

Wasser-Workshop

Ein Workshop und eine Aktion zum Thema Energie für Kreislaufschulen!

Workshopinhalt

In diesem Workshop lernen die Kinder, was nachhaltige Ernährung bedeutet. Sie erforschen, wie es um das Essen in der Schulmensa bestellt ist und teilen diese Erkenntnisse durch eine Kampagnenseite mit ihren Mitschüler*innen.

Hintergrund

Dieser Workshop ist Teil des Projektes „Kreislaufschule“. Schüler*innen der Kreativitätsgrundschule Karlshorst wandeln darin in kreativen, künstlerischen, aktivistischen und wissenschaftlichen Projekten ihre Schule Stück für Stück in eine nachhaltige Kreislaufschule um. Am Schluss des Projektes wird die Schule offiziell als „Kreislaufschule“ zertifiziert. Ausführliche Informationen dazu gibt es auf der Webseite des Projektes:

<https://mifactori.de/cls>

Zum Inhalt dieses Teilworkshops: Lebensmittel sind elementarer Bestandteil unseres Alltags und unserer kulturellen Identität. Was wir essen bestimmt auch über die Umweltverträglichkeit unseres Lebensstils. Durch pflanzliche, regionale und saisonale Kost können wertvolle Ressourcen gespart werden. Durch gute Planung wird Lebensmittelverschwendung vorgebeugt.

Umfang und Zielgruppe

Der Workshop wurde mit einer fünften Klasse, mit 19 Schüler*innen durchgeführt über drei Tage. Die ersten zwei Tage lagen unmittelbar hintereinander und vier Wochen später gab es einen dritten Termin (Kontrolltermin). Der Arbeitsumfang entsprach insgesamt 3 Zeitstunden für die Kinder pro Projekttag plus Pausen.

Lernziele

Die Kinder lernen unterschiedliche Aspekte umweltfreundlicher Ernährung kennen, darunter Saisonalität, Regionalität sowie Ressourcenschonung durch gute Planung und Resteverwertung.

Material

Tag 1 und 2

- Smartboard oder Beamer und Laptop

Tag 1

- Essensmemory

Tag 2

- Klemmbretter für jedes Kind (Optional)
- Weißes Papier
- Buntstifte
- Scheren
- Smartphone
- Selfiestick für Fotostation

Tag 3

- Busticket für jedes Kind
- Reservierung für eine Führung bei Sirplus

TAG 1: Regional und saisonal essen

1. Einführung in das Thema Kreislaufwirtschaft

Entsprechend der Präsentationsvorlage (Anleitung hier:

<https://mifactori.de/kreislauf-einfuehrung/>) lernt die Klasse das Thema Kreislaufwirtschaft kennen und den Unterschied dieser zu linearen Prozessen kennen.

2. Einführung in das Thema Essen

Klassengespräch: Was ist euer Lieblingsessen? Was esst ihr in der Schule? Was gibt es in der Mensa?

Wir schauen uns einen Saisonkalender an. Was hat aktuell hier in der Region Saison? Was bedeuten die Begriffe "regional" und "saisonal"?

Wir schauen uns gemeinsam am Smartboard Bilder von einer [Lieferkette](#) an und von einem [Ernährungssystem](#) und sprechen darüber.

Wir fragen uns: Wie kommt das Essen in die Mensa? Wo kommt das Essen her? Wie können wir das herausfinden?

3. Tabu

Wir haben heute viele neue Begriffe gelernt (z.B. regional, saisonal, Styroporbox, Lieferkette, Spitzkohl).

Jedes Kind schreibt auf einen Zettel 4 Wörter zum Thema Mensa-Essen. Zwei Gruppen treten gegeneinander an und beschreiben abwechselnd die Wörter.

Runde 1: Beschreiben und das Wort nicht sagen

Runde 2: Malen

Runde 3: Mit einem Wort beschreiben

4. Was ist regional?

Wir beschäftigen uns weiter mit dem Thema "Regionalität". Die Kinder teilen Kleingruppen vorab ausgedruckte Bilder von regionalen (z.B. Käse, Butter, Möhren, Pfefferminztee, Wurst) und importierten (z.B. Banane, Orange, Schwarztee) Lebensmittel den Kategorien "regional und saisonal" und "importiert" zu. Im Anschluss bespricht die Klasse die Ergebnisse. Spannend zu diskutieren sind Fälle wie z.B. Tomaten, die im Sommer Saison in Deutschland haben, im Winter aber importiert werden.

Wir schauen uns ein Youtube Video an: [Was hat mein Essen mit Klima zu tun?](#). Die Kinder haben den Arbeitsauftrag, sich die möglichen Maßnahmen, um klimafreundlich zu essen, zu merken.

Optional ergänzendes Video: [Fritten for Future](#)

Gemeinsam erarbeitet die Klasse: Wie sieht das perfekte Schulessen aus?

- Regionale und saisonale Zutaten
- Kurzer Weg von der Zubereitung zum Essen
- Frisch
- Wenig Fleisch
- Wenig Plastikverpackungen und kein Einweggeschirr
- Wenig Lebensmittelverschwendung

TAG 2: Wir erforschen unsere Mensa

1. Vorbereitung der Exkursion zur Mensa

Zum Einstieg wiederholen wir, was wir gestern gelernt haben.

- Was macht nachhaltiges Essen aus?
 - Saisonal
 - Regional
 - Frisch
 - Wenige Tierprodukte
 - Wenig Verpackung
 - Wenig Essen wird weggeworfen

Unsere Aufgabe ist, die Kreisläufe in der Schule zu schließen oder - wenn die schon gut sind - das zu feiern.

Wir sind heute Forscher*innen und wollen herausfinden, wie gut es bei uns in der Schule läuft. Welche Fragen können wir den Menschen in der Küche stellen, um herauszufinden, wie gut es bei uns läuft?

- Wer entscheidet, was wir zu essen bekommen?
- Woher kommen die Zutaten für unser Essen?
- Wie/Wo wird es gekocht?
- In welcher Verpackung wird es geliefert?

- Bleibt manchmal was übrig? Wie viel? Was passiert damit?

2. Exkursion zur Mensa

Wir machen eine Exkursion zur Mensa und sprechen mit den Menschen dort. Wir stellen unsere Fragen.

Anschließend im Klassenraum werten wir aus, was nun zu tun ist.

Wir vergleichen: Was ist die perfekte Antwort? Was ist die Realität?

Ergebnis an der Krea-Schule: An unserer Schule läuft es super. Es könnte allerdings noch weniger Fleisch geben. Das wollen wir den anderen Kindern, Eltern und Lehrer*innen an der Schule mitteilen. Darum gestalten wir eine Info-Website.

3. Kampagnenseite gestalten

Die Kinder lernen, wie man Gifs erstellt. Das machen wir jetzt auch. In vier Gruppen werden Stop-Motion-Videos gemacht zu den Themen

- So wird das Essen geliefert
- Das ist im Essen drin
- So funktioniert das Pfandsystem
- Unsere Schulmensa ist super

Die Bilder werden auf die Kampagnenwebsite eingebettet und die Kinder können den Link im Anschluss mit ihren Freund*innen, Familien und Lehrer*innen teilen.

TAG 3: Exkursion: Lebensmittel retten

1. Exkursion zum Rettermarkt "Sirplus"

Die Kinder nehmen an einer 90-minütigen "Rettertour" in einem Sirplus-Rettermarkt in Berlin teil:

"18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland pro Jahr weggeworfen. Das entspricht einer LKWladung pro Minute! Wäre Lebensmittelverschwendung ein Land, wäre es der drittgrößte CO2 Emittent der Welt, nach der VR China und den USA. Zu groß, zu klein, zu krumm, nicht der Norm entsprechend oder mit auslaufendem Mindesthaltbarkeitsdatum, zu vieles an bestens genießbarem landet im Müll, trotz begrenzter Ressourcen und Hunger auf der Welt. Wir wollen die Lebensmittelverschwendung stoppen. [...] SIRPLUS rettet Lebensmittel und führt sie zurück in den Kreislauf. Wir wollen das Lebensmittelretten mainstream machen und damit die Wertschätzung von Lebensmitteln steigern!" Quelle: <https://sirplus.de/pages/uber-uns>

Während der Tour lernen die Kinder:

- Was ist der Unterschied zwischen Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum?
- Warum wird krummes oder braunes Obst- und Gemüse oft nicht mehr verkauft?

- Wie können wir überprüfen, ob ein Lebensmittel trotz abgelaufenem MHD noch genießbar ist?
- Wie kauft man "unverpackt" ein?
- Wie wird der Kühlschrank richtig eingeräumt, um Lebensmittel richtig zu lagern?
- Wie kann man welches Gemüse wieder knackig machen?