

Dossier zur Bildung für nachhaltige Entwicklung

BIOerleben im Quartier

Kochworkshop zu nachhaltiger Ernährung

Nr. 33/Okt. 2023

Der Ernährungsstil hat großen Einfluss auf unseren ökologischen Fußabdruck, aber auch auf unsere Gesundheit – und er ist eine der Stellschrauben, auf die jede:r einzelne direkten Einfluss hat: Angefangen beim (biologischen) Anbau, über Transport und Verpackung, bis hin zur Verarbeitung bietet kaum ein Handlungsfeld so viele (nachhaltige) Entscheidungsmöglichkeiten wie die Wahl unserer Lebensmittel. Doch wie lässt sich das Thema Kindern nahebringen? Welcher Zugang fördert Interesse und Wissen zugleich?

Das Projekt BIOerleben hat Ökoprojekt MobilSpiel e.V. gemeinsam mit Kultur & Spielraum e.V. für die Stadt München entwickelt. Dabei handelt es sich um ein Aktionsprogramm für Kinder von sechs bis zwölf Jahren mit verschiedenen Modulen. Im Fokus stehen die drei Bereiche Wachsen, Produzieren und Verbrauchen. Seit 2012 wurde BIOerleben zunächst auf diversen städtischen Festivals und Aktionstagen angeboten, 2022 kam eine mobile Version hinzu, die das Konzept auf die Quartiersebene bringt.



In den Kräuterkästen stibitzen die Köchinnen allerlei Kräuter für ihre Gerichte. Auf den Tafeln finden sie wichtige Infos zu ökologischen Lebensmitteln. (Foto: Bettina Neu)

Die Landeshauptstadt München hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2035 klimaneutral zu werden. Im Rahmen der „Biostadt München“ will das Referat für Klima- und Umweltschutz Impulse für einen gesunden und klimabewussten Nahrungsmittelkonsum setzen. Seit drei Jahren ist etwa das Kinder-Kultur-Sommer-Festival (KiKS) einer der Veranstaltungsorte für BIOerleben, 1.400 Kinder besuchten die Stationen dort im vergangenen Jahr und fanden einen direkten Zugang zur nachhaltigen Ernährung:

- Die ökologische Landwirtschaft konnte im Bodenlabor unter dem Mikroskop und im Schaugarten im Bereich Wachsen erkundet werden.
- Das Zubereiten und Probieren von biologisch angebauten Lebensmitteln stand im Fokus des Bereichs Produzieren.
- Der Bereich Verbrauchen wurde mit konkreten Produkten und einem Quiz rund um die Biosiegel greifbar gemacht.

BIOerleben als Quartiersprojekt

Im vergangenen Jahr wurde das Projekt um eine mobile Küche bestehend aus sieben Kochwägen erweitert. Diese zieht jeweils für einige Tage in verschiedene Münchner Quartiere und wird dort an Orten aufgestellt, die einen Bezug zu nachhaltiger Ernährung haben, bspw. in einem Gemeinschaftsgarten. In einem dreistündigen Programm beschäftigen sich Schul- und Hortgruppen intensiv mit nachhaltiger Ernährung. Nachmittags sind im offenen Programm Kinder eingeladen, die zufällig vorbeikommen. „Nach dem aktiven Schnibbeln, während der Eintopf köchelt, bieten wir eine Bilderausstellung mit allen wichtigen Themen rund um Ernährung an, von Produktion über Transport bis hin zur Entsorgung“, erläutert Projektleiterin Ludgera Ewers von Ökoprojekt MobilSpiel e.V. „Die Bilder in der Ausstellung sind sehr einprägsam, beispielsweise werden die Klimaauswirkungen von biologischen mit konventionellen Lebensmitteln verglichen.“ Ziel der Probierküche auf Rädern ist, an Strukturen im Quartier anzuknüpfen, bei denen bereits Nachhaltigkeit im Fokus steht. Bei einem Rundgang durch das Quartier

lernen die Kinder Orte zu nachhaltiger Ernährung kennen, die sie selber in ihrem Alltag aufsuchen können, wie etwa Bioläden, Unverpacktläden, Wochenmärkte etc.

Start auf dem „StadtAcker“

Den Anfang der mobilen Version machte das Projekt im Schwabinger Gemeinschaftsgarten „StadtAcker“. Neben dem Schnippeln und Kochen der regionalen Zutaten bot der angrenzende Garten die Möglichkeit, direkt zu sehen, wo und wie biologisch angebaut wird. Weitere Nachhaltigkeitsaspekte der Ernährung wurden hier über ein Quiz vermittelt.

Die Zusammenarbeit mit den örtlichen Initiativen vergrößert die Anknüpfungspunkte: So fanden etwa in Schwabing neben interessierten Kindern auch erwachsene Anwohner:innen den Weg zu BIOerleben. Sie informierten sich über das Projekt wie auch über die Möglichkeiten des Mitgärtnerns im Gemeinschaftsgarten StadtAcker.

„Viele Kinder sind total offen, ein neues Gericht zu probieren, wenn sie selbst an der Herstellung beteiligt sind und die Zutaten sehen. Vom Curry etwa sind die meisten beeindruckt, manche fragen am Ende nach dem Rezept.“

Ludgera Ewers,
Projektleiterin
von Ökoprojekt
MobilSpiel e.V.

Ortstermin: Grundschule im Münchner Westen

Eine Deutschklasse der Jahrgangsstufen 1-4, etwa 20 Kinder stellen sich auf. Der Regen dämpft die ausgelassene Stimmung der Schüler:innen nicht, die sieben mobilen Wägen von BIOerleben sind heute ausnahmsweise unter dem schützenden Vordach des Eingangsbereichs der Schule aufgebaut: ein großer Topf, der mit Gas beheizt wird, eine Spüle, Hackbrett, Waage, Kräuter und Gewürze – die Produkte tragen gut sichtbar das EU-Bio-Logo. Gegenüber befinden sich zwei Klapp-tischgarnituren, an denen später gemeinsam gegessen wird.

Die Kinder sind sehr aufmerksam, Schürzen werden verteilt, die Kochmützen sorgen für Gelächter: „Hygiene gehört in der Gastronomie dazu“, erklärt Betreuerin Mona Voss, „die erste Station heißt Händewaschen.“ Dann werden drei Gruppen eingeteilt, je eine für die (warme) Haupt- und die (kalte) Nachspeise, eine weitere

ist für Speisekarten, Tischdeko und den Couscous verantwortlich: Gemeinsam lesen die Kinder die Anleitung zur Zubereitung der Beilage, messen das Wasser ab.

Heute wird es als Hauptgang ein Curry geben, zur Nachspeise Obstsalat. Eine Schülerin übt das Kartoffelschälchen mit dem Spar-

schäler, eine andere schaut bei ihrem Nachbarn ab: „Ah, so schneidet man die Äpfel am besten“, sagt sie, „ich bin schon ganz gespannt auf unser Essen.“ Eigentlich sind Makkaroni ihre Leibspeise. In der Couscousgruppe wird gefragt, ob er am Ende mit Obst gegessen wird: „Nein, mit

Gemüse“, erläutert die Lehrkraft. Die Begeisterung der Schüler:innen hält sich in Grenzen, das wird sich später beim Essen ändern, wenn es dann doch den allermeisten schmeckt. Bei BIOerleben wird nichts weggeworfen, vielmehr bringen die Kinder Schraubgläser für übriggebliebene (oder nicht gemochte) Portionen mit.

Wahrnehmung um lokale Perspektive erweitern

„Das Programm läuft supergut, es fragen auch gelegentlich Eltern an, ob wir es privat anbieten“, freut sich Betreuerin Voss. Sie war bereits dabei, als BIOerleben noch ausschließlich an festen Orten wie dem KiKS angeboten wurde. Doch der Schritt in die Quartiere sei wichtig: Die Unterschiede sind groß, in manchen Vierteln gibt es zum Beispiel keinen Bioladen. Umso wichtiger sei es, auf die bestehenden Möglichkeiten hinzuweisen – Bioprodukte im Supermarkt oder dem Wochenmarkt etwa – ergänzt Dozentin Lea Tanner von Ökoprojekt MobilSpiel e.V.: „So werden Berührungspunkte geschaffen, ein Beitrag zur Chancengerechtigkeit.“

BIOerleben wird daher eigentlich auch nicht auf dem Schulgelände sondern im öffentlichen Raum angeboten – sofern das Wetter mitspielt. Ziel ist, zusammen mit lokalen Kooperationspartner:innen aus den Stadtvierteln zu arbeiten und neben den festen Gruppen aus Schule oder Hort auch die Kinder aus der Nachbarschaft anzusprechen.

Ernährung ist mehr als Sattwerden

Die Bedeutung von Ernährung wird auch im Nachhaltigkeitskontext nicht selten unterschätzt. Projektleiterin Ewers weist auf den umfassenden Charakter des Projekts hin, der das gemeinsame Ziel betrifft: „Es geht hier auch um eine Erweiterung des Schulalltags. Bei BIOerleben übernehmen zwar alle unterschiedliche Aufgaben, das Produkt ist aber ein gemeinsames Ziel: Die Tafel, an der

alle mit Ruhe essen können. Das ist ein gesellschaftliches Gut, ein gemeinsames Erleben als Gruppe – und bei diesem Projekt sehr gelungen.“ Am besten funktioniere dies, wenn das Lernumfeld verlassen wird und BIOerleben zum Beispiel in einem Gemeinschaftsgarten angeboten wird. Dort lässt sich Artenvielfalt wirklich erleben, alternativ wird das Zusammenleben von Pflanzen und Tieren über die Bilderausstellung aufgegriffen.

Resonanz sehr positiv

Neben den genannten Stimmen von Externen wie Eltern wären auch die meisten Lehrkräfte vom BIOerleben-Konzept überzeugt, berichtet Ewers: „Gelegentlich besteht eine gewisse Unsicherheit, wenn die Kinder zum Beispiel mit den Messern arbeiten. Es überwiegen aber die Stimmen, die begeistert sind, wie Kinder in Team-

arbeit das Gericht zusammenstellen, zusammen etwas schaffen, und neue Alltagskompetenzen erlernen. Dafür ist im Schulalltag meistens kein Raum.“

Bereich „Quartierserkundung“ ausbauen

Das Thema Ernährung findet sich bereits im Lehrplan, Projektleiterin Ludgera Ewers würde sich für den schulischen Alltag aber einen (noch) stärkeren Bezug zu biologischem Anbau und Regionalität wünschen – auch mit Blick auf den Einkauf: „Wichtig ist, den Blick auf das Lebensumfeld der Kinder zu richten.“

BIOerleben setzt Impulse, die von den Kindern aufgenommen und verarbeitet werden. Im Bereich der Ernährung übernehmen sie damit eine wichtige Multiplikator:innenrolle.

„Es war ein tolles Erlebnis, hat sehr viel Spaß gemacht und auch Kinder erreicht, die noch wenig über ›bio‹ nachgedacht haben.“

Teilnehmende Lehrkraft



Ob Minestrone oder Curry: Die Ein-Topf-Gerichte sind einfach – und schmecken den meisten Kindern, wenn sie an der Zubereitung beteiligt sind. (Foto: Severin Vogl)

Service

Kontakt BIOerleben:

Ludgera Ewers, Ökoprojekt MobilSpiel e.V.
Welserstr. 23, 81373 München, Tel.
089/76991730, ludgera.ewers@mobilspiel.de,
www.oekoprojekt-mobilspiel.de

Projekte und Material von Ökoprojekt MobilSpiel e.V.:

BIOerleben. Programm rund um die nachhaltige Ernährung der Biostadt München:
www.oekoprojekt-mobilspiel.de/
fuer-kinder-und-familien/bioerleben

Hintergründe vom Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung München (ISB):

www.politischebildung.schule.bayern.de/
schulentwicklung/lernort-schule/
ernaehrung-und-verpflegung/

Förderung:



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Material der **Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung**, u.a. Video-Kurs „Nachhaltigkeit in der Ernährung“:
www.nachhaltigeernaehrung.de/
Startseite.2.0.html

Impressum:

Netzwerk Bildung für nachhaltige Entwicklung
Dossier zur Bildung für nachhaltige Entwicklung ©
Text & Layout: Volker Eidems, www.greentext.de
Fotos: siehe Bildunterschrift
Hrsg.: Ökoprojekt MobilSpiel e.V.,
Welserstr. 23, 81373 München
Tel. 089/7696025
oekoprojekt@mobilspiel.de
www.oekoprojekt-mobilspiel.de