Lebe Gesund!

Fallstudie

FIELD TO SCHOOL

Zusammenfassung des Projekts

Im Frühjahr 2018 hat die Stanisław Karłowski Stiftung, in Kooperation mit der Zweigstelle Koszalin des Nationalen Zentrums für Agrikultur ein Bildungsprojekt namens „Lebe Gesund!" ausgeführt. Dieses ist auf Schüler*innen der regionalen Grundschulen ausgerichtet. Seit Start des Projektes erhalten Schulen einmal pro Woche Milch und Gemüse für Mittagessen von ausgewählten Bauernhöfen einschließlich der Stanislaw Karlowski Stiftung. Der Zweck der staatlich geförderten Aktion ist es, ein gesundes Essverhalten bei Kindern zu entwickeln, welches extrem wichtig ist während der intensiven Wachstumsphase. Das Ziel des Projektes war es eine Verbindung zu Schulen herzustellen, um Kindern Verständnis für die Herkunft Ihrer Lebensmittel zu ermöglichen.

Während der Bauernhofbesuche haben Kinder die Möglichkeiten Orte zu entdecken, an denen gesundes Essen produziert wird. Sie lernen auf Tiere aufzupassen, ihnen angemessene Lebensbedingungen zu bieten und sie glücklich zu machen. Während der Workshops erwerben die Kinder neue, spannende und übertragbare Fähigkeiten, die ihr Schulwissen ergänzt. Wissenschaft auf dem Bauernhof ist eine faszinierende Entdeckung und die Schüler*innen lernen dabei etwas über die Ökologie der Landwirtschaft. Die Bildungsworkshops werden an das Alter und die Bedürfnisse der Teilnehmenden angepasst.

Wer beteiligt ist?

Die zwei Hauptpartner sind die Stanisław Karłowski Stiftung und die Zweigstelle Koszalin des Nationalen Zentrums für Agrikultur. Eine Vielzahl von Schulen aus der Region haben bereits an dem Projekt teilgenommen. Die Workshops wurden von Mitarbeitenden der Bildungsabteilung der Stanislaw Karlowski Stiftung durchgeführt.

Wichtige Schritte

Im April 2018 haben Schulen ihr Interesse an dem Projekt des Nationalen Zentrums für Agrikultur zum Ausdruck gebracht. Die Besuche wurden im Mai und Juni 2018 ausgetragen. Der Tagesbesuch auf dem Bauernhof bestand aus drei Bildungsworkshops Während des ersten Workshops mit dem Titel „Vom Gras zur Milch“ lernten die Schüler*innen etwas über das Pflanzenwachstum in der Weide, sie haben sich die Kühe angeschaut, deren Milch probiert und sprachen über die Rolle der Produkte in unserem täglichen Speiseplan.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Im zweiten Workshop mit dem Titel „Vom Korn zum Brot“ haben die Kinder über verschiedene Typen des Getreides gesprochen, das in Ihrer Region wächst, sie mahlten das Korn für Mehl und dann haben alle Kinder ihr eigenes Brötchen gebacken.

Als Teil des dritten Workshops “Vom Feld zum Tisch” haben die Kinder Gärten besucht und Gemüse geerntet für das Mittagessen. Der Aufenthalt auf der Farm endete mit einem gemeinsamen Mittagessen, das aus Milch, Käse, Gemüse aus unseren Gärten und den selbst gebackenen frischen Brötchen bestand.

Wie sind die Kinder beteiligt?

Bevor die Schüler*innen auf den Bauernhof kamen, haben sie das Thema „Gesundes Essen“ in der Schule diskutiert. Die Schüler*innen waren in alle Workshops involviert und Lehrende wurden ermutigt das Gelernte in Ihren Klassenräumen nach dem Besuch nachzubereiten.

Wie ist das Projekt mit Nahrungsmitteln und Landwirtschaft verbunden?

Der Fokus des Projekts ist gänzlich assoziiert mit dem Thema Landwirtschaft und Ernährung. Auf der einen Seite erhalten Schüler*innen Milch und Gemüse an Schulen und auf der anderen Seite, lernen sie durch die Teilnahme an den oben beschriebenen Workshops, woher das Essen herkommt.

Wie ist das Projekt mit dem Lehrplan der Schule verknüpft?

Das Wissen, das an dem Bauernhof erworben wird, kann im Biologieunterricht verwendet werden, einschließlich der Wissenschaft von Tieren, Pflanzen und Menschen. In Umweltwissenschaft und Geografie können spezifische Teile des Ackerbaus und ökologischen Landwirtschaft besprochen werden. Zudem ergänzt das Projekt eine Vielzahl von zusätzlichen Bildungsinnhalten, wie gesunde Ernährung, Esskultur und die Vermittlung eines ausgewogenen Speiseplans.

Positive Ergebnisse

Die Schüler*innen und Lehrkräfte, die an dem Projekt teilgenommen haben, waren sehr beeindruckt von den Geschehnissen auf einem Bauernhof. Sie probierten biologisch angebautes Gemüse, hatten die Möglichkeit eigenes Essen zu kochensowie frische Milch direkt von der Kuh zu probieren!

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union