

Projekt: Agrarwirtschaft**Lernfeld 1: Lebensmittel produzieren****Lernfeld 2: Lebensmittel verarbeiten und vermarkten****Beteiligte Schülergruppen: 10 EIBE 1 (15 SchülerInnen)****Lehrkraft:** E.-L. Moderer**Stundenumfang:** ca. 120 h**Kurzbeschreibung:**

Die SchülerInnen beschäftigen sich in diesem Fachpraxisangebot mit der Herkunft und der Erzeugung von gesunden Lebensmitteln. Dies umfasst den Anbau und die Verwendung von Getreide, Kartoffeln (auch Zuckerrübe), ausgewählten Gemüsepflanzen, Obst sowie tierischen Erzeugnissen (Milch, Eier, Fleisch). Die Projekte stehen in Beziehung zum Lernbereich Ernährung und Hauswirtschaft, in dem die SchülerInnen einen Qualifizierungsbaustein erwerben können. Der Agrarkurs arbeitet diesem Qualifizierungsbaustein zu und versucht Zusammenhänge herzustellen. Die inhaltliche Verzahnung besteht seit letztem Schuljahr. Zur Anbahnung praktischer Fertigkeiten in der Agrarwirtschaft wurden in diesem Schuljahr im Schulgarten zwei verschiedene Sorten Kartoffeln gepflanzt. Daneben wurde sich in Gruppen abwechselnd den verschiedenen Agrarerzeugnissen zugewandt. Zur Veranschaulichung der vielfältigen agrarischen Erzeugnisse und ihrer Verwendung dienten in erster Linie großformatige Arbeitsmaterialien der i.m.a. (information.medien.agrar. e.V.) sowie der Hefte des AID (Allgemeiner Informationsdienst Verbraucherschutz Landwirtschaft).

Weiterhin wurden aber auch biologische Grundlagen der Ernährung (Nährstoffe und Vitamine, Energiebegriff, Verdauung, Blutkreislauf, Sinnesorgane, etc.) z.T. in Experimenten erfahrbar (s. Bild GV – Schmecken ohne Riechen?). Berechnungen (z.B. unter Verwendung von Nährwerttabellen ein gesundes Frühstück zusammenstellen bzw. ein gegebenes Frühstück auf seinen Nährwert hin untersuchen und beurteilen) schlossen sich an. Auch wurde die sogenannte Ampelkennzeichnung von Lebensmitteln hinterfragt und diskutiert. Zu diesen Themen dienten Arbeitsmaterialien aus dem Klett-Verlag und Internetrecherchen (z.B. DGE - Deutsche Gesellschaft für Ernährung) als Hilfe. Auf besonderen Wunsch hin wurden in einer Sequenz Schweineherzen sezirt (s. Bilder SH). Spaziergänge zur Umwelterziehung (Ansprache einiger Bäumen, Sträucher, Kräuter und Gräser) gehörten ebenfalls zum Themenkreis. Einige kleinere Obstbäume wurden beschnitten.

Ein Erkundungsgang in einen gut sortierten ansässigen Lebensmittelmarkt gab Anlass sich außer mit heimischen auch mit exotischen Früchten und Gemüsepflanzen zu beschäftigen (Infobroschüren waren im Markt erhältlich). Dabei konnte über die Vermarktung von Lebensmitteln und deren Präsentation im Supermarkt einiges erfahren werden.

Für die EIBE-Produktbörse wurde eine große dreidimensionale Lebensmittelpyramide gefertigt (s. Bild LP)

Verwendete Geräte/Materialien:

Gartengeräte, Arbeitskleidung, Präsentations- und Infomaterialien, Laborgeräte,

Kenntnisse/Fertigkeiten:

Biologische Grundlagen (Pflanze, Tier, Mensch), Herkunft und Erzeugung von Lebensmitteln, Gartenarbeit (Boden bearbeiten und verbessern, Beete anlegen und Kartoffeln pflanzen,), Obstbaumschnitt, präsentieren

Präsentation des Projektes:

Auf der EIBE-Produktbörse in Michelstadt (Odenwald) – Lebensmittelpyramide und ausgesuchte Quizfragen zu verschiedenen Agrarerzeugnissen - sowie auf EIBE-Infotag an der MES

Wichtige Erfahrungen:

Natürliche Grundlagen des Lebens durchdringen, den Mensch (Endverbraucher) als Teil natürlicher Kreisläufe erfahren und Abhängigkeiten erkennen, Abläufe in der Lebensmittelerzeugung nachvollziehen, natürliche Phänomene sehen und begreifen, experimentelles Arbeiten, präsentieren