Projektablauf: Regionaler Tag

Im Rahmen des Biologie-Unterrichts der 2. Klasse | Talenteschule Doren

Teil 1: „Regional, saisonal, bio“ - Hintergrundinfos im Biologie-Unterricht

Themen wie Treibhauseffekt (natürlicher und künstlicher), Treibhausgase, Folgen des Klimawandels (global und regional), eigene Handlungsmöglichkeiten und Berechnung CO2-Fußabdruck, klimafreundliche Ernährung, Vertiefung der Begriffe (regional, saisonal, bio), Fleischkonsum und Nachhaltigkeit etc.

Eingesetzte Materialien u.a.:

- CO2-Fußabdruck: http://www.fideldidu.de/umwelt/dein-oekologischer-fussabdruck.html
- Film „Albert sagt … Natur – aber nur!“: Alles zu seiner Jahreszeit
- Filmreihe WissensWerte: Wir essen uns die Welt warm – Fleisch und Nachhaltigkeit

Teil 2: Infoabend für Eltern und Betriebe

Projektvorstellung und Koordination der Unterstützungsarbeit der Eltern und Betriebe.

- Elternabend: Unterstützung der Eltern bei den Fahrdiensten zu den einzelnen Betrieben und z.T. Weiterverarbeitung der Zutaten aus den teilnehmenden Betrieben zu Häppchen für den „Markttag“.
- Info-Abend für die Betriebe: Informationen über Termin, Gruppengröße und Anfahrt, Klärung der Abrechnungsmodalitäten und Ansprechpersonen. Sicherstellung einer Unfallversicherung für die Schülerinnen und Schüler durch Erklärung des Projekts zur Schulveranstaltung.

Teil 3: Regionaler Tag vor Ort in den Betrieben

Schülerinnen und Schüler besuchen in Kleingruppen (2 bis 4 Kinder) einen Vormittag lang – von 8:00 bis 12:00 Uhr – einen regionalen (Bio-)Betrieb. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten aktiv mit, erhalten Informationen über den Betrieb und produzieren „Häppchen“ für den Markttag in der Schule.

Teil 4: „Markttag“ in der Schule

Am darauffolgenden Tag stellen die Schülerinnen und Schüler ihren Betrieb vor und bieten kleine regionale (Bio-)Häppchen an, die sie selbst hergestellt haben.

Teil 5: Gestaltung von Plakaten und Quiz

Zur Dokumentation der Erfahrungen und des Gelernten gestalten die Schülerinnen und Schüler ein Plakat mit Fotos vom regionalen Tag und Infos zu den Betrieben. Ein selbst erstelltes Rätsel bei dem die Schülerinnen und Schüler ihr Wissen zum Thema „regional – saisonal – bio“ unter Beweis stellen können, bildet den Abschluss des Projekts. Die Sieger können sich über einen kleinen, regionales Preis freuen.

Foto-Dokumentation

Teilnehmende Betriebe

Gärtnerei Haller (Langen)
Hofsennerei Albrecht/Läßer (Langen)
Imker Schedler (Langen)
Biobauer Steurer (Sulzberg)
Biobauer Kohler (Sulzberg)
Sonnenhof Mauerer (Sulzberg)
Imker Köss (Sulzberg)
Imker Huber (Sulzberg)
Biohof Vögel (Doren)
Biohof Lingenhel (Doren)
Sennerei Huban (Doren)
Brotbäcker Mäser (Doren)

Kontakt für weitere Informationen:
Silvia Flatz | Talenteschule Doren
silvia.flatz@hsdo.snv.at