



**MEHR
WISSEN!
MEHR TUN!**



„Mehr wissen! Mehr tun!“
c/o Fields Corporate Responsibility

Jasson Jakovides
Mitglied des Nationalkomitees der
UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“
c/o Fields Corporate Responsibility
Karlplatz 7
10117 Berlin

Tel.: 030. 280 99 82-220
Fax: 030. 280 99 82-222
E-Mail: jakovides@fields.de

www.mehr-wissen-mehr-tun.de

Berlin, 13. Oktober 2016

„Essen statt vergessen“

Ein Bildungsprojekt zur biologischen Vielfalt

Gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt unter dem Az: 30405

- Abschlussbericht -

von Ilona Böttger, Ellen Witte, Jasson Jakovides

eine Initiative von

FIELDS
Corporate Responsibility

gefördert durch



Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

www.dbu.de



Dieser Abschlussbericht kann über
Fields Corporate Responsibility bezogen werden:

Fields Corporate Responsibility
Karlplatz 7
10117 Berlin

FIELDS
Corporate Responsibility

06/02		Projektkennblatt der Deutschen Bundesstiftung Umwelt			
Az	30405	Referat	43/0	Fördersumme	119.800 €
Antragstitel		„Essen statt vergessen – Umweltbildung zur Vielfalt alter Nutztiere und Nutzpflanzen in Schulhorten“			
Stichworte					
Laufzeit		Projektbeginn		Projektende	
4 Jahre		01.08.2012		31.07.2016	
Projektphase(n)		3			
Zwischenbericht		29.07.2013			
Vorläufiger Abschlussbericht		19.04.2016			
Abschlussbericht		05.10.2016			
Bewilligungsempfänger		Jasson Jakovides c/o Fields Corporate Responsibility Karlplatz 7 10117 Berlin		Tel 030.280 99 82 20 Fax 030.280 99 82 222	
				Projektleitung Ilona Böttger	
				Bearbeiter Ellen Witte	
Kooperationspartner		Slow Food Deutschland e.V., 10117 Berlin 40 Köchinnen, Köche, Produzenten und Produzentinnen aus ganz Deutschland 9 Horte und Bildungseinrichtungen in BE, BB, HH, SH, NI			
Zielsetzung und Anlaß des Vorhabens					
<p>Das Vorhaben richtet sich an sechs- bis zwölfjährige Kinder in Schulhorten sowie die breite Öffentlichkeit. Vor dem Hintergrund der bundesweiten Kommunikationsinitiative „Mehr wissen! Mehr tun!“ zur UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ sollen die Kinder für Aspekte der biologischen Vielfalt und der Bewahrung dieser sensibilisiert werden. Das Projekt zielt darauf ab, bereits bei einer sehr jungen Zielgruppe einen nachhaltigen Lebensstil anzustoßen. Inhaltlicher Kern sind alte Nutzpflanzen und seltene Nutztierassen. Über gemeinschaftliches Kochen, das Anpflanzen in Beeten und den Besuch verschiedener Lernorte wird das Thema Biodiversität in verschiedenen thematischen Facetten kennengelernt, in handlungsorientierter Weise entdeckt und durch die mehrfache Befassung mit dem Thema stärker im Bewusstsein der Kinder verankert. Darüber hinaus werden Erwachsene über ein projektbezogenes Kochbuch für biologische Vielfalt in der Küche interessiert und das Netzwerk von den am Kochbuch teilnehmenden Köchen und Produzenten gestärkt.</p>					
Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erste Pilotphase: Fünf Horte (in BE, BB, HH, SH und NI) haben „Essen statt vergessen“ mit eigens für das Projekt entwickelten Materialien und Vor-Ort-Unterstützung durch Fields an jeweils 5-7 Terminen von Februar bis Juli 2015 umgesetzt. ▪ Die eingesetzten Arbeitsmaterialien und weitere Aktionsmöglichkeiten wurden auf Basis unserer Erfahrungen in einem Umsetzungshandbuch zusammengefasst. ▪ Zweite Pilotphase: Fünf weitere Horte (in BE, BB, HH, SH und NI) haben das Projekt weitgehend in Eigenregie mithilfe des Handbuchs umgesetzt, punktuell wurden sie vor Ort durch Fields unterstützt. ▪ Die Erfahrungen der zweiten Pilotphase wurden in einer Überarbeitungsschleife in das Handbuch eingearbeitet. Dieses steht nun zum kostenlosen Download auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ bereit, auf der für „Essen statt vergessen“ ein eigener Bereich angelegt wurde. Mit einer Infomail über das Handbuch an einen Verteiler mit über 6.000 Adressen von Horten, Trägern und pädagogischen Institutionen wurde das Angebot breit gestreut. ▪ Evaluation: Die Umsetzung des Projekts wurde in Zusammenarbeit mit den teilnehmenden Horten evaluiert. ▪ Zur weiteren Multiplikation des Projekts sowie der Arbeitsmaterialien wurden drei Multiplikatoren-Workshops in B, BY und TH mit rund 40 Teilnehmern durchgeführt. 					
<small>Deutsche Bundesstiftung Umwelt • An der Bornau 2 • 49090 Osnabrück • Tel 0541/9633-0 • Fax 0541/9633-190 • http://www.dbu.de</small>					

- **Kochbuch:** Für die Vermittlung des Themas biologische Vielfalt an ein breiteres Publikum wurde „Das große ‚Essen statt vergessen‘ Kochbuch der alten Sorten und Nutztiere“ erstellt. Auf rund 300 Seiten werden 40 Köche und Produzenten entlang einer „Deutschlandtour zu Entdeckern und Bewahren“ portraitiert. Das Kochbuch entstand in Abstimmung mit Slow Food Deutschland sowie im Austausch mit Vereinen zum Erhalt alter Sorten wie dem VEN und dem VERN. Das Kochbuch wurde im ersten Schritt auf obiger Webseite veröffentlicht sowie in einer Auflage von 150 Exemplaren gedruckt (ISBN-Nummer 978-3-9818057-1-0).
- Zusätzlich wurde ein „**Alte Sorten Atlas**“ mit einer Übersicht zu 50 alten Sorten und bedrohten Nutzierrassen erstellt, der perspektivisch auf der Webseite eingestellt und kontinuierlich ausgebaut werden kann.
- Die begleitende **Öffentlichkeitsarbeit** zum Projekt führte zu vielen Medienberichten über die unterschiedlichen Projektelemente.

Ergebnisse und Diskussion

Hortprojekt

- Obwohl das Projekt später als geplant startete, konnten die Module im geplanten Umfang realisiert werden.
- Das Thema Biodiversität hat durch „Essen statt vergessen“ Einzug in die Bildungsarbeit von Horten gehalten, ist im Umsetzungs-handbuch systematisch aufbereitet und damit auch für weitere Bildungsbereiche verfügbar. Es ist in hohem Maße anschlussfähig an die alltägliche pädagogische Arbeit in den Horten und bietet vielfältige Andockmöglichkeiten für die Kita ebenso wie an curriculare Inhalte in der Schule.
- Das didaktische Konzept ist aufgegangen. Das handlungsorientierte Vorgehen bewirkt, dass sich die Kinder sehr schnell auf die Themen einlassen, an allen Aktivitäten interessiert und motiviert mitmachen und dabei vieles rund um Biodiversität und alte Sorten erfahren. Deutlich erkennbare Lernerfolge werden scheinbar spielerisch und fast nebenbei erzielt. Gerade das niedrigschwellige Angebot führt zu einer hohen aktiven Beteiligung der Kinder.
- Der Wirkungsgrad des Projekts reicht weit über die Zielgruppe der Hortkinder hinaus. Auch Pädagogen, Eltern und das Umfeld (Lernorte) werden für Biodiversität und alte Sorten sensibilisiert und interessiert.
- Die schnelle Abfolge der Projektmodule in den Horten inklusive der intensiven Vor- und Nachbereitung sowie der Beschaffung alter Sorten war nur durch eine umfangreiche Unterstützung durch Fields möglich.
- Köche für die Horte zu gewinnen – wie in der konzeptionellen Überlegung angelegt, hat sich aufgrund der hohen Arbeitsbelastung der Köche als schwierig herausgestellt und konnte nur zum Teil realisiert werden.

Umsetzungshandbuch

- Die Erarbeitung des Handbuchs hat viel Zeit in Anspruch genommen, da die Bandbreite der behandelten Themen sehr groß und die Erfahrungen in den Horten überaus vielfältig waren. Im Ergebnis sind Substanz und Ausmaß der Materialien weit umfangreicher geworden als ursprünglich geplant. Es sind viele Ideen und Möglichkeiten der weiteren Umsetzung der Module aufgenommen, die sich auf die konkreten Rahmenbedingungen der unterschiedlichen Einrichtungen und Lernorte beziehen.
- Die Materialien und Aktionsideen im Handbuch gehen weit über das hinaus, was im Rahmen eines Projektdurchlaufs realisiert werden kann und sind für eine längerfristige Arbeit zum Thema angelegt.
- Das Handbuch wird außerordentlich gut von der Bildungspraxis angenommen und häufig weiterempfohlen, denn die darin zur Verfügung gestellten Materialien, Vorlagen und Ideen sind direkt ein- und umsetzbar.
- Als Hürde werden die für die Umsetzung erforderlichen personellen und finanziellen Ressourcen gesehen. Das bezieht sich insbesondere auf die intensive Vor- und Nachbereitung der Kochmodule, der Lernortbesuche und auf die Beschaffung der alten Sorten.

Multiplikatoren-Workshops

- Die Pädagogen, die an den Multiplikatoren-Workshops (BE, BY, TH) teilgenommen haben, tragen zur Implementierung des Themas Biodiversität in Horten bei. Der Workshop hat sie für das Thema motiviert und ihnen viele Anregungen gegeben, es in der Bildungspraxis umzusetzen. Fast alle werden das Thema aufgreifen, dazu die Materialien im Handbuch nutzen und dieses anderen weiterempfehlen.
- Bei allen Teilnehmern bestand großes Interesse daran, Bezugsquellen für alte Sorten und Samen zu erhalten, denn die im Umsetzungshandbuch aufgeführten Adressen wurden nur im Umfeld der Horte recherchiert, in denen die Pilotierung stattfand.
- Es wurde großes Interesse an einer Ausweitung der Materialien formuliert. Denkbar sei das in Richtung der Themen „Wild- und Unkräuter“ und alte Nutzierrassen aber auch in Richtung anderer Zielgruppen.
- Die benötigten finanziellen Ressourcen für die Umsetzung des Projekts wurden als größte Hürde bei der Realisierung gesehen.

Kochbuch

- Die Bereitschaft der 40 Köche und Produzenten, am Kochbuch mitzuwirken, verweist auf die Aktualität des Themas und ihr Interesse ihr Wissen und ihre Erfahrungen an andere weiter zu geben.
- Das Kochbuchstößt überall auf sehr großes Interesse, die Nachfrage danach ist hoch.
- Eine Zusammenarbeit mit einem Verlag erwies sich im Verlauf der Verhandlungen zunehmend schwieriger, zumal die konzeptionelle Arbeit bereits fortgeschrittenen war. Auch die hohen Eigenkosten, die von den Verlagen als Bedingung für eine Zusammenarbeit genannt wurden, stellten eine große Hürde dar.

Alte Sorten Atlas

- Mit 50 Sorten und Rassen ist eine Basis für einen „Alte Sorten Atlas“ erstellt. Die Identifikation der alten Sorten und die Zuteilung zu bestimmten Regionen haben sich als schwierig herausgestellt; viele Sorten sind lokal nicht zuordenbar.
- Eine Veröffentlichung des Atlas auf der „Mehr wissen! Mehr tun!“ Seite ist nicht erfolgt, da der Aufwand für die Erstellung und den Einbau in eine online Datenbank deutlich höher ist, als ursprünglich angenommen. Es besteht ein großes Interesse an Bezugsquellen, so dass eine Erweiterung des Atlas zu empfehlen ist.

Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation

Auszeichnung von „Essen statt vergessen“ als Werkstatt N-Projekt vom Rat für Nachhaltige Entwicklung; Auszeichnung des Kochbuchs als Beitrag zur UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ und Einreichung; Einreichung des Projekts „Essen statt vergessen“ im Wettbewerb der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“; gute Medienresonanz durch Berichterstattungen und Publikationen in Zeitungen, auf Facebook, auf den Homepages der Horte, im Kundenmagazin der Bio Company und auf der Webseite von Fields; weitere Streuung durch Partner und Akteure, die das Projektangebot (Workshop, Kochbuch, Handbuch) in Newslettern etc. aufgegriffen haben; Präsentation während der DBU Tagung „Bildung für Nachhaltigkeit in Zeiten großer Herausforderungen“

Fazit

Das Projekt „Essen statt vergessen“ trifft mit seinen vielfältigen und nachhaltigkeitsorientierten Themen den Nerv der Zeit. Es ist in hohem Maße anschlussfähig an die Arbeit mit Kindern in Horten und anderen Bildungseinrichtungen. In den zehn Horten, in denen „Essen statt vergessen“ durchgeführt wurde, entstanden neue Ideen, Folgeaktivitäten wurden angestoßen. Das Umsetzungshandbuch stieß auf große Resonanz, der Wunsch nach einer Druckversion wurde immer wieder formuliert. Die Multiplikatoren aus den Workshops (Berlin, Bayern, Thüringen) tragen zur Verbreitung Themas Biodiversität bei. Die Basis für einen „Alte Sorten Atlas“ ist erstellt und könnte perspektivisch in die „Mehr Wissen! Mehr Tun!“-Seite so eingebaut werden, dass er Interessierten Bezugsquellen aufzeigt. Die Erstauflage von 150 Exemplaren des Kochbuchs ist bereits vergriffen und wegen der großen Nachfrage ist eine zweite Auflage bereits in Planung. Die Ergebnisse und Resonanzen haben unsere Erwartungen an das Projekt weit übertroffen!

Inhaltsverzeichnis

- 1. Zusammenfassung**
- 2. Einleitung**
- 3. Projektaktivitäten Hortprojekt**
 - 3.1. Verlauf des Projekts nach Projektmodulen
 - 3.2. Allgemeine Eindrücke aus der Arbeit in den Modulen
 - 3.3. Projektaktivitäten (bis Juli 2013)
 - 3.4. Planung und Durchführung ersten und zweite Umsetzungsphase (August 2013 - März 2016)
 - 3.5. Durchführung im Hort der Grundschule „Grüner Campus Malchow“, Berlin
 - 3.6. Durchführung im Hort „Mühlenbecker Land Kids“, Mühlenbeck
 - 3.7. Durchführung im „DRK Bildungshaus Eenstock“, Hamburg
 - 3.8. Durchführung in der „AWO Kita Freudenthalstraße“, Hannover
 - 3.9. Durchführung in der Betreuungsklasse der „Grundschule Hetlingen“, Hetlingen
 - 3.10. Durchführung des Projekts anhand des Handbuchs
- 4. Evaluation des Hortprojekts**
 - 4.1. Erfahrungen von Fields
 - 4.2. Auszug aus der Evaluation mit den teilnehmenden Einrichtungen
 - 4.3. Zentrale Learnings
- 5. Umsetzungshandbuch**
 - 5.1. Ziel
 - 5.2. Inhalt und Aufbau
 - 5.3. Verbreitung
- 6. Multiplikatoren-Workshops**
 - 6.1. Idee und Konzept
 - 6.2. Exemplarischer Ablauf Multiplikatoren-Workshop
 - 6.3. Planung und Durchführung
 - 6.4. Berlin – der Auftakt
 - 6.5. Oberelsbach – Erweiterung durch Lernortbesuche
 - 6.6. Sondershausen – Ein besonderer Workshop Ort
 - 6.7. Feedback der Teilnehmenden
 - 6.8. Fazit zu den Workshops
- 7. Erstellung und Veröffentlichung des Kochbuchs**
 - 7.1. Konzept
 - 7.2. Vorgehensweise
 - 7.3. Publikation des Kochbuchs und Resonanz
- 8. Alte Sorten Atlas**
 - 8.1. Inhalt
 - 8.2. Vorgehensweise
 - 8.3. Ausbau
- 9. Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation**
 - 9.1. Internetauftritt über „Mehr wissen! Mehr tun!“
 - 9.2. Bekanntmachung über weitere Kanäle
 - 9.3. Aufmerksamkeit in den Medien
 - 9.4. Weitere Planung der Öffentlichkeitsarbeit
- 10. Fazit und Weiterentwicklung**

Anhang

A. Recherche und Vorbereitungen

- A1. Recherche potentieller Partner (Lernorte)
- A2. Telefonansprache Leitfaden
- A3. Recherche Magazine Buchvorstellung

B. Infomaterial

- B1. One Pager und Projektplakat
- B2. Pressemitteilung Kochbuch
- B3. Basispräsentation (Auszug)
- B4. Infolyer für Kinder und Pädagogen
- B5. Workshop-Flyer
- B6. Projektdokumentationen (Auszug)

C. Evaluation

- C1. Evaluation
- C2. Fragebogen
- C3. Leitfadeninterview
- C4. Tabelle Ergebnisse der Leitfadeninterviews
- C5. Tabelle Ergebnisse der Fragen mit Skalenbewertung

D. Presseclippings

Zeitungsartikel, Webseiten, Facebook-Posts

E. Alte Sorten Atlas

F. Multiplikatoren-Workshop

- F1. Beispiel Teilnehmerbescheinigung
- F2. Feedback Bogen für Teilnehmer
- F3. Skript Impuls „Biologische Vielfalt und alte Sorten“

Umsetzungshandbuch

Das große „Essen statt vergessen“ Kochbuch der alten Sorten und Nutztiere

Verzeichnis von Bildern, Zeichnungen, Grafiken und Tabellen

Abbildung 1: Verlauf des Projekts nach Projektmodulen	S. 17
Tabelle 1: Gesamtübersicht über Projektaktivitäten	S. 28
Tabelle 2: Übersicht der Projekttermine im Hort der „Grundschule Grüner Campus Malchow“	S. 29
Tabelle 3: Übersicht der Projekttermine im Hort „Mühlenbecker Landkids	S. 30
Tabelle 4: Übersicht der Projekttermine im „DRK Bildungshaus Eenstock“	S. 31
Tabelle 5: Übersicht der Projekttermine in der „AWO Kita Freudenthalstraße“	S. 32
Tabelle 6: Übersicht der Projekttermine in der Betreuungsklasse der „Grundschule Hetlingen“	S. 33
Tabelle 7: Übersicht der Projekttermine der zweiten Phase	S. 34
Tabelle 8: Exemplarischer Ablauf Multiplikatoren-Workshop	S. 49
Tabelle 9: Exemplarischer Aufbau einer Kochbuch Einheit zu einer alten Sorte oder Rasse	S. 61
Tabelle 10: Übersicht „Essen statt vergessen“ Posts auf eigenem Facebook Account	S. 64

1. Zusammenfassung

Der Abschlussbericht zu dem von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt geförderten Projekt (AZ 30405) „Essen statt vergessen“ umfasst eine Beschreibung der Projektaktivitäten in den teilnehmenden Horten, eine dazugehörige Evaluation, einen Bericht über die Erstellung und Resonanz zum Umsetzungs-handbuch für Pädagogen und Pädagoginnen sowie eine Ausführung zum Konzept der Multiplikatoren-Workshops, den Ergebnissen und Erfahrungen. Außerdem wird die Arbeit und Resonanz zum „Essen statt vergessen“-Kochbuch und zum „Alte Sorten Atlas“ beschrieben und ausgewertet. Darüber hinaus wird die begleitende Öffentlichkeitsarbeit zum Projekt abgebildet.

Hortprojekt

Im Bildungsprojekt „Essen statt vergessen“ haben Kinder im Alter zwischen 5 und 12 Jahren aus 10 Hortgruppen in fünf Bundesländern (Berlin, Brandenburg, Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein) teilgenommen. Vor dem Hintergrund der bundesweiten Kommunikationsinitiative „Mehr wissen! Mehr tun!“ zur UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ sollten die Kinder für Aspekte der biologischen Vielfalt und deren Bewahrung sensibilisiert werden.

Das Projekt zielte darauf ab, bereits bei einer sehr jungen Zielgruppe einen nachhaltigen Lebensstil anzustoßen. Inhaltlicher Kern von „Essen statt vergessen“ sind alte Nutzpflanzen und seltene Nutztier-rassen. Über gemeinschaftliches Kochen, das Anpflanzen im Schulgarten und den Besuch verschie-dener Lernorte wurde das Thema Biodiversität handlungsorientiert in verschiedenen thematischen Facetten kennengelernt, methodisch vielfältig bearbeitet und durch die mehrfache Befassung mit dem Thema stärker im Bewusstsein der Kinder verankert.

Obwohl das Projekt erst später als ursprünglich geplant gestartet ist, konnten die Module im vorge-sehenen Umfang durchgeführt werden. Anpassungen des ursprünglichen Antrags wurden im Bericht an die DBU im Dezember 2014 ausgeführt und entsprechend umgesetzt. Das Bildungsprojekt in den Horten wurde in zwei Umsetzungsphasen durchgeführt. In der ersten Pilotphase von Februar bis Juli 2015 in fünf Horten wurde die Vorbereitung und Durchführung der Module mit eigens entwickelten Materialien komplett durch Fields realisiert. Das erarbeitete Konzept sowie die eingesetzten Arbeitsvorlagen wurden dabei im Hinblick auf ihre Praxistauglichkeit erprobt. In der zweiten Pilotphase arbeiteten die Horte mit den Materialien und Vorlagen des Umsetzungshandbuchs weitgehend ohne die Vor-Ort-Unterstützung durch Fields. Hier wurde überprüft, inwieweit sich das Projekt mit den Informationen und Materialien des Handbuchs in Eigenregie durchführen lässt.

Insgesamt lässt sich festhalten, dass das Ziel des Hortprojekts „Essen statt vergessen“, Kinder mit nach-haltigem Denken und Handeln in Berührung zu bringen und sie, ebenso wie möglichst viele zugehörige Erwachsene, vom sinnstiftenden Nutzen biologischer Vielfalt zu überzeugen, weit über die intern gesetzten Erwartungen erfüllt wurde. Der Anstoß durch „Essen statt vergessen“ hat in fast allen Horten zu intensiver Befassung mit dem Thema und zu Folgeaktivitäten in Sachen biologischer Vielfalt geführt.

Die verschiedenen Rahmenbedingungen und Gegebenheiten in den einzelnen Horten führten zu vielfältigen Erfahrungen und Erkenntnissen bezüglich der Umsetzung des Projekts, wobei folgende Erkenntnisse hervorgehoben werden können:

Inhalt und Aktualität des Themas

- Biologische Vielfalt ist in hohem Maße anschlussfähig an die alltägliche Arbeit in den Horten und dockt an viele Themen sowie Alltagskompetenzen an. Zudem bietet das Projekt auch vielfältige Anknüpfungspunkte an curriculare Inhalte in der Schule.

- Viele Pädagogen haben die Themen Biodiversität, Kochen und Pflanzen, angestoßen durch das Projekt, für sich (neu) entdeckt und werden auch zukünftig das Thema Biodiversität in ihre Bildungsarbeit als festen Bestandteil mit aufnehmen.
- Die Arbeit mit den Kindern hat gleichzeitig auch viele Eltern und ErzieherInnen neu mit diesen Themen in Berührung gebracht und sie für „alte Sorten“ sensibilisiert. Auf großes Interesse stießen die Rezepte aus dem Kochmodul.
- Das Thema alte Sorten hat in den letzten Jahren an Popularität gewonnen, wobei es allerdings keine einheitliche Definition dafür gibt.
- Die Beschaffung alter Sorten gestaltet sich für den Verbraucher schwierig.

Didaktik

- Das didaktische Konzept ist aufgegangen. Das handlungsorientierte Vorgehen bewirkt, dass sich die Kinder sehr schnell auf die Themen einlassen, sich an allen Aktivitäten interessiert und motiviert beteiligen und gleichzeitig Wissen und Erfahrungen zu den Themen erwerben.
- Die positive Resonanz der Kinder erfolgte auch deshalb, weil das Thema alte Sorten niedrigschwellig angegangen wurde. Kinder allgemein, insbesondere aber auch solche aus einem sozial schwierigen Umfeld, haben oft bereits Schwierigkeiten dabei, herkömmliche Obst- und Gemüsesorten zu benennen und zu beschreiben. Für sie sind diese Sorten auf genau so unbekannt wie alte, vergessene Sorten.

Wirkung

- Das Thema Biodiversität hat durch „Essen statt vergessen“ einen Platz in der Hortarbeit erhalten und durch die systematische Aufbereitung im Handbuch einen wichtigen Beitrag dazu beigesteuert, in der Bildungsarbeit einen festen Platz zu erhalten.
- Alle beteiligten Einrichtungen werden auch zukünftig das Thema weiter realisieren, sie haben darüber hinaus bereits neue Ideen für Projekte entwickelt und diverse Folgeaktivitäten wurden angestoßen.
- Der Wirkungsgrad des Projekts geht weit über die Zielgruppe der Hortkinder hinaus. Auch Pädagogen, Eltern und das Umfeld (Lernorte) wurden für das Thema sensibilisiert. Einrichtungen der Umgebung (Bio-Supermärkte, Biohöfe etc.) sind an den Aktivitäten und einer dauerhaften Vernetzung interessiert.

Umsetzung

- Köche für das Hortprojekt zu gewinnen, wie es in unseren konzeptionellen Überlegungen angelegt wurde, hat sich aufgrund der hohen Arbeitsbelastung der Köche als recht schwierig herausgestellt. Viele der kontaktierten Köche fanden aber die Idee des Projekts sehr sinnvoll und gelungen. Sie haben uns mit Tipps und Kontakten zu lokalen Bezugsquellen unterstützt.
- Die schnelle Abfolge der einzelnen Projektmodule war nur auf Grund der umfangreichen Unterstützung durch Fields möglich. Insbesondere die Vor- und Nachbereitung der Module, vor allem bei Kochaktivitäten, ist sehr aufwändig und alte Sorten sind schwierig in der Beschaffung.
- Horte verfügen in der Regel nicht über die erforderlichen personellen und finanziellen Ressourcen, um das Projektkonzept so intensiv umzusetzen zu können, wie es dank der Projektausstattung möglich war. Für eine dauerhafte Etablierung des Themas könnten die Projektmodule entzerrt werden, so dass Module konzipiert werden, die in den Alltag eines Hortes Eingang finden können.

- Die schwierige Beschaffung alter Sorten betont die Sinnhaftigkeit des Pflanzmoduls. Alte Sorten anzupflanzen ist finanzierbar, lässt sich gut in die Hortarbeit integrieren und deckt den Bereich der Kenntnisse und Erfahrungen rund um das Gärtnern und Pflanzen ab.
- Die Frage, was als alte Sorte gilt, lässt sich nicht immer ohne weiteres beantworten. Es ist von daher insbesondere bei der Arbeit mit Kindern einfacher, mit der Begrifflichkeit der „Sortenvielfalt“ zu arbeiten.

Umsetzungshandbuch

Nach der ersten Umsetzungsphase wurden die hier eingesetzten Arbeitsmaterialien auf Basis der gemachten Erfahrungen überarbeitet, ergänzt und mit Hintergrundinformationen, Arbeitsvorlagen und Checklisten in einem Handbuch zusammengefasst. In einer weiteren Überarbeitungsschleife wurden auch die Erfahrungen der zweiten Umsetzungsphase in das Handbuch eingearbeitet. Dieses ist nun in seiner Substanz und in seinem Ausmaß weitaus umfangreicher, als ursprünglich geplant und bietet allen Interessierten eine fundierte und anregungsreiche Orientierungshilfe für die Realisierung vergleichbarer Projekte. Die Materialien und Aktionsideen im Handbuch gehen weit über das hinaus, was im Rahmen einer Projekteinheit realisiert werden konnte und ist somit bereits für eine längerfristige Arbeit zum Thema Biodiversität angelegt.

Das Handbuch steht zum kostenlosen Download auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ bereit. Die Information darüber wurde in einer E-Mail an einen Verteiler mit über 6.000 Adressen an Horte, Träger und pädagogische Institutionen breit gestreut.

Es gab sehr viele positive Reaktionen auf die Veröffentlichung des Handbuchs, immer wieder auch verbunden mit einer Anfrage nach einer Printfassung.

Multiplikatoren-Workshops

Das Projekt in Verbindung mit dem Umsetzungshandbuch wurde im Rahmen von drei Multiplikatoren-Workshops in Berlin, in der Bildungsstätte „Röhniversum“ in Oberelsbach und in Sondershausen in Kooperation mit dem Netzwerk „Unsere Region 2050“ mit insgesamt rund 40 Teilnehmenden aus verschiedenen Bildungsbereichen vorgestellt. Die Zusammenarbeit mit den regionalen Bildungspartnern vor Ort hat die Reichweite der potentiellen Interessenten eindeutig erhöht.

Von den Teilnehmenden kam sehr positives Feedback sowohl zum Workshop als auch zu dem Projekt im Allgemeinen. Die meisten werden das Handbuch selbst zur Umsetzung nutzen und es anderen weiterempfehlen. Sie tragen damit zur Implementierung des Themas Biodiversität und zur Verbreitung des Handbuchs (nicht nur) in Horten bei. Ähnlich wie die ErzieherInnen in den Horten bestätigten uns auch die Workshop-Teilnehmer einen Bedarf an kindgerechten Materialien zum Thema Biodiversität und anknüpfende Themen. Sie waren sehr interessiert an einer Weiterentwicklung der Materialien sowohl für eine ältere als auch für eine jüngere Altersgruppe.

- Die größte Schwierigkeit bei der Umsetzung des Projekts sahen auch die Seminarteilnehmer bei den personellen und finanziellen Ressourcen sowie den Bezugsmöglichkeiten alter Sorten.
- Das Konzept Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) war vielen Teilnehmern nicht bekannt. BNE könnte bei zukünftigen Workshops thematisch sehr viel stärker eingebunden werden.

- Der Mix aus praktischen Einheiten und theoretischen Impulsen zu „Biodiversität, alten Sorten und Saatgut“ ist eine Voraussetzung, um den Multiplikatoren das erforderliche theoretische Rüstzeug zu geben.
- Es existiert keine allgemeingültige Definition für alte Sorten und für den „Normalverbraucher“ ist auf den ersten Blick nicht erkennbar, ob eine Sorte „alt“, bedroht, zurückgezüchtet, neu gezüchtet oder samenfest ist. Multiplikatoren sollten die unterschiedlichen Begrifflichkeiten und die damit verbundenen Implikationen kennen.

Insgesamt waren die Pädagogen aus dem Hort- und Schulbereich sehr am Thema und insbesondere auch an den Arbeitsmaterialien interessiert. Eine Multiplizierung sowie ein Ausbau von „Essen statt vergessen“ ist perspektivisch unbedingt sinnvoll. Konkrete Weiterentwicklungsmöglichkeiten und Bedarfe zeigen sich beim Zuschnitt der einzelnen Module. Diese sind für die Umsetzung in der Hortarbeit kleiner zu fassen, um von den PädagogInnen auch ohne externe Unterstützung umgesetzt werden zu können. Zudem ist in Anbetracht der positiven Erfahrungen in der Arbeit mit den Kindern eine gezielte Ausweitung der Altersgruppe möglich, um Thematisierung „alte Sorten“ und biologischer Vielfalt auch systematisch für weitere Zielgruppen zu ermöglichen. Auch eine Ergänzung um weitere anknüpfende Themenbereiche (Wildkräuter, alte Nutztierassen) wäre möglich und sinnvoll.

Kochbuch

Für die Vermittlung des Themas biologische Vielfalt an ein breiteres Publikum wurde „Das große ‚Essen statt vergessen‘ Kochbuch der alten Sorten und Nutztiere“ erstellt. Darin werden auf rund 300 Seiten entlang einer „Deutschlandtour zu Entdeckern und Bewahrern“ 40 Köche und Produzenten portraitiert. Die Bereitschaft der Köche und Produzenten zur Mitwirkung am Kochbuch war groß. Das verweist auf die Aktualität des Themas und auf das Interesse bei den Akteuren, einen Beitrag für gute und sinnstiftende Aktivitäten zu leisten. Ein Nachfolgebund wäre durchaus möglich, denn es gab mehr Interessenten an der Mitwirkung am Kochbuch als in dem Band aufgenommen werden konnten.

Das Kochbuch entstand in inhaltlicher Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland sowie im Austausch mit Vereinen zum Erhalt alter Sorten wie dem VEN und dem VERN. Es wurde im ersten Schritt auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ veröffentlicht und in einer Auflage von 150 Exemplaren im Selbstverlag gedruckt, eine zweite Auflage ist aufgrund hoher Nachfrage geplant (ISBN 978-3-9818057-1-0). Eine Zusammenarbeit mit einem Verlag stellte sich im Verlauf der Verhandlungen als schwierig heraus. Das lag zum einen darin begründet, dass die Gestaltung des Kochbuchs zu dem Zeitpunkt der konkreten Absprachen bereits weit fortgeschritten war. Zum anderen werden sehr hohe finanzielle Eigenleistungen von den Verlagen erwartet.

„Alte Sorten Atlas“

Es wurde ein „Alte Sorten Atlas“ mit einer Übersicht zu 50 alten Sorten und bedrohten Nutztierassen in Abstimmung Slow Food Deutschland erstellt. Eine Identifikation und Zuordnung der alten Sorten auf bestimmte Regionen, wie ursprünglich geplant, hat sich als sehr schwierig bzw. nicht durchführbar herausgestellt. Viele Sorten sind weniger lokal verortet als zuerst angenommen. Deswegen wurde das Konzept des Atlas umstrukturiert und an den Bedarf der Nutzer angepasst. Anstelle der Herkunft alter Sorten werden jetzt aktuelle Anbauggebiete und Bezugsquellen gezeigt.

Eine Veröffentlichung des Atlas auf der „Mehr wissen! Mehr tun!“-Seite konnte bislang nicht erfolgen. Der Aufwand für die Erstellung und den Einbau in eine online Datenbank ist deutlich höher als ursprünglich angenommen. Perspektivisch ist dies jedoch sehr sinnvoll und empfehlenswert. So können interessierte (Hobby-) Köche und Pädagogen, die „Essen statt vergessen“ durchführen möchten, herausfinden, wo sie hochwertige alte Sorten beziehen können.

Öffentlichkeitsarbeit

Die Medienresonanz war sowohl in Bezug auf das Hortprojekt, die Workshops und auch das Kochbuch hoch. In lokalen Medien, in Newslettern von Partnern und anderen Akteuren sowie auf Facebook wurde über die verschiedenen Aktivitäten informiert.

Eine Auszeichnungen als Werkstatt N-Projekt erhielt „Essen statt vergessen“ vom Rat für Nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung. Im Juli 2016 wurde das Kochbuch von der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ als offizieller Beitrag ausgezeichnet. Außerdem wurde „Essen statt vergessen“ als Projekt im Wettbewerb der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ eingereicht. Mit einer Entscheidung über eine Auszeichnung kann Ende des Jahres gerechnet werden.

Viele Gespräche zu dem Projekt wurden während der DBU-Tagung „Bildung für Nachhaltigkeit in Zeiten großer Herausforderungen“ im Januar 2016 geführt. Während der zwei Veranstaltungstage war ein Infostand aufgebaut, in dem über die Projektmodule informiert wurde und es fand eine kurze „Marktplatz-Präsentation“ statt.

2. Einleitung

„Essen statt vergessen“ ist ein bundesweit angelegtes Bildungsprojekt für Hortkinder zum Thema alte Sorten und Nutztierassen. Die Botschaft des Projekts ist denkbar einfach: Viele selten gewordene Kulturpflanzen sollten wir lieber öfter essen, statt sie zu vergessen und damit nach und nach gänzlich aussterben zu lassen. So liegt der inhaltliche Fokus des Projekts über der praktischen Wiederentdeckung der mittlerweile selten gewordenen Obst- und Gemüsesorten hinaus auf den Themen Biodiversität, Ernährung und Nachhaltigkeit. Ziel ist es, Kinder mit nachhaltigem Denken und Handeln in Berührung zu bringen und sie, ebenso wie möglichst viele Erwachsene, vom sinnstiftenden Nutzen biologischer Vielfalt zu überzeugen. Die von der Bildungs- und Projektagentur Fields Corporate Responsibility erarbeitete Konzeption nimmt neben den Zielsetzungen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ auch wesentliche Anliegen der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ auf.

Die Kinder im Alter zwischen 6 und 12 Jahren entdecken durch Methoden des handlungsorientierten Lernens auf sehr praktische Art und Weise die komplexen Themen Biodiversität und Nachhaltigkeit. Mehrere spielerisch und experimentierfreudig angelegte Projektmodule behandeln die Pflanzung, Weiterverarbeitung und öffentliche Präsentation von alten und seltenen Obst- und Gemüsesorten und thematisieren dabei die Vielfalt unserer Nutzpflanzen. Ein aktiver Impulsworkshop führt die Kinder in das Thema ein, zeigt konkrete Beispiele der biologischen Vielfalt und weckt Vorfreude auf die kommenden Termine. An Koch-Aktionstagen kochen die Kinder – wenn möglich mit einem professionellen Koch – ein biologisch vielfältiges Gericht aus alten Sorten. An einem eigenen Marktstand können die Kinder dann das Projekt ihren Eltern und Marktbesuchern vorstellen und ihr Wissen über alte Sorten weitergeben. Parallel zu diesen Aktivitäten werden von den Kindern außerschulische Lernorte besucht, bei denen die Kinder etwas über die Produktion und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln erfahren. Darüber hinaus legen die Kinder ein eigenes Gemüsebeet an, pflegen es und ernten anschließend ihre eigenen, neu entdeckten alten Sorten.

Über die Arbeit mit den Kindern in den Horten hinaus möchte „Essen statt vergessen“ die Ziele der im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ entstandenen und im UN-Weltaktionsprogramm fortgeführten Arbeitsgruppen „Ökonomie und Konsum“ und „Biologische Vielfalt“ miteinander verknüpfen und eine breitere Öffentlichkeit für Aspekte der biologischen Vielfalt und deren Bewahrung sensibilisieren. Dies geschieht durch verschiedene Formen der projektbezogenen Kommunikation (Presse- und Medienarbeit, Onlinekommunikation), Multiplikatoren-Workshops, öffentlichkeitswirksame Präsentationen der von den Kindern selbstproduzierten Produkte am Marktstand sowie durch ein Kochbuch zu alten Sorten und Nutztierassen, das in Zusammenarbeit mit 40 engagierten Köchen und Produzenten alter Sorten bzw. Züchtern bedrohter Nutztierassen entstanden ist.

Ein solches Engagement scheint dringend geboten. Die Erhaltung der biologischen Vielfalt, die als Grundlage einer langfristig gesicherten Existenz des Menschen auf der Erde gilt, ist weltweit zu einer der größten Herausforderungen der Menschheit geworden. Während die Leistungen und Ressourcen der Natur lange als unerschöpflich galten, ist heute der dramatische Schwund der biologischen Vielfalt nicht mehr zu leugnen. Das bedeutet, neben der Vielfalt der Arten gehen auch die genetische Vielfalt innerhalb der Tier- und Pflanzenarten sowie die Vielfalt der Lebensräume verloren.

Weltweit sind zahlreiche Arten in ihrer Existenz bedroht. Täglich sterben Tier- und Pflanzenarten für immer aus – die meisten, noch bevor sie entdeckt worden sind. Doch auch im Bereich der

Kulturpflanzen ist der Schwund bzw. die Reduzierung erschreckend: So liefern von den ursprünglich 7.000 vom Menschen kultivierten Pflanzenarten heute lediglich 30 Arten etwa 95 Prozent der pflanzlichen Nahrungsmittel. Ähnliches zeigt sich bei den Nutzierrassen, von denen weltweit 6.500 bekannt sind, ein Fünftel jedoch bereits als bedroht gilt.

Die biologische Vielfalt schwindet zusehends und der Rückgang ist durch menschliches Handeln bedingt. Die Hauptfeinde der biologischen Vielfalt sind tiefgreifende Veränderungen der Lebensräume, Übernutzung von Flächen, Umweltverschmutzung, die Ausbreitung gebietsfremder Arten, die Industrialisierung und Spezialisierung der Landwirtschaft sowie der Klimawandel. Unter Fachleuten sind Erhalt und nachhaltige Nutzung der Biodiversität inzwischen als ökologische wie auch ökonomische Notwendigkeit weitestgehend anerkannt, ihr Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität wird durchgängig als hoch und wertvoll eingeschätzt. Demgemäß hatte auch die Initiative des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) zur Umsetzung zentraler Forderungen der Agrobiodiversitätsstrategie den Titel „Biologische Vielfalt schützen und nutzen“.

Speziell die Aufrechterhaltung der Vielfalt an Kulturpflanzen und Nutzierrassen, die vor allem durch mangelnde Nachfrage seitens der Verbraucher und fehlendes Angebot der Produzenten, aber teilweise auch in Folge von Unkenntnis über spezifischen Eigenschaften der Pflanzen und Rassen verloren zu gehen droht, könnte sicherstellen, dass künftigen Generationen selbst unter veränderten Umweltbedingungen eine breite Auswahl an Nahrungsmitteln zur Verfügung stünde. Darüber hinaus sind heimische Nutzpflanzen und Nutzierrassen in ihrer spezifischen, an die jeweiligen Lebensräume angepassten Form und Ausprägung immer auch ein wichtiger Bestandteil der eigenen Kultur, deren Erhalt und Weitergabe an nachfolgende Generationen zu den unverrückbaren Kennzeichen einer nachhaltigen Entwicklung zählt.

„Essen statt vergessen“ macht besonders auf die biologische Vielfalt in der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft aufmerksam und zeigt auf, welchen Nutzen Agrobiodiversität für jeden einzelnen hat. Hier besteht weiterhin ein großes Informationsdefizit in der breiten Öffentlichkeit. Insbesondere im schulischen Kontext spielen die Themen Ernährung und Biodiversität nach wie vor eine untergeordnete Rolle. Doch vor dem Hintergrund des drohenden Verlusts biologischer Vielfalt hat das Entdecken und Bewahren der Vielfalt im unmittelbaren Lebensumkreis etwas Bereicherndes und Sensibilisierendes. „Essen statt vergessen“ unterstützt und fördert dieses Entdecken des Reichtums (regionaler) biologischer Vielfalt und macht deutlich, dass das Bewahren ein lebensnahes Thema darstellt.

Für die Ausbildung des Essverhaltens und für die Geschmacksentwicklung ist das Alter zwischen acht und zwölf Jahren von zentraler Bedeutung: Die sogenannte Neophobie – die Angst von Kleinkindern vor Neuem, Unbekanntem – setzt etwa mit anderthalb Jahren ein. In der Entwicklung der nächsten Jahre bleibt es bei großen Vorbehalten allem Neuen gegenüber. Ernährungsroutinen müssen daher mühsam eingeübt, der Speiseplan langsam ausgeweitet werden. Diese entwicklungsbiologisch bedingte Angst schwächt sich erst im Alter von etwa acht Jahren ab. Es existiert somit ein „Zeitfenster“ von vier bis fünf Jahren für die Ausbildung und Ausweitung des Essverhaltens und des Experimentierens mit neuen Geschmäckern, bevor dann ab dem zwölften Lebensjahr mit beginnender Pubertät wieder anders motivierte Geschmackspräferenzen die Oberhand gewinnen.

„Essen statt vergessen“ nutzt das geschmacksphysiologisch und entwicklungspsychologisch spannende „Zeitfenster“, in dem bei Hortkindern die Freude, das Interesse und die Neugier auf Neues zusammenfallen mit der (wieder) vorhandenen Offenheit für die Entdeckung neuer Geschmacksrichtungen.

Über die ungewohnten Formen, neuen Farben, Aromen und Geschmacksrichtungen der seltenen Nutzpflanzen werden neue (Geschmacks-) Erfahrungen ausgelöst und die Kinder für einen wichtigen Aspekt der Nachhaltigkeit sensibilisiert.

Die Rolle der Bildung in diesem Bereich ist in den letzten Jahren – verstärkt auch durch den Ausbau von Ganztagsangeboten – immer mehr in den Fokus gerückt. Eine kurze Recherche auf den Bildungsservern der 16 Bundesländer zeigt jedoch, dass trotz der Arbeit im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ und der immer wieder punktuell, insbesondere international gesetzten Aufmerksamkeit für diesen Themenkomplex, die Themen Ernährung und Biodiversität im schulischen Kontext nach wie vor eine untergeordnete Rolle spielen.

So gibt es zwar für den Primarbereich Lehrerfortbildungen und Unterrichtsmaterial zu BNE und Biodiversität in der Grundschule (vgl. etwa den „Aktionsplan biologische Vielfalt“ in Baden-Württemberg; beachtenswert ist auch die Initiative „Biologische Vielfalt schützen und nutzen“ des BMEL, die das Internationale Jahr der biologischen Vielfalt 2010 u. a. mit einem Schulwettbewerb, einem Infobus und Schulmaterialien begleitet hat, ebenso wie die vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (BMUB) herausgegebene Internetseite www.umwelt-im-unterricht.de, die wöchentlich aktualisiert wird und das Thema „Biologische Vielfalt“ in verschiedenen Arbeitsmaterialien behandelt). Weitere Materialien bieten auch die Portale der Arbeitsgemeinschaft Natur und Umweltbildung (ANU), der S.O.F. Save Our Future-Umweltstiftung oder die vom Bundesamt für Naturschutz (BfN) herausgegebene Internetseite www.naturdetektive.de. Zudem informiert der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg auf seinem Portal www.vern.de über alte und seltene Kulturpflanzen, während der aid Infodienst des BMEL sich unter www.aid.de dem Zusammenhang von Biodiversität und gesunden Lebensmitteln widmet. Insgesamt gibt es hier jedoch laut Aussage mehrerer Kultusministerien noch großen Handlungsbedarf, der sich auch im Projektverlauf nicht erkennbar reduziert hat.

Explizit spricht Fields daher mit dem Projekt „Essen statt vergessen“ erstmals in Deutschland Schulhorte an, so dass diese zu Lernorten für Biodiversität und Ernährung werden. Neben der Kenntnis und dem Verständnis für Arten- und Sortenvielfalt wird dabei das eigene Handeln für eine gute, nachhaltige Ernährung im Mittelpunkt stehen.

„Essen statt vergessen“ will anhand von seltenen Nutzpflanzen und Nutzierrassen nicht nur Nachhaltigkeit altersgerecht vermitteln und erlebbar machen sowie die Kinder frühzeitig dabei unterstützen, Nachhaltigkeit und Biodiversität spielerisch und konkret zu erfahren. „Essen statt vergessen“ möchte vielmehr darüber hinaus auch dazu beitragen, dass die Kinder ein neues Gefühl für die Vielfalt von Lebensmitteln entwickeln, ihr Verhältnis zum Essen, zur Ernährung und zu Lebensmitteln insgesamt neu justieren: als Produzenten von interessanten, bisher nicht gekannten Pflanzen, als Verarbeiter, Veredler und Genießer dieser Pflanzen zu gut schmeckenden Lebensmitteln, als Hersteller und Anbieter von Produkten, die auch von den Erwachsenen (fast) vergessen worden sind.

3. Projektaktivitäten

3.1. Verlauf des Projekts nach Projektmodulen

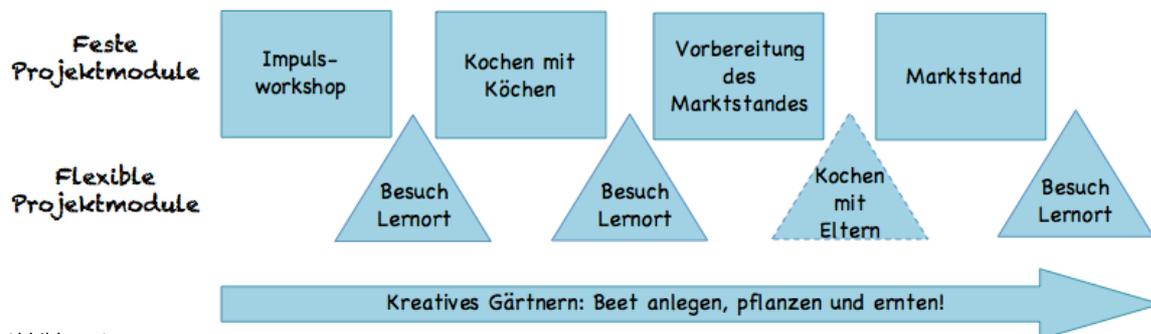


Abbildung 1

Pädagogisches Konzept

Um Kinder, insbesondere solche aus einem schwierigen sozialen Umfeld und bildungsfernen Familien für das komplexe Thema Biodiversität und alte Sorten zu interessieren, ist ein pädagogisches Vorgehen erforderlich, das Kinder motiviert, sich mit diesen Themen zu beschäftigen. Die Kinder werden auf sehr praktische Art und Weise mit den Themen in Berührung gebracht. Sie lernen spielerisch und experimentell vieles über (seltene) Obst- und Gemüsesorten sowie deren Aufzucht und Verarbeitung kennen. In jedem Schritt sind die Kinder aktiv einbezogen: sie kochen selber, sie entscheiden welches Saatgut sie pflanzen wollen, sie gestalten eigene Anzuchttöpfe und Beete, sie sind für die kontinuierliche Pflege der Beete verantwortlich, sie erkunden aktiv verschiedene Lernorte und sie präsentieren den Standbesuchern ihr Wissen, ihre Erfahrungen und ihre Produkte aus dem Projekt. Folgende pädagogische Prinzipien sind in das Projekt „Essen statt vergessen“ eingeflossen:

- Handlungsorientierung
- Partizipation
- Alltagsorientierung
- Selbstwirksamkeit
- Methodische Vielfalt
- Ermöglichungsdidaktik

Dabei greifen praktisches Tun und Informationsvermittlung ineinander. In den Modulen wird immer mit Anschauungsmaterial gearbeitet, das gesehen, erforscht, probiert und erklärt wird. So gehört der Gemüsekorb mit alten Sorten zu einem zentralen Bestandteil des ersten Moduls. Er ist der Türöffner für alte Sorten und Biodiversität. Das, was die Kinder sehen und anfassen können, erregt direkt ihre höchste Aufmerksamkeit. Sie beschäftigen sich sofort damit, überlegen, um welche Gemüse-, Obst- oder Kräutersorte es sich handelt, stellen Fragen dazu, testen Geschmack und Geruch. Unmittelbar ist man in einem Gespräch über Gemüse- und Obstsorten.

Hier können Hintergrundinformationen gegeben und das Wissen und die Erfahrungen der Kinder mit einbezogen werden. So entsteht spielerisch – scheinbar nebenbei – eine Wissensbasis zum Thema Biodiversität und alte Sorten. Im Anschluss an das jeweilige Modul erhalten die Kinder kurze Infoblätter zu dem jeweils bearbeiteten Thema für ihre Projektmappe (Informationen zu alten Sorten,

Rezepte, Pflanzanleitung ...). Die Projektmappe füllt sich so entsprechend der jeweiligen Aktivitäten ganz allmählich und jedes Kind kann seine ganz individuelle Projektdokumentation gestalten. Die Arbeitsmaterialien können auch nach dem Projekt genutzt werden – um Aktivitäten zu wiederholen oder auch um Rezepte nachzukochen.

Das Projekt „Essen statt vergessen“ ist modular aufgebaut, auch um den Horten größtmögliche Flexibilität bei der Umsetzung zu ermöglichen. Es gibt „feste Projektmodule“, die in ihrer Abfolge fixiert sind, und „flexible Projektmodule“, die im Verlauf des Projekts zeitlich variabel durchgeführt werden können. Das „Kochen mit Eltern“, in Abbildung 1 gestrichelt gekennzeichnet, ist ein optionales Projektmodul, das abhängig vom Interesse der Eltern und den Möglichkeiten der Horte durchgeführt werden kann.

Je nach Situation können mehrere Kochstunden, bei denen die Kinder ihr erworbenes Wissen an ihre Eltern oder Peers weitergeben, im Hort stattfinden. Zusätzlich kann auch weiterhin – zum Beispiel zur Herstellung von Produkten für den Marktstand oder den Verzehr und Tagesbedarf – im Hort gekocht werden. Das gemeinsame Gestalten eines Beetes findet parallel zu den anderen „Essen statt vergessen“-Modulen statt.

Projektmodul 1: Impulsworkshop

Das erste fixe Projektmodul ist ein „Impulsworkshop“ zu Beginn der ersten Phase des Projekts, in dem Kinder durch Mitmachaktionen in das Thema „Alte Kulturpflanzen und seltene Nutztierassen“ eingeführt werden und über Geschmackstests und Kochaktivitäten einen ersten Kontakt zu alten Sorten erhalten. Der Workshop ist praktisch, spielerisch und handlungsorientiert angelegt, so dass die komplexen Themenfacetten kindgerecht vermittelt werden.



Zum Einstieg werden als Auflockerung Warm-up-Spiele durchgeführt. Anhand von Arbeitsmaterialien (Geschmacks- und Geruchsmemory, Partnerinterviews über Kochen sowie Obst- und Gemüsesorten) lernen die Kinder die Vielfalt von Lebensmitteln kennen. Sie sammeln eigene Erfahrungen und erhalten, z.B. über das Schätzen der Anzahl an Sorten einer Obst- oder Gemüseart, einen einfachen Einstieg in das Thema. Sie legen ihre eigene Projektmappe an und sammeln ihre ersten „Essen statt vergessen“ Arbeitsblätter.

In einer ersten kleinen Kochaktion können die Kinder bereits vorhandenes oder eben erworbenes Wissen mit konkretem Handeln verknüpfen: Sie verarbeiten frische Kräuter und Gemüse und stellen daraus einfache, aber schmackhafte Gerichte her. Je nach saisonalem Angebot werden bekannte und unbekannte Kräuter verwendet. Die Kräuter regen die Sinne an und eignen sich für erste einfache Schneide- und Kochübungen besonders gut. Die Kinder lernen, wie die Kräuter klein geschnitten werden, wie unterschiedlich sie schmecken und riechen und was man mit ihnen „so alles machen kann“. Hier kann auch ein gegebenenfalls im Hort vorhandener Kräutergarten gut genutzt und so weitere Querverbindungen zu bestehenden Erfahrungen und Kenntnissen aufgezeigt werden.



Mit den Kräutern stellen die Kinder verschiedene Kräuterquark-Sorten her und führen anschließend beim Verzehr in Kombination mit Brot aus unterschiedlichen Getreidesorten einen Geschmackstest durch.

Möglich ist auch, mit den Kindern auf die Suche nach Kräutern und essbaren Pflanzen oder Blüten in der näheren Umgebung zu gehen und diese dann für die Herstellung der Gerichte zu nutzen. So lernen die Kinder, welche Pflanzen in ihrer unmittelbaren Umgebung wachsen und für die Ernährung verwendet werden können. Dabei lassen sich weitere Themenzusammenhänge, wie etwa „Regionalität“, „Kraut und Unkraut“ oder „biologische Vielfalt in der Natur und im Handel“ gut und kindgerecht anknüpfen.

Projektmodul 2: Koch-Aktionstag



Was biologische Vielfalt und gute Ernährung konkret bedeuten, können die Hortkinder im Rahmen des Projekts „Essen statt vergessen“ immer wieder durch eigenes Erleben erfahren: zum Beispiel beim gemeinsamen Kochen, vielleicht sogar mit einem „echten“ professionellen Koch. Der Koch oder Erzieher macht die Kinder spielerisch anhand von konkreten Beispielen mit Artenvielfalt und deren Ausprägungen in Form, Geschmack, Geruch etc. vertraut und kocht mit ihnen gemeinsam einfache, kindgerechte und gut nachkochbare

Rezepte. Die Kinder kochen mit „alten“, aber für sie neuen Nutzpflanzen, erweitern dabei ihren Geschmacksinn und verbessern ihre Kochkünste.

Im Rahmen der Kochaktion in den teilnehmenden Horten wurde vegetarisch gekocht. Ursächlich hierfür sind insbesondere die kostspielige Beschaffung von Fleisch sowie dessen aufwendigere Verarbeitung beim Kochen, für die in den Horten kaum geeignete Möglichkeiten bestehen. Zudem sprechen auch interkulturelle Erwägungen dagegen, Fleisch einzubeziehen, zum Beispiel mögliche religiöse Vorschriften, denen sich die beteiligten Kinder verpflichtet fühlen.

Beim Kochen erfahren die Kinder vieles über die (überwiegend regionalen und saisonalen) Zutaten, mit denen sie arbeiten, über deren Geschichte und Verwendung sowie über die Gründe, warum diese Sorten so selten geworden sind. Der Koch oder Erzieher zeigt einfache Kniffe und Grundregeln des Kochens, beschreibt die Zutaten und Rezepte und unterstützt die Kinder bei der Zubereitung der Gerichte. Ziel ist es, ein kleines „biologisch vielfältiges“ Menü zu kochen, das die Kinder im Anschluss daran gemeinsam essen. Zum Kochen gehört natürlich auch die eigenständige Vorbereitung des Arbeitsplatzes, das Decken des Tisches und schließlich das Aufräumen von Esstisch und Küche.

Alle Rezepte, die während des Koch-Aktionstages zum Einsatz kommen, können die Kinder als schön gestalteten Ausdruck mitnehmen, um sie möglicherweise auch bei sich zuhause gemeinsam mit ihren Eltern zu kochen. Die Rezepte stehen zudem den Horten im Vorfeld des Koch-Aktionstages zur Verfügung, so dass diese sich gegebenenfalls mit den Kindern etwas gezielter auf den Tag vorbereiten können. Die Horten haben auch die Möglichkeit, je nach Zeit und Interesse der Kinder, die Kochaktionen zu wiederholen.



Projektmodul 3: Anlage und Pflege eines Kräuter- oder Gemüsebeetes

Die Kinder legen selbst ein Kräuter- oder Gemüsebeet an und bestücken es mit Samen oder eigens vorgezogenen Setzlingen. Die Auswahl der Pflanzen erfolgt nach den Wünschen der Kinder. Die Bepflanzung soll möglichst regionale Bezüge haben (Beispiel: das Teltower Rübchen für die Mark Brandenburg) und – im besten Falle – auch Pflanzen enthalten, mit denen bereits am Koch-Aktionstag gekocht wurde. Für das regelmäßige Gießen und die Pflege der Beete sind die Kinder ebenfalls selbst verantwortlich.

Um auch die anderen Kinder des Hortes auf die Besonderheiten der ausgewählten Pflanzen aufmerksam zu machen, gestalten die Kinder für die Beete kleine Infoschilder mit Hinweisen zu den einzelnen Sorten.



Damit das Gärtnern an die verschiedenen örtlichen Gegebenheiten angepasst und kreativ gestaltet werden kann, enthält das Umsetzungshandbuch verschiedene Ideen für die Bepflanzung. So sind konkrete Vorschläge zum Beispiel für den Fall vorgesehen, dass in einem Hort Platzmangel herrscht. Hier kann beispielsweise der Bau eines mobilen Hochbeets sinnvoll sein, das vergleichsweise klein ist (z. B. 1 x 1 Meter), problemlos bewegt und versetzt werden kann und dennoch eine große Ernte auf kleiner Fläche ermöglicht. So können auch Horte, die über keinen eigenen Garten verfügen, dieses Projektmodul umsetzen. Hier wie auch anderswo kann zudem das Gärtnern bereits im Februar im Hortgebäude gestartet werden, auch wenn die Gartensaison im Freien noch nicht begonnen hat. Dies ist zum Beispiel durch das Vorziehen von Setzlingen in recycelten Tetra Paks möglich.

Ziel ist es, dass die Kinder über die Zeit das Wachstum der Pflanzen erleben und am Ende die „Früchte ihrer Bemühungen“ ernten, verarbeiten und sie gemeinsam verspeisen. So erfahren sie auf sinnliche und handlungsorientierte Art und Weise viel über alte Sorten, über deren Wachstum und Pflege – und können jenseits konventioneller formaler Lernsituationen vielfältige positive Lernerfahrungen machen.

Projektmodul 4, Teil 1: Vorbereitung eines Marktstandes

Dem Koch-Aktionstag schließt sich ein weiteres Kochevent für die Kinder an, die Vorbereitung auf den Marktstand. Dieses Projektmodul soll einerseits das neu erworbene Wissen und die erlernten Kochtechniken festigen. Zum anderen dient es der Vorbereitung des sich anschließenden Projektmoduls „Marktstand“.

Zur Verkostung an einem selbst geführten Marktstand auf einem Wochenmarkt oder einer anderen öffentlichen Veranstaltung (z. B. Hort- oder Familienfest) produzieren die Kinder Lebensmittel aus

seltene Nutzpflanzen*. Ist die Menge der produzierten Lebensmittel über den Verkostungsbedarf hinaus groß genug, können die Kinder sie ansprechend verpacken und mit Etiketten versehen, um sie am Marktstand an interessierte Gäste zu verschenken oder gegen Spende zu verkaufen. Um die Produktion von den rohen Zutaten bis zum fertigen Endprodukt anschaulich zu gestalten, wird von den Kindern in diesem Projektmodul ein Verkostungsparcours vorbereitet. Dazu gestalten sie Infotafeln, auf denen die verschiedenen Verarbeitungsstadien der Lebensmittel beschrieben sind.



Zur Vorbereitung gehört es auch, mit den Kindern zu überlegen und zu proben, wie sie ihre Waren am Marktstand präsentieren, anbieten und über die Zutaten und seltene Obst- und Gemüsesorten informieren können. Hierfür werden unter anderem die Arbeitsmaterialien des Impulsworkshops genutzt. Die Kinder lernen dadurch, das Thema „Biodiversität“ zu erklären und ihre Erkenntnisse über und Erfahrungen mit alten Sorten anderen mitzuteilen.

*Je nachdem, wie zeitnah der Marktstand vorbereitet wird, müssen die verwendeten Lebensmittel lagerfähig und konservierbar sein.

Projektmodul 4, Teil 2: Marktstand

Der Marktstand wird auf einer öffentlichen Veranstaltung, wie etwa einem Wochenmarkt oder einem Hort- oder Familienfest, aufgebaut. Aber auch ein Stand im Eingangsbereich des Hortes zu den Abholzeiten ist möglich.

Die Kinder stellen ihre Produkte vor, bieten diese zur Verkostung an und verschenken oder verkaufen sie gegen Spende an die Besucher des Standes. Zudem haben die Kinder einen kleinen Verkostungsparcours aufgebaut, der die Lebensmittel und Zutaten in verschiedenen Verarbeitungsstadien vom Rohzustand bis zum fertigen Produkt zeigt. Zusätzlich finden weitere kleine Aktionen am Marktstand statt, die das Thema alte Sorten mit unterschiedlichsten Sinnen für die Besucher erfahrbar machen.



Die Kinder sind aktiv in die Präsentation ihrer Projektergebnisse am Marktstand eingebunden. Sie erleben sich auf diese Weise als „Produzenten“ und entwickeln anhand der eigenen Erfahrungen ein umfassendes Gefühl für die verschiedenen Dimensionen des Umgangs mit Kulturpflanzen: vom Säen und Ernten über das Kochen und Essen bis hin zum Verarbeiten und Anbieten auf einem öffentlichen Markt. Auch ihre Fähigkeiten, die eigene Arbeit gegenüber anderen zu präsentieren, werden erweitert. Zusätzlich geben die Kinder gelerntes Wissen über alte Sorten weiter und tragen somit dazu bei, das Thema „Biologische Vielfalt“ stärker in das Bewusstsein der Öffentlichkeit zu rücken.

Je nach Möglichkeit wird die Aktion von lokalen Akteuren begleitet, zum Beispiel Eltern, lokalen Gastronomen, nachhaltigen Schülerfirmen, lokalen Naturschutzorganisationen etc. Sie unterstützen inhaltlich mit ihrer Expertise, indem sie Infomaterialien zum Thema Biodiversität oder den verwendeten Pflanzen bereitstellen, oder organisatorische (Ankündigung, Vermarktung etc.) Hilfe anbieten.

Projektmodul 5: Außerschulische Lernorte

Im Rahmen des Projekts werden drei außerschulische Lernorte (Bioproduzent, Bioladen, Restaurant) in der Stadt oder der Region des jeweiligen Hortes angesprochen. Mindestens einer dieser Lernorte soll von den Kindern in Begleitung eines Pädagogen des Hortes besucht werden (als Begleiter auch willkommen: interessierte Eltern). Die Besuche können über den gesamten Projektzeitraum stattfinden und ermöglichen so eine flexible Terminabstimmung mit den Lernorten.

Die Lernortbesuche eröffnen den Kindern die Möglichkeit, ihr gerade erworbenes Wissen zu seltenen Sorten praxisnah zu vertiefen und gleichzeitig Anknüpfungspunkte im Alltag zu finden. Während des Besuchs wird eine Person des Lernorts die Kinder am Arbeitsalltag teilhaben lassen und ihnen zu ihren (im Hort vorbesprochenen und/oder spontanen Fragen) Rede und Antwort stehen. Die Kinder sind aktiv mit eingebunden; im Umsetzungshandbuch sind dazu verschiedene handlungsorientierte Aktivitäten und Experimente vorgeschlagen. Kinder können Dinge ausprobieren, Zusammenhänge entdecken und ihr Wissen praktisch anwenden.



Beispielhafte Lernerfahrungen an den Lernorten sind unter anderem:

Beim Besuch eines Bioproduzenten lernen die Kinder die „Produktion“ von Lebensmitteln für den Verkauf hautnah kennen. Sie erleben, wie (seltene) Kulturpflanzen angebaut werden und, wenn möglich, wie Nutztierassen aufgezogen werden. In Verbindung mit ihrem eigenen kleinen Hort-Gemüsebeet bekommen sie eine Vorstellung von den unterschiedlichen Dimensionen des Gemüseanbaus (Eigenanbau und Anbau für den Handel).

Während des Besuchs einer Restaurantküche haben die Kinder die Möglichkeit, die Arbeitsstätte eines „echten“ Kochs kennenzulernen. So gewinnen sie Einblicke in die Arbeit im Restaurant: vom Kauf der Lebensmittel über die Verarbeitung bis zum Servieren. Sie erfahren auch, wie und mit welchen seltenen Lebensmitteln in einer Restaurantküche gearbeitet wird.

Im Bioladen beschäftigen sich die Kinder mit dem breiten Obst- und Gemüse-Sortiment des Ladens, erfahren, mit welchen Zulieferern das Geschäft arbeitet und wie das Obst und Gemüse angeliefert und weiterverkauft wird. Die Kinder lernen Nahrungsmittel als Teil der Handelskette kennen: Obst und Gemüse wird angebaut, geerntet, sortiert, abgepackt, vom Produzenten zum Bioladen transportiert, dort ausgeladen, zum Verkauf angeboten und schließlich vom Endverbraucher gekauft. Die Botschaft lautet: Lebensmittel sind nicht einfach „da“, sie haben eine Geschichte, einen langen Weg hinter sich, bis sie auf dem Teller landen.

Projektmodul 6: Kinder kochen mit den Eltern

Dieses Projektmodul besteht aus einem kleinen Koch-Workshop mit Kindern und Eltern. Das Besondere: Die Kinder leiten ihre Eltern beim Kochen an. Für die Kinder bietet sich so einerseits die Möglichkeit, ihre Kochtechniken weiter zu üben und zu verbessern. Andererseits, und das steht im Mittelpunkt, erleben sie, wie viel sie in dem Projekt bereits gelernt haben und wie gut sie ihre Erfahrungen und ihr Wissen an andere weitergeben können.

Ein weiteres Ziel des Koch-Workshops ist es, die Eltern aktiv in das Projekt „Essen statt vergessen“ mit einzubeziehen und dadurch zu einer stärkeren Verankerung des Kochens allgemein, zusammen mit den eigenen Kindern und des Kochens mit alten Sorten in den Alltag beizutragen. Durch das Kochevent erfahren die Eltern auf praktische Art, was ihre Kinder im Projekt erleben und erlernen, kommen selbst mit alten Sorten in Berührung und werden für den sinnstiftenden Nutzen biologischer Vielfalt sensibilisiert.



Der Koch-Workshop ist optional und abhängig vom Interesse der Eltern sowie von zeitlichen und örtlichen Gegebenheiten im Hort. Sollte es nicht möglich sein, dieses Modul zusammen mit den Eltern zu realisieren, ist es auch möglich Kinder aus anderen Hortgruppen einzuladen und einen Peer-to-Peer Workshop zu veranstalten.

3.2. Allgemeine Eindrücke aus der Arbeit in den Modulen

Für den Einstieg, die Vertiefung und Reflexion der Module wurden begleitende Arbeitsblätter eingesetzt, die von den Kindern bearbeitet und in ihren Projektmappen gesammelt wurden. Diese knüpfen zum einen an die Alltagswelten der Kinder an. So wird danach gefragt, welche Obst- und Gemüsesorten bekannt sind, welche Lieblingsrezepte und Kocherfahrungen es gibt oder eine Vorlage für Interviews mit den Großeltern zu alten Sorten vorgestellt. Andere Begleitmaterialien haben einen eher forschenden Charakter, zum Beispiel das Pflanzentagebuch, das die Kinder begleitend zur Gartenarbeit ausfüllen. Darüber hinaus gibt es reflexionsorientierte Arbeitsblätter, so beispielsweise das Arbeitsblatt „Wie war's?“, das nach den Lernortbesuchen eingesetzt wird und verschiedene Perspektiven erfragt. Die Arbeit mit den Arbeitsblättern kann alleine oder in Gruppenarbeit erfolgen. Das anschließende Zusammentragen der Erfahrungen und Erkenntnisse im Plenum ist immer sehr lebendig und bietet Gelegenheit, Wissen zu ergänzen und zu vertiefen, Erfahrungen zu besprechen und Fragen zu bearbeiten.

Kinder sind neugierig und haben großes Interesse daran, Dinge selber zu tun. Die Verknüpfung von alten Sorten und Kochen bietet sich an, denn Kochen ist ein Bestandteil der alltäglichen Welt. Hieran anzuknüpfen und alte Sorten als Nahrungsmittel zu benutzen, die zubereitet werden, ist ein einfacher und wirkungsvoller Zugang zum Thema. Doch in den Kochmodulen geht es um viel mehr. Auch das Kennen und Einhalten der Hygieneprinzipien (die goldenen Küchenregeln) und der richtige Umgang mit Küchenwerkzeugen gehören elementar zu dem Projekt dazu. Hier ist auf Seiten der Pädagogen eine Haltung der Ermöglichung erforderlich.

Oftmals ist es nicht einfach für Kinder, eine Kartoffel mit dem Schälmesser zu schälen, eine dicke Möhre in Gemüsesticks zu zerschneiden oder auch Kräuter mit dem Wiegemesser zu zerkleinern. Diese Fähigkeiten werden die Kinder nur lernen, wenn sie die Möglichkeit erhalten, das selbst zu tun,

wenn sie dabei unterstützt werden, die Geräte richtig zu benutzen und wenn ihnen zugetraut wird, dass sie das können. Am Ende, wenn das Gericht zubereitet ist, sind sie stolz auf ihr Werk. Die Selbstwirksamkeitserfahrungen stärken sie. Und beim „Marktstand“ sprudeln Wissen und alle Erfahrungen aus ihnen heraus, die sie im Verlauf des Projekts erworben haben. Und das ist sehr viel!

Kinder sind unterschiedlich, haben verschiedene Interessen, Persönlichkeiten und Erfahrungen. Diese gilt es, zusammenzubringen. Eine methodische Vielfalt in den Modulen ermöglicht die Berücksichtigung der Unterschiedlichkeit der Gruppe. So gibt es Wechsel von Plenumsphasen, Kleigruppenarbeit (Stationenlernen), Arbeit im Team und auch Einzelarbeit. Die Arbeit in kleinen Teams ermöglicht, dass tatsächlich jedes Kind aktiv mitmacht und sich über die jeweiligen Themen austauscht. Die Arbeit im Plenum und die Präsentation der Gruppenarbeiten ermöglichen der gesamten Gruppe, den Prozess aller wahrzunehmen. Ruhige Phasen erfolgen im Wechsel mit lebendigen und bewegungsreichen Phasen. So kann das Spiel „1,2 oder 3“ dafür genutzt werden, inhaltliche Fragen aus den letzten Modulen zu stellen, andererseits macht das Spiel wach, die Kinder bewegen sich, sind aktiv, so dass anschließend wieder eine ruhigere Phase folgen kann.

Aufgabe der Pädagogen ist es, Kindern Lern- und Erfahrungsräume zu eröffnen, in denen diese Dinge und Phänomene eigenständig entdecken und erforschen können, in denen sie viele Erfahrungen sammeln können, in denen sie sich aktiv einbringen können und ihre Fähigkeiten und Kenntnisse ausbauen und Raum haben, um über sich und die Welt nachzudenken.

3.3. Projektaktivitäten (bis Juli 2013)

Folgende Aktivitäten wurden bis zum Juli 2013 umgesetzt (siehe hierzu vor allem die detaillierten Ausführungen im Zwischenbericht vom 29. Juli 2013):

- Umfängliche Recherchetätigkeiten und erste Kontaktaufnahmen:
 - Recherche und Ansprache von Spitzenköchen
 - Recherche Sternerestaurants
 - Recherche und Ansprache Horte, Identifikation von 5 Horten für die Projektumsetzung
 - Recherche Schülerfirmen, insbesondere auch nachhaltige Schülerfirmen
 - Recherche Wochenmärkte
 - Recherche Materialien/Workshops
 - Recherche alter Sorten für den „Alte Sorten Atlas“
 - Recherche zu alten Sorten und alten Nutztierassen (Deutschen Umwelthilfe)
 - Erste konkrete Verabredungen zur Zusammenarbeit mit den Horten, unter Einbindung von L'Art de Vivre
 - Signalisierung einer Bereitschaft zur Mitarbeit beim Kochbuch von einer Reihe von Spitzenköchen
 - Erste Treffen mit Spitzenköchen bezüglich Kochbuch und Teilnahme an Kochterminen
 - Ansprache von fünf Horten für den Projektstart (nach Verzögerung des Projekts wurden neue Horte ausgewählt)
- Durchführung eines Praxis-Checks (vier Termine) mit dem Hort der Salvator-Grundschule in Berlin-Reinickendorf (Märkisches Viertel); Mitarbeit des ehemaligen Spitzengastronoms Wolfgang Tuschmann aus Hamburg; Präsenz auf dem „Familientag“ des Viertels mit

Thematisierung alter Sorten und einer Reihe von Aktivitäten, wie Tasting, Quiz etc.
(Dokumentation des Projekts siehe Zwischenbericht vom 29. Juli 2013)

- Kommunikation
 - Entwicklung eines Logos „Essen statt vergessen“ mit zwei Linien
 - Entwicklung der Struktur der Homepage
 - Erstellung erster inhaltlicher Textbausteine
 - Adaption des aussortierten Logos für die Anwendung im Praxis-Check (zum Beispiel Banner „Alte Sorten neu entdeckt“)
 - Erstellung verschiedener Vorlagen für die Kommunikationsmaterialien (Pressemitteilung, Freigabeerklärung Fotos)
- Inhaltliche Projektarbeit
 - Grobe Skizzierung der Projektmodule
 - Inhaltliche Skizzierung des Impulsvortrags Biodiversität (nach Praxischeck verworfen)
 - Skizzierung eines Musters für die inhaltliche Ausgestaltung des Lernortbesuchs am Beispiel „Bioladen“
 - Inhaltliche Beschreibung und Ausarbeitung einer projektbegleitenden Arbeitsmappe für die Kinder des Praxis-Checks
 - Strukturbeschreibung des Leitfadens für die Pädagogen
- Kochbuch
 - Entwicklung eines Gesprächsleitfadens für die Ansprache der Spitzenköche
 - Entwicklung erster Layout-Versionen (alle verworfen)
 - Kontaktaufnahme mit verschiedenen Verlagen (Zabert und Sandmann, Christian Verlag Tre Torri Verlag, Kosmos Verlag, Friedrich-Verlag)

3.4. Planung und Durchführung der ersten und zweiten Umsetzungsphase (August 2013 - März 2016)

In der Vorphase zur Projektumsetzung wurden die Arbeitsmaterialien für die Kinder und ergänzende Anleitungen und Informationen für Pädagogen erstellt. Die Arbeitsmaterialien bestehen aus Arbeitsblättern, Informationshandouts und Rezeptanleitungen. Während die meisten dieser Arbeitsmaterialien universal einsetzbar sind, wurden auch einige hortspezifische Materialien erstellt, insbesondere für die Lernortbesuche. Die Arbeitsmaterialien wurden anhand der Erfahrungen aus dem Praxis-Check und des Feedbacks durch die an den Umsetzungsphasen beteiligten Pädagogen final überarbeitet und sind als Kopiervorlagen im Umsetzungsbandbuch zu finden.

Zur Auswahl der teilnehmenden Einrichtungen wurden die verschiedenen Betreuungsformen in den Bundesländern miteinander verglichen. Dabei stellte sich heraus, dass die Betreuungsstruktur in den Bundesländern sehr unterschiedlich ist. Deswegen wurden im Vorfeld verschiedene Kriterien aufgestellt, um den Anforderungen des Projekts zu entsprechen zu können (Altersgruppe der Kinder, Betreuungs- und Hausaufgabenzeiten, Größe der Projektgruppe, Anbindung an mögliche Lernorte, Räumlichkeiten mit Koch- und Spülmöglichkeiten).

Unter Schulhort wird im Projekt-Zusammenhang die Kindertagesbetreuung verstanden, die Schulkinder vor Schulbeginn und nach Schulschluss besuchen können. Folglich wurden neben „Horten“ auch andere Einrichtungen angesprochen, die in ihrem Aufbau vergleichbar sind. Je nach Regelung in den

einzelnen Bundesländern sind verschiedene Formen der Betreuung in „Essen statt vergessen“ eingebunden, sowohl reine Horte (in Brandenburg), als auch Angebote der offenen Ganztagschule (OGS in Berlin), Kindertagesstätten (altersspezifische Betreuung in Niedersachsen), selbstorganisierte Betreuungsklassen (Kreis Pinneberg in Schleswig-Holstein) oder Ganztägige Bildung und Betreuung an Schulen (GBS in Hamburg).

In Berlin und Brandenburg deckt sich die Zielgruppe der Sechs- bis Zwölfjährigen von „Essen statt vergessen“ mit der sechsjährigen Grundschule. In den anderen Bundesländern zielt „Essen statt vergessen“ auf die Schulhorte der Grundschulen (1. bis 4. Schuljahr) sowie die Schulhorte der weiterführenden Schulen (5. und 6. Klasse).

Sowohl für die erste als auch für die zweite Phase, in der die Unterstützung durch Fields geringer ausfiel und die Pädagogen eigenständiger mit dem Handbuch arbeiten sollten, gab es viele interessierte Erzieher, die an dem Projekt mit einer Hortgruppe teilnehmen wollten. Geeignete Einrichtungen wurden in der ersten Umsetzungsphase auf der Grundlage einer Recherche sowie über das Netzwerk von Fields identifiziert und gezielt kontaktiert. In der zweiten Pilotphase sind Einrichtungen auf uns zugekommen und haben ihr Interesse bekundet, das Projekt an ihrer Einrichtung durchzuführen. Sie hatten durch Kollegen von dem Projekt erfahren. Nach der ersten Auswahl der teilnehmenden Horte fand ein Vorgespräch statt, in dem geklärt bzw. festgelegt wurde, wie das Projekt vor Ort umgesetzt werden kann.

In jedem Hort wurde eine projektverantwortliche Person ernannt, es wurde zudem die Auswahl der am Projekt beteiligten Kinder abgesprochen. Anschließend wurden Terminvereinbarungen getroffen und Ideen zu den modulspezifischen Aktivitäten entwickelt, zum Beispiel für die Lernortbesuche, das Anpflanzen oder die Kochaktion. Dazu wurden vorab von Fields Bezugsquellen für alte Sorten und mögliche Lernorte in der Nähe der Einrichtungen recherchiert (siehe Anhang A1).

Wie in der Konzeptanpassung vom 16. Januar 2015 geplant und dargelegt, wurde „Essen statt vergessen“ in den zwei Umsetzungsphasen insgesamt zehnmal durchgeführt. An der Umsetzung nahmen neun Horte und vergleichbare Einrichtungen teil, da eine Einrichtung zwei Mal an der Umsetzung beteiligt war. Diese Umstellung der ursprünglichen Planung erfolgte auf Initiative der Einrichtung und mit dem Ziel, nach dem erfolgreichen Durchlauf der ersten Phase auch Erkenntnisse darüber zu gewinnen, wie sich Wiederholungen auf die Umsetzung der einzelnen Module auswirken. In den beiden Projektdurchläufen haben jeweils andere Erzieher und eine andere Projektgruppe teilgenommen, so dass es hier zu einer breiteren Verankerung des Projekts im Hort kam. „Essen statt vergessen“ soll hier langfristig im Hort etabliert werden.

Die Zeitspanne für die gesamte Umsetzung hat sich im Vergleich zu dem ursprünglichen Zeitplan (siehe Schreiben zur Konzeptanpassung Dezember 2015) verlängert. Der Grund dafür lag in den notwendigen Terminanpassungen mit einzelnen Einrichtungen. So konnte eine Einrichtung das Projekt aufgrund von Krankheitsausfällen und Feier- bzw. Ferientagen und mehrfacher Verschiebung einzelner Projektmodule nicht zum 31. Januar 2016 abschließen. Die Projektverantwortliche hat sich daraufhin entschieden, das Projekt bis zum Ende des Schuljahres weiterzuführen und die geplanten Modultermine um Wiederholungseinheiten zu ergänzen.

Insgesamt gesehen ist das Projekt für keine der Einrichtungen beendet, da alle teilnehmenden Einrichtungen Folgeaktivitäten geplant haben.

Beide Umsetzungsphasen, sowohl die ersten mit der intensiven Unterstützung durch Fields als auch die zweite Phase unter verstärkter Nutzung des Handbuchs, konnten erfolgreich durchgeführt werden. In allen teilnehmenden Horten hat eine feste Projektgruppe von Kindern an den Modulen teilgenommen. In einigen Horten herrschte unter den Kindern großes Interesse für das Projekt und die Kinder wurden direkt von den ErzieherInnen ausgewählt. In anderen Einrichtungen wurde der Impulsworkshop als freies Angebot gestaltet, so dass die Kinder zunächst in das Projekt „reinschnuppern“ konnten, um dann zu entscheiden, ob sie mitmachen wollen. Um Kinder und Eltern über das Projekt zu informieren und darauf aufmerksam zu machen, wurden Infoflyer gestaltet und verteilt, jeweils eine Version für Erwachsene und eine Version für die Kinder (siehe Anhang B4).

In allen Einrichtungen wurden sämtliche Basis-Module durchgeführt, wobei Ablauf und Ausgestaltung flexibel an die jeweiligen Rahmenbedingungen vor Ort angepasst wurden (zur detaillierten Übersicht über die ersten 5 Projektumsetzungen siehe Tabellen 2 bis 6). Nicht in jedem Hort konnten jedoch alle möglichen optionalen Module durchgeführt werden. Insbesondere die Module „Lernortbesuch“ und „Kochen mit Eltern“ standen vor der Herausforderung, geeignete Orte in der Nähe der Horte bzw. passende Termine zu finden.

Insgesamt wurde das Projekt von allen Beteiligten überaus positiv bewertet. Daran anknüpfend wurden viele Begleit- und Folgeaktivitäten in den Horten geplant und umgesetzt. In Hetlingen war das Projekt sogar Teil einer Strategie zur lokalen Vernetzung, die bei der Bewerbung beim Landeswettbewerb 2015 „Unser Dorf hat Zukunft“ des Ministeriums für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume eine zentrale Rolle spielte. Detaillierte Projektdokumentationen der Umsetzungen sind in der Grundschule Hetlingen und dem Hort „Mühlenbecker Landkids“ entstanden (siehe Anhang B6).

Beispiele für Begleit- und Folgeaktivitäten der Einrichtungen:

- Berlin, Grundschule am Bürgerpark: Bepflanzung des Schulgartens; Schreiben eines Songs über alte Sorten, der mit den Kindern einstudiert wurde, verschiedene Aufführungen
- Mühlenbeck, Hort Mühlenbecker Landkids: Bau eines Tomatenhauses für den Hortgarten
- Schildow, Hort Kinderland: Kooperation mit Siebenzwegeland (Gemeinschaftsgarten mit Nutztierhaltung); Weitergabe des Know-Hows an andere Horterzieherinnen und Ausweitung des Projekts auf andere Hortgruppen
- Hamburg, DRK Bildungshaus Eenstock: Bepflanzung des Bildungshaus-Gartens mit alten Sorten; Marktbesuch als neue Lernort-Idee
- Hannover, AWO Kita Freudenthalstraße: Fortsetzung der pädagogischen Arbeit zum Thema alte Sorten; Bepflanzung des Kita-Gartens; Lernort Besuch beim Gut Adolphshof in Lehrte
- Hetlingen, Betreuungsklasse der Grundschule: Bau weiterer Hochbeete auf dem Schul- und Kitagelände; Marktstand auf dem Dorffest „Kindergrün“; Anbau von Kürbisgewächsen auf einem leerstehenden Feld; Lernortbesuch einer Streuobstwiese; Bienenprojekt; Kooperation mit einem Bauern, der mit den Kindern alte Erdbeersorten pflanzen will
- Langenhagen, Kita Veilchenstraße: Fortsetzung der pädagogischen Arbeit zum Thema alte Sorten; Bepflanzung des Kita-Gartens; Lernort Besuch eines Ackers zum Kartoffelstopfeln
- Elmshorn, Grundschule Hafenstraße: Fortsetzung der pädagogischen Arbeit zum Thema alte Sorten mit Kochaktionen; Bepflanzung des Schulgartens mit einer Kräuterschnecke und alten Sorten

Tabelle 1: Gesamtübersicht über die Projektaktivitäten

Hort	Projekt Zeitraum	Partner
Grüner Campus Malchow Doberaner Straße 53 Fontane Gebäude 3 13051 Berlin, BE	4.6. - 9.7.2015 (Pilotphase 1, 6 Termine Umsetzung durch Fields)	<u>Lernort Supermarkt</u> Grüne Geiß Allee der Kosmonauten 15, 12685 Berlin
Hort Mühlenbeck Hauptstraße 19 16567 Mühlenbeck, BB	27.2. - 2.6.2015 (Pilotphase 1, 7 Termine Umsetzung durch Fields)	
DRK Bildungshaus Eenstock Kita und GBS Eenstock 15 22179 Hamburg, HH	2.3. - 6.3.2015 (Pilotphase 1, 5 Termine, Umsetzung durch Fields)	<u>Lernort Biohof</u> Initiativkreis Gut Wulfsdorf e. V. Bornkampsweg 39, 22926 Ahrensburg
AWO Kita Freudenthalstraße Freudenthalstr. 74 30419 Hannover, NI	17.6. - 29.7.2015 (Pilotphase 1, 7 Termine Umsetzung durch Fields)	<u>Lernort Bioladen</u> denn's Biomarkt Marienstraße 51/53 , 30171 Hannover
Grundschule Haseldorfer Marsch Hauptstraße 65 a Hetlingen, SH	4.3. - 28.5.2015 (Pilotphase 1,7 Termine, Umsetzung durch Fields)	<u>Lernort Bioladen</u> Ökoservice Holm Uetersener Straße 1, 25488 Holm <u>Koch</u> Marc Hellmund Kochschule KOCHSPASS Holm Uetersener Straße 12, 25488 Holm <u>Lokaler Partner</u> Arge Umweltschutz Haseldorfer Marsch, Hetlingen e.V.
Grundschule am Bürgerpark Jan-Petersen-Straße 18 b 12679 Berlin, BE	9.11. - 17.12.2015 (Pilotphase 2, 3 Termine Umsetzung durch Fields)	<u>Lernort Bioladen</u> Grüne Geiß Allee der Kosmonauten 151, 12685 Berlin
Hort Kinderland Franz-Schmidt-Str. 5a 16552 Mühlenbecker Land, BB	6.11.2015 - 22.1.2016 (Pilotphase 2, 3 Termine Umsetzung durch Fields)	<u>Lernort Bioladen</u> Bio Company Oranienburger Chaussee 21, 16548 Glienicke/ Nordbahn
DRK Bildungshaus Eenstock Eenstock 15 22179 Hamburg, HH	19.10. - 23.10.2015 (Pilotphase 2, 2 Termine Umsetzung durch Fields)	<u>Lernort Biohof</u> Gut Karlshöhe Karlshöhe 60 d, 22175 Hamburg
Kindertagesstätte Veilchenstraße Veilchenstraße 48 30853 Langenhagen, NI	28.9. - 4.12.2015 (Pilotphase 2, 1 Termin Umsetzung durch Fields, Gast bei Abschlussveranstaltung)	<u>Lernort Biohof</u> Gut Adolphshof Gut Adolphshof 1E, 31275 Lehrte <u>Lernort Kartoffelacker</u> Pferde- und Erlebnishof Richter Schaftrift 2 A, 31311 Uetze/ Altmerdingsen
Grundschule Hafestraße Hafestraße 1-3 25336 Elmshorn, SH	11.12.2015 - Juli 2016 (Pilotphase 2, Fields zu Gast bei einem Termin)	<u>Lernort Biohof</u> Köllner Hof Dorfstraße 3, 25337 Kölln-Reisiek

3.5. Durchführung im Hort der „Grundschule Grüner Campus Malchow“, Berlin (Pilotphase I)

Zur Vorbereitung auf das Projekt im Hort der „Grundschule Grüner Campus Malchow“ in Berlin fand am 16. Februar 2015 eine Vorbesprechung statt. Folgende Eckpunkte wurden festgelegt:

- Projektgruppe: 12 Kinder aus verschiedenen Hortgruppen (freies Angebot)
- Alter: 1. und 2. Klasse
- Unterstützung durch Hortmitarbeiter/in: nein
- Regelmäßigkeit der Termine: wöchentlich
- Termine: 6
- Lernortbesuch: nicht möglich, da keine Unterstützung durch Hortmitarbeiter
- Räumlichkeiten: eigener Projektraum mit Küche (sehr klein, da in der Hauptküche Renovierungsarbeiten stattfanden)

Tabelle 2: Übersicht der Projekttermine im Hort der „Grundschule Grüner Campus Malchow“

Datum	Modul	Beschreibung der durchgeführten Aktionen
04.06. 2015	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Kleine Kochübung (Kräuterquark) • Tomatengeschmackstest
11.06. 2015	Pflanz-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Herkunft von Obst und Gemüse • Kreatives Gärtnern (Anzucht verschiedener Basilikum-Sorten in Tetra Paks) • Bepflanzung eines Gemüsebeets im Hortgarten mit alten Sorten (Erbsen und Möhren)
18.06. 2015	Koch-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen mit vergessenen Sorten • Zubereitung eines biologisch vielfältigen Gerichts (bunte Gemüsepfanne mit blauen Kartoffeln und Kräuterdip) • Gemeinsames Essen an einer langen Tafel
25.06. 2015	Aktionstag	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmacks- und Geruchstest • Sortenmemory • Rätsel und Quiz zum Thema „Vielfalt von Obst und Gemüse“
02.07. 2015	Vorbereitung Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung der Produkte für den Marktstand (dreierlei Tomatenketchup, Knäckebrot aus alten Getreidesorten) • Planung der Information und Präsentation • Gestaltung der Dekoration • Ratespiel zu vorherigen Terminen
09.07. 2015	Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Anlass: auf dem Schulhof, während der Abholzeiten • Verkostungsparcours und Geschmackstest • Informationen über alte Sorten • Präsentation der Projektaktivitäten • Aktionsstation (Buttons, Rätsel, Interviews, Quiz, ...)

3.6. Durchführung im Hort „Mühlenbecker Landkids“, Mühlenbeck (Pilotphase I)

Zur Vorbereitung auf das Projekt im Hort „Mühlenbecker Landkids“ in Mühlenbeck fand am 6. Februar 2015 eine Vorbesprechung statt. Folgende Eckpunkte wurden festgelegt:

- Projektgruppe: 12 Kinder aus verschiedenen Hortgruppen (freies Angebot)
- Alter: 3. und 4. Klasse
- Unterstützung durch Hortmitarbeiter/in: ja, 1 Erzieherin
- Regelmäßigkeit der Termine: wöchentlich, mit einigen Ausfällen aufgrund von Feiertagen etc.
- Termine: 7
- Lernortbesuch: Es wurde kein geeigneter Lernort in der Nähe gefunden. Der Termin wurde durch einen „Aktionstag“ ersetzt.
- Räumlichkeiten: eigener Projektraum und große Küche mit 3 Kochzeilen

Tabelle 3: Übersicht der Projekttermine im Hort „Mühlenbecker Landkids“

Datum	Modul	Beschreibung
27.02.15	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Termin, um Projektgruppe zu finden • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark) • Tomaten-Geschmackstest
27.03.15	Koch-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen mit vergessenen Sorten • Zubereitung von vier Möhrengerichten in jeweils weiß, lila, gelb und orange • Aufbau eines Buffets
17.04.15	Pflanz-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kreatives Gärtnern (Anzucht alter Tomatensorten in Tetra Paks)
24.04.15	Aktionstag	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmacks- und Geruchstest • Sortenmemory • Internetrecherche zu Tomatenpflanzen
08.05.15	Pflanzaktion	<ul style="list-style-type: none"> • Anlage und Bepflanzung eines Gemüsebeets im Hortgarten mit alten Sorten (Erbsen und Möhren)
19.06.15	Vorbereitung Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung der Produkte für den Marktstand (dreierlei Tomatenketchup, Knäckebrot aus alten Getreidesorten) • Planung der Information und Präsentation • Gestaltung der Dekoration
20.06.15	Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Anlass: Hort Sommerfest • Verkostungsparcours und Geschmackstest • Informationen über alte Sorten • Präsentation der Projektaktivitäten

3.7. Durchführung im Hort des „DRK Bildungshaus Eenstock“, Hamburg (Pilotphase I)

Zur Vorbereitung auf das Projekt im „DRK Bildungshaus Eenstock“ in Hamburg fand am 4. Februar 2015 eine Vorbesprechung statt. Folgende Eckpunkte wurden festgelegt:

- Projektgruppe: 40 Kinder (alle Kinder des Ferienprogramms)
- Alter: Vorschule bis 5. Klasse
- Unterstützung durch Hortmitarbeiter/in: ja, 2 Erzieherinnen
- Regelmäßigkeit der Termine: Projektwoche innerhalb der Osterferien
- Termine: 5
- Lernortbesuch: Ideensammlung, die von Fields weiter bearbeitet wurde
- Räumlichkeiten: eigener Projektraum, kleine Küche

Tabelle 4: Übersicht der Projekttermine im Hort „DRK Bildungshaus Eenstock“

Datum	Modul	Beschreibung
02.03.15	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark) • Tomaten-Geschmackstest
03.03.15	Koch-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen mit vergessenen Sorten • Zubereitung von vier Möhrengerichten in jeweils weiß, lila, gelb und orange • Aufbau eines Buffets
04.03.15	Lernortbesuch	<ul style="list-style-type: none"> • Besuch des Biohofs Gut Wulfsdorf • Führung über den Hof mit kleinen Mitmachaktionen
05.03.15	Pflanz-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kreatives Gärtnern (Anzucht in Tetra Paks, alte Tomatensorten)
06.03.15	Aktionstag	<ul style="list-style-type: none"> • Sortenmemory • Kochaktion (Möhrengerichte) • Möhrenbuffet als Marktstand für Eltern

3.8. Durchführung in der „AWO Kita Freudenthalstraße“, Hannover (Pilotphase I)

Zur Vorbereitung auf das Projekt in der „AWO Kita Freudenthalstraße“ in Hannover fand am 11. Mai 2015 eine Vorbesprechung statt. Folgende Eckpunkte wurden festgelegt:

- Projektgruppe: 12 Kinder (freies Angebot)
- Alter: 1. bis 4. Klasse
- Unterstützung durch Hortmitarbeiter/in: ja, 1 Erzieherin
- Regelmäßigkeit der Termine: wöchentlich
- Termine: 7
- Lernort Besuch: Ideensammlung, die von Fields weiter bearbeitet wurde
- Räumlichkeiten: eigener Projektraum, kleine Küche

Tabelle 5: Übersicht der Projekttermine in der „AWO Kita Freudenthalstraße“

Datum	Modul	Beschreibung
17.06.15	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark) • Tomaten-Geschmackstest
24.06.15	Pflanz-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kreatives Gärtnern (Anzucht in Tetra Paks, verschiedene Basilikumsorten) • Einpflanzen alter Sorten im vorhandenen Hochbeet
01.07.15	Lernortbesuch	<ul style="list-style-type: none"> • Besuch des denn's Biomarkts in Hannover-Südstadt • Orientierung im Supermarkt (Was steht wo? Lager- und Kühlraum) • Beschäftigung mit der Frage „Was ist bio?“ • Erkundung der Herkunft von Lebensmitteln (regionales und saisonales Angebot)
08.07.15	Koch-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen mit vergessenen Sorten • Zubereitung einer bunten Gemüsepfanne • Gemeinsames Essen an einer langen Tafel
15.07.15	Vorbereitung Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung der Produkte (Tomatenketchup, Knäckebrötchen aus alten Sorten) • Basteln der Dekoration • Ratespiel zu vorherigen Terminen
22.07.15	Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Verkostungsparcours und Geschmackstest • Informieren der Besucher • Präsentation der gemeinsamen Aktivitäten • Aktionsstation (Buttons, Rätsel, Interviews, Quiz, ...)
29.07.15	Kochen mit Eltern	<ul style="list-style-type: none"> • Rollentausch im Koch-Workshop • Erwachsene kochen unter Anleitung der Kinder • Verwendung alter Gemüsesorten

3.9. Durchführung in der Betreuungsklasse der „Grundschule Hetlingen“, Hetlingen (Pilotphase I)

Zur Vorbereitung auf das Projekt in der Betreuungsklasse der „Grundschule Hetlingen“ in Hetlingen fand am 4. Februar 2015 eine Vorbesprechung statt. Folgende Eckpunkte wurden festgelegt:

- Projektgruppe: 13 Kinder (alle Kinder der 3. und 4. Klasse)
- Alter: 3. bis 4. Klasse
- Unterstützung durch Hortmitarbeiter/in: ja, 2 Leiterinnen der Koch-AG in der Schule
- Regelmäßigkeit der Termine: wöchentlich, mit einigen Ausfällen
- Termine: 7
- Lernort Besuch: Ideensammlung, die von Fields weiter bearbeitet wurde
- Räumlichkeiten: eigener Projektraum mit Küchenzeile

Tabelle 6: Übersicht der Projekttermine in der Betreuungsklasse der „Grundschule Hetlingen“

Datum	Modul	Beschreibung
04.03.15	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark) • Tomaten-Geschmackstest
11.03.15	Koch-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen mit vergessenen Sorten • Zubereitung von vier Möhrengerichten in jeweils weiß, lila, gelb und orange • Aufbau eines Buffets
18.03.15	Pflanz-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kreatives Gärtnern (Anzucht alter Tomatensorten in Tetra Paks)
25.03.15	Lernort Besuch	<ul style="list-style-type: none"> • Besuch des Bioladens Ökoservice Holm • Erkundung der Herkunft von Lebensmitteln • Beschäftigung mit alten Getreidesorten (Kamut und Dinkel) • Mahlen des Getreides zum Waffel Backen
27.04.15	Pflanz-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Bau von 4 Hochbeeten • Unter Anleitung der Arge Umwelt (lokaler Partner) • Anwesenheit der Presse
27.05.15	Koch-Aktion	<ul style="list-style-type: none"> • Zubereitung eines Gerichts aus alten Sorten (bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Kräuterdip) • Anwesenheit der Presse
28.05.15	Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Anlass: Markttag • Geschmackstest mit alten Tomatensorten und anderen alten Gemüse • Informationen über alte Sorten • Präsentation der Projektaktivitäten

3.10. Durchführung des Projekts anhand des Umsetzungshandbuchs (Pilotphase II)

Wie auch in der ersten Umsetzungsphase wurde mit den Projektverantwortlichen in den Horten zur Vorbereitung eine Vorbesprechung durchgeführt, in der die Idee des Projekts näher erläutert wurde, Termine zur Durchführung festgelegt, Abläufe besprochen und konkrete Ideen für Aktionen und Lernortbesuche gesammelt wurden. Diese Vorbesprechungen waren in der zweiten Phase sehr wichtig, denn so konnten Fragen, die das Umsetzungshandbuch zu diesem Zeitpunkt noch offen ließ, besprochen und geklärt werden.

Die Horten der zweiten Phase haben mit Materialien des Umsetzungshandbuchs gearbeitet und zum Einstieg ein „Starterpaket“ bekommen, das einige erste wichtige Utensilien zur Projektumsetzung (Messer, Sparschäler, Schneidebrettchen, Saatgut etc.) beinhaltet. Fields unterstützte die Einrichtungen organisatorisch und begleitete in jedem Hort mindestens einen Projekttermin, zumeist den Impulsworkshop. So wurden die Projektverantwortlichen vor Ort zum einen in das Thema biologische Vielfalt und alte Sorten sowie in die handlungsorientierte Projektarbeit von „Essen statt vergessen“ eingeführt. Zum anderen konnte Fields sich so selbst einen Eindruck darüber verschaffen, wie das Handbuch genutzt wird, welche Anregungen es den Pädagogen gibt und wie unterschiedliche Rahmenbedingungen die Arbeit mit dem Handbuch beeinflussen.

Tabelle 7: Übersicht der Projekttermine der zweiten Phase mit Fields

Datum	Hort	Modul	Beschreibung
16.10.15	Kita Veilchenstraße, Langenhagen	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark) • Geschmackstest mit Wurzelgemüse
19.10.15	DRK Bildungshaus Eenstock, Hamburg	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark)
20.10.15	DRK Bildungshaus Eenstock, Hamburg	Lernortbesuch	<ul style="list-style-type: none"> • Besuch des Wochenmarktes Bramfeld • Erkundung des Obst und Gemüse Angebots • Einkauf von alten Gemüsesorten und Apfelsorten alten für die Kochaktionen
11.11.15	Grundschule am Bürgerpark, Berlin	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark) • Tomaten-Geschmackstest
13.11.15	Hort Kinderland, Schildow	Impulsworkshop	<ul style="list-style-type: none"> • Einstieg in das Thema • Aktivierende Mitmachaktionen • Erste kleine Kochübungen (Kräuterquark) • Tomaten-Geschmackstest
20.11.15	Hort Kinderland, Schildow	Kochaktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen mit vergessenen Sorten • Zubereitung von vier Möhrengerichten in jeweils weiß, lila, gelb und orange • Aufbau eines Buffets
25.11.15	Grundschule am	Lernort	<ul style="list-style-type: none"> • Besuch des Supermarkts Grüne Geiß

	Bürgerpark, Berlin		<ul style="list-style-type: none"> • Kleine Führung und Orientierung im Geschäft anhand eines Lageplans • Erkundung der Herkunft von Lebensmitteln • Einkauf der Lebensmittel für die Kochaktion
27.11.15	Hort Kinderland, Schildow	Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Anlass: Weihnachtsbasar • Geschmackstest Kräuterquark und alte Möhrensorten • Quiz Angebot „Kräuterdetektive“ und weitere Rätsel • Informationen über alte Sorten • Präsentation der Projektaktivitäten
4.12.15	Kita Veilchenstraße, Langenhagen	Marktstand	<ul style="list-style-type: none"> • Geschmackstest mit alten Apfelsorten und Wahl des „besten Apfels“ • Verkostungsparcours Kräuterquark • Informieren der Besucher • Präsentation der gemeinsamen Aktivitäten mit Plakaten • Aktionsstationen (Rätsel, Ausmalbilder, ...)
16.12.15	Grundschule am Bürgerpark, Berlin	Marktstand Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsame Planung des Standes • Vorbereitung der Produkte (Kräuterquark) • Basteln der Dekoration
18.01.16	Grundschule Hafestraße, Elmshorn	Kochaktion	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen mit vergessenen Sorten • Zubereitung von Rohkostsalaten mit bunten Möhren, bunter Bete, Pastinake, Petersilienwurzel und Topinambur • Interview: Welches „Gemüse kennst du?“

4. Evaluation des Hortprojekts

4.1. Unsere Erfahrungen

Die verschiedenen Rahmenbedingungen und Gegebenheiten in den einzelnen Einrichtungen führten auch zu vielfältigen und unterschiedlichen Erfahrungen und Erkenntnissen bezüglich der Umsetzung des Projekts. Es gab Unterschiede in der Zusammensetzung der Projektgruppe und in der Zusammenarbeit mit den ErzieherInnen vor Ort. Auch die verschiedenen Räumlichkeiten und Möglichkeiten, im Hort zu kochen oder auf dem Hortgelände ein Beet anzulegen, führten zu verschiedenen Erfahrungen.

Eine wichtige Rolle spielten die örtliche Lage, die Anbindung an die öffentlichen Verkehrsmittel sowie die Vernetzung des Hortes und der jeweiligen Projektverantwortlichen, insbesondere bei der Suche nach Lernorten und lokalen Partnern. Auch der zeitliche Rahmen, die Kontinuität in der Durchführung sowie die Intensität der Zusammenarbeit mit den Horten wirkten sich auf die Ausgestaltung der Module aus. Im Folgenden sind diese Besonderheiten detailliert dargestellt.

Zusammenarbeit mit den Einrichtungen, lokalen Partnern, Lernorten und Köchen

Alle Einrichtungen, Initiativen oder Organisationen, die bestimmte Grundvoraussetzungen (siehe S. 20) erfüllen, können „Essen statt vergessen“ umsetzen. Schulhorte oder andere Orte, die für die nachmittägliche Betreuung von Kindern verantwortlich sind, eignen sich im Besonderen für eine Durchführung von „Essen statt vergessen“. Aufgrund der Betreuungsstruktur ist die Kontinuität des Projekts mit einer gleichbleibenden Projektgruppe gegeben. Auch der Kontakt zu den Eltern ist gewährleistet und erleichtert deren Einbeziehung in das Projekt. „Essen statt vergessen“ kann auch im Unterricht realisiert werden. Dies zeigte die Umsetzung des Projekts von einer Lehrerin mit einer 2. Klasse (21 Kinder) der Grundschule Elmshorn. Aufgrund ihrer Tätigkeit als Klassenlehrerin war es ihr möglich, die Projektstunden flexibel in der Woche umzusetzen und viele der Inhalte in ihren Klassenunterricht zu integrieren.

Es ist von Einrichtung zu Einrichtung sehr unterschiedlich, wie intensiv das Projekt durch die ErzieherInnen begleitet wurde. Davon ist abhängig, ob und wie das Projekt ohne externe Leitung bzw. Unterstützung weitergeführt werden kann. Insgesamt haben die Horte das Projekt als sehr positiv erlebt und viele neue Ideen für ihre eigene pädagogische Arbeit entwickeln können. Vier Horte nutzten auch ihre Webseiten (oder im Falle Hetlingen die der Gemeinde), um über den Start oder auch den Verlauf des Projekts zu berichten. Alle ErzieherInnen waren sehr an den Arbeitsmaterialien und Beschreibungen der Projektmodule interessiert, da diese eine gute Basis für die eigenständige Umsetzung sind. Dieses Interesse wurde auch von den Teilnehmern der Multiplikatoren-Workshops bekundet.

Bei der Planung der Lernort Besuche spielen die Lage und die Vernetzung eine große Rolle. So konnte in Hetlingen ein Bioladen und eine Kochschule besucht werden, da die Projektverantwortlichen vor Ort Gemeindebusse organisierten, mit denen die Kinder zu den Lernorten gefahren wurden. Außerdem konnten die Kinder durch die engagierte Hilfe der Arge Umweltschutz (lokaler Partner der Grundschule) Hochbeete bauen, die anschließend mit alten Sorten bepflanzt werden konnten.

In Hamburg war es nur durch die Unterstützung der Erzieherinnen möglich, mit der ersten Projektgruppe von 40 Kindern zum Biohof Wulfsdorf zu fahren. Mit der Projektgruppe des Hortes „Grüner Campus Malchow“ in Berlin hingegen wurde kein Lernort besucht, da keine Begleitperson zur Verfügung stand. Auch mit den Kindern des Hortes „Mühlenbecker Landkids“ wurde kein Lernort besucht, da sich hier kein geeigneter Ort in Reichweite finden ließ.

Der Besuch eines Lernorts ist in jedem Fall lohnenswert, auch wenn die Anreise etwas aufwendiger ist. Auf einem Biohof gibt es viel zu entdecken. Was die Kinder im Kleinen in ihrem Hortbeet gemacht haben, können sie dort auf großer Fläche bestaunen. Doch auch im Bioladen können die Kinder eine Menge erkunden. Viele der Kinder kennen keine Bio-Produkte und wissen nicht, was „bio“ eigentlich bedeutet. Sie haben beim Lernortbesuch die Aufgabe, sich im Geschäft zu orientieren, erfahren so mehr über die Herkunft von Lebensmitteln und lernen den Supermarkt nicht zuletzt durch die Führungen durch Lager, Kühlraum und Warenannahme von einer völlig neuen Seite kennen.

Der Besuch einer Restaurantküche konnte nicht realisiert werden, da sich kein geeigneter Ort finden ließ, an dem ein Koch die erforderliche Zeit zur Verfügung hatte. Dafür wurde die Liste der Lernorte um einen möglichen weiteren Ort ergänzt: Auch der Besuch eines Wochenmarktes ist für die Kinder ein spannendes Ereignis, bei dem viel gesehen und über die Herkunft und den Verkauf bzw. Kauf von Obst und Gemüse gelernt werden kann.

Generell sollte so früh wie möglich vor dem tatsächlichen Start des Projekts mit der Kontaktaufnahme zu möglichen lokalen Partnern, Lernorten und Köchen begonnen werden. Während Lernorte erfahrungsgemäß relativ kurzfristig einen Besuchstermin anbieten können, sind Köche terminlich weitaus stärker eingebunden. Für die Durchführung der Kochaktion konnte in der Umsetzungsphase lediglich ein Koch für Hetlingen gefunden werden, der bereit war, mit den Kindern in seiner Küche zu kochen.

Zusammensetzung der Projektgruppe

Trotz der Möglichkeit, das Projekt und einzelne Module flexibel zu gestalten, ist es vorteilhaft, eine feste Projektgruppe zu bestimmen und darauf zu achten, dass die Kinder möglichst an allen Modulen teilnehmen. Die Beständigkeit der Gruppe sowie die Kontinuität der Module und die Wiederholungen wirken sich positiv auf die Projektarbeit und ihre Ziele aus. Gerade für das Projektmodul „Kreatives Gärtnern“ ist die längerfristige und kontinuierliche Arbeit wichtig. So können die Kinder von der Bepflanzung bis zur Ernte dabei sein und ein Verantwortungsbewusstsein für „ihr“ Beet entwickeln.

Die Anzahl der Kinder, die an „Essen statt vergessen“ in der ersten Phase teilgenommen haben, waren je nach Hort und Termin unterschiedlich (6 bis 40). Empfehlenswert ist eine Gruppe von rund 15 Kindern. Die Aktionen und Abläufe sind so ausgelegt, dass ein Betreuer die Projektgruppe leitet und begleitet. Eine weitere Person zur Unterstützung ist dennoch sinnvoll, gerade beim Kochen und der Benutzung von Küchenwerkzeugen. Eins ist klar: Je kleiner die Gruppe ist, desto intensiver kann gearbeitet werden.

Die Altersspanne von sechs bis zwölf Jahren ist groß gewählt, da „Essen statt vergessen“ als Projekt für Schulhorte konzipiert wurde. Die Erprobung hat gezeigt, dass es durchaus möglich ist, das Projekt in einer so altersgemischten Gruppe erfolgreich durchzuführen. In Hamburg beispielsweise haben Kinder von 5 bis 12 Jahren teilgenommen. Auch die jüngeren Kinder konnten sowohl viele Impulse aufnehmen als auch selbst welche geben.

Unterschiedliche Vorkenntnisse und Fähigkeiten stellten dabei kein sehr großes Hindernis dar. Die jüngeren Kinder brauchten jedoch bei den Koch-Aktionen und im Umgang mit den entwickelten Arbeitsblättern eine intensivere Betreuung. Um dies zu ermöglichen, wurde viel mit dem Peer-to-Peer Ansatz gearbeitet, das heißt ältere, erfahrenere Kinder haben den jüngeren oder unerfahreneren Kindern geholfen.

Zeitliche Planung

Das Projekt erstreckt sich mit wöchentlich einem Projektmodul über ca. 2 Monate. Natürlich ist es auch möglich, wie es in Hamburg der Fall war, „Essen statt vergessen“ zum Beispiel im Rahmen einer Projekt- oder Ferienwoche anzubieten. Hier ist zu beachten, dass die Arbeit im Beet sich natürlich trotzdem über einen längeren Zeitraum hinweg erstreckt und die Pflanzen kontinuierlich bis zur Ernte gepflegt werden müssen. Generell haben wir die Erfahrung gemacht, dass es vorteilhaft ist, wenn neben den 6 bis 7 Modulterminen weitere Projekttermine durchgeführt werden, so dass die Kinder die Aktivitäten wiederholen können und sich Gelerntes festigt.

Obwohl im Sommer das regionale Obst- und Gemüseangebot reicher wird und im Beet mehr zu tun ist, kann „Essen statt vergessen“ auch in den kälteren Monaten durchgeführt werden. Die Rezepte werden nach dem saisonalen Angebot ausgesucht. Da die erste kleine Kochübung bei „Essen statt vergessen“ bereits im Februar und die letzte im Juli stattfand, wurde von Hort zu Hort mit unterschiedlichem Gemüse gekocht: Angefangen mit Wurzelgemüse und Kartoffeln bis hin zu Frühling- und Sommergemüse wie rotem Mangold oder Tomaten.

Mit der Aussaat der Samen ins Beet wird traditionell nicht vor den Eisheiligen im Mai gestartet. Aus diesem Grund fanden die ersten Projektmodule zum Thema Gärtnern in den Innenräumen der Horthäuser statt. In Hamburg, Hetlingen und Mühlenbeck wurden alte Tomatensorten in selbst gebastelten Töpfen aus Tetra Paks auf der Fensterbank vorgezogen. In den Horten, in denen die Pflanz-Aktion erst im Juni stattfand (Berlin und Hannover), konnten die Kinder ihr Saatgut direkt ins Freie in ein Beet säen. Trotzdem wurde auch hier auf das kreative Gärtnern nicht verzichtet und die Kinder haben sich für zu Hause verschiedene Basilikumsorten in Tetra Pak-Töpfe gepflanzt. In der zweiten Umsetzungsphase, die in den Monaten September bis Januar stattfand, wurde hauptsächlich mit Keimgläsern gearbeitet, in denen die Kinder verschiedene Sprossensorten ziehen konnten. In den Starterpaketen, die die ErzieherInnen der zweiten Umsetzungsphase bekommen haben, waren Tomatensamen enthalten, so dass sie angeregt wurden nach dem offiziellen Projektende noch alte Sorten mit den Kindern anzupflanzen und eventuell ein Beet anzulegen.

Was den zeitlichen Ablauf der einzelnen Module betrifft, so erscheint es wichtig, immer eine kurze Pause (ca. 10 Minuten) einzuplanen. Die Kinder bleiben so konzentrationsfähiger, sind aufnahmefähiger und behalten ihre Freude am Projekt. Denn die durchschnittlich zweistündigen Termine sind für sie trotz der abwechslungsreichen Aktionen anstrengend, gerade am Nachmittag nach einem langen Schultag. Einige Pädagogen haben auch ruhigere Phasen in die Modulabläufe eingebaut, z. B. einfaches Malen, dem Lauschen eines „Apfelgedichts“ oder einer Erzählrunde, in der wiederholt wird, was bisher gemacht und erlebt wurde.

Materialien

Bezüglich der eingesetzten Materialien wurde die Vermutung bestätigt, dass es gerade bei Küchenwerkzeug einer kindgerechten Ausstattung bedarf. Messer müssen gut in der Hand liegen und scharf sein, damit die Kinder nicht so viel Kraft aufwenden müssen oder die Gefahr des leichten Abrutschens besteht.

Mit vermeintlichen, weniger scharfen und kleinen Kindermessern wurden keine guten Erfahrungen gemacht, da sie das Arbeiten, beispielsweise beim Schneiden von alten Möhrensorten, nahezu unmöglich machten und zeitweise zu Frustration führen konnten. Auch bei Schälmessern und Reiben sollte auf eine gute Ausstattung bzw. Qualität geachtet werden, da die Kinder mit diesem Werkzeug häufig noch nicht sehr geübt sind. Besonders Spaß machte es den Kindern mit Wiegemesser, Kräuterschere und anderen „besonderen“ Küchenhilfen zu arbeiten, die für sie neu und spannend waren.

Die Arbeitsmaterialien, die wir im Laufe der ersten Projektphase entwickelt haben, wurden nach und nach angepasst und nur mit wenig Text bestückt. Es musste auf große Unterschiede im Alter und Lernstand der Kinder Rücksicht genommen werden. Auch die Tatsache, dass die Kinder sich nach einem langen Schultag am Nachmittag nicht mehr auf viel Text konzentrieren können und die Termine möglichst aktionsreich und handlungsorientiert gestaltet werden sollten, war für die Gestaltung der Arbeitsmaterialien ausschlaggebend. Nach den Multiplikatoren-Workshops wurde uns rückgemeldet, dass die Fülle an Materialien zur Durchführung von „Essen statt vergessen“ anregt und vorgeschlagen, auch für sowohl ältere als auch jüngere Altersgruppen Handouts zu entwickeln.

Viele der Kinder hatten Spaß daran, sich kreativ zu betätigen und nutzen die Mal- und Bastelstation mit verschiedenen Mal- Bastel- und Rätselangeboten gerne. Hier konnten sie sich, je nach Lust und ihren Fähigkeiten entsprechend Handouts aussuchen.

Besonderheit Marktstand

Der Marktstand wurde in den Horten zu unterschiedlichen Anlässen aufgebaut. In Hetlingen bauten die Kinder den Stand tatsächlich auf dem kleinen Dorfmarkt auf. Die Bedingungen waren nicht ideal, da es regnete und der Markt sehr klein war. Dementsprechend kamen zuerst auch nur wenige Marktbesucher. Die Kinder ließen sich davon jedoch nicht beeindrucken und zogen von Haus zu Haus, um die Bewohner zum Stand und zur Verkostung von Tomaten und anderen alten Sorten sowie von ihrem selbstgemachten Kräuterquark einzuladen. Die Marktbesucher waren sehr interessiert an dem Projekt, an alten Sorten und kamen auf verschiedene Ideen, zum Beispiel auch selbst alte Sorten anzubauen oder den Markt, der zu diesem Zeitpunkt aus einem Bäcker- und einem Fischstand bestand, mehr zu beleben.

In Mühlenbeck war ein Sommer-Hortfest, bei dem Kinder, Erzieher, Eltern und der Bürgermeister anwesend waren, Anlass zum Aufbau des Marktstandes. In Berlin, Hamburg und Hannover wurde der Marktstand zu den Abholzeiten der Kinder aufgebaut, so dass hauptsächlich Eltern, Lehrer, Erzieher und Mitschüler, aber auch teilweise Passanten über das Projekt und das Thema Biodiversität und alte Sorten informiert wurden.

Durch die Umsetzungsphase konnten wir zwei wichtige Erfahrungen für den Marktstand sammeln. Zum einen spielen Ort und Anlass nicht die wichtigste Rolle. Es scheint weniger wichtig, auf einem

wirklichen Wochenmarkt zu stehen und dort Produkte anzubieten oder einer von vielen Aktionsständen bei einem Hortfest zu sein. Wichtig ist vor allem, dass Menschen da sind, die sich für die Kinder und ihr Projekt interessieren. Die Kinder sind stolz darauf, das Projekt zu präsentieren und selbst zubereitete Produkte zur Verkostung anzubieten. Dies merkte man bereits im Impulsworkshop, als die Kinder sich gegenseitig erklärten, wie sie den Kräuterquark hergestellt oder die Tomaten zum Probieren geschnitten haben – in der Regel haben alle ganz aufmerksam zugehört.

In allen fünf Horten sprachen die Kinder die Besucher aktiv an, um Informationen und Rezepte zu verteilen oder Selbstgemachtes zur Verkostung anzubieten. Besonders gerne sprachen die Kinder „natürlich“ mit ihren Verwandten und Freunden, waren aber bei der Vermittlung ihrer Kenntnisse auch sehr daran interessiert, ihr Wissen an andere weiterzugeben.

Die Vorbereitung für den Marktstand nahmen alle Kinder sehr ernst und bereiteten neben den Produkten auch engagiert kleine Infoschilder und Dekoration für den Stand vor.

Der Marktstand ist eine öffentlichkeitswirksame Aktion. Er bietet den Kindern eine gute Möglichkeit, anderen von ihren Projekterfahrungen zu erzählen. So erfahren sie noch einmal auf andere Weise von Außenstehenden Wertschätzung für ihre „Arbeit“. Darüber können auch Eltern und Bewohner, Hortmitarbeiter und die Kinder aus dem Hort, die nicht an dem Projekt teilgenommen haben, erreicht und informiert werden. Besonders die Idee des Verkostungsparcours hat sich sehr bewährt. Hier waren die Kinder Informationsvermittlern und aktiv am Standgeschehen beteiligt, indem sie Probiertellerchen vorbereitet und angeboten haben. Auch auf Seiten der Besucher erzeugt der Verkostungsparcours gesteigertes Interesse. Doch auch die anderen Mitmach-Aktionen am Stand, wie zum Beispiel das Stanzen von Buttons mit Motiven alter Sorten oder selbst entwickelte Rätsel für die Besucher, trugen zur großen Beliebtheit des Marktstandes bei.

Besonderheit Koch

Aufgrund des engen Zeitplans und festen Terminkorridors, mit dem die Umsetzung von „Essen statt vergessen“ für die Horte vorstrukturiert wurde, fiel es am konkreten Fall schwer, „echte“ Profiköche in die Aktionstage einzubinden. Zwar konnten die kontaktierten Köche fast immer für das Projekt begeistert werden und waren vom Konzept überzeugt und generell zum Mitmachen bereit, meistens waren sie jedoch selbst terminlich zu stark eingebunden, um zu einem Projekttermin im Hort anzureisen.

In Hetlingen konnte ein Koch für einen Projekttermin gefunden werden. Marc Hellmund lud die Projektkinder in seine Kochschule Kochspaß in dem Nachbardorf Holm ein. Da er nicht von den üblichen Arbeitszeiten eines Kochs betroffen war, konnte er sich nachmittags Zeit nehmen, um mit den Kindern ein biologisch vielfältiges Gericht zu kochen, das er sich zuvor mit Blick auf das saisonale Angebot überlegt hatte. Marc Hellmund gab den Kindern viele Tricks und Tipps mit und erzählte viel Wissenswertes über alte Sorten. Die Kinder waren begeistert und fragten nach dem gemeinsamen Essen sogar nach Autogrammen. Der Termin hat gezeigt, dass dieses Projektmodul durchaus von der Anwesenheit eines „echten“ Kochs und einer professionellen Küche profitiert.

Wirkung auf die Kinder

Biodiversität ist ein komplexes Thema, das Kindern dennoch auf sehr praktische Art und Weise vermittelt werden kann. Der zentrale methodische Ansatz eines handlungsorientierten Vorgehens hat bei den Kindern großes Interesse erzeugt und viele Ansatzpunkte für die Thematik der biologischen Vielfalt geschaffen. Spielerisch und experimentell lernen die Kinder in den verschiedenen Projektmodulen (seltene) Obst- und Gemüsesorten besser kennen. Die partizipative Vermittlung von Biodiversität wird unter anderem durch den aktiven Charakter des Kochens hervorragend unterstützt. Das kreative Gärtnern, die eigenverantwortliche Pflege der Pflanzen und die Lernort Besuche lassen die Kinder „wie nebenbei“ die Herkunft von Lebensmitteln nachvollziehen und Zusammenhänge erkennen. Insgesamt erfolgt die inhaltliche Vermittlung von Informationen zum Thema alte Sorten und Biodiversität eher „nebenher“. Durch Wiederholen, Erinnern und Ergänzen kann eine Sensibilisierung für dieses Thema hergestellt werden.

Gerade die erste Umsetzungsphase hat gezeigt, dass manche Kinder schon viele Erfahrungen und großes Wissen über Obst und Gemüse mitbringen. Bei den meisten Kindern ist dies jedoch nicht der Fall. Gerade in Horten mit Kindern aus einem sozial schwierigen Umfeld ist es notwendig, das Thema besonders niedrigschwellig einzuführen. Für einige Kinder waren alte Sorten genauso unbekannt wie die eher gewöhnlichen Sorten aus dem Supermarkt; anfangs bereitete einigen sogar die Unterscheidung zwischen Obst und Gemüse erhebliche Schwierigkeiten (wie sich beim kleinen Gemüse-Quiz im Impulsworkshop herausstellte).

In allen Horten zeigte sich, dass die Kinder neugierig auf die unbekannteren Sorten und erstaunt über alles Ungewöhnliche sind. So probierten viele Kinder Dinge, die sie vorher nicht essen wollten. Zum einen weil die alten Sorten in ihren unbekannteren Formen und Farben etwas neues und besonderes sind. Zum anderen schmecken den Kindern häufig Gerichte besser, die sie selbst zubereitet haben. Teilweise fiel es den Kindern aber sehr schwer, Geschmäcker genau zu beschreiben (siehe Tomatengeschmackstest) oder Sorten am Geschmack zu erkennen (siehe Geschmacksmemory).

Auch beim Kochen, speziell im Umgang mit Messern und anderem Schneidewerkzeug sowie beim Würzen von Speisen, waren die Kinder unterschiedlich geübt. Durch die verschiedenen Möglichkeiten, aktiv beim Kochen mitzumachen, waren aber alle Kinder gleichermaßen gefordert und konnten viel dazu lernen, etwa, wie man ein Messer hält, eine Kräuterschere benutzt, wie groß Probierstücke geschnitten werden oder wie man abschmeckt. Die Kochtermine können und sollten unbedingt auch dazu genutzt werden, die Kinder in grundlegende Kochtechniken einzuführen und sie mit Grundkenntnissen rund ums Essen sowie mit der Verarbeitung von Lebensmitteln vertraut zu machen (Schneidetechniken, Lebensmittelhygiene, Informationen zu Garungsvorgängen, verantwortungsvoller Umgang am Herd).

Durch die verschiedenen Module, die immer wieder ähnliche oder gleiche Sorten auf unterschiedliche Weise behandeln (zubereiten, pflanzen, ernten, kaufen, zur Verkostung anbieten) steigt der Merkeffekt bei den Kindern, die immer wieder unterschiedliche Erfahrungen miteinander verknüpfen. Viele Kinder erzählten, dass sie die Rezepte zu Hause mit ihren Eltern oder Geschwistern nachgekocht und die ausgeteilten Rezeptblätter dafür verwendet haben. Nicht selten erfahren sich die Kinder dabei auf eine neue Art und Weise. Auch Obst und Gemüse wird neu wahrgenommen und wertgeschätzt.

Eine kleine Auswahl an Reaktionen:

- Beim Tomaten-Geschmackstest: „Ich wusste gar nicht, dass es braune Tomaten gibt.“
- Nach dem Probieren der Kräuter-Quarks: „Wenn die Kräuter nicht klein genug geschnitten werden, schmeckt es nicht so gut.“
- Nach dem Impulsworkshop: „Ich fand es toll, dass wir auch von den anderen den Quark probieren durften.“
- Über das Warm-up Obstsalat und das 1, 2 oder 3 Spiel: „Die Spiele haben mir Spaß gemacht.“
- Über die Projektmappe: „Ich finde gut, dass wir die Rezepte auch mitnehmen dürfen.“
- Beim Impulsworkshop: „Wie macht man Quark?“
- Nach dem Impulsworkshop: „Meine Mutter findet das Projekt bestimmt gut. Weil wir viel mit Gemüse machen.“
- Über den Impulsworkshop und die Aufteilung in eine „Quark-„ und eine „Tomatengruppe“: „Ich fand gut, dass es verschiedene Stationen gab.“
- Beim kreativen Gärtnern mit Tetra Paks: „Ich bin ein Künstler!“
- Beim Koch-Aktionstag: „Ich bin ein Super-Koch!“
- Beim Koch-Aktionstag: „Radieschen sind voll cool!“
- Beim Koch: „Vielleicht werde ich auch Koch!“
- Über die lila Möhre: „Ist die vergammelt?“ und „Wo habt ihr das her?“
- Beim Koch-Aktionstag wurde eigenes Mehl aus Kamut und Dinkel gemahlen: „Wir haben Mehl gezaubert!“

Wirkung auf die Eltern

Auch die Eltern lassen sich mit dem Projekt „Essen statt vergessen“ hervorragend erreichen. Viele der Eltern waren überrascht und erstaunt über bislang nicht gekannte Verhaltensweisen ihrer Kinder, zum Beispiel, dass ihr Kind bestimmte Dinge isst (zum Beispiel Möhrensalat oder Kräuterquark). Andererseits wurden viele von ihnen selbst neugierig auf die ungewöhnlichen Sorten und wissbegierig, zum Beispiel zu erfahren, wie man Topinambur zubereitet, wie die unterschiedlichen Tomatensorten schmecken, wo es violette Möhren und rote Kartoffeln zu kaufen gibt.

Auch das Thema „gesunde Ernährung“ kam immer wieder zur Sprache, zum Beispiel beim selbstgemachten Kräuterquark oder Ketchup aus alten Tomatensorten. Da die Kinder eingepflanzte Samen mit nach Hause brachten, um sie dort zu pflegen und zu beobachten, wurden die Eltern auch für das Thema Eigenanbau sensibilisiert.

Zum Projektende haben sich viele Eltern bei uns für das Projekt bedankt und berichtet, wie viel ihre Kinder (und sie selbst) aus der Projektzeit mitgenommen und gelernt haben:

- „Also, dass so viele Kinder Quark mögen und essen hätte ich nicht gedacht.“
- „Selbstgemachter Ketchup?! Ja, das ist ja auch viel gesünder...!“
- „Ich fasse es nicht, mein Kind isst Tomaten“
- „Wo haben Sie denn die violetten Möhren her?“
- „Ach, es gibt blaue Kartoffeln?“
- „Ich wollte mich nochmal bei Ihnen für das Projekt bedanken. Also meine Tochter kann jetzt wirklich schon viel besser mit dem Messer umgehen. Ich finde das Projekt wirklich toll.“
- „Die Kinder waren absolut, total begeistert!“

4.2. Auszug aus der Evaluation (teilnehmende Einrichtungen)

Für die Evaluation wurden fragebogen-gestützte Interviews mit den Projektverantwortlichen der Einrichtungen durchgeführt. Die Befragung und Evaluierung wurden von einer freien Fields-Mitarbeiterin durchgeführt, die grundsätzlich über das Projekt informiert und zuvor mit einzelnen Aufgaben betraut war, jedoch vorher nicht in direktem Kontakt mit den Befragten stand.

Im Folgenden ein kleiner Auszug aus der Evaluation (Für das gesamte Dokument siehe Anhang C).

Methodisches Vorgehen: Leitfadeninterviews

Im Vordergrund der Evaluierung stand vor allem die praktischen Erfahrungen der Horte, Kitas und all jener Einrichtungen, die gemeinsam mit uns „Essen statt vergessen“ auf den Weg gebrachten haben.

Um bei der Evaluierung gezielt auf verschiedenste Themenbereiche und Perspektiven eingehen zu können, aber auch vorher nicht erwogene Aspekte zu identifizieren, wurden mit allen Projektverantwortlichen der Einrichtungen Interviews durchgeführt, die Teil des Projekts „Essen statt vergessen“ waren. Die Interviews wurden telefonisch durchgeführt und bestanden mehrheitlich aus offenen Fragen sowie einigen Fragen, bei denen die Interviewten eine Bewertung mittels einer Skala vornehmen sollten.

...

Zentrale Eindrücke

Ein Profil zeichnet sich aus den Interviews ab: „Essen statt vergessen“ ist ein Projekt, das Kinder alte Sorten mit allen Sinnen erfahren lässt! Es regt in handlungsorientierter Weise dazu an, Fragen zu stellen, etwa „Warum dürfen wir alte Sorten nicht vergessen?“ oder „Wie wird aus einem Kern ein Kürbis?“ und „Wie schmeckt eigentlich eine grüne Zebra-Tomate?“

...

Ein Bewusstsein für alte, fast vergessene Sorten zu schaffen und dies handlungsorientiert an die Kinder heranzutragen, wird von den interviewten Pädagoginnen vor allem im Kontext einer nachhaltigen Entwicklung als sehr wichtig erachtet – alle Einrichtungen wären bei einer weiteren Runde „Essen statt vergessen“ sofort dabei!

Einige PädagogInnen äußerten Bedenken, dass eine Umsetzung aufgrund des zeitlichen Mehraufwands und der zusätzlichen Kosten neben dem „normalen“ Programm ganz ohne Unterstützung schwierig werden könnte. Auch aus diesem Grund bewerteten sie bei der Umsetzung vor allem die durch Fields durchgeführten Module sowie die Unterstützung durch Koch- und Gartenutensilien sowie die mitgebrachten alten Sorten als sehr positiv.

...

Trotzdem sehen die Pädagoginnen Möglichkeiten, das Thema Sortenvielfalt und alte Sorten in die Einrichtungen zu bringen – Spielideen und Aktionen aus dem Projekt lassen sich ohne weiteres in das laufende Hortgeschehen einbauen. Viele sehen in dem angekündigten Umsetzungshandbuch, dass sämtliche Arbeitsmaterialien und Anleitungen erhält, eine wichtige Unterstützung und können das Erscheinen des Handbuchs „kaum erwarten“!

Die zwei Umsetzungsdurchgänge haben gezeigt, dass „Essen statt vergessen“ in verschiedenen Formaten umsetzbar ist. Das Konzept lässt sich flexibel an unterschiedliche Rahmenbedingungen anpassen. Diese Einschätzung wird von allen Pädagoginnen voll bestätigt.

...

Es sind viele kreative Ideen entstanden, mit denen die Themen Sortenvielfalt und alte Sorten weiter in die pädagogische Arbeit der Horte integriert und ausgebaut werden kann. Dazu könnte auch die Durchführung von Fortbildungen zu „Essen statt vergessen“, wie sie im Multiplikatoren-Programm angedacht sind, als möglicher wichtiger Schritt genannt werden: Nur was man selbst quasi schon einmal „durchgespielt“ hat und nicht nur gelesen hat, rege zur Umsetzung an und motiviere Pädagoginnen, den Mehraufwand bei einer Projektumsetzung auf sich zu nehmen.

4.3. Zentrale Erkenntnisse

Nach der zehnfachen Durchführung des Projekts „Essen statt vergessen“ unter verschiedenen Bedingungen haben wir besonders die folgenden Punkte als zentrale Erkenntnisse gewonnen:

- Das Thema alte Sorten sollte sehr niedrigschwellig angegangen werden, denn Kinder, vor allem diejenigen aus einem sozial schwierigen Umfeld, haben oftmals schon bei den herkömmlichen Obst- und Gemüsesorten Schwierigkeiten, diese zu benennen und zu beschreiben.
- Das handlungsorientierte Vorgehen bewirkt, dass sich die Kinder sehr schnell auf die Themen einlassen und sich an allen Aktivitäten interessiert und motiviert beteiligen. Deutlich erkennbare Lernerfolge werden scheinbar spielerisch und fast nebenbei erzielt.
- Ein sehr praktisches Beispiel, das zeigt, wie viel die Kinder tatsächlich gelernt und erfahren haben, zeigt sich im Modul „Marktstand“. Hier präsentieren und erklären die Kinder den Besuchern selbstverständlich und selbstbewusst vieles über alte Sorten sowie ihre „Arbeit“ mit diesen.
- Der Wirkungsgrad des Projekts geht weit über die Kinder in den Horten hinaus. Eltern, Pädagogen der Einrichtung und Peers sowie unterschiedliche Einrichtungen der Umgebung (Bio-Supermärkte, Biohöfe etc.) sind an den Aktivitäten im Projekt und an einer dauerhaften Vernetzung sehr interessiert.
- Die schnelle Abfolge der einzelnen Projektmodule war in der Pilotphase in den Horten nur mit umfangreicher Unterstützung durch Fields möglich. Biologische Vielfalt ist in hohem Maße anschlussfähig an die Arbeit in den Horten. Die Vor- und Nachbereitung der Module, insbesondere bei Kochaktivitäten, ist jedoch sehr umfänglich und braucht unbedingt kleinere Einheiten, um durch die ErzieherInnen in die tägliche Arbeit mit den Kindern eingeplant und dauerhaft integriert zu werden. Im Alltagsbetrieb erscheint es sinnvoll, die Module weiter auseinander zu ziehen und Themen und Aktivitäten zu wiederholen. Das verfestigt Wissen und Erfahrungen der Kinder.
- Die Beschaffung alter Sorten für die Aktivitäten ist teilweise problematisch, diese sind nur zum Teil in den Lebensmittelläden der Umgebung zu erwerben. Das erschwert die Umsetzung der Kochmodule, zeigt aber gut nachvollziehbare Sinnzusammenhänge zu den Pflanzmodulen auf: alte Sorten sind nicht nur schwer zu beziehen, sie sind auch im Einkauf recht teuer. Sie anzupflanzen, zu ernten und dann zu verwerten hat anschaulich einen doppelten Nutzen, braucht aber Geduld, viel Pflege und Kontinuität.
- Köche für das Hortprojekt zu gewinnen, wie es in unseren konzeptionellen Überlegungen angelegt wurde, hat sich auf Grund der hohen Arbeitsbelastung der Köche als recht schwierig herausgestellt. Viele der Köche zu denen wir Kontakt aufgenommen haben fanden aber die Idee des

Projekts sehr sinnvoll und gelungen, auch wenn sie sich nicht beteiligt haben. Viele von ihnen haben uns mit Tipps und Kontakten zu lokalen Bezugsquellen unterstützt.

- Kinder brauchen für ihre Kochaktivitäten unbedingt gute und kindgerechte Küchenwerkzeuge. Das verhindert Frustration und Verletzungsgefahr beim Kochen und gewährleistet im Gegenzug Erfolgserlebnisse und Selbstwirksamkeitserfahrungen der Kinder.
- An die im Projekt ausgearbeiteten Projektmodule können viele weitere Themen und Aktivitäten zum Thema Pflanzen, Kochen, Ernährung etc. in der täglichen Hortarbeit anknüpfen. Das Thema Biodiversität und alte Sorten bietet vielfältige Anlässe für die Bearbeitung. Diese können auch mit curricularen schulischen Inhalten abgestimmt werden. Viele Anregungen sind bereits im Handbuch beschrieben, darüber hinaus finden sich viele weitere Quellen mit Informationen und Anregungen im Internet.
- Die Pädagogen haben rückgemeldet, dass sie mit dem Handbuch und den darin zur Verfügung gestellten Vorlagen sehr gut arbeiten konnten, da diese direkt ein- und umsetzbar sind. Viele von ihnen haben so die Themen Biodiversität, Kochen und Pflanzen erst für sich entdeckt und wollen auch zukünftig das Thema Biodiversität im Rahmen ihrer Tätigkeit bearbeiten.
- Eine Multiplizierung und ein Ausbau von „Essen statt vergessen“ ist perspektivisch unbedingt sinnvoll, auch kann das Projekt auf andere Altersgruppen ausgeweitet werden und das Thema alte Nutztierassen noch stärker einbezogen werden.

5. Umsetzungshandbuch

5.1. Ziel

Das Umsetzungshandbuch bietet interessierten Pädagogen einen Projektleitfaden und Anregungen, um die Themen biologische Vielfalt, alte Sorten, gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit in der eigenen Bildungsarbeit aufzugreifen und Kindern näher zu bringen. Gespickt mit Hinweisen und Tipps, enthält es alle Arbeitsmaterialien und Informationen rund um das Projekt „Essen statt vergessen“, so dass dieses in Eigenregie durchgeführt werden kann.

Das Handbuch wurde parallel zur Umsetzung in den Projekthorten entwickelt und immer wieder in Abgleich mit den gesammelten Erfahrungen ergänzt und überarbeitet. Wichtige Informationen lieferte die Arbeit mit den verschiedenen Altersgruppen, die zeigte, welche Arbeitsmaterialien kindgerecht sind.

Das Handbuch ist möglichst offen und flexibel gehalten und verweist an vielen Stellen auf die Möglichkeit, Aktionen, Spiele etc. abzuwandeln und den Bedingungen im Hort anzupassen. Die verschiedenen Spiele, Koch- und Pflanzaktionen sind anhand einer exemplarischen Auswahl von Obst- und Gemüsesorten beschrieben. Da die Umsetzung der Projektmodule saisonabhängig und ihre Gestaltung somit an die jeweiligen Wachstumsperioden anzupassen ist, werden den Lesern möglichst viele Anregungen und Variationsmöglichkeiten aufgezeigt.

Besonders wichtig war es uns auch, die pädagogische Haltung, die dem Konzept von „Essen statt vergessen“ zugrunde liegt, herauszustellen. Diese ist gekennzeichnet durch Unterstützung, Lernbegleitung und getragen von der Überzeugung, dass Kinder fähig sind, eigenständig Dinge zu entdecken und Erkenntnisse zu gewinnen. Aufgabe der Pädagogen ist es, den Kindern Lern- und Erfahrungsräume zu eröffnen, in denen sie Dinge und Phänomene selbstständig entdecken, erforschen und erproben können. Zu unserem pädagogischen Verständnis gehört es auch, die Kinder in möglichst viele Planungsschritte und Entscheidungen einzubeziehen.

5.2. Inhalt und Aufbau

Nach den grundsätzlichen inhaltlichen sowie organisatorischen Informationen, werden die Projektmodule in sechs Kapiteln detailliert beschrieben. Danach folgen zusätzliche Ideen für weitere Spiele, Arbeitsblätter, Rätsel und Aktionen sowie ein Kapitel mit fachlichen Hintergrundinformationen zu den inhaltlichen Themenschwerpunkten biologische Vielfalt und alte Nutzpflanzen und Nutztieren. Es wurden außerdem einige Ideen der Hortmitarbeiter zur Entwicklung neuer Materialien aufgegriffen, zum Beispiel die Spiele „Geschmacksschnecke“, „Wurzelmemory“ und die Falanleitung zum „Hosentaschenbuch“.

Um den Leserinnen und Lesern eine bessere Übersicht zu verschaffen, befinden sich neben den Text-Beschreibungen Symbole, die auf die Art der Information hinweisen – zum Beispiel ob es sich um ein Arbeitsblatt, eine Hintergrundinformation, ein Spiel oder um ein Rezept handelt.

ARBEITEN MIT DEM HANDBUCH

Im Anhang finden Sie darüber hinaus:

- Kommunikationsmaterialien (exemplarische Pressemitteilung, Druckschrift für die Projektmesse, Fotobegleitungsverfilm, Informationen für Eltern und Pädagogen sowie für Kinder, Präsentationen zum Projekt „Essen statt vergessen“)
- Schulbücher, in dem die Umsetzung der jeweiligen alten Sorten abgebildet sind
- Kontaktadressen von Produzenten bzw. Lieferanten alter Sorten sowie weiterführende Literaturhinweise
- Kopiervorlagen der Arbeitsmaterialien zum Einsatz in der pädagogischen Arbeit

Die Kopiervorlagen im Anhang sind sortiert (ohne vollständige Auflistung befindet sich unmittelbar vor den Kopiervorlagen im Anhang):

- Arbeitsblätter (AB) – (AB2) die die Kinder ausfüllen
- Informationsblätter (IB) – (IB1) für Kinder und Pädagogen
- Rezeptblätter (RB) – (RB1) mit kindgerechten Rezepten zu alten Sorten
- Spielanleitungen (SP) (SP1) zum Warming-up, für Zwischenbericht und zum Abschluss
- Fachbuchblätter (FB) – (FB1) mit informativer Fachliteratur
- Kommunikationsmaterialien (KM) – (KM1) für Eltern und Medien

Erläuterung der Symbole

Symbol	Inhalt
	Ziel/Warum geht es?
	Abbau eines Meals
	Start/Regelung und Eintrag
	Spiel
	Arbeitsblatt
	Info Text
	Tipps
	Kochblätter
	Weitere Ideen/Variationsmöglichkeit
	Checkliste

Jedes Modulkapitel enthält außerdem Informationen zu:

- A. Ziel und Ablauf (ähnlicher Aufbau in jedem Modul)
- B. Beispielhafter Ablauf des Moduls, Anleitungen zu den Aktivitäten sowie den darin verwendeten Arbeitsmaterialien
- C. Weiteren Ideen und Variationsmöglichkeiten zum Ausbau der Einheit
- D. Liste mit allen Dingen, die im Vorfeld zu bedenken sind – in Form einer Checkliste am Ende des Kapitels

Im Anhang des Handbuchs finden sich:

- Weitere Ideen (Spiele etc.)
- Ein Saisonkalender, mit Aussaat- und Erntezeiten der jeweiligen alten Sorten
- Kontaktadressen von Produzenten bzw. Lieferanten alter Sorten sowie weiterführende Literaturhinweise
- Kopiervorlagen der Arbeitsmaterialien zum Einsatz in der pädagogischen Arbeit, diese sind sortiert nach: Arbeitsblättern, Infoblättern, Rezeptblättern, Spieleblättern, Tischaufstellern und Kommunikationsmaterial (exemplarische Pressemitteilung, Foto Freigabeerklärung, Information für Eltern und Pädagogen)

Die Fülle an Themen, Projektideen, aktivierenden Aktionen und Arbeitsmaterialien ist immens. Sie gehen weit über das hinaus, was während der Projektlaufzeit in den Horten möglich war. Zum einen bedeutet das, dass mit dem Handbuch sowohl im Rahmen eines Projekts als auch über einen längeren Zeitraum kontinuierlich gearbeitet werden kann. Zum anderen erschließt sich die Gesamtheit des Handbuchs, dessen Substanz und Ausmaß weitaus umfangreicher geworden ist als ursprünglich geplant, mit seinen rund 200 Seiten inklusive der Kopiervorlagen erst allmählich. Gerade auch aus diesem Grund ist die Durchführung von Multiplikatoren-Workshops unbedingt zu empfehlen.

5.3. Verbreitung

Zusammen mit allen Arbeitsmaterialien als Kopiervorlage (Arbeitsblätter, Informationsblätter, Anleitungen, Rezepten) steht das Handbuch als kostenloser Download auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ zur Verfügung. Die Kommunikation zum Abruf des Umsetzungshandbuchs erfolgte zeitnah nach der Einstellung auf der Webseite im Juni 2016 per E-Mail an über 6.000 Adressen von Horten, Kitas, Trägern und anderen pädagogischen Institutionen, die im Laufe des Projekts „Essen statt vergessen“ gesammelt wurden bzw. bei Fields vorliegen. Die Ankündigung wurde mit eigener Pressearbeit und durch Kommunikationsaktivitäten der beteiligten Partner und Horte ergänzt. So wurde das Umsetzungshandbuch beispielsweise über Meldungen und Posts im sozialen Netzwerk Facebook verbreitet, meist in Verbindung mit einem Hinweis zu den geplanten Multiplikatoren-Workshops. Mittlerweile steht das Handbuch auch als Download auf der Webseite der Leuphana Universität Lüneburg als „Materialien für Kitas“ zur Verfügung.

Nach der Ankündigung des Handbuchs erreichten uns per E-Mail und telefonisch viele positive Rückmeldungen zur Projektidee und Nachfragen zu einer Druckversion des Handbuchs. Auch die Teilnehmenden der Multiplikatoren-Workshops waren von dem Handbuch begeistert und äußerten häufig den Wunsch nach einer Druckversion zur Weiterarbeit an dem Projekt.

6. Multiplikatoren-Workshops

6.1. Idee und Konzept

Um das Konzept „Essen statt vergessen“ weiter in die Fachöffentlichkeit zu tragen und seine praktische Umsetzung in Horten und an Schulen zu unterstützen, wurde zusätzlich zur Veröffentlichung des Umsetzungshandbuchs ein Workshop für PädagogInnen konzipiert und im Rahmen der Projektförderung dreimal durchgeführt. So wurde ein Beitrag dazu geleistet, das Thema Biodiversität und alte Sorten systematisch in der Bildungsarbeit zu etablieren.

Die Workshops befassten sich mit den Themen biologische Vielfalt und alte Sorten sowie mit handlungsorientiertem Lernen und Arbeiten mit Kindern. Das Konzept von „Essen statt vergessen“ wurde vorgestellt und die Umsetzung einzelner Modulaktionen exemplarisch erprobt. Das implizierte die Thematisierung der pädagogische Haltung, die dem Projekt „Essen statt vergessen“ zugrunde liegt – Unterstützung der Kinder durch Lernbegleitung und Förderung der Kompetenzen. Eine fachliche Einführung in die Themen biologische Vielfalt und alte Sorten erfolgte durch kurze Inputs. Diese kurze inhaltliche Einführung bildete ein wichtiges Fundament als Basis für die eigene Arbeit der teilnehmenden PädagogInnen. Neben der Klärung der Begrifflichkeiten ist auch die politische Dimension des Themas alte Sorten und Saatgut interessant und brisant – es geht um Saatgutrecht, EU-Verordnungen und Interessenskonflikte. Am Ende des Workshops erfolgte immer ein Transfer der Ideen auf die pädagogische Arbeit der Teilnehmenden, die viele Ideen zur Weiterverfolgung des Themas entwickelten.

Die Zielgruppe waren ErzieherInnen, PädagogInnen und LehrerInnen, die primär mit sechs- bis zwölfjährigen Kindern arbeiten. Darüber hinaus kamen auch Multiplikatoren aus den Bereichen Bildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung, die sich für das Thema interessieren. Es zeigte sich – wie auch schon in der Umsetzung in den Horten – dass eine Ausweitung des Projekts auf andere Altersgruppe durchaus gut möglich ist. Einige der Materialien von „Essen statt vergessen“ sind bereits jetzt auch für jüngere bzw. ältere Kinder geeignet, andere müssten angepasst werden.

Methodisch wurde mit einem Mix aus theoretischen Inputs und praktischen Aktivitäten gearbeitet. Wann immer es ging, wurden die Erfahrungen der Teilnehmenden einbezogen und mit Ihnen gemeinsam neue Ideen für die eigene Umsetzung entwickelt. Wenn möglich, wurden auch die Gegebenheiten des jeweiligen Workshop-Ortes mit einbezogen – so der eigene Kräutergarten oder auch die potentiellen Lernorte für „Essen statt vergessen“. Wurden Lernortbesuche durchgeführt, verlängerte sich die Dauer des Workshops und nach dem Lernortbesuch erfolgte eine Auswertung.



6.2. Exemplarischer Ablauf Multiplikatoren-Workshop

Uhrzeit	Dauer	Inhalt
10:00	60'	Das Projekt „Essen statt vergessen“
		Einstieg <ul style="list-style-type: none"> ▪ Begrüßung (Team, Partner) ▪ Vorstellung des Projekts „Essen statt vergessen“ ▪ Überblick über die einzelnen Projektmodule ▪ Input: Biodiversität und alte Sorten – ein Überblick ▪ Vorstellung des Umsetzungshandbuchs zum Projekt
11:00	90'	Kochmodule
	45'	Einführung in das Modul und seine Umsetzungsmöglichkeiten Arbeiten an Stationen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kochstationen, je nach Anzahl der TN und Saison (z. B. Kräuterquark, Tomaten Geschmackstest, Möhrenbuffet, Kartoffelaufstriche, Waffeln aus alten Getreidesorten)
	15'	Präsentation und Auswertung <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sammeln weiterer Ideen
12:30	60'	Integrierte Mittagspause
13:30	60'	Pflanzmodule
		Einführung in das Modul und seine Umsetzungsmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none"> ▪ Input: Anbau und Saatgutrecht: Von Samen & Pflanzen Alter Sorten ▪ Anzucht von Samen in Tetra Paks ▪ Das Pflanzenforscherbuch ▪ Beete bepflanzen ▪ Brainstorming: weitere Ideen
14:30	30'	Pause
15:00	45'	Außerschulische Lernorte
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Grundidee der außerschulischen Lernorte ▪ Vorstellen mögliche Lernorte (z.B. Wochenmarkt, Bioladen, Restaurant, Bioproduzent) ▪ Das Finden passender Lernorte ▪ Vorbereitung der Lernortbesuche
15:45	45'	Der Marktstand
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Erfahrungsbericht und Tipps zur Vorbereitung ▪ Organisation eines Marktstandes ▪ Gestaltungsmöglichkeiten des Marktstandes (Angebot selbst hergestellte Produkte, Verkostungsparcours, Kräutertest)
16:30	15'	Pause
16:45	60'	Transfer
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Umsetzung von „Essen statt vergessen“ in der eigenen Einrichtung ▪ Zusammentragen von Ideen ▪ Vernetzung der Teilnehmenden
17:45	15'	Auswertung
18:00		Ende

6.3. Planung und Durchführung

Zu den Workshops waren ErzieherInnen, PädagogInnen, LehrerInnen und andere Interessierte eingeladen. Die Wirkungsbereiche der Teilnehmenden waren sehr unterschiedlich. Ein großer Teil kam aus einem schulischen Kontext und hatte sich bereits in unterschiedlicher Intensität mit dem Thema biologische Vielfalt und alte Sorten beschäftigt. Für andere war das Themenfeld neu. Etliche waren im Bereich Kita und offene Kinder- und Jugendarbeit tätig. Die Funktionen der Teilnehmenden reichten von Beraterinnen und Fachkräften bis hin zu MitarbeiterInnen ohne besondere fachliche oder pädagogische Qualifizierung.

Die im Kreis Pinneberg und in Langenhagen geplanten Workshops konnten nicht durchgeführt werden. Trotz guter Öffentlichkeitsarbeit und der Bewerbung auf verschiedenen Kanälen war die Zahl der Anmeldungen zu gering. Zwar war das Interesse groß und die Themen biologische Vielfalt, Ernährung und BNE stießen auf eine hohe Resonanz, jedoch konnten sich aufgrund einer generell angespannten Personallage in Kita und Horten und personeller Engpässe zur einsetzenden Ferienzeit (Beginn der Sommerferien) viele zu den geplanten Terminen nicht frei nehmen.

Alternativ wurde deshalb kurzfristig in Berlin der Auftakt-Workshop am 16. Juli 2016 mit 5 Teilnehmenden durchgeführt. Wir nutzten unsere eigenen Räumlichkeiten und konnten mit der kleinen Gruppe intensiv arbeiten und erste Erfahrungen mit dem Workshop-Ablauf machen, die in die Folgeworkshops eingeflossen sind.

In Oberelsbach (18.-19. Juli) wurde der Workshop mit 17 Teilnehmende durchgeführt. Auf Grund der Lage im Biosphärenreservat und nahegelegenen Orten, die als potentielle Lernorte für „Essen statt vergessen“ geeignet sind, wurde der Workshop zweitägig durchgeführt. Es fanden zwei Lernortbesuche statt (Rhönschäfer und Streuobstwiese), die anschließend ausgewertet wurden.

In Sondershausen wurde der Workshop am 27. Juli im Projektgarten „Zwergengarten“ mit insgesamt 16 Teilnehmenden durchgeführt. Veranstalter war das Netzwerk „Unsere Region 2050“.

Veranstaltungsort war der Zwergengarten, ein Projekt von CSC (Computer-Schulung und Consulting), ein Bildungsträger, der in Zusammenarbeit mit der Agentur für Arbeit Weiterbildungsmaßnahmen und Beschäftigungsprojekte durchführt. Der Workshop-Ort war ein großer, ökologisch vielfältig gestalteter Garten in einer Gartenkolonieranlage, in dem wir die sich anbietenden Möglichkeiten vor Ort (Kräuter- und Alte Sorten-Führung) nutzen konnten.

6.4. Auftakt in Berlin, 16.07.2016

FIELDS

Corporate Responsibility

Der erste Workshop fand bei Fields statt. Der Einladungsverteiler ging unter anderem an Studierende der Alice Salomon Hochschule, Fachbereiche Kindheitspädagogik, Sozialen Arbeit und „Netzwerkmanagement, BNE und Kindheitspädagogik“. Des Weiteren waren Teilnehmerinnen aus der offenen Kinder- und Jugendarbeit und aus dem Bereich Schule bzw. Schulgarten Projekte dabei. Der Berliner Workshop, der kurzfristig als Ausweichtermin angeboten wurde, da die Termine in Hannover und Elmshorn nicht durchgeführt werden konnten, war mit 5 Teilnehmerinnen der Auftakt Workshops.



Zu dem Workshop hatte eine Teilnehmerin aus ihrem eigenen Gartenprojekt verschiedene Kräuter mitgebracht. Das hat den Workshop in seiner Vielfalt sehr bereichert. Eine andere Teilnehmerin hatte im Rahmen des von ihr durchgeführten Projekts „Lebensraum Wiese“ bereits einiges zum Thema biologische Vielfalt und Ökosystem Wiese mit Hortkindern erarbeitet. Sie hatte eine Projektmappe mit Beispielen zur Umsetzung des Themas mitgebracht.

Die Erfahrungen im Bereich BNE waren bei dieser Teilnehmerinnengruppe hoch und die Kompetenzen aller trugen sehr zu einem intensiven Austausch bei. Schnell wurden auch die möglichen Erweiterungen der Projektmodule erkennbar. In dieser Gruppe – wie später auch in den anderen Workshop-Gruppen – stieß insbesondere das Thema Wild- und „Unkräuter“ auf großes Interesse.

Die Arbeit an den Stationentischen (Kochen und Pflanzen) wurde von allen für einen intensiven Erfahrungsaustausch genutzt, weswegen wir hier und basierend auf dieser Erfahrung auch in den folgenden Workshops ein großes Zeitfenster ermöglichen.

Unser erstes Fazit: Das Qualifizierungskonzept funktioniert, die handlungsorientierten Aktivitäten regen zu fachlichem Austausch an, die inhaltlichen Impulse (alte Sorten, Samen) sind eine wichtige theoretische Fundierung, die Fülle der Materialien im Handbuch konnte in der Komplexität nicht vorgestellt werden.

6.5. Oberelsbach - Workshop Erweiterung durch Lernortbesuche, 18.-19.7.2016



Der zweite Workshop fand in der Umweltbildungsstätte Oberelsbach statt, eine Einrichtung, die selbst eigene Bildungsseminare durchführt, so dass bereits ein großer Verteiler (Schulen und Kitas) existiert, der zur Information über das Workshop Angebot genutzt wurde. Darüber hinaus wurden weitere Kanäle benutzt: Facebook, verschiedene Newsletter und Terminkalender, zum Beispiel von der Organisation Arche Noah (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung).

Es haben sich 17 Personen für die Teilnahme am Workshop angemeldet, viele von Ihnen kamen aus dem Bereich Schule, einige aus der offenen Kinder- und Jugendarbeit, der Hauswirtschaft und dem Kindergarten, auch Multiplikatoren aus der Erzieherinnenausbildung waren dabei.

Die Bildungsstätte Oberelsbach liegt im Biosphärenreservat Rhön, einer Kulturlandschaft mit beträchtlicher landschaftlicher Vielfalt und großem Artenreichtum – ein besonderer und inspirierender Ort für den Workshop. Das Seminarhaus verfügt über eine begrünte Außenfläche mit Gemüsebeeten, die direkt als Beispiele und Ideengeber für das Modul „Kreatives Gärtnern“ in den Workshop einbezogen werden konnte.



Auch in diesem Workshop konnten die Kompetenzen der Teilnehmenden sehr gut integriert werden. Eine Teilnehmerin bot an, das Projekt „Die Vielfalt erhalten“, in dem es um alte Nutztierassen geht, vorzustellen. Sie ist selber in der Ausbildung von ErzieherInnen in Hessen tätig und hat das Projekt in Kooperation mit der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) durchgeführt. Mit den angehenden ErzieherInnen wurden im Rahmen dieses Projekts Materialien für einen Lern- und Methodenkoffer zu alten Nutztierassen für die Zielgruppen Kindergarten und Grundschule konzipiert und erstellt. Ausgangspunkt war die Erkenntnis, dass es nur wenige didaktisch-methodische Materialien (für Kinder) zum Thema bedrohte Nutztierassen gibt – eine Erfahrung, die auch wir während unserer Recherche gemacht haben. Die Präsentation des Projekts war eine passende Ergänzung zu unseren Modul-Themen, da sich das Hortprojekt und die Materialien zu „Essen statt vergessen“ schwerpunktmäßig mit alten Obst- und Gemüsesorten beschäftigen. Gleichzeitig war die Präsentation eine gute Einstimmung auf die Lernortbesuche am kommenden Tag, insbesondere auf den Besuch beim Rhönschäfer.

Die Idee, zwei Lernortbesuche durchzuführen, kam von Umweltbildungsstätte Oberelsbach. Um den Vorschlag realisieren zu können, wurde der Workshop verlängert. Die Lernortbesuche starteten nach dem Frühstück, zum Mittagessen waren wir wieder in der Bildungsstätte, sodass wir anschließend noch eine Seminareinheit zur Auswertung der Besuche durchführen konnten.

Zuerst ging es zur Schäferei auf dem „Rhönschaf-Naturlandhof Kolb“. Das Rhönschaf gehört einer alten und bedrohten Nutztierasse an, die an die Kulturlandschaft Rhön besonders gut angepasst ist und die eine wichtige Funktion bei der Landschaftspflege zur Erhaltung der Rhön hat. 1957 zählte man bundesweit nur noch 300 eingetragene Tiere, durch das Engagement des Bund Naturschutz weiden mittlerweile wieder über 4.000 Mutterschafe dieser Rasse in der Rhön. Der Besuch war sehr informativ. Dem Rhönschäfer ist es gelungen, in kurzer Zeit die vielfältigen Dimensionen des Nutztiers zu skizzieren. Er hat den Teilnehmenden sehr nachdrücklich und sehr konkret bewusst gemacht, warum die biologische Vielfalt (alte Nutztierassen und alte Sorten) so schützenswert ist.

www.rhoenschaf-laden.de



Auf dem Weg zum Rhönschäfer



Josef Kolb berichtet über die Wiedereinführung des Rhönschafs in der Kulturlandschaft



Die Ausführungen des Rhönschäfers machten die vielen Schnittstellen zu anderen Themen sichtbar: Geschichte des Rhönschafs, Kulturlandschaften & Landschaftspflege, Schafhaltung & Massentierhaltung, ökonomische Aspekte und Vermarktung, das Nutztier und Verwertung, Stärkung der Region. Damit ist ein fließender Übergang zu BNE möglich. Die Themenfacetten können skizziert, Konzepte und Arbeitsmaterialien für BNE-Module entwickelt werden. Der Schritt vom Thema „alte Sorten und Biodiversität“ zu BNE ist klein. Die BNE-Dimensionen konnten in dem Workshop abschließend skizziert werden. Das war von daher sinnvoll, als die meisten der Seminarteilnehmenden mit dem Konzept der BNE nicht vertraut waren.

Der zweite Lernort war eine Streuobstwiese mit einem Lehrpfad in Hausen. Dieser möchte Interessierten die Arten- und Sortenvielfalt sowie deren Nutzungsmöglichkeiten näher bringen. Auch ein Sortenerhaltungsgarten wurde angelegt, in dem verschiedene seltene, wiederentdeckte und erhaltungswürdige Obstsorten angebaut werden. Nach einer Führung über die Streuobstwiese mit Informationen zur Geschichte der Streuobstwiesen rund um Hausen, den verschiedenen hier angebauten Sorten und der Pflege der Bestände wurde der Schutz durch Nutzung ebenso thematisiert wie die Vermarktung. Abschluss dieses Lernortes war eine Verkostung der Produkte im Rathaus von Hausen, die aus dem Hausener Obst hergestellt werden.

www.rhoen.de/urlaub-kultur-ferien-wellness/wandern-natur/lehrpfade/898.Streuobstlehrpfad.html



Die Workshop-Gruppe auf dem Streuobstwiesen Lehrpfad



Die Streuobstwiese in Hausen mit über 300 Sorten



Beide Lernortbesuche waren überaus informativ und anschaulich und haben die Thematik von „Essen statt vergessen“ auf sehr eindrucksvolle Weise erfahrbar gemacht. Die Führungen, für Erwachsene konzipiert, haben viel fachliches Wissen vermittelt. In der Auswertung wurde diskutiert, welche handlungsorientierten Aktivitäten an diesen Lernorten für die Zielgruppe der Hortkinder möglich und sinnvoll sind. Einige der Informationen waren für Erwachsene und Kinder gleichermaßen interessant und überraschend: Zum Beispiel kann eine Ziege zur Amme für mutterlose Lämmer werden. Eine weitere Neuigkeit für die Teilnehmer: An einem Baum können mehrere unterschiedliche Sorten wachsen. Jedoch können nicht alle Informationen in der Weise und im gleichen Umfang an Kinder weitergegeben werden. Die Zusammenhänge sind teilweise sehr komplex (z. B. wie die günstigen Preise der Produkte von der Streuobstwiese zustande kommen; dass es kaum Käufer/Interessenten für die Streuobst-Produkte in der Region gibt oder welche wirtschaftlichen Feinheiten und Interessen hinter der Schafzucht stehen). Doch mit einer guten Vor- und Nachbereitung lassen sich die Lernorte und damit verbundenen Themen auch für eine junge Zielgruppe gut aufbereiten.

Die beiden Lernortbesuche haben den Teilnehmenden sehr deutlich gezeigt, wie wichtig eine intensive Vor- und Nachbereitung der Lernorte ist, sollen Inhalte vor Ort kindgerecht und vor allem handlungsorientiert vermittelt werden. Lernortbesuche sind so zu gestalten, dass Kinder Dinge selber erleben, ausprobieren und eigene Erfahrungen machen können.

6.6. Sondershausen - Ein besonderer Workshop Ort, 27.07.2016



Das Netzwerk „Unsere Region 2050“ hat durch den „Essen statt vergessen“ Infomail-Versand von der Durchführung der Multiplikatoren-Workshops erfahren und ist initiativ mit der Bitte auf Fields zugewandert, einen Workshop in Sondershausen durchzuführen. Dieser Bitte sind wir gerne nachgekommen.

„Unsere Region 2050“ hat sich im Jahr 2012 durch engagierte BürgerInnen mit dem Ziel gegründet, zur Entwicklung einer nachhaltigen, zukunftsfähigen Entwicklung der Region Sondershausen beizutragen (www.sondershausen-engagiert-sich.de). Der Workshop wurde in dem CSC-Projekt Zwergengarten durchgeführt, einem großen Garten in der Kleingartenanlage „Glückauf“.

CSC steht für Computer-Schulung und Consulting, einem Bildungsträger, der in Zusammenarbeit mit der Agentur für Arbeit und dem Jobcenter des Kyffhäuserkreises für Arbeitsuchenden der Region Weiterbildungsmaßnahmen sowie Vermittlungs- und Beschäftigungsprojekte durchführt. Im Zwergengarten sind über das Projekt „50+“ erwerbslose Erwachsene beschäftigt. Der Garten ist ein Lernort für Kinder, in dem Obst, Gemüse und Kräuter ökologisch angebaut werden, teils auch alte Sorten.



Der Lernort Zwergengarten



Stuhlkreis zum Workshop Beginn



Erster Fachinput, Thema Biodiversität und alte Sorten



Insgesamt haben 16 TeilnehmerInnen an dem Workshop partizipiert, eine sehr heterogene Gruppe von der Kita-Fachberatung über Mitarbeitende von Jugendträgern sowie aus dem Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung bis zu Teilnehmenden aus dem CSC-Bildungsprojekt „50 +“.

Dementsprechend waren die Erwartungen an den Workshop sehr unterschiedlich genauso wie die Interessen und Gründe zur Teilnahme. Diese Unterschiedlichkeit konnte auf Grund des handlungsorientierten Workshopdesigns und des flexiblen situativen Agierens konstruktiv genutzt werden. So hat zu Beginn eine Mitarbeiterin des Projekts Zwergengarten eine Führung durch den Gemüse- und Kräutergarten gemacht und die Kräuter für den Kräuterquark wurden aus dem Garten geerntet. So konnten ungewöhnliche und unbekannte Kräuter, wie beispielsweise Lakritzkraut, kennengelernt und probiert werden. Weitere Anknüpfungsmöglichkeiten an „Essen statt vergessen“ waren die Kreativ- und Holzarbeiten, die im Zwergengarten durchgeführt werden. Müll wird upgecycelt, Holzpaletten werden umfunktioniert – unter anderem zu kleinen Hochbeeten und Blumenkästen. So konnte der Ort an verschiedenen Stellen in den Ablauf einbezogen werden und eignete sich für den Workshop in besonderer Weise trotz eines fehlenden Seminarraums und dementsprechend der fehlenden Möglichkeit eine Präsentationen (Power Point) zu zeigen.

Insgesamt ist auch bei diesem Workshop das Teilnehmerfeedback sehr positiv ausgefallen. Es wurde, wie in den anderen Workshops zuvor, rückgemeldet, dass die Mischung aus Theorie, Projektbeispielen und kleinen praktischen Aktionen (Kochen, Pflanzen, Spiele) gelungen war. Alle Teilnehmenden konnten neue Ideen und Erkenntnisse gewinnen.

Auch an dem Umsetzungshandbuch „Essen statt vergessen“ bestand großes Interesse. Das Netzwerk „Unsere Region 2050“ hat zugesichert, jedem Teilnehmenden ein Exemplar des Umsetzungshandbuches zukommen zu lassen und ein weiteres in der Netzwerkstelle zum Verleih auszulegen.

6.7. Feedback der Teilnehmenden

Insgesamt haben die Teilnehmenden ein sehr positives Feedback gegeben, sowohl in den Fragebögen (siehe Anhang F) als auch während des Workshops und in den gemeinsamen Auswertungsrunden zum Workshop Abschluss. Viele haben uns mitgeteilt, dass sie mit dem Workshop vollkommen zufrieden waren.

Die Multiplikatoren-Workshops haben in hohem Maße ihren Zweck erfüllt, da fast alle Teilnehmenden „Essen statt vergessen“ weiterempfehlen werden und das Projekt (oder Teile davon) in der eigenen Einrichtung durchführen werden. In einem Feedback-Bogen wurde angegeben, dass die Projektdurchführung in einer Einrichtung bereits für die „Woche der Nachhaltigkeit“ im Oktober terminiert und geplant ist.

Viele haben die Erkenntnis formuliert, dass das komplexe Thema „Biodiversität und alte Sorten“ interessant ist, sich kindgerecht vermitteln lässt und dass es Spaß macht mit alten Sorten zu arbeiten. Die Potentiale des Handbuchs, das sich für zahlreiche Ideen nutzen lässt, wurden betont. Bei aller Begeisterung für das Thema und die vielen Ideen benötigt die Umsetzung jedoch Unterstützung in personeller und finanzieller Hinsicht, um „Essen statt vergessen“ oder Teile davon mit Kindern durchzuführen.

Der Methodenmix aus der Vermittlung von Hintergrundwissen über biologische Vielfalt, alte Sorten und Saatgutbau durch kurze Impulsvorträge und aus praktischen anwendungsbezogenen Aufgaben, wie dem Kochen oder Anpflanzen von Kräutern und Gemüse, hat die Erwartungen und Interessen der Teilnehmenden erfüllt. Diese haben nicht nur genauere Vorstellungen zum Projekt erworben, auch die konkrete Umsetzung wurde vorstellbar. Nahezu alle Teilnehmenden haben angegeben, dass der Workshop sie zu neuen Aktionen zum Thema alte Sorten inspiriert hat. Besonderes Interesse bestand daran, wie man das Thema Biodiversität und alte Sorten kindgerecht und vermitteln kann und welche praktischen Umsetzungsmöglichkeiten und Methoden es dazu gibt. Hier war es vielen Teilnehmenden sehr wichtig, Ideen für eigene Projekte, Spiele und Rezepte kennenzulernen. Ein weiterer wichtiger Grund für die Teilnahme am Workshop waren gemäß der Feedbackbögen der thematische Fokus und die Inhalte, die über die Projektarbeit mit Kindern hinausgehen. Diese Themen wurden in den kleinen fachlichen Vorträgen aufgegriffen, um einen Überblick zu liefern und konnten anschließend im Austausch mit der Gruppe vertieft werden.

In Oberelsbach weckten zusätzlich die beiden Lernortbesuche besonderes Interesse. Aber auch die Workshop Orte an sich (Bildungsstätte Oberelsbach und Zwergengarten) inspirierten zur Teilnahme. Von hoher Bedeutung ist ein bereits bestehender Verteiler eines in der Region verankerten Bildungspartners. Dieser enthält bereits gefilterte Adressen und die breite Streuung erhöht die potenzielle TeilnehmerInnenzahl.

Vorschläge zur Verbesserung des Workshops bezogen sich häufig auf Kontaktadressen für alte Sorten und Samen und auf die Netzwerkbildung. So haben sich viele Teilnehmenden gewünscht, Bezugsadressen für alte Sorten und Saatgut (in der Umgebung) zu erhalten und Unterstützung bei der Suche nach Kooperationspartnern zu erhalten. Auch wurde angeregt, über ein sich bildendes Netzwerk oder einen Newsletter mehr zum Thema zu erfahren und über neue Ideen, Workshops und Aktionen u.a. in anderen Einrichtungen regelmäßig informiert zu werden. Darüber hinaus wurde auch vorgeschlagen, mehr Akteure einzuladen und weitere Best Practice Beispiele vorzustellen.

Viele Teilnehmenden sehen als größte Schwierigkeit bei der Umsetzung von „Essen statt vergessen“ die personellen, finanziellen und zeitlichen Ressourcen, sowohl allgemein betrachtet als auch auf die eigene Arbeit bezogen. Einige Male wurde formuliert, dass die Materialien und die Zielgruppe von „Essen statt vergessen“ nicht der Altersgruppe mit der die Teilnehmenden arbeiten, entsprechen. Es wurde angeregt, die Materialien altersgemäß (weiter) zu entwickeln. Darüber hinaus wurde die Schwierigkeit betont, alte Sorten zu beziehen. Erforderlich sind Kenntnisse über regionale Anbieter und Bezugsquellen. Einige Teilnehmenden sagten, dass sie Schwierigkeiten dabei sehen, engagierte Unterstützer sowie interessierte Teilnehmer zu finden. Nicht nur das eigne Engagement sei wichtig, auch die Kreativität und Begeisterungsfähigkeit von KollegInnen, Eltern und Kindern spiele eine zentrale Rolle bei der erfolgreichen Durchführung des Projekts. Ein interessanter Aspekt war auch die Aussage, dass es schwierig sein könnte, das Projekt nicht als Einzelaktion durchzuführen sondern die Arbeit zu dem Thema in der Einrichtung zu verstetigen. Als unterstützende Rahmenbedingungen wurden die Nutzungsmöglichkeit einer Küche und das Arbeiten in kleineren Gruppen hervorgehoben.

Insgesamt wurde in dem Workshop weniger mit dem Handbuch und den darin enthaltenen Arbeitsmaterialien gearbeitet. Uns ging es darum, den Teilnehmenden die Arbeit durch eigenes Ausprobieren einiger Aktionen, Spiele und Methoden zu vermitteln. So haben alle Beteiligten viel Praktisches gemacht und einige der im Handbuch beschriebenen Aktionen selbst durchgeführt. Teilweise wurden zu den Aktionen die entsprechenden Arbeits- oder Informationsblätter ausgeteilt, die auch als Kopiervorlage im Handbuch zu finden sind. Zusätzlich erhielt jede/r eine Mappe mit den Einleitungen zu den sechs Projektmodulen. So können sich alle auch zu einem späteren Zeitpunkt genauer damit beschäftigen, mehr über die Hintergründe und die Durchführung erfahren und sich von weiteren Aktions- und Spielideen inspirieren lassen. Dementsprechend konnten die Teilnehmenden nur in geringerem Umfang Verbesserungsvorschläge und Anregungen zu den Arbeitsmaterialien geben. Viele waren begeistert von der Fülle und Vielfalt der umfangreichen Materialien und erachteten sie als sehr gut für eine gute Vor- und Nachbereitung der Termine. Viele hätten gerne eine vollständige und gebundene Version des Handbuchs erhalten. Ein ganz konkreter Verbesserungsvorschlag war es, die Rezepte bildhaft darzustellen, was sich gerade auch im Zuge einer Anpassung an eine jüngere Zielgruppe anbieten würde.

Die Ergänzungsvorschläge der Teilnehmenden zum Projekt und den Arbeitsmaterialien decken sich weitestgehend mit unseren eigenen Ideen. Die Vorschläge sind bereits von uns aufgegriffen insbesondere hinsichtlich einer möglichen Weiterentwicklung des Projekts. Insbesondere eine Ausweitung der Materialien auf andere Altersgruppen oder auch thematische Erweiterungen. Themen, wie Urban Gardening oder gesunde Ernährung könnten noch weit stärker eingebunden werden. Neue Themen wie Wildkräuter oder „Tiere als Lebensmittel“ könnten aufgegriffen werden. Dieses Feedback zeigt die große Bandbreite an Themen und die vielfältigen Erweiterungsmöglichkeiten, die sich an „Essen statt vergessen“ anknüpfen lassen ebenso wie den großen Bedarf, der in diesem Bereich existiert.

6.8. Fazit zu den Workshops

Der Multiplikatoren-Workshop hat in hohem Maße seinen Zweck erfüllt. Die Feedbacks der Teilnehmenden zeigen eine große Zufriedenheit mit dem Workshop.

- Fast alle Teilnehmenden werden „Essen statt vergessen“ weiterempfehlen und das Projekt (oder Teile davon) in der eigenen Einrichtung durchführen.
- Zentrale Erkenntnis war für viele Teilnehmenden, dass das komplexe Thema „Biodiversität und alte Sorten“ interessant ist, sich kindgerecht vermitteln lässt, dass es Spaß macht mit alten Sorten zu arbeiten und dass das Handbuch für zahlreiche Ideen genutzt werden kann.
- Alle haben vielfältige Ideen und Anregungen erhalten, wie sie die komplexen Themen biologische Vielfalt und alte Sorten in der Bildungsarbeit aufgreifen können.
- Als größte Hürde zur Umsetzung der Projektmodule sehen die Teilnehmenden, genau wie die Pädagogen aus den Projekthorten, die benötigten finanziellen und personellen Ressourcen.
- Inspirierend war die Erkenntnis, dass und wie es möglich ist, Themenbereiche miteinander zu vernetzen, die traditionell eher getrennt bearbeitet werden (z. B. Ernährung, Gesundheit mit alten Sorten, Biodiversität und Gärtnern).
- Der Methodenmix aus Vermittlung von Hintergrundwissen über biologische Vielfalt, alte Sorten und Saatgut sowie praktischen anwendungsbezogenen Aufgaben wie Kochen oder Anpflanzen von Samen und der Austausch in Kleingruppen und im Plenum wurde als gelungen erachtet.
- Diskussionsbedarf gab es bezüglich einer genauen Definition von alten oder vergessenen Sorten. Was bedeutet alt, wie regional angepasst ist die Sorte wirklich und was sind „besondere“ Neuzüchtungen, die wie ihre konventionellen Artgenossen die biologische Vielfalt und samenfeste Sorten eher zurückdrängen als fördern?
- Sehr großes Interesse bestand am Umsetzungshandbuch und den Kopien der Handouts, die alle Teilnehmenden erhalten haben. Das Handbuch wurde als eine hervorragende Möglichkeit erachtet, die Themen in die eigene Bildungsarbeit zu integrieren, denn es bietet eine umfängliche und fundierte Arbeitsgrundlage.
- Nachgefragt wurde nach Bezugsquellen und Kontakten zu regionalen Partnern. Diese sind in dem Handbuch hauptsächlich bezogen auf die Orte der Pilotprojekte recherchiert.
- Rückmeldungen auf die Frage, welche Schwierigkeiten es bei der Umsetzung von „Essen statt vergessen“ geben kann, bezogen sich vor allem auf finanzielle und personelle Ressourcen.
- Es bestand großes Interesse an einer Ausweitung der Materialien auf andere Altersstufen (vor allem auch im schulischen Kontext).
- In jedem Workshop wurden die vielfältigen Anknüpfungsmöglichkeiten an weitere Themen sichtbar, die mit in das Projektkonzept aufgenommen und zu denen weitere Lehr- und Lernmaterialien ausgearbeitet werden könnten, z. B. die Themen Nutztierassen und Wildkräuter.
- Die Teilnehmenden sowie die Partner vor Ort verfügen zum Teil über sehr spezifische Kenntnisse und Erfahrungen, die unbedingt mit in die Workshops einfließen sollten.
- Die Unterfütterung der Module mit kurzen Informationsimpulsen ist ein wichtiger Bestandteil, um zentrale Hintergrundinformationen zu dem Thema zu vermitteln.
- Es zeigte sich, dass die Arbeit an den Arbeitsstationen (Kochen und Gärtnern) als Raum für einen intensiven Austausch genutzt wurde. Hierfür sollte genug Zeit eingeplant werden.
- Das Konzept einer BNE kann nur wenige der Teilnehmenden. Das Projekt „Essen statt vergessen“ bietet gute Voraussetzungen, in das Konzept einer BNE einzuführen.

Erweiterungsmöglichkeiten

Die Rückmeldungen und Ergänzungsvorschläge der Teilnehmenden zum Projekt und den Arbeitsmaterialien decken sich weitestgehend mit unseren Überlegungen einer sinnvollen Weiterentwicklung von „Essen statt vergessen“. Es gibt einerseits eine große Bandbreite an anschlussfähigen Themen und Erweiterungsmöglichkeiten, andererseits besteht bei den Pädagogen aus der Bildungspraxis großer Bedarf nach ausgearbeiteten Modulen und Materialien.

- Adaption der Module für andere Altersstufen, von Kindergartenkindern bis zu Schulkindern.
- Einbindung weiterer Themen
- Ausweitung der Bezugsquellen für alte Sorten (möglicherweise als Online-Datenbank, die ständig erweitert werden kann)
- Bundesweites Multiplikatoren-Programm, in dem Multiplikatoren qualifiziert werden, das Konzept „Essen statt vergessen“ umzusetzen (inklusive um eine Erweiterung neuer Themen und BNE-Bezüge)

Bei zukünftigen Workshops sollte immer auch ein Lernortbesuch in das Konzept einbezogen werden. So kann zum einen vermittelt werden, wie ein Lernortbesuch ablaufen kann und es wird aufgezeigt, welche Orte sich in der Region befinden. Auch machen Lernortbesuche das abstrakte Thema auf praktische Weise erlebbar.

7. Erstellung und Veröffentlichung des Kochbuchs

7.1. Konzept

„Das große ‚Essen statt vergessen‘ Kochbuch der alten Sorten und Nutztiere“ ist als ein kulinarischer Rezept- und Reiseführer zu „Entdeckern und Bewahrern“ entstanden, in dem vergessene Sorten an Orten in Deutschland aufgespürt werden. An jedem Ort wurde ein Koch oder Produzent besucht, der sich dem Erhalt und der Verbreitung der alten Sorten verschrieben hat. Gegliedert nach drei Regionen besteht das Kochbuch aus einer Sammlung an Rezepten und interessanten Informationen zu alten Sorten und Nutztierassen, vorgestellt von Produzenten, die sie anbauen bzw. züchten und Köchen, die sie weiterverarbeiten. So wird zu jedem Ort eine alte Sorte oder Nutztierasse in Verbindung mit einer Person gezeigt, die sich besonders für ihren Erhalt einsetzt. Dazu beschreibt ein kurzer Text die persönliche Motivation, sich für die Wiederentdeckung der jeweiligen alten Sorte zu engagieren.

Auf den folgenden Seiten liefern ein bis drei Rezepte Ideen zur Verwendung der Sorte, zuweilen in Kombination mit einem Menüvorschlag. Die Rezepte sind dabei so unterschiedlich, wie die Menschen, die sie vorschlagen: von traditionell bis kreativ-modern, von schnörkellos bis kunstvoll. Daneben sorgen Hintergrundinformationen für Abwechslung, mal verpackt als „Tipps und Tricks“, oder als kurze anekdotische Schlaglichter zum Weitererzählen.



Danach beschreiben kurze Texte die Besonderheit der jeweiligen Sorte, sei es bezüglich des Geschmacks, gesundheitlichen Aspekten, regionalen oder kulturgeschichtlichen Aspekten der Herkunft. Einkaufs- und Kochtipps sowie Bezugsadressen von Produzenten und Hinweise zum Anbau laden dazu ein, die alten Sorten in der eigenen Küche zu verwenden und sie von Zeit zu Zeit bekannten Zutaten vorzuziehen.

Als Inhaltsverzeichnis dient im vorderen Teil des Buchs eine Deutschlandkarte, auf der die besuchten Orte markiert und mit Seitenzahlen versehen sind. Im hinteren Teil des Buchs werden zur besseren Übersicht mehrere Register aufgeführt:

- Alphabetisches Verzeichnis der alten Sorten
- Register der besuchten Orte
- Alphabetisches Rezeptverzeichnis
- Rezeptverzeichnis nach Menükategorien (Vorspeise und Salat, Suppen und Eintöpfe, Gemüse, Fleisch, Dessert)
- Adressen zum Bezug von alten Sorten und Fleisch von alten Nutztierassen



Gliederung und Aufbau der einzelnen Kapitel

Das Kochbuch besteht aus nach drei Regionen gegliederten Kapiteln (Norden, Mitte, Süden). Jedes Kapitel wird mit einer Anzahl von geografisch sortierten Orten angelegt. Je Ort werden drei bis vier Doppelseiten genutzt. Ein Ort gilt als eine Einheit, mit der eine alte Sorte in Verbindung mit einem Koch oder einem Produzenten und mit Rezepten vorgestellt wird.

Tabelle 9: Exemplarischer Aufbau einer Kochbuch Einheit zu einer alten Sorte oder Rasse

Exemplarischer Aufbau einer Einheit		
	Linke Buchseite	Rechte Buchseite
<i>Doppelseite 1</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Name der Person, Ort ▪ Text über die Person (Verbindung zur Sorte) ▪ Name der Sorte ▪ Foto der Sorte 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Großformatiges Foto der Person (im Portrait, bei der Arbeit, im Restaurant, ...)
<i>Doppelseite 2</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezept 1 <ul style="list-style-type: none"> ○ Zutaten ○ Anleitung in Schritten ○ evtl. Zubereitungs- oder Verfeinerungstipp ○ Foto der Sorte oder des Gerichts 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rezept 2 <ul style="list-style-type: none"> ○ Zutaten ○ Anleitung in Schritten ○ evtl. Zubereitungs- oder Verfeinerungstipp ○ Foto der Sorte oder des Gerichts ▪ Optional: Sorte im Menü
<i>Doppelseite 3</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1-3 Infokästchen ▪ Fotos Sorte, Orts, Person <p>In den Kästchen sind folgende Informationen aufbereitet (variierend):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mehr zur alten Sorte (Typ, Geschmack, Saison, Herkunft, Alter) ▪ Vorstellung der Person, des Restaurants/ Betriebs / Orts (kleines Portrait), Motivation, Arbeitsweise, Einstellung, Blick in die Zukunft ▪ Passt gut zu ... ▪ Anbau und Lagerung ▪ Einkaufstipps ▪ Kollegen in der Region: Bezugsquelle, Lieferant des Kochs, regionale Organisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1-3 Infokästchen ▪ Fotos der Sorte, des Orts, der Person

Kooperationspartner

Slow Food Deutschland e.V. hat das Kochbuch-Projekt mit seiner inhaltlichen Expertise zu alten Sorten und Nutztierassen unterstützt. Die Organisation setzt sich für den Erhalt der Biodiversität ein und sieht im „Essen statt vergessen“-Kochbuch eine gute Unterstützung der eigenen Ziele. Slow Food realisiert das Projekt „Arche des Geschmacks“, ist auf vielen lokalen Märkten präsent und führt Kochaktionen sowie mediale Aktivitäten durch. Unsere Auswahl der im Kochbuch vorgestellten alten Sorten und Nutztierassen wurde mit Slow Food abgestimmt. Einige dieser befinden sich auch als „Arche-Passagiere“ in der „Arche des Geschmacks“ und werden durch das Projektsymbol als solche im Kochbuch gekennzeichnet. Im Falle einer Zusammenarbeit mit dem Oekom Verlag oder einer ähnlichen Kooperation zur Vermarktung des Buches hat Slow Food uns auch eine Unterstützung durch die Öffentlichkeitsabteilung zugesichert. Auch die Vereine zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) und zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg e.V. (VERN) haben das Projekt mit ihrer Expertise im Bereich alte Sorten unterstützt.

7.2. Vorgehensweise

Um eine gute und abgestimmte Auswahl an Sorten und interessanten Rezepten einerseits und an motivierten Köchen und Produzenten in einer geografisch ausgeglichenen Verteilung andererseits zu gewinnen, wurde im Vorfeld mit einer Kaltrecherche begonnen. Die Informationen aus der ersten Projektphase, u.a. die Recherche und Kontaktaufnahme zu 230 deutschen Spitzenköchen und die bereits erfolgte Recherchearbeiten zu alten Sorten waren hier ein gutes Fundament.

Nach einer ersten Systematisierung wurde eine grobe Auswahl infrage kommender Köche und Produzenten vorgenommen. Diese wurden telefonisch kontaktiert (siehe Telefonleitfaden im Anhang A2) oder haben per E-Mail eine kurze Information über das Projekt erhalten (siehe Projekt One Pager Kochbuch im Anhang B1), wenn sie nicht persönlich erreichbar waren.

Die Rückmeldung der Köche und Produzenten auf unsere Anfrage war insgesamt sehr positiv, viele bekundeten ihr Interesse an einer Mitwirkung. Der Aufwand für die Mitwirkenden bestand darin, zwei Rezepte für das Kochbuch zur Verfügung zu stellen und sich Zeit für ein Interview sowie eventuell einen Fototermin zu nehmen. Das Abstimmungsverfahren für diese Termine war sehr aufwendig, da die Köche und Produzenten zum einen schwer erreichbar sind, zum anderen einen straffen Zeitplan haben, der wenig Raum lässt für andere Aktivitäten. Erschwerend kam hinzu, dass für einige Produzenten parallel zur Entstehung des Kochbuchs auch die Pflanzzeit – eine arbeitsreiche Phase – begonnen hatte.

7.3. Publikation des Kochbuchs

Für die Produktion des Kochbuchs wurde eine Zusammenarbeit mit einem Verlag angestrebt. So sollte sichergestellt werden, dass das Buch in den Handel kommt und vertrieblich unterstützt wird. Nach einer ersten Kontaktaufnahme zu verschiedenen Verlagen (Zabert und Sandmann, Christian Verlag, Tre Torri Verlag, Kosmos Verlag, Friedrich-Verlag) zu Beginn des Projekts im Jahr 2013, wurden im Dezember 2015 erneute Kontakte zu Verlagen hergestellt.

Auf Basis des aktuellen Kochbuchkonzepts wurden aussichtsreiche Gespräche mit dem Kosmos Verlag und dem Oekom Verlag geführt. Beide Verlage zeigten großes Interesse an einer Zusammenarbeit und schickten und ihre Angebote zu.

Nach einer genauen Prüfung der Angebote und langen Verhandlungen kam das Angebot des Kosmos Verlags nicht infrage. Oekom ist an einer genauen internen Durchsicht nicht an einem direkten Verlegen des Kochbuchs interessiert, kann sich aber eine Crowdfunding-Aktion für das Buch vorstellen (siehe Abschnitt 8.4 des Berichts).

Um das Kochbuch fristgerecht zu publizieren, wurde es im Selbstverlag in einer kleinen Auflage gedruckt (ISBN-Nummer 978-3-9818057-1-0). Die Kochbücher wurden als Belegexemplare an die Köche und Produzenten sowie an unsere Partner versandt. Außerdem sind auch einige Anfragen, teils von Privatpersonen, teils von Buchhandlungen, bei uns eingegangen, die das Kochbuch bestellt haben. Deswegen haben wir uns dafür entschieden die ursprüngliche geplante Auflage von 100 Stück auf 150 Exemplare zu erhöhen. Die Nachfrage hat unsere Erwartungen derart übertroffen, dass eine zweite Auflage in Naher Zukunft gedruckt wird.

Das sich das Kochbuch nicht nur von Seiten der Leser sondern auch der Seiten der Köche und Produzenten großer Beliebtheit erfreut und es viele weitere Sorten und Geschichten gibt, das Projekt fortzuführen, sei es in einem zweiten Band oder auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“.

8. Alte Sorten Atlas

8.1. Inhalt

Der Atlas besteht aktuell aus 50 alten Sorten und bedrohten Nutztierassen, die mit Slow Food Deutschland abgestimmt wurden. Neben deren handelsüblicher Bezeichnung sind auch immer die Namen der dazugehörigen Art, Familie und Kategorie angeführt. Zudem werden umfangreiche Informationen zu Besonderheiten, dem Geschmack und zur Entwicklungsgeschichte sowie Hinweise zum Anbau oder der Aufzucht gegeben. Auch informiert der Atlas über interessante „Fun-Facts“ und Kochanregungen sowie über die Verkaufssaison. Damit Interessierte die Obst, Gemüse- und Getreidesorten sowie das Fleisch kaufen können, ist zu jeder Sorte und Rasse eine Bezugsquelle angegeben. Der Atlas kann im Anhang eingesehen werden (siehe Anhang E).

8.2. Vorgehensweise

Als Grundlage zur Recherche der alten Sorten und bedrohten Nutztierassen, die in dem Atlas vorgestellt werden, wurden die Zusammenstellungen der Deutschen Umwelthilfe aus der ersten Projektphase, die „Arche des Geschmacks“ von Slow Food Deutschland sowie unsere eigene Recherche für das Kochbuch genutzt.

Das Konzept des Atlas wurde etwas umstrukturiert und an den Bedarf der Nutzer angepasst. Anstelle der Herkunft alter Sorten werden aktuelle Anbaugebiete und Bezugsquellen gezeigt. Grund dafür ist, dass sich eine Identifikation und Zuordnung der alten Sorten auf bestimmte Regionen als sehr schwierig bzw. nicht durchführbar herausgestellt hat. Viele Sorten sind weniger lokal verortet als zuerst angenommen.

Der Atlas soll auf zwei Weisen auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ dargestellt werden. Auf einer Deutschlandkarte werden alle Orte mit einem Fähnchen markiert, an denen alte Sorten und Fleisch oder Erzeugnisse von bedrohten Nutztierassen verkauft werden. Jedes Fähnchen auf der Karte steht also für eine Bezugsquelle. In einer Liste neben der Karte sind alle Sorten und Nutztierassen aufgeführt. Wird eine Sorte in der Liste angeklickt, vergrößern sich die dazugehörigen Bezugsquellen-Punkte auf der Karte. Wird ein Fähnchen mit der Maus angeklickt, „ploppen“ Informationen zu den Sorten, die dort verfügbar sind, auf.

Zur schnellen Übersicht ist außerdem eine alphabetisch sortierte Listenansicht sinnvoll, in der alle im Atlas enthaltenen Sorten und Rassen von A-Z mit den dazugehörigen Informationen aufgeführt sind.

8.3. Ausbau

Die Veröffentlichung auf der „Mehr wissen! Mehr tun!“-Seite konnte bislang nicht erfolgen, da der Aufwand für die Erstellung und den Einbau in eine online Datenbank deutlich höher ist als ursprünglich angenommen. Perspektivisch ist dies jedoch sehr sinnvoll, gerade vor dem Hintergrund, dass großes Interesse an Informationen über (regionale) Bezugsquellen für alte Sorten und Saatgut besteht. Mit dem Atlas erfahren interessierte (Hobby-) Köche und Pädagogen, die „Essen statt vergessen“ durchführen möchten, wo sie hochwertige alte Sorten kaufen können. Möglich ist dabei eine Zusammenarbeit mit Produzenten, Köchen und interessierten Bürgern.

9. Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation

9.1. Internetauftritt über „Mehr wissen! Mehr tun!“

Der eigene Internet Auftritt ist ein wichtiges Medium für die Verbreitung des Projekts. Um „Essen statt vergessen“ online präsentieren zu können, wurde auf der Webseite von „Mehr wissen! Mehr tun!“ eine eigene Projektunterseite angelegt. Dazu wurde die Struktur der existierenden Webseite überarbeitet und ein Konzept zur dortigen Darstellung von „Essen statt vergessen“ entwickelt. Die Neugestaltung der Webseite wurde durch einen Webdesigner technisch realisiert und parallel durch das Projektteam inhaltlich erarbeitet. Die neue Version von „Mehr wissen! Mehr tun!“ mit der Ergänzung durch „Essen statt vergessen“ ist schrittweise mit der Veröffentlichung des Handbuchs und Kochbuchs online gegangen. Neben Informationen über das Hort-Projekt „Essen statt vergessen“, die beteiligten Akteure und Informationen über biologische Vielfalt können das Umsetzungshandbuch heruntergeladen und ein Blick in das Kochbuch geworfen werden.

Zusätzlich zu der Unterseite wurden kleine Beiträge zu projektnahen Themen auf der Webseite veröffentlicht, um diese aktuell und interessant zu halten. Darüber hinaus wurde auch der Facebook Auftritt von „Mehr wissen! Mehr tun!“ genutzt, um über Projektaktivitäten aufmerksam zu machen. Der Account wurde mit den Accounts unserer Partner verlinkt, um eine größere Reichweite unserer Posts zu ermöglichen. Neben für „Mehr wissen! Mehr tun!“ allgemeinen relevanten Posts wurden mehrere News in direkter Verbindung zu „Essen statt vergessen“ gepostet.

Tabelle 10: Übersicht über „Essen statt vergessen“ Posts auf dem „Mehr wissen! Mehr tun!“ Facebook Account

Datum	Facebook Post auf www.facebook.com/mehrwissen.mehrtun
15.06.2016	Profilfoto mit alten Tomatensorten
16.06.2016	Aufruf zur Anmeldungen für den Multiplikatoren-Workshops
17.06.2016	Aufruf zur Anmeldungen für den Multiplikatoren-Workshop in Oberelsbach, Teilen der Veranstaltung des Rhöniversums
27.06.2016	Teilen des Artikels über das Kochbuch auf dem Blog „Lifestyle in Grün“
05.07.2016	Aufruf zur Anmeldungen für den Multiplikatoren-Workshop in Berlin
25.07.2016	Auszeichnung des Kochbuchs zum offiziellen Beitrag zur UN-Dekade „Biologische Vielfalt“
29.07.2016	Foto mit alten Tomatensorten
29.07.2016	Teilen des FB Posts von Region 2050 zum Multiplikatoren-Workshop in Sondershausen
16.08.2016	Ankündigung, dass das Kochbuch bestellt werden kann

Solange die Webseite zum Projekt auf „Mehr wissen! Mehr tun!“ noch nicht online freigeschaltet war, wurden wichtige Informationen zum Projekt auf der Internetseite von Fields (www.fields.de) veröffentlicht.

9.2. Bekanntmachung über weitere Kanäle

Zu Beginn und im weiteren Verlauf des Projekts wurden verschiedene Infomaterialien entwickelt – , One Pager zum Kochbuch und zum Umsetzungshandbuch, Pressemitteilung zum Kochbuch Basispräsentation, Infoflyer für Eltern und Pädagogen, Infoflyer für Kinder und Workshop Flyer (siehe Anhang B). Diese wurden bei verschiedenen Veranstaltungen und Informationstreffen genutzt und ausgeteilt. Darüber hinaus wurden zwei Projektdokumentationen erstellt für die Umsetzung in Mühlenbeck und Hetlingen (siehe Anhang B6). Diese wurden ebenfalls für die Kommunikation über das Projekt bei Veranstaltungen genutzt, zum Beispiel bei „Essen statt vergessen“-Marktständen und einer DBU-Tagung zu nachhaltiger Entwicklung. Auch die Bürgermeister der beteiligten Gemeinden haben die Dokumentationen erhalten, um sie für ihre eigene Kommunikation zu nutzen. Das „Essen statt vergessen“-Logo sowie das DBU Logo finden auf allen Materialien Verwendung.

Der Infomail-Versand an 6.000 E-Mail Adressen von Horten, Trägern und anderen pädagogischen Institutionen hat im Juni 2016 stattgefunden. Darin enthalten waren Informationen zur Veröffentlichung und kostenlosen Download-Möglichkeit des Handbuchs, zum Kochbuch und zu den stattfindenden Multiplikatoren-Workshops. Über die Reporting-Funktion des Versendeprogramms lässt sich feststellen, dass rund 5.500 E-Mails zugestellt wurden und knapp 600 Empfänger auf die gesetzten Links zu weiterführenden Informationen geklickt haben.

Im Januar 2016 wurde „Essen statt vergessen“ vom Nachhaltigkeitsrat der Bundesregierung als richtungweisendes Projekt, das nachhaltiges Denken und Handeln im Alltag lebendig macht, ausgezeichnet und hat das Qualitätssiegel „Werkstatt N“ erhalten. Anfang Februar hat der Rat für Nachhaltige Entwicklung in einer Pressemitteilung über die Preisträger informiert. Darüber hinaus wurde ein Beitrag über „Essen statt vergessen“ auf der Website von Werkstatt N (www.werkstatt-n.de) und auf der dazugehörigen Facebook Seite veröffentlicht. Seitdem wird das Logo von Werkstatt N auch auf den Kommunikationsmaterialien von „Essen statt vergessen“ verwendet.

Im Juli 2016 wurde das Kochbuch als offizieller Beitrag zur UN- Dekade „Biologische Vielfalt“ ausgezeichnet. Das Logo zur Auszeichnung als Beitrag wird auf den Materialien, die zum Kochbuch gehören verwendet und ist auch im Kochbuch selbst platziert. Das Büro der UN-Dekade hat das Kochbuch auf der eigenen Internetseite am 25. Juli als „Projekt der Woche“ vorgestellt. In Abstimmung haben wir eine News auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ und auf Facebook veröffentlicht.

Das Projekt als Ganzes wurde ebenfalls fristgerecht im Wettbewerb der UN-Dekade „Biologische Vielfalt“ eingereicht, die Jurysitzung der UN-Dekade dazu findet im September 2016 statt. Ziel des Wettbewerbs ist es, gute Beispiele herauszustellen, diese öffentlich bekannt zu machen und Menschen anzuregen, eigene Projektideen zu entwickeln. Die Auszeichnung als offizielles Projekt oder Beitrag unterstreicht die Qualität und sorgt für zusätzliche öffentliche Beachtung.

Darüber hinaus haben wir uns mit „Essen statt vergessen“ auch als Institution bei der Kampagne „Schule der Zukunft - Bildung für Nachhaltigkeit“ des NRW Umweltministeriums und des NRW Ministeriums für Schule und Weiterbildung, koordiniert von der Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW angemeldet. Mit dem Online-Steckbrief, der seit Juli 2016 auf der Kampagnen Webseite veröffentlicht ist, nutzen wir ein weiteres Mittel bzw. eine weitere Plattform, um auf „Essen statt vergessen“ und unser Workshop-Angebot aufmerksam zu machen.

Bei der DBU-Tagung „Bildung für Nachhaltigkeit in Zeiten großer Herausforderungen“ im Januar 2016 war „Essen statt vergessen“ mit einem Projektstand vertreten, an dem Informationen zum Bildungsprojekt auslagen, darunter auch das Umsetzungshandbuch und erste Entwürfe des Kochbuchs. Zudem wurden Infoflyer und kleine Rezeptsammlungen an interessierte Besucher ausgegeben. Der Stand war durch seine Aufmachung, insbesondere durch den großen Gemüsekorb mit lila Möhren, gelber Bete und bunten Kartoffeln sowie den Anzuchtbehältern aus Tetra Paks ein Hingucker und es gab viele Gespräche mit Interessierten.

9.3. Aufmerksamkeit in den Medien

In der Zeit, als die Module mit den Kindern in den Horten durchgeführt wurden, wurde auf den Webseiten mehrerer Horte und Gemeinden über „Essen statt vergessen“ und die dortige Umsetzung berichtet. Dazu zählen der Hort „Mühlenbecker Landkids“ (www.hort-muehlenbeck-muehlenbecker-land.de), das „DRK Bildungshaus Eenstock“ in Hamburg (www.drk-kiju.de/einrichtungen/eenstock), die Gemeinde Hetlingen (www.gemeinde-hetlingen.de) und die Gemeinde Mühlenbecker Land (www.muehlenbecker-land.de). Diese hat außerdem auf ihrer Facebook Seite eine News dazu veröffentlicht (www.facebook.com/gemeinde.muehlenbecker.land). Zudem gab es Artikel in verschiedenen lokalen Zeitungen (2 x Uetersener Nachrichten, Wedel-Schulauer Tageblatt, Hamburger Tageblatt, AWO Aktuell Region Hannover, Hetlinger Bote, Mühlenspiegel, Bio Company Magazin, Thüringer Allgemeine) und einen Artikel über das Kochbuch (Mittelbayrische). Eine Auswahl an Presseclippings befindet sich im Anhang (siehe Anhang D).

Der Infomail-Versand war sehr erfolgreich, da darüber nicht nur direkt Kontakte aus dem Bildungsbereich erreicht wurden, sondern auch Multiplikatoren, die anschließend die Informationen über Handbuch, Kochbuch und Workshops weitergeben haben. Viele beteiligte und unbeteiligte Akteure haben die Informationen aus der Ankündigungsmail aufgegriffen und diese über ihre eigenen Kanäle (Newsletter, Facebook Account, Webseiten) weiterverbreitet. Unter anderem gehörten dazu auch WWF, Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung (ANU), Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH), Bingo-Umweltstiftung, Kita21, Online Magazin NeoAvantgarde und JISSA - Landesstelle Jugendinformation Sachsen-Anhalt. Darüber hinaus haben viele unserer Kochbuch Partner über die Beteiligung an dem Projekt sowie die Fertigstellung und den Druck des Buches berichtet, teils auf ihren Webseiten und oftmals über ihre Facebook Accounts. Ein Screening auf Facebook und Google hat ergeben, dass mindestens 35 Personen, Einrichtungen, Organisationen, Vereine und Unternehmen in eigener Initiative online über „Essen statt vergessen“ berichtet haben.

Es sind auch schon Anfragen von Journalisten eingegangen, die über das Kochbuch berichten möchten. So eine Interviewanfrage des Food-Blogs „Essen verbindet“ (www.essen-verbindet.de) von „Meine Familie und ich“ und von dem Magazin „Münchner Stadtgespräche“, ein Projekt des Umweltinstitut München e.V. und dem Referat für Gesundheit und Umwelt der Stadt München. Der Bericht auf dem Blog ist bereits erschienen, das nächste Magazin von „Münchner Stadtgespräche“ unter dem Motto „Biologische Vielfalt“ erscheint voraussichtlich Anfang November.

9.4. Weitere Planung der Öffentlichkeitsarbeit

Da das Kochbuch sich großer Beliebtheit erfreut, möchten wir auch nach Ende der Projektlaufzeit von „Essen statt vergessen“ die Verbreitung vorantreiben. Mit Oekom sind wir im Gespräch zu einer Crowdfunding Aktion. Bei dieser würde Fields das Buch bereitstellen und der Verlag in Abstimmung die Planung und Durchführung der Crowdfunding Aktion übernehmen. Ziel wäre es, im Vorfeld ausreichend Interessenten zu gewinnen, um das Kochbuch ohne Risiken in einer größeren Auflage produzieren und anschließend in den Vertrieb aufnehmen zu können.

Zur Vermarktung des Kochbuchs ist außerdem eine Verlosung von fünf Kochbüchern zusammen mit der Bio Company geplant. Die Aktion wird in der Dezember Ausgabe des Kundemagazins der Bio Company angekündigt. Der Zeitpunkt ist gut gewählt, da das Weihnachtsgeschäft dem Kochbuch zu einem weiteren kleinen Aufschwung verhelfen könnte, so die Vorstellung.

Darüber hinaus sind wir dabei eine Liste mit möglichen Kontakten von Redaktionen zu erstellen, an die wir die Information über die Veröffentlichung des Kochbuchs in Form einer Pressemitteilung schicken können (siehe Anhang A3). Die Idee ist, das Kochbuch als Buchtipp in den Magazinen und Newslettern verschiedener Organisationen, Vereine und Firmen vorzustellen.

10. Fazit und Weiterentwicklung

Insgesamt wurden unsere Erwartungen und Ziele zu „Essen statt vergessen“ vollkommen erfüllt, wenn nicht sogar übertroffen. Die Projektarbeit in den Horten hat gut funktioniert, nicht zuletzt auch durch das große Interesse und Engagement der beteiligten ErzieherInnen. Die Kinder haben durch ihre Reaktionen, ihre Motivation, die vielen Nachfragen und die Präsentationen an ihren Marktständen gezeigt, wie sehr sie sich auf die behandelten Themen eingelassen haben. Ebenso positiv waren die Rückmeldungen der Multiplikatoren sowie von „Unbeteiligten“ zum Handbuch und zum Kochbuch. Die vielfache und positive Resonanz aus den Medien bestätigt diesen Eindruck.

In den Horten, in denen Projektarbeit eine übliche Arbeitsform ist und die bereits im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung aktiv sind, wurden die Themen von „Essen statt vergessen“ sehr schnell aufgegriffen und die Aktivitäten intensiver umgesetzt. Auch wurden hier weitere Ideen zur Umsetzung entwickelt. Das Projekt „Essen statt vergessen“ kann jedoch auch von Pädagogen durchgeführt werden, die bisher nicht mit Kindern zum Thema Biodiversität und alte Sorten gearbeitet haben. Das handlungsorientierte Vorgehen und die praxisorientierten Arbeitsvorlagen haben die Pädagogen ermutigt, sich auf die neuen Themen und Arbeitsformen einzulassen. Immer haben diese am Ende gesagt, dass sie weiter an den Themen arbeiten werden. Das Projekt ist für Horte auch dadurch attraktiv, dass auch Eltern erreicht werden. Gesunde Ernährung ist ein sehr populäres Thema, besonders in Horten und anderen Ganztageseinrichtungen, in denen für die Verpflegung der Kinder gesorgt werden muss. Oft erwarten Eltern und manchmal auch Pädagogen ein Ernährungsprojekt hinter dem Titel „Essen statt vergessen“. Die weiteren Module überraschten sie und inspirierten zu themenverknüpfender Arbeit.

Die Module haben sich alle als äußerst praktikabel erwiesen, da sie flexibel an die Bedingungen vor Ort und die Bedürfnisse der Kinder angepasst werden können. Ein besonderes Highlight war immer die Durchführung des Marktstandes – bei Kindern, Erziehern und natürlich bei den Eltern.

Obwohl das Projekt später als geplant gestartet ist, konnten die Leistungen weitestgehend im geplanten Umfang durchgeführt werden. In den Horten, in denen „Essen statt vergessen“ durchgeführt wurde, sind viele neue Ideen entstanden und Folgeaktivitäten angestoßen. Lediglich eine Kooperation mit Köchen zum Kochaktionstag konnte nur in 2 Horten (Hetlingen, Langenhagen) durchgeführt werden. Zwar war die grundsätzliche Bereitschaft da, doch fehlte es den Köchen an Zeit bzw. Küchenpersonal. Bei einer Weiterführung sollten hier alternative Möglichkeiten gesucht werden, da der Besuch eines „echten“ Kochs die Kinder sehr motiviert und inspiriert.

Das parallel entwickelte Umsetzungshandbuch, das in Substanz und Ausmaß weitaus umfangreicher geworden ist als geplant, steht zum Download auf der Webseite bereit. Aufgrund der initiativen Nachfrage von mehreren Einrichtungen versuchen wir zurzeit, auch eine Printvariante zu einem günstigen Selbstkostenpreis verfügbar zu machen. Da sich an das Projekt so viele Themen anknüpfen lassen und sich die Fülle der Möglichkeiten, die im Handbuch abgebildet ist, erst nach und nach erschließt, sind qualifizierende Multiplikatoren-Workshops überaus sinnvoll.

Insgesamt wurden in der Projektlaufzeit drei Multiplikatoren-Workshops durchgeführt. So konnten insgesamt 36 Teilnehmende für das Thema Biodiversität und alte Sorten interessiert und für den Einsatz in der pädagogischen Arbeit qualifiziert werden. Die Workshops waren sehr erfolgreich und haben zur Verbreitung des Themas, der Projektidee und des Handbuchs beigetragen. Das Feedback der Teilnehmenden hat gezeigt, dass großes Interesse sowohl an den Themen Biodiversität und alte

Sorten, an handlungsorientiertem Arbeiten mit Kindern und auch speziell am Handbuch und der Umsetzung von „Essen statt vergessen“ besteht. Fast alle möchten „Essen statt vergessen“ oder Teile davon selbst durchführen und weiterempfehlen. Die größten Hindernisse bei einer eigenen Umsetzung wurden auch hier in der Beschaffung der alten Sorten sowie in den knappen finanziellen und personellen Ressourcen gesehen. Hier würde eine weitere Unterstützung die Umsetzung erleichtern. Da sich viele der Multiplikatoren trotz des bereits sehr umfangreichen Handbuchs für eine Erweiterung der Materialien um neue Themenaspekte und um weitere Zielgruppen ausgesprochen haben, ist eine Weiterentwicklung des Projekts in diesen Bereichen empfehlenswert.

Der Alte Sorten Atlas ist als Basispaket erstellt und kann perspektivisch erweitert werden. Gerade vor dem Hintergrund des großen Interesses an Informationen über (regionale) Bezugsquellen für alte Sorten und Saatgut wäre der Aufbau einer online Datenbank, die auf dem Atlas aufbaut und auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ eingebunden wird, zweckmäßig.

Das Kochbuch ist im Selbstverlag mit einer ersten Auflage von 150 Exemplaren veröffentlicht und konnte über Fields bestellt werden. Da die Bücher bereits vergriffen sind, ist eine zweite Auflage in Planung, sei es in Zusammenarbeit mit Oekom oder erneut im Selbstverlag. Genügend Bestellungen liegen bereits vor. Die Bereitschaft der Köche und Produzenten zur Mitwirkung am Kochbuch zeigt die Aktualität und das Interesse des Themas. Ein Nachfolgebund wäre also möglich, es gab mehr Interessenten an der Mitwirkung als aufgenommen werden konnten.

Insgesamt zeichnet sich im Projekt ein hohes Interesse am Thema biologische Vielfalt und alte Sorten im Hort- und Schulbereich ab. Konkrete Weiterentwicklungsbedarfe haben sich zum einen beim Zuschnitt der einzelnen Module abgezeichnet. Für die praktische Umsetzung in den Alltag der Horte sind kleiner gefasste Arbeitsmodule sinnvoll, die von den PädagogInnen auch ohne externe Unterstützung umgesetzt werden können. Nach den positiven Erfahrungen mit den Kindern kann zudem über eine gezielte Ausweitung der Altersgruppe nachgedacht werden. Die Chancen für die Vermittlung auch weitergehender Kenntnisse über alte Sorten und biologische Vielfalt würde so weiter ausgebaut werden. Eine Ausweitung der Themen (Fokus Nutztierassen, Wildkräuter, ...) wurde angeregt und ist schlüssig.

Die Definition, was alten Sorten, sind, ist uneindeutig, selbst für Fachleute. Weder gibt es eine allgemeingültige Definition noch kann der Normalverbraucher auf den ersten Blick erkennen, ob eine Sorte „alt“, bedroht, zurückgezüchtet, neu gezüchtet, samenfest ist. Multiplikatoren müssen in den Workshops auf diese Unterschiede aufmerksam gemacht werden, ohne in die gesamte Fachlichkeit eindringen zu müssen. Im Hortprojekt haben wir neben dem speziellen Thema „alten Sorten“ auch die Vielfalt der Sorten betont. Trotzdem ist zu beachten, welches Obst und Gemüse gekauft wird, wie es produziert wurde, und ob am Ende nicht doch die konventionelle Landwirtschaft und damit die Vereinheitlichung von Sorten unterstützt wird.

Da das Projekt so erfolgreich verlaufen ist und wir von vielen Seiten Zuspruch erhalten haben, planen wir, auch nach der Projektlaufzeit an „Essen statt vergessen“ weiterzuarbeiten. Dazu haben wir zum jetzigen Zeitpunkt folgende Ideen und konkrete Pläne:

Konkrete Schritte – Allgemein:

- Laufende Pflege der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“ und des dazugehörigen Facebook Accounts mit News zu „Essen statt vergessen“ bzw. Posts über Biodiversität, alte Sorten und bedrohte Nutztierassen

- Teilnahme an den „Tagen der Schulverpflegung“ in Brandenburg in Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Brandenburg (Angebot zur Durchführung von Impulsworkshops für Kinder, mit dem Ziel zur, Umsetzung von „Essen statt vergessen“ anzuregen und perspektivisch eine Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle zu ermöglichen), Terminvereinbarung: 28. Oktober mit 18 Kindern Lessinggrundschule Falkensee
- Einstellung des Umsetzungshandbuchs als Lehrmaterial auf dem BNE-Portal des UNESCO-Weltaktionsprogramms „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, www.bne-portal.de

Konkrete Schritte – Kochbuch:

- Vorstellung des Kochbuchs auf der Frankfurter Buchmesse im Oktober 2016 und Ansprache weiterer Verlage
- Veröffentlichung einer 2. Auflage des Kochbuchs, um der Nachfrage gerecht zu werden, spätestens zum Dezember 2016
- Auslotung einer möglichen Zusammenarbeit mit Oekom zur Crowdfunding Aktion zum Kochbuch oder aber ein erneuter Versuch einer Veröffentlichung des Bandes in Zusammenarbeit mit einem Verlag
- Zusätzliche Öffentlichkeitsarbeit zur Bekanntmachung (Verlosung des Kochbuchs mit Ankündigung im Bio Company Kundenmagazin, Information über die Publikation des Kochbuchs an Redaktionen von Magazinen und Webseiten etc. zur Veröffentlichung als „Buchtipps“)
- Mögliche Fortführung als zweiter Band oder auf der Webseite „Mehr wissen! Mehr tun!“

Empfehlung zur Weiterentwicklung des Hortprojekts

- Eine Multiplizierung sowie ein Ausbau von „Essen statt vergessen“ erscheint perspektivisch unbedingt sinnvoll.
- Wir empfehlen die Durchführung eines Multiplikatoren-Programms auf Basis des Workshop-Konzepts, das weiter ausgebaut werden könnte (z. B. stärkere Einbindung des BNE Aspekts).
- Vorstellbar ist auch ein bundesweiter Rollout des Projekts (z. B. in Kooperation mit DBU/BMUB) und weitere fachlich begleitete Projekte (in Horten weiterer Bundesländer).
- Zudem kann das Projekt auf andere Altersgruppen ausgeweitet werden. Dazu ist ein Ausbau des Handbuchs zum Beispiel für den Kindergarten und die Sekundarstufe denkbar. So können zum Beispiel für jüngere Kinder die Rezepte als Bildfolge abgebildet werden und andere Materialien entwickelt werden, die komplexere Themen für ältere Kinder stärker aufgreifen.
- Bei den Multiplikatoren und Pädagogen stößt auch eine Ergänzung des Projekts um neue Module (Wild- und „Unkräuter“, alte Nutztierassen) auf großes Interesse.
- Um eine stärkere Verbindung zwischen Hort und Schule zu schaffen, sind Schnittstellen zu curricularen Inhalten zu identifizieren und inhaltlich zu befüllen.
- Das Umsetzungshandbuch als Printversion zu einem günstigen Selbstkostenpreis verfügbar zu machen, würde die Umsetzung von „Essen statt vergessen“ Projektmodulen stärken.
- Um Pädagogen, die das Projekt eigenständig durchführen möchten sowie grundsätzlich an alten Sorten interessierte Menschen darüber zu informieren, wo sie alte Sorten und Samen kaufen können, ist der Aufbau einer online Datenbank auf Basis des „Alte Sorten Atlas“ mit Informationen über Bezugsquellen, Produzenten und Samenbanken sinnvoll. Das würde auch lokale Produzenten und Netzwerke stärken.