

Greentopf Projects – Projekte zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung

Text: Aylin Akbeyik, Mohammed Ali,
Franziska Stöckli / st
Fotos: Greentopf Projects



Die Schülerinnen und Schüler...

- » können Gerichte unter Berücksichtigung von gesundheitlichen und ökologischen Aspekten auswählen und zubereiten.
- » können alltägliche Arbeiten organisiert und effizient ausführen.
- » können den Produktionsprozess von Gütern darstellen (...).



Im Frühjahr 2019 erschien das Kochbuch und Lehrmittel «Greentopf». Bei diesem Projekt standen – und stehen immer noch – stets die Schülerinnen und Schüler im Zentrum. Mit ihnen nahm die Geschichte ihren Anfang und findet in den «Greentopf Projects» ihre Fortführung. Ausgehend von der Idee und dem Inhalt des Buches entstand die Vision von Projekten, welche die ganzheitliche Betrachtung der Themenbereiche Ernährung, Gesundheit, Nachhaltigkeit zum Ziel haben. Der zentrale Fokus liegt dabei in der Förderung und Weiterentwicklung der über-

fachlichen Kompetenzen von Schülerinnen und Schülern aller Altersstufen, unter Berücksichtigung der persönlichen, schulischen und körperlichen Voraussetzungen.

Mit dem Konzept sollen sie in aktuellen, persönlichen wie auch gesellschaftlich relevanten Aspekten des Lebens erreicht werden. Die multisystemische Auseinandersetzung mit einem Inhalt und einer Fragestellung über einen längeren Zeitraum hinweg verfolgt die Absicht einer nachhaltigen Wirkung in der eigenen Lebenswelt, erreicht durch einen engen Praxisbezug.

Über das gemeinsame Tun, Erleben und Begreifen eignen sich die Lernenden Wissen an, wirken und reifen, kreieren und erschaffen daraus etwas Eigenes.

Die Schülerinnen und Schüler sollen als Individuum, als Gemeinschaft in einer Gruppe erleben, was sie mit Mut, Engagement und Kreativität in der Lage sind, zu schaffen und zu bewegen. Mit der Erfahrung von Selbstwirksamkeit, dem Erkennen der eigenen Bedeutung und des Beitrags, den sie als junge Menschen in einer herausfordernden Welt leisten können, sollen und werden sie gestärkt in die eigene Zukunft gehen.

Diese kreative Auseinandersetzung erfolgt nicht nur mit Kindern und Jugendlichen, sondern inklusive deren Familien, unter Miteinbezug von Schulen, Experten, Organisationen, Partnern aus den jeweiligen Fachgebieten.

Die Ideen decken die meisten Fachbereiche des Lehrplans 21 ab und werden auf der Plattform «Greentopf Projects» als Ergebnis oder Angebot veröffentlicht:

- Natur und Technik
- Räume, Zeiten, Gesellschaft
- Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
- Religionen, Kulturen, Ethik
- Bildnerisches, Textiles- und Technisches Gestalten
- Musik
- Bewegung und Sport
- Medien und Informatik
- Bildung für Nachhaltige Entwicklung
- Berufliche Orientierung
- Projektunterricht
- Überfachliche Kompetenzen

Zum Beispiel Greentopf Channel: Projekt zum Thema «Ernährung»

Die Idee hinter dem «Greentopf Channel» besteht darin, der allgegenwärtigen digitalen, multimedialen Entwicklung kreativ und bedürfnisorientiert nachzukommen. Ebenso ist es aber auch das Anliegen, unterschiedliche Ziel- und Altersgruppen zu erreichen, damit sie eigenständig – daheim oder in der Schule – angeleitet Rezepte nachkochen können. Dies gelingt, indem Gerichte – aus dem Lehrmittel Greentopf, mittels kurzen Videos als Tutorials für alle Interessierten online angeboten werden.



Dabei können sich die Schülerinnen und Schüler im Projekt selbst in den ihren Fähigkeiten und Interessen entsprechenden Aufgabenbereichen als Verantwortliche für Text, Food Styling, Moderation, Kamera, Ton, Schnitt und Gesamtorganisation einbringen und sich übergeordnet als Team positiv neu und anders erleben.

Weitere Informationen: www.greentopfprojects.ch



swch.ch

Sommercampus Schaffhausen, 19. – 21. Juli 2021

«Greentopf» – vegetarisch, vegan, vielseitig
Kursnummer 515



Rezeptvorlage als Worddokument unter
swch.ch/schulekonkret

Kochtutorial drehen

Verteilt in der Klasse oder in der Gruppe die nachfolgenden Rollen:

- Gesamtorganisation:
- Textverantwortung:
- Food Styling:
- Moderation:
- Kamera:
- Ton:
- Schnitt:



Habt ihr diese Aufgaben verteilt, geht es an die Umsetzung. Die nachfolgende Checkliste dient gleichzeitig als Ablauf und hilft, das ausgewählte Rezept mit einfachen Schritten als Kochvideo zu realisieren:

Allgemeine Organisation (Gesamtorganisation)	Wer	Wann
<input type="checkbox"/> Reservation Schulküche
<input type="checkbox"/> Erstellung Zeit-/Einsatzplanung
<input type="checkbox"/> Einkauf benötigte Lebensmittel
 Schreiben der Texte		
<input type="checkbox"/> Anmoderation
<input type="checkbox"/> Vorstellung Lebensmittel
<input type="checkbox"/> Erklärung Zubereitungsschritte
 Vorbereitung zur Moderation		
<input type="checkbox"/> Lernen der Texte
<input type="checkbox"/> Kamera- und Tontest
 Food Styling		
<input type="checkbox"/> Mise en Place der benötigten Zutaten
<input type="checkbox"/> Herrichten und Fotografieren des angerichteten Tellers (Musterteller)
 Kamera, Ton, Schnitt		
<input type="checkbox"/> Organisation und Test von zwei Kameras für zwei Einstellungen
<input type="checkbox"/> Organisation und Test von zwei Mikrofonen
<input type="checkbox"/> Installation und Vorbereitungen am Set
<input type="checkbox"/> Aufnahmeleitung
<input type="checkbox"/> Auswahl Videoschnittprogramm (beispielsweise iMovie)
<input type="checkbox"/> Schnitt Video mit Grafik und Musik

Videos an hello@greentopfchannel.ch zum Hochladen auf den YouTube-Kanal schicken.

Greentopf-Rezept

Rezepttitel

Anzahl



Portionen



Einheit



Zutaten



Anleitung

Allergene

Gluten

Milch

Zwiebel

Soja

Knoblauch

Ei

Senf

Nuss

Sesam

Sellerie

Erdnuss

Tipp