizierung der aktuellen Wetterlage, wetterbedingte Probleme im Obst- und Gemüseanbau, alternative Bepflanzungsmöglichkeiten für die Zukunft.

Verarbeitung des Interviews anhand eines World-Cafés. Präsentation der Ergebnisse im Plenum.

Analyse einzelner Anbaualternativen und deren Bedarf in der Region. Sammlung der Ergebnisse im Padlet.

Reflektion des Lernprozesses anhand des Lerntagebucheintrags.

### Kompetenzorientierte Lernziele:

AB1.6.1.B Ich kann bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen berücksichtigen und spezifischen Flächen Produktionsmöglichkeiten zuordnen.

AB1.1.1.B Ich kann die klimatischen Voraussetzungen am eigenen Standort darstellen.

SPK2.2.1.B. Ich kann ein Gespräch strukturiert vorbereiten.

### Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:

Die Lernenden können sich mit dem Thema Saisonalität und Regionalität auseinandersetzen und Zukunftsstrategien entwickeln.

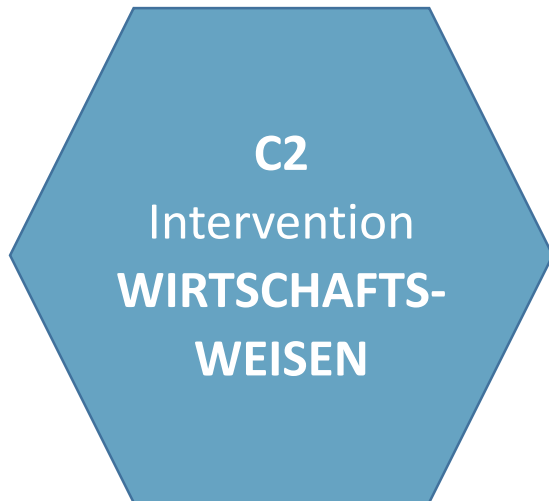
### Lernprodukt

Auflistung der IST-Situation, Offener Brief, Interview bzw. daraus entstehende Plakat, Padlet, Lerntagebucheintrag

### Benötigte Materialien/Medien:

Passende Räumlichkeiten, Standardpräsentationsmaterial, Saisonkalender, LM-Verpackungen, Arbeitsblatt: Tabelle, Arbeitsblatt: Fragebogen

C1  
Intervention  
SAISONALITÄT



## „Nachhaltigkeit angewandt“

Intervention - C2: Exkursion zu und Analyse von landwirtschaftlichen Verarbeitungsbetrieben	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
<p>Diese Einheit dient dazu, spezifischere Informationen über die Landwirtschafts- und Geschäftspraktiken der Betriebe/ Firmen zu gewinnen, die die Zutaten für das Lieblingsgericht produzieren, um zentrale Betriebsparameter speziell im Hinblick auf Nachhaltigkeit zu erheben und vergleichend zu evaluieren.</p>	Ca. 2 h	★★★★	20 UE + HÜ
	<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>		
	AB1.5.1.C Ich kann die Auswirkungen von ökologischen und ökonomischen Handlungen auf die Kreislaufwirtschaft anhand eines konkreten Fallbeispiels beurteilen.		
	<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>		
	Die Lernenden sollen mittels Betriebsbesichtigungen erkennen und bewerten, ob bzw. welche Unterschiede es auf einem definierten Abschnitt der Produktionskette zwischen kleinen regionalen Betrieben und großen industriellen Betrieben gibt. Schwerpunktthematik: Nachhaltigkeit.		
<b>Lernprodukt:</b>			
Darstellung der Unterschiede verschiedener Produktionsketten zu einem Zielprodukt (wie z.B. Milch) am Beispiel Milchwirtschaft im Rahmen eines Exkursionsportfolio, das mehrere unterschiedliche Betriebsanalysen beinhaltet.			
<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>			
Fragebogen in Form eines Betriebsspiegels, vorhandene Firmeninformationen/Internetrecherche.			





<b>„Nie zu spät für Solidarität“</b>			
<b>Intervention - Baustein C3: FAIR TRADE</b>	<b>Vorbereitungszeit</b>	<b>Anspruch</b>	<b>Dauer in UE</b>
<p>Viele Lernende kennen z.B. Kakao als Frühstück ihrer Kindheit oder verbinden mit Schokolade den besonderen Genuss bzw. verknüpfen diese Lebensmittel mit positiven oder negativen Emotionen. Zu Schokolade hat fast jeder Mensch eine Meinung. Deshalb und auch weil Kakao ein Importprodukt ist, welches in der Region nicht kultiviert werden kann, wird das Thema Soziale Bedingungen am Thema Kakaoproduktion und Schokoladeherstellung thematisiert. Die Produktionsbedingungen von Kakaobohnen „konventionell“ oder unter Berücksichtigung der sozialen Bedingungen werden gegenübergestellt und Gütesiegel, die für faire Produktionsbedingungen stehen, werden unter die Lupe genommen. Die Lernenden erkennen den „Wert“ von Lebensmitteln die unter fairen Bedingungen produziert werden und nehmen beim Einkauf mehr Rücksicht darauf.</p>	60 Minuten	★★★★	9
	<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>		
	<p><i>Ich kann die wichtigsten Lebensmittelkennzeichen erklären. Bezugnehmend auf das soziale Siegel. Ich kann unterschiedliche Texte verfassen. Ich kann relevante Informationen notieren, gliedern und wiedergeben. Ich reflektiere mein eigenes Essverhalten. Ich wähle Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck aus. Ich kann Texten Informationen entnehmen. Ich kann sachgerecht argumentieren. Ich kann die Auswirkungen der Globalisierung beschreiben und diese kritisch bewerten.</i></p>		
	<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>		
	<p>Fairen Handel aus mehreren Perspektiven betrachten und den eigenen Standpunkt dazu bilden.</p>		
	<b>Lernprodukt</b>		
	<p>Mind Map Verschiedene Textsorten (Empfehlung, Poetry, Brief) Collage</p>		
<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>			
<p>Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial, Gütesiegel, Smartphone, Unterlagen und Unterrichtsmaterial</p>			



„0% Verpackung - geht das?“			
Intervention - Baustein C4: VERPACKUNG von Lebensmitteln	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
	60 Min.	★★★★☆	9 UE
<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>			
<p>Im Rahmen der Zero-Waste-Challenge beobachten die Lernenden innerhalb einer Woche den eigenen Umgang mit Verpackungen von Lebensmitteln und überlegen, welche Auswirkungen der übermäßige Gebrauch hat.</p> <p>Durch die strukturierte Analyse der Ergebnisse diskutieren Lernende verschiedene Verwendungsmöglichkeiten und überlegen, ob der Verzehr innerhalb eines regionalen Ernährungssystems die Menge der Verpackung reduzieren würde.</p> <p>Schließlich suchen Lernende in der Region nach Möglichkeiten un-verpackter Produkte und überlegen, ob sie bereit wären, diese Produkte in ihre Einkaufsliste aufzunehmen.</p>			
<p>Ich kann ...<i>(Auszug)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpackungen und ihre Auswirkungen bewerten.</li> <li>• Arten und Funktionen von Verpackungen unterscheiden.</li> <li>• Alternativen zu herkömmlichen Verpackungen erkennen.</li> <li>• die Bedeutung von Informationsinhalten bewerten.</li> <li>• unterschiedliche Bereiche und Informationen erfassen und verknüpfen.</li> <li>• Auswirkungen meines eigenen Verhaltens und Konsums erkennen.</li> <li>• mir selbständig Informationen erarbeiten und Wissen aneignen.</li> </ul>			
<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>			
Kennenlernen von Verpackungsmaterialien, deren Auswirkungen und Alternativen. Reflexion des eigenen Verhaltens.			
<b>Lernprodukt</b>			
Concept Maps, Lerntagebuch, Flipcharts			
<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>			
Computer, Beamer, Internet, Stifte und Papier, Flipchart, Padlet			

## C5 Intervention NAHRUNGS- BEDARF

„So isst unsere Region“			
Interaktion - C5: NAHRUNGSBEDARF der Menschen	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
Die Lernenden setzen sich mit dem Energiebedarf des Menschen und den Aufgaben der Nahrung auseinander.	20 Minuten	★★★★☆	10
<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>			
Cluster Betriebs- und Haushaltsmanagement, Ernährungsphysiologie (BHM 1.1.), Warenwirtschaft (BHM 2.2.), Produkte und Dienstleistungen (BHM 3.1.)			
<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>			
Lernende können sich mit der nachhaltigen und gesunden Ernährung auseinandersetzen und diese mit realen Daten ihrer Region vergleichen. Durch diesen Vergleich können sie ein Resümee ziehen und angemessene Lösungsvorschläge entwickeln.			
<b>Lernprodukt</b>			
Mittels Plakat die Familienstruktur und den Lebensmittelbedarf einzelner Regionen bewusst machen. Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs eines Menschen. Lerntagebucheintrag mit Ideen zur Steigerung der Autarkie einer Region verfassen.			
<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>			
Klasse/Raum mit Kreidetafel/Flip Chart, Stifte und Papier, Computer mit Internetzugang, Beamer, Bilder (Menzel), Taschenrechner			
Literatur: Bilder von Peter Menzel, Ernährungsbericht 2019, Nährwerttabellen, Grüner Bericht, Ernährungspyramide			

Die Lernenden setzen sich mit dem Energiebedarf des Menschen und den Aufgaben der Nahrung auseinander.

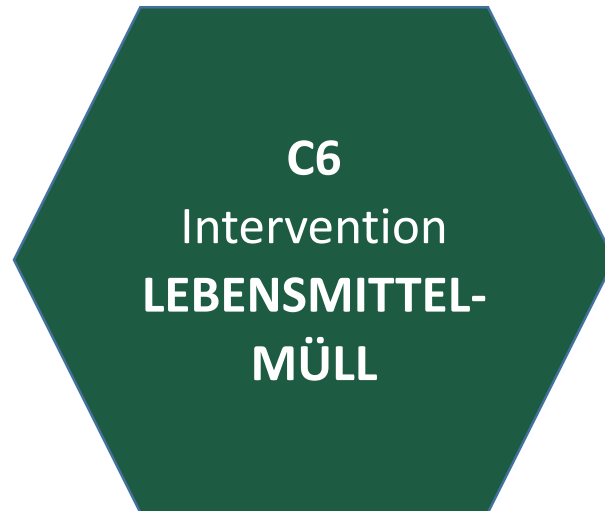
Welche Bedeutung haben Inhaltsstoffe in der menschlichen Ernährung? Welche Kost- und Ernährungsformen beschreiben die Grundsätze einer vollwertigen Ernährung? Welche kulturellen Gemeinsamkeiten lassen sich bei den Gerichten bzw. Produkten einer Region zuordnen?

Die Lernenden überlegen sich, wie das typische Ernährungsverhalten in ihrer Region aussieht. Welche Familienstrukturen sind vorherrschend und welches Essverhalten zeichnet sich ab? Welche Menge an Nahrungsmittel werden wöchentlich verzehrt und wie viel kostet so eine Wochenration?

Abschließend werden die Waren der Region unter Berücksichtigung der Ressourcen und Trends an einem Marktplatz angeboten. Wo kann sich die Region selbstversorgen, was muss überregional produziert bzw. zugekauft werden?

Im Reflexionsprozess werden anhand der erarbeiteten Informationen mögliche Lösungen zu einer nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung gefunden und im Lerntagebuch festgehalten.

## „Wie gehen Lebensmittel verloren?“



C6 Intervention	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
<p>Die Lernenden betrachten die Herausforderung der Lebensmittelverluste aus verschiedenen Blickwinkeln des regionalen Ernährungssystems:</p>	60 Min.	★★★★☆	10
<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>			
<p>AB 2.1.2 C Ich kann Rohstoffe nach sozial-ökonomischen Gesichtspunkten beurteilen.</p>			
<p>SPK 3.1.1 B Ich kann in der Zusammenarbeit mit einer Gruppe meine eigenen Ressourcen und Kompetenzen in die Gruppe einbringen.</p>			
<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>			
<p>Kennenlernen der Herausforderung von Nahrungsmittelverlusten und –Verschwendung und wie man ihr begegnen kann</p>			
<b>Lernprodukt</b>			
<p>Flipchart– Lebensmittelverarbeitender Betrieb, Interviewaufzeichnungen, Plakat von der Beobachtungsaufgabe, Folder oder Flyer, Brief</p>			
<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>			
<p>Passende Räumlichkeiten, Flipchart, Notebook / Computer mit Projektor zur Filmvorführung, Gastredner*in aus der lokalen Gastronomie, Landwirtschaft oder Verarbeitung, Stift, Papier,</p>			

- Sie recherchieren Daten über die Lebensmittelverluste und – Verschwendung auf nationaler Ebene.
- Sie führen ein Gespräch mit einem Lebensmittelverarbeiter\*in und reflektieren die Ergebnisse.
- Die Lernenden führen Interviews mit Akteuren in der Heimat durch, wie zum Beispiel, regionalen Bauernläden, Schulküche, Gaststätten, Lebensmittelgeschäfte, Bäckerei/ Konditorei... und präsentieren die Ergebnisse.
- Die Lernenden fertigen, nach der Interviewauswertung eine Beobachtungsaufgabe und einen Flyer zum Thema Müllverschwendung und Müllvermeidung an.
- Sie identifizieren die verschiedenen Ursachen der Lebensmittelverluste und –Verschwendung - unter Berücksichtigung der Lebensmittelverlustpyramide und des "Reduce Food Waste Toolkit" der FAO – Maßnahmen zur Vermeidung dieser.
- Schließlich diskutieren sie über die Auswirkungen der Lebensmittelverluste und –Verschwendung auf die Umwelt, die Wirtschaft und den Hunger in der Welt.

## „Kooperation statt Wettbewerb“



### Intervention C7: ERNÄHRUNGSSOUVERENITÄT

Wer kontrolliert, welche Lebensmittel in der Region produziert werden und wie sie produziert werden?  
Wer entscheidet, welche Lebensmittel wir essen?  
Warum geben so viele Landwirte und Landwirtinnen in unserer Region die Landwirtschaft auf und legen ihre Betriebe still?  
Die Versorgung mit Lebensmitteln durch Einkäufe im Supermarkt ist für fast alle Menschen eine gewöhnliche und regelmäßige Tätigkeit - so ist auch der Lebensmitteleinkauf im Supermarkt für die meisten Lernenden eine Selbstverständlichkeit. Kaufen wir die Lebensmittel im Supermarkt kennen wir zwar den Preis des jeweiligen Produkts, wir wissen aber meistens nichts darüber, welcher Anteil des bezahlten Preises an welchen, der verschiedenen Akteure entlang der Wertschöpfungskette geht. Auch wissen wir wenig oder nichts wie viel Macht diese verschiedenen Akteure haben, Einfluss auf den Anteil in der Wertschöpfung zu nehmen. Dem Verbraucher bleibt dann nur die Entscheidung, ein bestimmtes Produkt, das derzeit im Sortiment des Supermarkts angeboten wird, zu kaufen oder nicht.

Der Ernährungssouveränität wohnt inne, dieses intransparente und marktgesteuerte Ernährungssystem herauszufordern und eine Transformation des derzeitigen Ernährungssystems zu verlangen. Ernährungssouveränität bietet daher eine Grundlage, Lebensmittel und Essen in all seinen Dimensionen aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten und zu erforschen umso zu anderen Konzeptionen sowohl von Lebensmittel und Essen, als auch den Umständen ihrer Produktion, Verarbeitung, Verteilung, Konsums, etc. zu gelangen.

Vorbereitungszeit

60 Min.

Anspruch



Dauer in UE

7 UE

#### Kompetenzorientierte Lernziele

UF5.6.2.C Ich kann Modelle von „Best-Practice“-Beispielen auf die eigene Lebenswirklichkeit übertragen.  
AB1.6.1.B Ich kann bei der Erzeugung agrarischer Produkte regionale, ökologische und klimatische Bedingungen berücksichtigen und spezifischen Flächen Produktionsmöglichkeiten zuordnen.

#### Ziel der Unterrichtssequenz im Modul

Zielsetzung: Kennenlernen des Konzepts der Ernährungssouveränität (FS), Multikausale Zusammenhänge der Ernährungssouveränität erkennen und darstellen und argumentieren können.

#### Lernprodukt

Lernende sind in der Lage, (i) die Grundlagen des Konzepts der FS zu definieren und (ii) es an einem konkreten kontextualisierten Beispiel zu festmachen

#### Benötigte Materialien/Medien

Notebook/Computer mit Projektor zur Wiedergabe von Filmen, CSA und Supermarkt (optional)

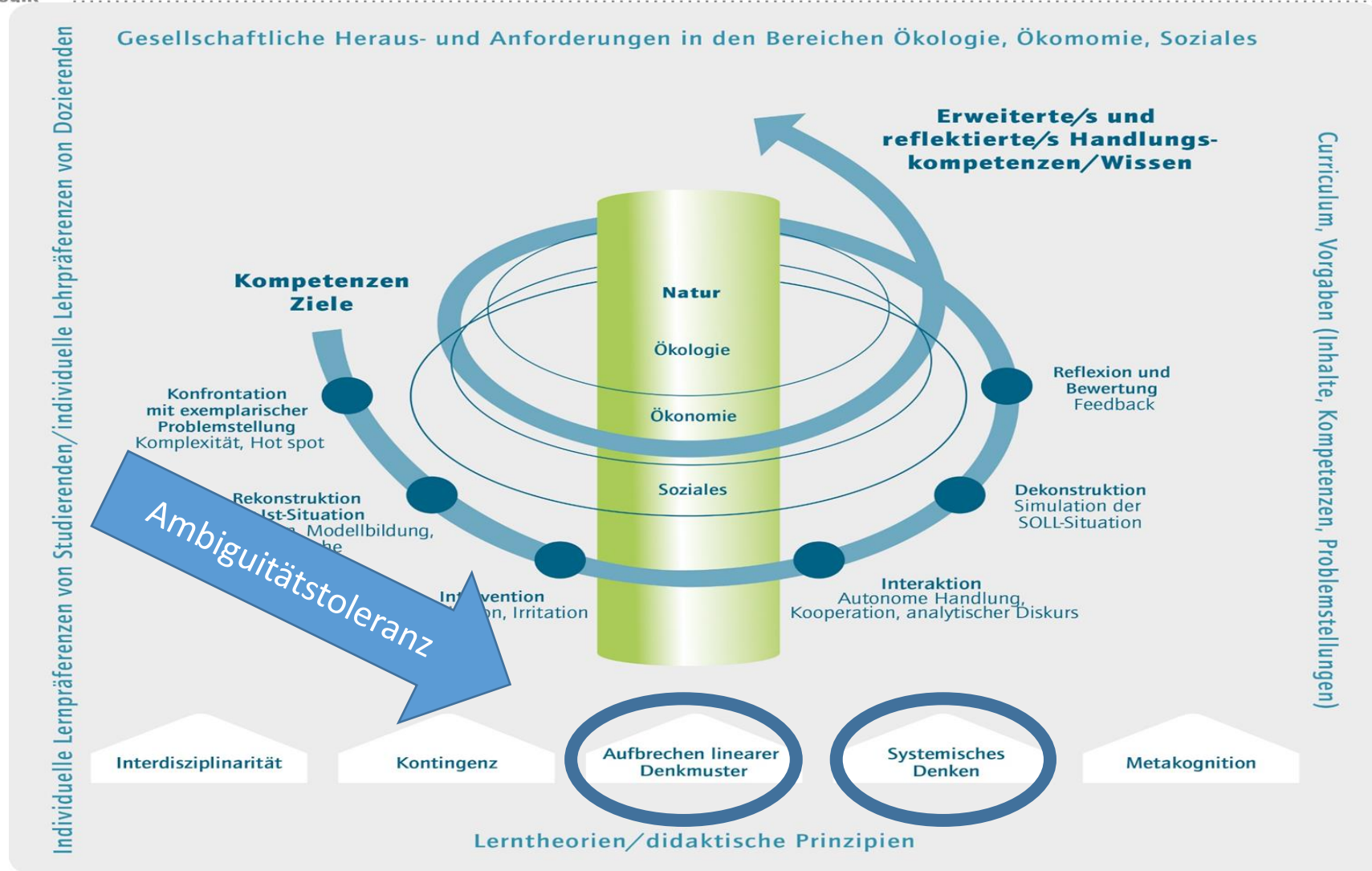
# Hier finden Sie die Materialien ...

Padlet:

<https://haup.padlet.org/katharinasalzmann2/24zgxlh54kd3mdpe>

Passwort: Ernährungssystem

# Grüne Pädagogik - eine didaktische Leitlinie für Nachhaltigkeitsbildung



**Wertschöpfung  
unserer  
Lebensmittel! Ist  
ein Denken in  
regionalen  
Kreisläufen  
notwendig/mögli-  
ch/zu kurz  
gedacht?**

**Vielen Dank für  
Ihr Interesse**

