

Projektskizze

«Food for Future – nachhaltige Ernährung erfahren und erleben. Schulangebote in den Bündner Pärken»



Auf der Alp Cürtschinatsch
Bild: Naturpark Beverin / Frank Brühner



Biosfera Val Müstair
Bild: Biosfera Val Müstair

Gesuchsteller und Projektpartner

Gesuchsteller

Verein Bündner Pärke

Beteiligte Bündner Pärke

Parc Ela, Naturpark Beverin, Biosfera Val Müstair, UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona

Ansprechperson

Gwendolin Bitter (Geschäftsleiterin Verein Bündner Pärke)

Center da Capricorns, 7433 Wergenstein

+41 (0)58 934 56 65, gwendolin.bitter@zhaw.ch, www.graubuendenparcs.ch

Projektpartner

- Fachliche Begleitung (Bündner Bauernverband, Pädagogische Hochschule Graubünden, ZHAW Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung)
- Praxispartner vor Ort (regionale Produzenten / Verarbeiter und Schulen)

Datum

Oktober 2017

Ausgangslage und Problemstellung

Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelproduktion

In der Schweiz werden fast 30% der Umweltbelastungen durch die Ernährung verursacht. Das Beispiel macht deutlich: Was wir essen, hat nicht nur Auswirkungen auf uns und unsere Gesundheit, sondern auch auf die Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und das Tierwohl (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, 2014).

Mit einer nachhaltigen Ernährungsweise kann ein positiver Beitrag an die Herausforderungen wie Klimaschutz, Erhalt von Biodiversität und Ressourcen sowie der Stärkung von kleinbäuerlichen und regionalen Landwirtschaftsstrukturen geleistet werden. Eine nachhaltige Ernährungsweise heisst konkret: gesunde, umwelt- und ressourcenschonende Lebensmittel zu konsumieren, die unter fairen und tiergerechten Bedingungen produziert wurden.

Um das Bewusstsein, die Sensibilität aber auch die notwendigen Kompetenzen für nachhaltige Ernährungsweisen zielgruppengerecht zu fördern und entwickeln, stellt Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) einen wichtigen Handlungsansatz dar.

Ansatz – Bildung für Nachhaltige Entwicklung

Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) ermöglicht ganzheitliches Lernen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung und ist darauf ausgerichtet, Kompetenzen zu erwerben, die für eine Beteiligung an einer ökologisch, sozial und wirtschaftlich nachhaltigen Entwicklung und in diesem konkreten Fall – einer nachhaltigen Ernährungsweise nötig sind. Wichtigstes Ziel von BNE ist, die Lernenden zu befähigen, sich aktiv und selbstbestimmt an der Gestaltung von Gegenwart und Zukunft zu beteiligen. BNE unterstützt den Aufbau von personalen, fachlichen, methodischen und sozialen Kompetenzen, die es den Lernenden erlauben, den eigenen Platz in der Welt wahrzunehmen und sich kritisch und kreativ mit einer komplexen, globalisierten Welt mit unterschiedlichen Wertvorstellungen, dynamischen Entwicklungen, Widersprüchen und Ungewissheiten auseinanderzusetzen (education21, 2015).

Mit der vorliegenden Projektidee wird der Handlungsbedarf für eine nachhaltige Ernährung mit dem Ansatz Bildung für Nachhaltige Entwicklung in Form Schulangeboten in den Bündner Pärken zusammengeführt.

Projektidee

Inhalt

Das Projekt «*Food for Future – nachhaltige Ernährung erfahren und erleben. Schulangebote in den Bündner Pärken*» verfolgt das Ziel, Schülerinnen und Schülern für das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren. In Kooperation mit regionalen Lebensmittelproduzenten und Verarbeitungsstätten werden von den Bündner Pärken Projekttage zum Thema Ernährung mit dem Ansatz – BNE – erarbeitet und umgesetzt.

Geplante Inhalte der Projekttage

Neben Inhalten zur regionalen Lebensmittelproduktion wird auch die globale Dimension beleuchtet, indem auf stufengerechte Weise Struktur, Zusammenhänge und Auswirkungen der globalen Agrar- und Lebensmittelwirtschaft vermittelt werden. Gleichzeitig erhalten Schülerinnen und Schülern das Rüstzeug, individuelle und kollektive Handlungsspielräume im Bereich Ernährung zu erkennen, positive Entwicklungen für die Zukunft zu entwerfen und Problemstellungen zu bearbeiten (z.B. welche Lebensmittel kaufe ich wo oder was möchte ich in der Zukunft essen?). Sie erfahren, dass sie auf eine aktive und konstruktive Art und Weise gemeinsam mit anderen eine zukunftsfähige Entwicklung mitgestalten können. Insgesamt liegt der Fokus auf interdisziplinärem Wissen und Befähigung zum reflektiertem Handeln in Bezug auf nachhaltige Ernährung. Folgende Inhalte sind angedacht und werden im Projektverlauf abschliessend bestimmt.

- Regionale Produkte und Wertschöpfungsketten: Kennenlernen der regionalen Produkte und Produzenten (woher kommen die Produkte, wie werden sie hergestellt) / Bedeutung der regionalen Produkte für die wirtschaftliche und soziale Entwicklung des Lebensraums
- Landwirtschaftliche Produktionskette: Natürliche Ressourcen als Teil des Ernährungssystems / Funktionsweise der landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung (ökologisch/ industriell) / Ökobilanz der Lebensmittel
- Blick über den Tellerrand und damit Thematisierung des Welternährungssystems und dessen Bedeutung für unsere Ernährung
- Elemente einer gesunden und nachhaltigen Ernährung
- Beispiele, die ein (neues) verantwortungsvolles Ernährungs- und Konsumverhalten aufzeigen (z.B. Einkaufen ohne Verpackung, Reduktion von Foodwaste, Umgang mit Label)

Es ist vorgesehen, jeweils gemeinsame Inhalte, welche in allen Bündner Pärken gleichermaßen genutzt werden können, aber auch parkspezifische Inhalte aufzubereiten (u.a. Schwerpunkt auf ein Lebensmittel, welches von Bedeutung im jeweiligen Park ist).

Projektidee

Geplante Formate zur Vermittlung der Inhalte

Im Vordergrund steht in Anlehnung an BNE eine ganzheitliche Herangehensweise. Lernprozesse sollen auf der Wissens-, Gefühls- und Handlungsebene angestossen werden. Wichtig sind dabei, vernetztes Denken und wechselnde Perspektiven; an die Lebenswelten der Schülerinnen und Schüler anknüpfen; längere Zeiträume im Auge behalten und die Zukunft mitdenken; Wertvorstellungen oder Denkweisen reflektieren und Partizipation ermöglichen. Um das Themenfeld nachhaltige Ernährung im Rahmen der Schulangebote ganzheitlich zu erfahren und zu erleben, soll in «Food-Laboren» (Lernwerkstätten) der Raum für experimentelles Lernen geschaffen.

Als Methoden stehen Exkursionen zu den regionalen Produzenten und Verarbeitungsstätten (ausserschulischer Lernorte) und praktische Arbeiten (z.B. Koch- und Einkaufswerkstätte oder Mitarbeit in der Verarbeitung) im Zentrum. Als weitere Unterrichtseinheiten kommen Kurzreferate, Übungen, Gruppenarbeiten, Rollenspiele in Frage. Generell gilt, dass die Inhalte über die methodischen Ansätze der BNE vermittelt werden, damit unterschiedliche Kompetenzen gefördert werden können. Zudem werden die Formate wenn immer möglich an ausserschulischen Lernorten durchgeführt.



Auf der Alp Curtginatsch

Bild: Naturpark Beverin / Frank Brüderli

Zielsetzung und angestrebte Wirkung

Lernziele für die Schülerinnen und Schüler

- Befähigung der Schülerinnen und Schüler, sich aktiv und selbstbestimmt im Schulalltag oder Familienleben sowie im späteren Jugend- und Erwachsenenleben mit Ernährung auseinanderzusetzen und diese bewusst nachhaltig und gesund zu gestalten.
- Stärkung des Bewusstseins für eine gesunde und nachhaltige Ernährung, einen schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen und eine nachhaltige Lebensmittelproduktion.

Erweiterte Ziele

- Schaffung eines ausserschulischen Lernorts, welcher die Anforderungen seitens Schulen / Lehrpersonen berücksichtigt (Abstimmung mit dem Lehrplan) und mit geringem Vorbereitungs- und Koordinationsaufwand für die Schulen verbunden ist.
- Vernetzung der Schulen, regionalen Produzenten und Verarbeitungsstätten sowie der Bündner Pärke.
- Bündner Pärke in ihrer Funktion als nachhaltig bewirtschaftete und dynamische Lebensräume darstellen und stärken.

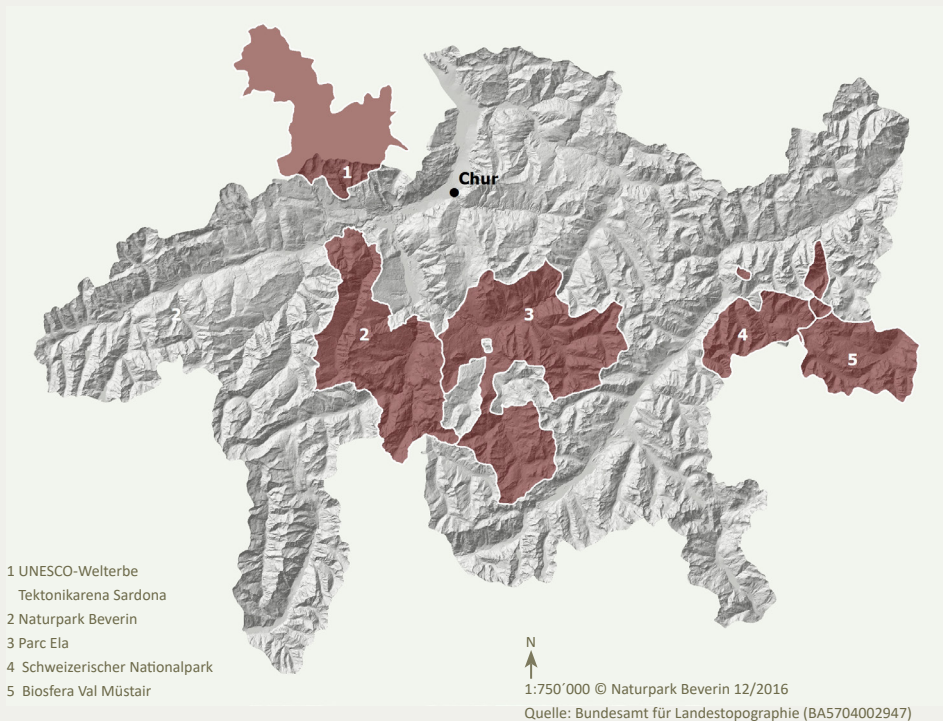
Wirkung: Durch die Projektstage «Food for Future» für Schulen wird die Wertschätzung und Nachfrage gegenüber gesunden und nachhaltig produzierten Lebensmitteln gesteigert. Dadurch wird lokale Wertschöpfung generiert, die landwirtschaftliche Struktur im ländlichen Raum gestärkt und der Erhalt der Kulturlandschaft gefördert. Transportwege werden verkürzt, was sich positiv auf den Klimaschutz auswirkt. Das Angebot an regional produzierten Lebensmitteln wird weiter ausgebaut und eröffnet Produzenten und Verarbeitungsstätten Möglichkeiten für Produktinnovationen.

Ergebnisse: Das Resultat des Projektes «Food for Future» sind buchbare Projektstage für Schulen zum Thema nachhaltige Ernährung und Lebensmittelproduktion, durchgeführt in den Bündner Pärken. Nach Projektabschluss stehen damit fixfertige Projektstage zur Verfügung, welche durch die Lehrpersonen direkt angewendet werden können. D.h. die zu vermittelnden Inhalte, die dafür passenden Vermittlungsmethoden und die zeitliche und organisatorische Planung der Projektstage sind erarbeitet, die eingebundenen Produzenten / Verarbeiter sind informiert und die gebrauchsfertigen Unterrichtsmaterialien stehen für die Anwendung bereit. Zudem wird im Rahmen des Projekts zusammengestellt, wie das neue Schulangebot beworben und langfristig betrieben werden kann.

Angaben zum Antragsteller

Verein Bündner Pärke

Im Kanton Graubünden gibt es fünf Parkprojekte. Neben dem Schweizerischen Nationalpark sind die Biosfera Val Müstair, der Naturpark Beverin und der Parc Ela im Betrieb. Der Kanton Graubünden hat auch Anteil am UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona (kantonsübergreifend GR/SG/GL). Im Dezember 2015 haben die Pärke den Verein Bündner Pärke gegründet. Zweck des Vereins ist die koordinierte Weiterentwicklung der Pärke in Graubünden und das Umsetzen gemeinsamer Projekte. Der Verein wird von Sep Cathomas (Alt NR) präsiert und operativ von einer Geschäftsstelle geleitet (Gwendolin Bitter).



Übersicht Pärkelandschaft Graubünden.



Auf der Alp Curtgninatsch

Bild: Naturpark Beverin / Frank Brüderli

Die Rolle der Schweizer Pärke

Umweltbildung und insbesondere Bildung für eine Nachhaltige Entwicklung haben in den Schweizer Pärke eine grosse Bedeutung. Die Pärke setzen sich insgesamt für die Erhaltung und Aufwertung der Qualität von Natur und Landschaft ein, streben die Stärkung einer nachhaltig betriebenen regionalen Wirtschaft an und leisten einen wichtigen Beitrag an Bildung und Sensibilisierung. Ziel der Pärke ist es, das Gleichgewicht zwischen der natürlichen Umwelt, der regionalen Wirtschaft, der Kultur und den Menschen zu ermöglichen. Die Pärke sind als Modellregionen zu verstehen. Sie zeigen auf, was nachhaltige Entwicklung für die Gegenwart und Zukunft konkret bedeutet.

Insbesondere die Landwirtschaft ist für die Pärke von zentraler Bedeutung, indem bewirtschaftete Kulturlandschaften, regionale Produkte und agrotouristische Angebote die Pärke als attraktive Lebensräume fördern. Diese starke Verknüpfung soll im Rahmen der vorliegenden Projektidee aufgegriffen und weiter vertieft werden. Es wird als wichtig erachtet, dass sich auch Schülerinnen und Schüler bewusst mit der Thematik auseinandersetzen. Deshalb wird im Sinne des strategischen Ziels der Pärke «Sensibilisierung und Umweltbildung» und einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung ein Schulangebot zum Thema erarbeitet.

Projektorganisation

Organigramm

Gesuchsteller / Projektträger

Verein Bündner Pärke

Kontakt

Gwendolin Bitter (Geschäftsleiterin Verein Bündner Pärke)

Center da Capricorns, 7433 Wergenstein

+41 (0)58 934 56 65, gwendolin.bitter@zhaw.ch, www.graubuendenparcs.ch

Gesamtprojektleitung

Geschäftsstelle Verein Bündner Pärke (die Gesamtprojektleitung liegt bei der Geschäftsstelle Bündner Pärke, es wird jedoch sehr eng mit den beteiligten Pärken und Partnern zusammengearbeitet).

Projektpartner

Beteiligte Bündner Pärke

Parc Ela, Naturpark Beverin, Biosfera Val Müstair, UNESCO-Welterbe Tektonikarena Sardona

Praxispartner vor Ort

- Regionale Produzenten / Verarbeiter: interessierte Produzenten / Verarbeiter aus den Bündner Pärken werden bei der Konzeption und Umsetzung des Projekts miteinbezogen und können auf diese Weise das Projekt mitgestalten. Zentraler Bestandteil der Projekttage ist der Besuch vor Ort bei den Produzenten und Verarbeiter.
- Schulen: interessierte Schulen können sich als Pilotschule zur Verfügung stellen.

Fachliche Begleitung

- Bündner Bauernverband (Kontakt Martin Renner, Geschäftsführer): Inhalte/Kontakte
- Pädagogische Hochschule Graubünden (Kontakt Gian-Paolo Curcio, Rektor): Rahmenbedingungen / Inhalte / Methode / Kontakte
- Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, Forschungsgruppe Tourismus und Nachhaltige Entwicklung (Kontakt Simone Gruber / Annettina Herren): Inhalte / Methode.

Vorgehen

Umsetzungsschritte

- Recherchearbeit (Literaturrecherche, Sichtung Materialien, Sammlung von Inhalten)
- Entwicklung der Inhalte / Formate, Planungsarbeit (u.a. Akquise Pilotschulen), Ausarbeitung des Bildungskonzepts
- Pilotdurchführung (in jedem Park 2 Pilotdurchführungen), Evaluation und Finalisierung des Bildungsangebots
- Festlegung der organisatorischen Rahmenbedingungen für die spätere Umsetzung der Projektstage (u.a. Koordinationsstelle, Anreise / Transport, Verpflegung, Übernachtung, Betreuung vor Ort)
- Dokumentation und Bündelung der erarbeiteten Inhalte in Factsheets o.ä. (Erarbeitung / Entwicklung eines Lehrmittels)
- Weiterentwicklung der Projektstage als Weiterbildungsangebot für Lehrpersonen
- Sicherung der weiteren Anwendung (u.a. Vermarktung und Organisation)
- Über die Durchführung des Projekts wird in den Medien berichtet.

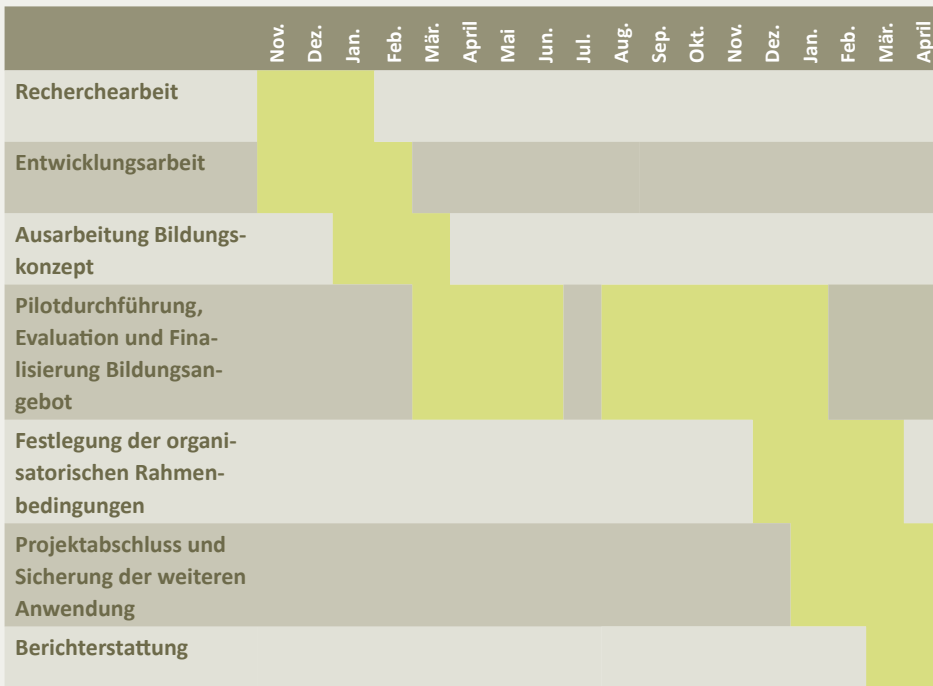
Transfer

Die entwickelten Projektstage können in den Bündner Pärken längerfristig durchgeführt werden (auch für Schulen ausserhalb der Pärkeperimeter) oder auch auf andere Pärke und auf andere Regionen übertragen werden.

Planung

Zeitplanung

Der Projektstart ist im November 2017. Der geplante Projektabschluss erfolgt im April 2019. (Änderungen vorbehalten)



Weiterentwicklung (nicht Inhalt des vorliegenden Projektantrags)

In einem nächsten Schritt können insbesondere die Inhalte der Exkursion weiterentwickelt werden, damit die Besuche bei Produzenten / Verarbeitungsstätten auch als buchbares Gruppenangebot für Erwachsene angeboten werden können. Damit können eine noch weitreichendere Wirkung bzw. noch mehr Leute erreicht werden und auch über den Verkauf der Angebote regionale Wertschöpfung generiert werden. Weitere Ideen sind die Projektstage für Schul- und Pfadilager anzubieten oder die Organisation einer jährlich stattfindenden Veranstaltung zum Thema / Erlebnistag. Diese Inhalte sind nicht Bestandteil des vorliegenden Projektantrags und die Finanzierung ist noch nicht gesichert.

Budget (Stand Oktober 2017)

Das folgende Budget ist für die Projektumsetzung notwendig (Tagesansatz Pärke CHF 640.- / Tagesansatz GS Verein und Projektpartner CHF 960.-).

Leistungen	ausgeführt durch	Betrag in CHF
Projektleitung (Projektmanagement und -begleitung, Kommunikation mit Partnern / Pärken, Sicherung der weiteren Anwendung)	GS Verein	15 360
Projektentwicklung (Vorarbeit in Form von Eigenleistungen)	Beteiligte Pärke, Projektpartner	10 880
Recherchearbeit (Literaturrecherche / Sichtung vorhandener Materialien / Sammlung der Inhalte) Entwicklungsarbeit (Inhalte / Formate / Planung der Pilotdurchführung / Festlegung der organisatorischen Rahmenbedingungen) und Ausarbeitung des Bildungskonzepts Factsheet / Lehrmittel (Dokumentationen erarbeitetes Wissen / Inhalte) Weiterentwicklung der Projektstage als Weiterbildung für Lehrpersonen	Beteiligte Pärke, Projektpartner	56 640
Pilotdurchführung (in jedem Park 2 Pilotdurchführungen) Evaluation und Finalisierung des Bildungsangebots	Beteiligte Pärke, Projektpartner	48 920
Sachkosten (Material / Reisekosten)		12 000
TOTAL		143 800

Finanzierung (Stand Oktober 2017)

Leistungen	Total zugesichert (in CHF)
Verein Bündner Pärke	15 360
Eigenleistungen Projektpartner (Total 16 Arbeitstage à CHF 960.-)	15 520
Eigenleistungen Bündner Pärke (Total 48 Arbeitstage à CHF 640.-)	30 720
Mercator Stiftung Schweiz	42 200
SV Stiftung	15 000
Amt für Landwirtschaft und Geoinformation GR	25 000
TOTAL	143 800

Potenzial

Ein aktuelles und wichtiges Thema: Die Themen Ernährung und Lebensmittelproduktion nehmen eine Schlüsselrolle ein, wenn es um Fragestellungen, welche z.B. die Zukunft ländlicher Regionen, den Klimawandel, den Erhalt der Biodiversität oder die Gesundheit betreffen, geht. Deshalb wird es als zentral erachtet, dass auch Kinder und Jugendliche sich mit dem Thema beschäftigen und Handlungsoptionen erkennen. Der starke regionale Fokus des Schulangebots ermöglicht es, den Bezug zur Region und den Produzenten und Verarbeiter herzustellen. Damit wird ein für Graubünden spezifisches Vermittlungsangebot entwickelt.

Nachfrage seitens Schulen: Die PH unterstützt das Projekt und erachtet die Fokussierung des Projekts auf das Thema nachhaltige Ernährung als zielführend und inhaltlich sehr passend zu dem für die Schulen sehr wichtigen Ansatz der Bildung für Nachhaltige Entwicklung BNE und der Gestaltung von ausserschulischen Lernorten. Mit dem Projekt wird ein Beitrag an das kompetenzorientierte Lernen gemäss Lehrplan 21 geleistet. Geforderte Kompetenzen insbesondere aus dem Fachbereich «Natur, Mensch und Gesellschaft, Perspektive Wirtschaft, Arbeit, Haushalt und Perspektive Räume, Zeiten, Gesellschaften» (Stichworte: Produktion von Gütern und Dienstleistungen, Folgen des Konsums, globale Herausforderungen der Ernährung von Menschen, wirtschaftliche Prozesse und die Globalisierung) können über das Projekt vermittelt werden. Eine erste Abklärung bei Schulen aus den Bündner Pärken durch die Projektleitenden Umweltbildung hat ergeben, dass das Interesse für das Angebot vorhanden ist. Auch die Projektleitenden selber schätzen das Schulangebot als wichtig und nachgefragt ein. Zudem zeigt die Erfahrung, dass die Angebote der Pärke von den Schulen genutzt werden und es besteht bereits ein guter Austausch und eine gute Zusammenarbeit, welche zu einer erfolgreichen Verankerung des Angebots beitragen.

Langfristige Trägerschaft garantiert: Die Bündner Pärke als langfristige Träger der Schulangebote haben Ressourcen, um die Durchführung der Schultage zu gewährleisten. Zudem haben die Bündner Pärke Erfahrung in der Kommunikation ihrer Angebote, haben Kontakte zu Schulen und Lehrpersonen und nutzen verschiedene Kommunikationskanäle und –plattformen. Für die Bekanntmachung des neuen Schulangebots kann darauf zurückgegriffen werden.



Val Schons im Naturpark Beverin
Bild: Marcus Gyger

