

Lebens- mitteln auf der Spur



8 Projektideen zum
Sachbilderbuch »Wo
kommt unser Essen her?«
von Julia Dürr



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

mit diesem Projektheft zum Thema »Lebensmitteln auf der Spur« möchten wir Sie in Ihrer pädagogischen Arbeit mit Kindern unterstützen. Das Sachbilderbuch »Wo kommt unser Essen her?« von Julia Dürr bietet Ihnen und den Kindern hierzu, ausgehend von den Illustrationen und Texten, vielfältige und kreative Zugänge.

Gemeinsam mit den Kindern erleben und entdecken Sie verschiedene Lebensmittel im Kontext der Entstehung, der Herstellung, des Transportes und des Konsums. So können Kita- und Grundschulkinder z. B. die Reise verschiedener Lebensmittel nachvollziehen, sich mit dem Saatgut und den Lebenskreisläufen auseinandersetzen, aber auch selbst beim Bauen und Gestalten aktiv werden.

Die Projektideen in diesem Heft können zusammen mit dem Sachbilderbuch »Wo kommt unser Essen her?« sowohl drinnen als auch draußen umgesetzt werden.

In Ihrer täglichen Arbeit begleiten Sie die Kinder ein Stück auf diesem Weg des Entdeckens, indem Sie ihnen Erfahrungen ermöglichen, die an ihre Lebenswelt anknüpfen. Und wie kann das besser gelingen als mit Geschichten und Figuren, die die Kinder bewegen und die sie zum Malen, Bauen, Basteln, Forschen und Nachdenken anregen?

Die hier dargestellten Projektideen knüpfen immer wieder an das folgende Bilderbuch an:



Wo kommt unser Essen her?

Julia Dürr

Beltz & Gelberg in der Verlagsgruppe Beltz · Weinheim Basel

ZUM AUFBAU DES PROJEKTHEFTES

In einem einleitenden Kapitel erhalten Sie eine kurze Einführung in die Themen »Kulturgeschichte des Essens«, »Nachhaltigkeit«, »Fair-Trade« u. v. m.

Im darauffolgenden Bilderbuchkapitel erhalten Sie zum Sachbilderbuch »Wo kommt unser Essen her?« kreative Projektideen und Angebote, die ohne großen Zeit- und Materialaufwand durchgeführt werden können. Zu jeder Projektidee erfahren Sie auf einen Blick, welche

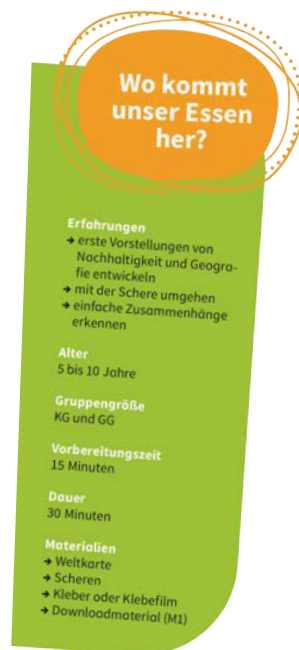
pädagogischen Ziele Sie mit dem jeweiligen Projekt erreichen können, für welches Alter und wie viele Kinder sich die Projektideen eignen, wie lange die Vorbereitung und die Durchführung des Projektes dauern und welche Materialien Sie benötigen. Tipp- und Wissenskästen geben Ihnen weitere Anregungen für die Umsetzung in die Praxis. Die Zeitangaben können nur ungefähre Angaben sein, denn letztlich kommt es darauf an, wie viele Kinder an dem Projekt teilnehmen und wie viel Zeit Ihnen im Tagesverlauf zur Verfügung steht. Ebenso können die Altersangaben nur Anhaltspunkte sein, denn Sie kennen Ihre Kinder am besten und wissen, über wie viel Vorerfahrung die Kinder beim Spielen, Bauen und Sich-Bewegen verfügen. Die Gruppengrößen werden unterschieden nach:

KG = Kleingruppen, also 2 bis 10 Kinder

GG = Großgruppen, also 10 und mehr Kinder

Möchten Sie sich tiefer gehend mit den Themen des Heftes beschäftigen, finden Sie auf Seite 16 weiterführende Literaturtipps.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Lesen dieses Heftes und bei der Durchführung der Ideen in Ihrer Kita oder Schule!



Inhalt und Projekte

Nachhaltig leben	3
»Wo kommt unser Essen her?« in Kita und Schule	7
Projekt 1 Wo kommt unser Essen her?	8
Projekt 2 Was wächst denn da?	9
Projekt 3 In meinem kleinen Apfel	10
Projekt 4 Backe, backe Kuchen	11
Projekt 5 Die Kuh macht Muh	12
Projekt 6 Ein Zuhause für Nützlinge	13
Projekt 7 Die richtige Reihenfolge	14
Projekt 8 Vom Ei zum Huhn und umgekehrt	15
Literatur zum Weiterlesen	16





Nachhaltig leben

WOHER KOMMT UNSER ESSEN?

Die Themen Klimawandel und Umweltschutz sind in aller Munde und kaum noch aus der öffentlichen Diskussion oder aus Gesprächen mit Freund_innen wegzudenken. Schnell ist man dabei auch bei Fragen rund um unser Essen, dessen Herstellungsprozesse und den Transportwegen.

Vieles, was wir wie selbstverständlich auf dem Wochenmarkt oder im Supermarkt einkaufen und was unseren Alltag versüßt, kommt aus Übersee. Mangos, Ananas, Bananen und auch Limetten zum Beispiel. Doch: Ein Kilogramm Limetten, das mit dem Schiff nach Deutschland transportiert wird, verursacht einen CO₂-Fußabdruck von rund 0,6 Kilogramm¹, kommt es dagegen mit dem Flugzeug, schlägt das mit 15,2 Kilogramm CO₂ zu Buche. Im Vergleich: Ein Kilogramm Zitronen, das mit dem Lastwagen aus Spanien nach Deutschland transportiert wird, ruft 0,4 Kilogramm CO₂ hervor.

Dabei soll hiermit nicht die Aussage gefällt werden, auf alles verzichten zu müssen. Die genaueren Hintergründe zu kennen, kann aber helfen, bewusster mit natürlichen Ressourcen umzugehen. Schaut man sich die obigen Zahlen an, wird deutlich, wie wichtig es ist, sich zu fragen, woher unser Essen kommt und auf welchem Transportweg. Muss es also die (teurere) Flugmango sein oder reicht eine, die mit dem Schiff nach Europa transportiert wurde? Kaufen wir unsere Äpfel aus Neuseeland oder vom Obstbauernhof um die

Ecke? Bewusstes Einkaufen kann bereits einen Unterschied machen, ohne dass man automatisch verzichtet. Überlegen Sie also gemeinsam, wo unsere Lebensmittel herkommen, was alles passierte, bis sie in unseren Kühlschrank gelangten, und ob es Alternativen gibt.

Dass das auf den ersten Blick gleiche Produkt durchaus unterschiedliche Transportwege haben kann und es große Unterschiede in der Herstellung gibt, dafür kann man auch schon Kinder sensibilisieren. Wie das mit Spaß und Kreativität gelingt, zeigen unsere acht Projektideen, die ich in diesem Heft für Sie zusammengestellt habe und die sich vielfach schon mit sehr jungen Kindern umsetzen lassen.

Vielleicht haben Sie jetzt Lust bekommen, die Emissionsbilanz Ihrer Einrichtung bzw. Schule (oder auch Ihre private) zu berechnen. Einen CO₂-Rechner finden Sie auf der Internetseite des Umweltbundesamtes². Ein Unterpunkt ist dort beispielsweise der Bereich Ernährung.

EINE KURZE KULTURGESCHICHTE DES ESSENS

Wenn man sich mit Lebensmitteln und Ernährung beschäftigt, ist es ebenfalls spannend, sich vor Augen zu führen, wie alles begann. Wagen wir also einen Blick zurück zu den Anfängen. Denn: Die Geschichte des Essens hängt eng mit der Geschichte der Menschheit zusammen. So hat die Ent-

¹ Christian Eigner: »Grüner leben nebenbei. Was jeder für Klima und Umwelt tun kann«, Berlin: Stiftung Warentest, 2021

² https://uba.co2-rechner.de/de_DE/ (letzter Aufruf: 17.10.2021)

deckung des Feuers den Speiseplan der Steinzeitmenschen stark verändert. Ähnlich bedeutsam mag auch die Entwicklung von Werkzeugen zur Nahrungsaufnahme zu sehen sein, konnte damit doch das Fleisch zerkleinert werden. Später dann ermöglichten Werkzeuge Ackerbau und das Verarbeiten von Getreide zu Mehl.

In der Jungsteinzeit (oder auch Neusteinzeit genannt) vollzog sich der Wandel von den Jägern und Sammlern hin zu Hirten und Bauern. Ackerbau und Viehzucht verdrängte die Nomadenkultur. Als Folge lebten erstmals größere Bevölkerungsgruppen zusammen, die gemeinsam Landwirtschaft und Vorratshaltung betrieben.

Ein Meilenstein in der Geschichte des Essens ist der Abbau von Salz. Das »weiße Gold« ist eines der ältesten Handelsgüter und ermöglichte es, Nahrungsmittel, wie beispielsweise Heringe, haltbar zu machen. Dies wiederum machte lange Seefahrten möglich, durch die Nahrungsmittel aus fernen Ländern in die Küchen Europas gelangten. Ohne die in Salz eingelegten Fische, hätte man keine langen Seefahrten unternehmen können, weil die Besatzung nicht genug zu essen gehabt hätte. So brachten die Spanier die Kartoffel aus den Hochanden mit, Mais und die Kaffeebohne kamen ebenfalls aus Mittelamerika nach Europa. Die Gier nach neuen Gewürzen wie Muskat, Nelken, Zimt oder Pfeffer, der damals mit Gold aufgewogen wurde, ließ die spanischen und portugiesischen Seefahrer neue Kontinente erobern. Auch Kolumbus war auf der Suche nach einem neuen Seeweg zu den »Gewürzinseln«, als er 1492 die Neue Welt entdeckte.

Ein weiterer bedeutender Schritt der Kulturgeschichte des Essens kam mit der industriellen Revolution: Lebensmittel konnten gekühlt und konserviert werden. Durch die maschinelle Kühlung war es von da an möglich, Rindfleisch und Bananen nach Europa zu verschiffen.

Schon anhand dieser kurzen Abhandlung wird deutlich, dass unsere Nahrungsmittel auch früher schon lange Wege zurückgelegt haben, dennoch lohnt sich im Angesicht der steigenden Weltbevölkerung und eines veränderten Klimas ein Blick auf kulinarische Essgewohnheiten und welchen Einfluss sie auf unsere Umgebung haben.

SELBST AKTIV WERDEN

Das Sachbilderbuch »Wo kommt unser Essen her?« von der in Berlin lebenden Illustratorin Julia Dürr lässt unterschiedliche Wege der thematischen Annäherung zu. Einerseits bietet es sich an, über die einzelnen Themen zu sprechen und gemeinsam zu schauen, welche Unterschiede es zwischen industrieller und kleinbetrieblicher Erzeugung gibt. Was kennen die Kinder aus ihrer eigenen Erfahrung? Befindet sich Ihre Einrichtung eher im ländlichen Raum, wo Bauernhöfe keine Seltenheit sind, dürften die Kenntnisse andere sein als bei Kindern, die in der Stadt wohnen und denen Landwirtschaft eher fremd sein könnte.

Andererseits können Sie sich den Grundgedanken des Buches zum Anlass nehmen und mit Ihren Kindern selbst zum_zur »Erzeuger_in« werden. Haben Sie die Möglichkeit, ein kleines Hochbeet anzulegen oder zumindest ein paar Blumentöpfe zu bepflanzen? Toll, denn auf diese Weise erfahren die Kinder ganz natürlich, woher ihr Essen kommt, und schlagen damit einen Bogen zu sämtlichen Doppelseiten des Buches. Auch erfahren die Kinder, dass es viel Arbeit ist und Geduld bedarf, bis die Früchte reif sind und geerntet werden können. So können Sie Verständnis dafür wecken, dass gute Lebensmittel ihren Preis haben.



Wenn Ihre Kita oder Ihre Schule über einen Garten verfügt, können Sie mit den Kindern auch schauen, welche Schädlinge und Nützlinge dort leben, und gemeinsam dafür sorgen, dass die Nützlinge sich in Ihrem Garten wohlfühlen. Blättern Sie zu den Seiten über die Äpfel und die Streuobstwiese und greifen Sie unsere Projektidee »Ein Zuhause für Nützlinge« auf. Oder Sie setzen einige Lieblingspflanzen von Nützlingen in die Erde. Schwarzer Holunder und Rosmarin bieten sich da an, erfüllen sie doch einen weiteren Zweck: Sie können den Rosmarin als Brotgewürz verwenden, aus den Holunderblüten Sirup bzw. aus den Holunderfrüchten Gelee kochen.