Projekt «Unsere Pizza»: Reportage

Unsere Pizza: Fair, gesund – und lecker

«Meiner Klasse habe ich die Aufgabe gestellt, vier verschiedene Pizzas zu machen: die schweizerischste, die billigste, die gesündeste und die ökologischste», erinnert sich Flavien Marmillod an das Projekt, das er mit seiner 6. Primarklasse initiiert hat. Die motivierten Pizzaioli verwandelten sich umgehend in Konsumenten und es entstanden Pizzas, welche sämtliche Zutaten der Bildung für Nachhaltige Entwicklung enthielten.

Der grosse Tag ist gekommen: Mit 20 Franken in der Tasche gehen die vier Schülergruppen in die Stadt, um Einkäufe zu tätigen. Eine Premiere für einzelne Schülerinnen und Schüler! Sie müssen die Zutaten ihrer Pizza selbst einkaufen. Zunächst auf dem Markt, dann im Supermarkt. Die gemachte Erfahrung verstärkt zugleich Zusammenarbeit und individuelle Autonomie.

Auf dem Markt ist die Aufregung gross, alles scheint neu, die Produkte in den Auslagen, die Degustationen und der Kontakt zu den Marktleuten, die sich den Fragen stellen. Zurück in der Klasse wird abgerechnet, danach die Pizza zubereitet: Teig, Sauce, Zutaten und schliesslich der heiss ersehnte Augenblick: die Degustation. Bleibt noch die Frage, haben sich die Gruppen an die Kriterien für ihre Pizza gehalten?

Um dies zu überprüfen hat zuvor jede Gruppe ein Rezept geschrieben. Darin sind die Zutaten, deren Preis und der Ort des Einkaufs sowie die Kosten, die pro Person anfallen, enthalten. Der Herstellungsort ist auf einer geografischen Karte eingezeichnet.

Es zeigt sich, dass man für die billigste Pizza Produkte in grösseren Quantitäten kaufen muss. Dass für die ökologischste nicht nur die Herstellungsbedingungen, sondern auch der Herstellungsort, die Jahreszeit und Verpackung zu beachten sind. Und dass die gesündeste nicht nur vom Fettgehalt, sondern ebenso von der Ausgewogenheit ihrer Zutaten für die Ernährung abhängt. Alle diese Informationen zusammengenommen dienen zugleich als Zusammenfassung und Resultat. Am Schluss gehen alle stolz mit dem Rezeptbüchlein, das ihre erworbenen Kenntnisse enthält, nach Hause.

Fairness in der Küche: Die Pizzaioli in Aktion.

Schweizer Thon? Erdbeeren im Winter?

Wichtige Vorbereitungsarbeiten waren nötig, die bei den bestehenden Vorstellungen der Schülerinnen und Schüler ansetzten. Der Umstand, dass einige Nahrungsmittel vor allem in Fabriken hergestellt werden, dass es Schweizer Thon geben soll oder dass Erdbeeren das ganze Jahr wachsen sollen, diskutierte man ausführlich. «Für diese Grundlagen habe ich nicht so viel Zeit vorgesehen, aber schnell festgestellt, dass dieses Wissen bei vielen Schülerinnen und Schülern fehlt oder vertieft werden muss, damit das Gelernte auf guten Boden fällt», erkennt Flavien Marmillod rückblickend.

> **«Haben wir gefährdeten Thunfisch auf unserer Pizza?»**

Beim Studium geografischer Karten entdeckt die Klasse schliesslich die Möglichkeiten und Grenzen der Lebensmittelproduktion in der Schweiz. Gleichzeitig kann auch die Saisonalität der Produkte betrachtet werden wie auch der Umstand, dass viele Konsumgüter nicht zwingend aus der Schweiz stammen und manchmal einen langen Weg hinter sich haben. «Das sind wichtige Erkenntnisse auf unserem Weg gewesen», meint der Lehrer.

Abgeschlossen, aber nicht ausgeblendet

Einige Wochen nach Abschluss des Projekts beobachtet Flavien Marmillod zwei Schüler beim Gedankenaustausch vor der Bibliothek: «In diesem Buch steht, dass der rote Thon durch Überfischen bedroht ist», meint der eine. «Ich habe auch davon gehört», bestätigt der andere und fragt sich beunruhigt, «erinnerst du dich, ob wir ihn für die Pizza verwendet haben?» Obwohl abgeschlossen, ist das Projekt offenbar noch gut in den Gedanken dieser Schüler. Dies motiviert den angehenden Lehrer, auch weiterhin solche Projekte durchzuführen, welche die Schülerinnen und Schüler einbeziehen und für sie Sinn machen.

Projekt «Unsere Pizza»: Projektbeschrieb

Vom Marktplatz in die Schulküche

Selber einkaufen gehen und danach ein leckeres Menü kochen, sich dabei mit verschiedenen Ideen auseinandersetzen und Rezepte sammeln. Bei diesem Projekt können sich Schülerinnen und Schüler stets lebensnah mit dem Alltag und ihrer Rolle als Konsumierende auseinandersetzen.

Lernziele des Projekts

Ausser der Freude, welche die Wahl und Zubereitung der vier Pizzen bereitet, erlaubt das Projekt:

1. Das Teilen einer gemeinsamen konkreten und motivierenden Erfahrung.
2. Sich der Rolle und Verantwortung als Konsumierende bewusst zu werden.
3. Sich mit der landwirtschaftlichen Produktionsweise in der Schweiz, mit Saisonprodukten und Konsumgewohnheiten auseinanderzusetzen.
4. Die Verbindung zwischen Ernährung und Gesundheit herzustellen.
5. Soziale Folgen und Auswirkungen auf die Umwelt durch Importe abzuschätzen.
6. Die Kriterien der nachhaltigen Entwicklung bei der Wahl der Produkte zu berücksichtigen.

Ablauf des Projekts

Das Projekt dauerte vier Wochen. Die Länge der einzelnen Schritte hängt von den Beiträgen der Schülerinnen und Schüler ab.

1. Projekt präsentieren, Ideen und Vorstellungen der Klasse abholen.
2. Zu behandelnde Fragen festlegen, ihre Auswirkungen auf den Alltag der Schülerinnen und Schüler und deren Rolle darin erörtern.
3. Informationen in Verbindung mit Ernährung, Gesundheit, der geografischen Lage und der Geschichte der Schweiz recherchieren. Konsumgewohnheiten mit anderen Ländern vergleichen.
4. Den Konsum von Saisonprodukten respektive importierten Produkten kritisch betrachten. Auswahlkriterien für die Pizzen ermitteln.
5. Herkunft, Kosten und Umweltverträglichkeit der Produkte untersuchen.
6. Auswahl/Kauf der Zutaten, Zubereitung und gemeinsame Degustation.
7. Rezeptsammlung für Pizzen mit Angaben zur Herkunft der Zutaten erstellen.

Umgesetzte Aktivitäten

- Rezepte suchen, sich über die Herkunft der Zutaten informieren: Herkunftsort, Saisonalität.
- Produkte-Etiketten studieren. Produkte entsprechend einteilen. Überlegungen zur Nützlichkeit dieser Angaben anstellen.
- Schweizer Produktewerbung analysieren: Was wird mit welchen Mitteln in den Vordergrund gestellt? Ein fiktives Werbekonzept erstellen. Ökonomische Kriterien der Produktion untersuchen.
- Umweltverträglichkeit der Verpackung einzelner Produkte ermitteln.
- Die Ernährungspyramide vorstellen und sich über Grundlagen einer guten Ernährung unterhalten.

Entwickelte Kompetenzen

Transversale Kompetenzen: Zusammenarbeit, Offenheit für kulturelle und ethische Vielfalt, Fassen gemeinsamer Beschlüsse. Lernstrategien: die eigene Autonomie erweitern.
Kommunikationskompetenzen/Analyse: eigene Überlegungen anstellen, verschiedene Meinungen und Standpunkte erarbeiten, Vertreten der eigenen Meinung.
BNE-Kompetenzen: systemisches Denken, kritisches Denken, Partizipation, Handlungserfahrung.

Dimensionen der BNE

Wirtschaft: Kosten der Zutaten und Pizzen, Einkünfte der Produzenten, unterschiedliche Preise für Schweizer und ausländische Produkte, Unterschiede Markt – Supermarkt. Selbstversorgung im nationalen Rahmen, Rolle der Konsumierenden, der Werbung.
Soziales: Produktionsbedingungen in der Schweiz und ausserhalb. Unterschiedliche Saisonalität, Esskultur in der Schweiz und ausserhalb, ausgewogene Ernährung.
Umwelt: Belastung durch Importe, Produktionsbedingungen, Abfallproduktion.

Projektübersicht

Schulstufe: 5.–8. Klasse (Alter 9–12)
Dauer: ca. 10–20 Lektionen, je nach Vertiefungsgrad

Schlüsselwörter
Ernährung, Landwirtschaft, Gesundheit, Transport, Konsum, Werbung

Lehrplanbezug
Auswirkungen des menschlichen Verhaltens auf die Umwelt kennen lernen
– dabei ökonomische Instrumente identifizieren, die das Verhalten der Konsumierenden beeinflussen …
– dabei das Verhalten und die Verantwortung der Konsumierenden kritisch betrachten

Die Beziehung zwischen menschlichen Aktivitäten und der Raumordnung feststellen
Verschiedene Mittel der Kommunikation nutzen

Erweiterungsmöglichkeiten auf andere Schulstufen
Kindergarten/Unterstufe:
Grundvoraussetzungen des Lebens, Tiere auf dem Bauernhof, Ursprung und Kosten der Produkte, Rechtschreibung CH
Oberstufe:
CO_2-Abdruck, Analyse von Wirtschaftskreisläufen und Produktmarketing, …

Kontakt
Das Projekt wurde von Flavien Marmillod an der Villa-Thérèse-Schule in Freiburg realisiert.
Auskünfte: flavien.marmillod@fr.educanet2.ch

Projekt «Unsere Pizza»: Interview

«Es war nicht möglich, alles zu planen»

Man tut etwas Sinnvolles für die Zukunft, wenn man seinen Schülerinnen und Schülern die Gelegenheit gibt, sich mit gesellschaftlichen Problemen auseinanderzusetzen. Davon ist Flavien Marmillod überzeugt. In seinem Projekt lief zwar nicht alles wie geplant. Es brachte ihm aber Erfahrungen und Ideen, die er auch seinen Kolleginnen und Kollegen vermitteln möchte.

Wie kam es zu Ihrem Projekt?

Flavien Marmillod: Ich war mit Fragen zur Landwirtschaft beschäftigt und hatte grosse Lust, mit meiner Klasse das Thema «Selbstversorgung mit Lebensmitteln» anzugehen. Ein Thema, das alle betrifft. Im Rahmen meiner Ausbildung hatte ich die Aufgabe, eine gesellschaftlich relevante Fragestellung interdisziplinär anzugehen und in einem Projekt umzusetzen. Gerne hätte ich bei einer konkreten Erfahrung, welche die Klasse selbst gemacht hat, angeknüpft. Das ist im Rahmen eines Praktikums aber nur selten möglich. Mit Bezug auf die fächerübergreifenden Themen im Westschweizer Lehrplan (PER) erstellte ich einen Fahrplan für den groben Verlauf des Projekts. Dann sammelte ich verschiedene Pressebeiträge, die den Schülerinnen und Schülern verschiedene Standpunkte zur gestellten Frage vermitteln sollten.

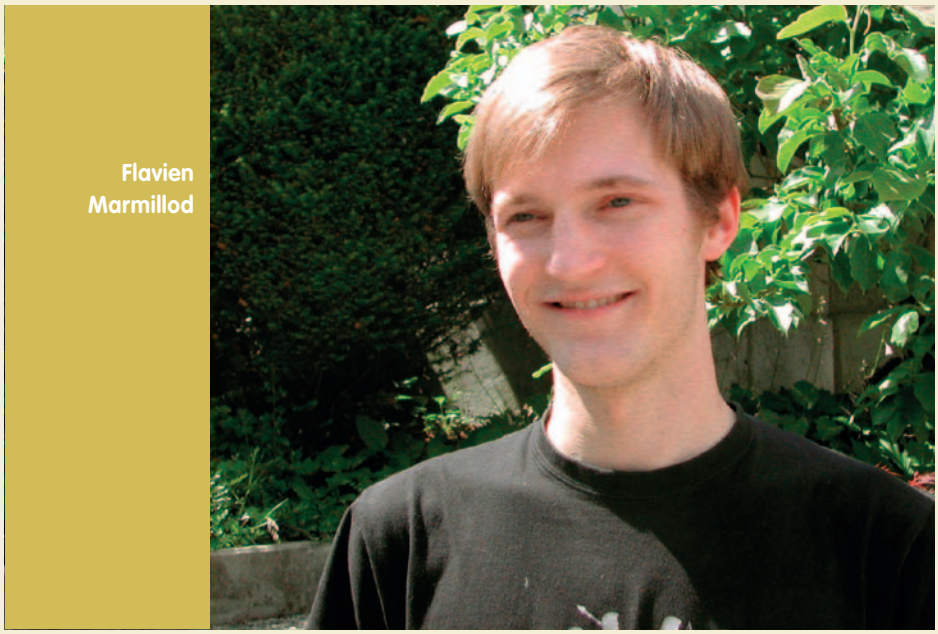
Wie konnten Sie die Klasse für das Projekt gewinnen?

So oft wie möglich habe ich versucht, die Schülerinnen und Schüler vor Problemsituationen zu stellen. Ich war mir auch bewusst, dass das Thema attraktiv gestaltet werden muss: Die Herstellung der Pizza am Schluss war eine grosse Motivation; sie hat die Arbeiten vorangetrieben.

Welche Schwierigkeiten sind Ihnen bei der Realisation des Projekts begegnet, wie haben Sie sie gemeistert?

Es war nicht möglich, alles zu planen. Genügend Handlungsspielraum ist nötig, um auf die Fragen der Schülerinnen und Schüler eingehen zu können. Mit einer Mind-Map verschaffte ich mir den Überblick. Sie zeigte auch weitere Wege auf, die ich verfolgen konnte. Schwierig waren die Integration der Fächer und die Überprüfung ihrer Lehrziele. Beim zweiten Mal würde ich das Projekt weniger intensiv und auf mehrere kürzere Abschnitte im Jahr verteilt durchführen. So könnte ich es jeweils zur gewünschten Zeit aktivieren und hätte genügend Zeit, um die Kinder und ihre Fortschritte zu beobachten. Damit könnte es auch besser in den Unterricht integriert werden.

«Es braucht genügend Handlungsspielraum, um auf die Fragen eingehen zu können.»



Flavien Marmillod

Was motiviert Sie, weiterhin BNE-Projekte zu entwickeln?

Im Vergleich zum Fachunterricht kann ich in einem BNE-Projekt eine gesellschaftliche Fragestellung besser in einen umfassenden Kontext stellen und verschiedene Mittel zur Beantwortung der Fragen einsetzen. Konkrete Aspekte, die für das Leben der Schülerinnen und Schüler wichtig sind, können behandelt werden. Als Lehrer gebe ich ihnen die Gelegenheit, sich selbständig mit wichtigen Fragen des Lebens auseinanderzusetzen, und kann damit etwas für die Zukunft tun.