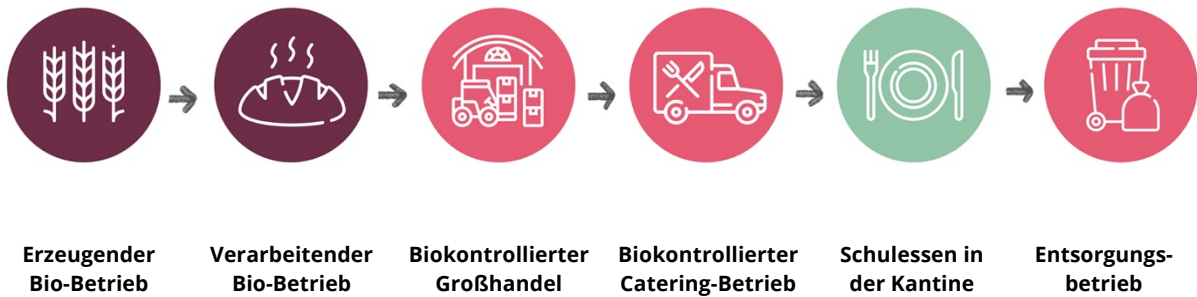




## Informationen für Lehrkräfte



Die Tagesexkursion wird organisiert von:  
 ● Sarah Wiener Stiftung  
 ● RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

Icons von [www.flaticon.com](http://www.flaticon.com), erstellt von freepik.

Ziel des Projekts ist, dass Grundschulkinder entdecken, welchen Weg Bio-Lebensmittel entlang der regionalen Wertschöpfungskette zurücklegen, bis sie auf ihre Teller in der Schulkantine gelangen und Essensreste beim Entsorgungsbetrieb landen.

Verbundprojekt von:



Gefördert von:



Netzwerkpartner:



# EINFÜHRUNG

Schließen Sie einmal kurz die Augen und stellen sich folgende Situation vor: Es ist Mittwoch, 12:30 Uhr, die Kinder stürmen in die Schulkantine. Was sind die Hauptfragen, die sich die Kinder nun stellen? Vielleicht: Was gibt es heute? Wie sieht das aus? Schmeckt mir das? Das sind nahe-liegende und berechnete Fragen. Aber es gibt noch weitere wie: Welche Lebensmittel stecken in diesem Gericht? Wo kommen die Lebensmittel her? Was war alles nötig, um dieses Lebensmittel herzustellen? Was passiert mit den Resten?

Essen ist für uns heute etwas ganz Selbstverständliches und immer verfügbar. So nehmen wir auch das tägliche Mittagessen in der Kantine als selbstverständlich wahr und verlieren leicht den Blick dafür, wie kostbar Lebensmittel eigentlich sind. Um eine Wertschätzung für Lebensmittel entwickeln zu können, sollten auch Kinder schon erfahren, dass ein Brötchen oder ein Joghurt nicht mal eben in drei Minuten in der Küche entstanden sind.

Hier setzt das Projekt **Meinem Schulessen auf der Spur!** an. **Ziel des Projekts ist es, Berliner Grundschulkindern der dritten und vierten Klasse aktiv erkunden und erleben zu lassen, welchen Weg Bio-Lebensmittel entlang der regionalen Wertschöpfungskette zurücklegen, bis sie auf ihre Teller in der Schulkantine gelangen und Essensreste beim Entsorgungsbetrieb landen.** Im Fokus stehen dabei die Stationen Erzeugung, Verarbeitung, Großhandel, Catering und Entsorgung von Bio-Lebensmitteln. Die Kinder lernen grundlegende Zusammenhänge bei der Lebensmittelherstellung kennen und erfahren praxisnah, welche Herausforderungen der gesamte Prozess mit sich bringt – wie viel Zeit, Mühe und Ressourcen er kostet. So können die Kinder für den Wert von Lebensmitteln sensibilisiert werden. Dies geschieht nicht abstrakt, sondern dockt unmittelbar an die Lebenswelt der Kinder an: indem sie ganz konkret ihr Schulessen als Ausgangspunkt einer Entdeckungstour nehmen.

**Besuchen Sie im Rahmen des Projekts gemeinsam mit den Kindern die regionalen Bio-Betriebe und weitere außerschulische Lernorte, die Teil der regionalen Wertschöpfungskette ihres Schulessens sind. Ergänzend können Sie die Kinder im Unterricht alle Stationen auch selbst erarbeiten lassen. Hierfür finden Sie nachfolgend zahlreiche Praxisimpulse und frei einsetzbare Informations- und Arbeitsmaterialien rund um die Lebensmittel Milch und Getreide.**

# DAS THEMA IM UNTERRICHT

Konsum- und Essgewohnheiten verfestigen sich bereits in der Kindheit. Daher ist es sinnvoll, früh in die **Ernährungsbildung** und **Bildung für nachhaltige Entwicklung** einzusteigen. Studienergebnisse zum Alltagswissen von Kindern belegen zudem, dass diese Generation den persönlichen Bezug zur Herkunft und Erzeugung alltäglicher Lebensmittel verliert. Dieser Entwicklung entgegenzuwirken ist ein Ziel bei **Meinem Schulessen auf der Spur!**. Für die Kinder ergeben sich im Rahmen des Projekts folgende Ziele:

- Die Kinder entwickeln **Neugier** auf und **Wertschätzung** für regionale Bio-Lebensmittel.
- Die Kinder kennen die verschiedenen **Stationen der regionalen Wertschöpfungskette**.
- Die Kinder kennen die **Arbeitsprozesse** bei den verschiedenen Stationen der Wertschöpfungskette. Sie erfahren, wie einzelne Bio-Lebensmittel ihres Schulessens erzeugt, weiterverarbeitet, verschwendet und entsorgt werden.
- Die Kinder kennen die **Zusammenhänge** einzelner Stationen der regionalen Wertschöpfungskette von Bio-Lebensmitteln.
- Die Kinder entwickeln ein **Bewusstsein für die eingesetzten Ressourcen** ihres Schulessens. Dabei bauen sie auch ein Verständnis für Abfallvermeidung und eine (ressourcenschonende) Entsorgung von Lebensmitteln auf.
- Die Kinder kennen den Unterschied zwischen **Bio-Lebensmitteln** und anderen Lebensmitteln.

Da das Thema breit aufgestellt ist und viele Anknüpfungspunkte liefert, lässt es sich vielfältig im Unterricht einbinden: in **einzelnen Fächern**, **fächerverbindend**, als **Schwerpunkt einer Projektwoche** oder als **AG**. Beispielhaft finden Sie im Kasten unten mögliche Fächerbezüge zum Rahmenlehrplan Berlin.

# Fächerbezug zum Rahmenlehrplan Berlin 1–10 Kompakt (Auszug)

## Sachunterricht 1–4

- **Themenfeld Erde** (Wie sieht es hier aus und was wächst hier?)
- **Themenfeld Markt** (Was liefern uns die Tiere? Woher kommt Obst und Gemüse? Was ist gesunde Ernährung? Wie kommen die Produkte auf und in den Markt?)
- **Themenfeld Tier** (Welchen Nutzen haben Menschen von Tieren?)
- **Themenfeld Wasser** (Was kann Wasser bewirken? Wie nutzen Menschen Wasser?)

## Fächerübergreifend 1–10

- **Themengebiet Verbraucherbildung** (Schülerinnen und Schüler lernen, eigenständige und verantwortungsbewusste Verbraucherinnen und Verbraucher zu werden.)
- **Themengebiet Gesundheitsförderung** (Schülerinnen und Schüler lernen, ein Bewusstsein für eine gesundheitsfördernde Lebensweise zu entwickeln.)
- **Nachhaltige Entwicklung** (Schülerinnen und Schüler lernen, wie das Leben auf dieser Welt für alle lebenswert bleiben kann und wie sie dies durch soziales, politisches, ökologisches und wirtschaftliches Handeln unterstützen können.)

## Gesellschaftswissenschaften 5–6

- **Themenfeld Ernährung** (Wie werden Menschen satt? Landwirtschaft in Deutschland und ihre natürlichen Voraussetzungen; Verbraucherschutz)
- **Themenfeld Wasser** (Bedeutung von Wasser für Menschen)

## Naturwissenschaften 5–6

- **Themenfeld Pflanzen, Tiere, Lebensräume**

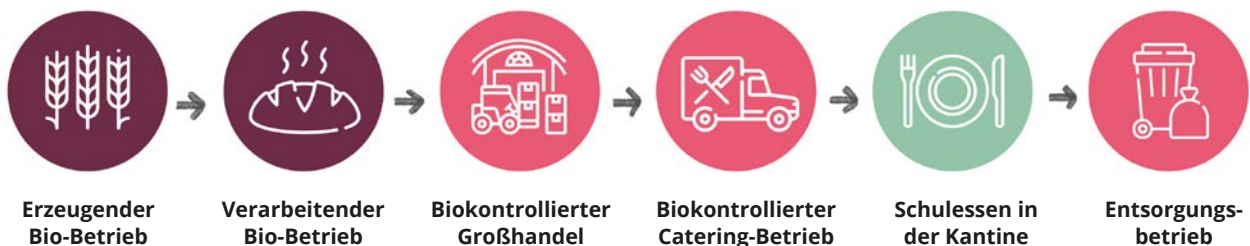
Genauso vielfältig wie die Anbindungsmöglichkeiten im Unterricht ist auch der Zeitumfang, den Sie mit Ihrer Lerngruppe für das Thema veranschlagen können. Es lohnt sich, mehr als eine Doppelstunde zu investieren, da sich allein durch die Vielzahl der Stationen der Wertschöpfungskette unterschiedliche Themenschwerpunkte ableiten lassen. Die Informations- und Arbeitsmaterialien zu *Meinem Schulessen auf der Spur!* sind für mindestens 20 Unterrichtsstunden angelegt und bedienen alle Stationen der Wertschöpfungskette – wobei sie wie in einem Baukasten modulhaft nutzbar sind. Die Entscheidung liegt also bei Ihnen, sich die Materialien herauszugreifen, die Sie umsetzen möchten, und den Zeitumfang selbst zu bestimmen.

# Die Wertschöpfungskette

In einer Wertschöpfungskette sind die verschiedenen Tätigkeiten einer Produktion oder einer Dienstleistung der Reihenfolge nach dargestellt. Der Begriff stammt ursprünglich aus betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen. Bei der Wertschöpfungskette zu Meinem Schulessen auf der Spur! werden die Tätigkeiten beziehungsweise Betriebe als Stationen aufgeführt, die für die Herstellung eines Bio-Schulessens notwendig sind. Zur Verdeutlichung der Stationen bietet sich – gerade für Kinder – eine grafische Darstellung an.

Wir betrachten im Rahmen des Projekts die Lebensmittel Getreide(produkte) und Milch(produkte), ausgehend vom Schulessen der Kantine. Es werden dabei nicht sämtliche Produktionsschritte der Lebensmittel aufgeführt, sondern die, zu denen wir im Projektrahmen Exkursionen anbieten.

Damit ein Lebensmittel als Bio-Lebensmittel bezeichnet werden kann, müssen alle Stationen der Erzeugung und Verarbeitung entsprechend europaweit geltender Regelungen umgesetzt und überwacht werden.



## Station 1 Erzeugung

### z. B. Bauernhof/ Ackerbau

- Anbau und Ernte von Getreide

### z. B. Bauernhof/ Viehhaltung

- Milchkuhhaltung, Mast, Melken

## Station 2 Verarbeitung

### z. B. Mühle oder Bäckerei

- Körner zu Mehl mahlen
- Brot backen

### z. B. Molkerei

- Verarbeitung von Milch zu Käse, Joghurt, Quark, Butter...

## Station 3 Großhandel

- Verpackung
- Lagerung
- Transport
- Verkauf der Lebensmittel

## Station 4 Catering

- Lagerung
- Weiterverarbeitung der Lebensmittel zu Schulgerichten
- Transport zu den Schulkantinen

## Station 5 Entsorgung

- Entsorgung von Essensresten
- Zurückführung in den Kreislauf

Die Tagesexkursion wird organisiert von: ● Sarah Wiener Stiftung, ● RESTLOS GLÜCKLICH e. V.

# MODULKONZEPT UND STATIONSÜBERGREIFENDE AUFGABE

Bei der Wertschöpfungskette zu Meinem Schulessen auf der Spur! stehen fünf Stationen rund um die Produktion von Milch- beziehungsweise Getreideprodukten im Fokus: Erzeugung, Verarbeitung, Großhandel, Catering und Entsorgung. Daran lässt sich mit den Kindern exemplarisch erarbeiten, welchen Weg ein Bio-Lebensmittel bis zur Schulkantine zurücklegt.

Sie können einige Betriebe mit Ihrer Lerngruppe vor Ort besuchen, andere Stationen betrachten Sie im Unterricht. Somit haben die Kinder die Möglichkeit, sich eine gesamte Wertschöpfungskette von Anfang bis Ende als **Kombination aus Exkursionen und Erarbeitung im Unterricht** aktiv zu erschließen – wahlweise zu Getreide und/oder zu Milch.

Um den Blick für den gesamten Weg eines Lebensmittels nicht zu verlieren und den Bogen um alle Stationen zu spannen, schlagen wir vor, dass **die Kinder den Zusammenhang der einzelnen Stationen in einer eigenen Arbeit dokumentieren**. Diese kann zum Beispiel ein Lapbook sein (siehe Seite 10).

Als **stationsübergreifende Aufgabe für die Schüler:innen** können Sie beispielsweise einen Entdecker:innenauftrag formulieren, der ein bestimmtes Schulessen zum Ausgangspunkt nimmt:

Bei eurem Schulessen heute habt ihr XY (Milch-/Getreideprodukt) gegessen.

1. Findet heraus, wie XY entstanden ist und wo XY herkommt.
2. Erkundet dafür die einzelnen Stationen, die XY auf seinem Weg zurückgelegt hat.  
(Bei einem Besuch im Betrieb oder im Unterricht.)
3. a) Gestaltet ein Lapbook, in dem alle Stationen abgebildet sind.  
Oder: b) Gestaltet für jede Station ein Lapbook.
4. Nach 3b): Hängt eure Lapbooks an einer Ausstellungswand in die richtige Reihenfolge der Stationen. So zeigt ihr den Weg, den XY bis zu eurem Schulessen zurücklegt.

Für die Stationen der Wertschöpfungskette, die die Schüler:innen im Unterricht behandeln, können Sie gern die Informations- und Arbeitsmaterialien nutzen, die wir Ihnen auf der Projekt-Website als Download zur Verfügung stellen.

Daneben schlagen wir Ihnen noch einen Ablauf für eine Einführungsstunde vor, um in das Thema einzuleiten.

# EINFÜHRUNGSTUNDE INS THEMA

Die Einführungsstunde ist als grundlegende Basis gedacht, um die Kinder für die Fragen nach Herkunft und Wert ihres Schulessens aus der Kantine zu sensibilisieren. Daran anschließend bietet es sich an, mit den Schüler:innen konkret in die Themen und in die Klärung der Begriffe „Wertschöpfungskette“ sowie „Bio und Regional“ einzusteigen.

**Methodenideen zur Umsetzung und Wissenswertes zum Thema finden Sie als Vorschlag für zwei Schulstunden beziehungsweise eine Doppelstunde auf der Projekt-Website zum Download.**

## DIE STATIONEN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

Die Wertschöpfungskette bei Meinem Schulessen auf der Spur! umfasst, wie oben schon beschrieben, fünf Stationen: Erzeugung, Verarbeitung, Großhandel, Catering und Entsorgung.

Die **Erzeugung** eines Lebensmittels stellt die erste Station der Wertschöpfungskette dar. Gemeint ist die Entstehung von pflanzlichen und/oder tierischen Produkten in einem landwirtschaftlichen Betrieb. Dabei werden verschiedene Produktionsrichtungen unterschieden, wie z. B. der Acker-, Obst oder Gemüsebau sowie die Nutztierhaltung, z. B. zur Milch- oder Fleischproduktion. Landwirt:innen erzeugen auf Grundlage von sogenannten Produktionsfaktoren, wie z. B. Böden, Wasser und Saatgut, Agrarprodukte, wie Getreide, Milch, Eier oder Fleisch. So wird durch die wirtschaftliche Nutzung von Böden das Produkt Getreide erzeugt und dadurch ein Wert geschöpft.

Diese Erzeugnisse werden dann in der zweiten Station der Wertschöpfungskette, der **Verarbeitung**, zur Herstellung von weiteren Lebensmitteln genutzt. Die verarbeitenden Betriebe sind dabei entweder direkt an die Produktionsstätten angegliedert, wie z. B. eine Molkerei oder Käserei an einen Milchviehbetrieb, oder davon getrennt. Durch die Weiterverarbeitung zu Mehl, Brot, Joghurt oder Käse werden die Produkte der Erzeugerbetriebe nicht nur für den Verzehr besser zugänglich gemacht – es entsteht auch eine große Vielfalt an Lebensmitteln.

Sowohl in den erzeugenden als auch in den verarbeitenden Betrieben unterscheiden sich die Arbeitsprozesse und eingesetzten Mittel – je nachdem, welches Produkt hergestellt wird und ob es sich um einen konventionell arbeitenden oder um einen Bio-Betrieb handelt. Bei Meinem Schulessen auf der Spur! lernen Kinder die Aspekte rund um die Herstellung von regionalen Bio-Lebensmitteln ihres Schulessens kennen. **Regional** bedeutet in diesem Fall, dass die Lebensmittel in derselben Region erzeugt und verarbeitet werden, in der auch die Schulen liegen. Damit ein Lebensmittel als **Bio-Lebensmittel** bezeichnet werden kann, müssen alle Stationen der Erzeugung und Verarbeitung entsprechend europaweit geltender Regelungen umgesetzt und überwacht werden.

Von den erzeugenden sowie weiterverarbeitenden Betrieben werden die Bio-Lebensmittel in den biokontrollierten **Großhandel** transportiert und dort in großen Gemüse- sowie Obstmengen (z. B. Kartoffeln oder Äpfel) oder als fertiges Getreide- oder Milchprodukt (z. B. Nudeln oder Joghurt) kurzzeitig gelagert. Nach Bestellung werden sie entsprechend verpackt und ausgeliefert. Lieferant:innen bringen die Bio-Lebensmittel zu verschiedenen Abnehmer:innen, wie beispielsweise Bio-Supermärkte oder Catering-Betriebe.

Die Bio-Lebensmittel und Bio-Produkte, die im biokontrollierten **Catering-Betrieb** für die Herstellung von Schulgerichten genutzt werden, kommen je nach Lebensmittel oder Produkt direkt von weiterverarbeitenden Betrieben (z. B. bestimmtes Gemüse oder Obst) oder vom Großhandel (z. B. Nudeln oder Joghurt). Die Lebensmittel und Produkte, die in den Catering-Betrieb geliefert werden, sind meistens schon soweit weiterverarbeitet, dass vor Ort teilweise nur noch letzte Verarbeitungsschritte wie das Erhitzen von Gerichten stattfinden. Das heißt beispielsweise, dass Kartoffeln schon geschält, geschnitten und vorgekocht dort ankommen und im Catering-Betrieb nur noch gewürzt und erhitzt werden. Auch Milch wird beispielsweise schon als Joghurt oder Quark geliefert und vor Ort dann nur noch zu z. B. Kräuterquark weiterverarbeitet.

Im Catering-Betrieb werden die Schulgerichte final zusammengestellt, erhitzt und in Wärmeboxen zu den jeweiligen Schulen geliefert. Des Weiteren übernimmt der Catering-Betrieb die Speiseplanung für die Schulen und ist für den Bestellprozess der dafür benötigten Lebensmittel verantwortlich.

Alle Essensreste und Lebensmittelabfälle, die im Catering-Betrieb und in den Schulen entstehen, werden in den **Entsorgungsbetrieb** gebracht. Dort werden sie recycelt und wenn möglich in den Kreislauf zurückgeführt. Das geschieht beispielsweise, indem die Essensreste zu Biogas umgewandelt werden, das als Kraftstoff für die Müllautos eingesetzt wird. Des Weiteren werden die Lebensmittelabfälle zu Komposterde – z. B. für die Landwirt:innen in der Region – verarbeitet.



## IDEEN FÜR DEN UNTERRICHT

Für die Stationen, die Sie mit den Kindern im Unterricht behandeln und nicht über eine Exkursion abdecken, haben wir zahlreiche Praxisimpulse für Sie erstellt. Diese sind stationsweise zusammengefasst, sodass Sie fünf Dokumente zum Herunterladen auf der Projekt-Website finden: für jede Station der Wertschöpfungskette ein PDF mit mehreren Unterrichtsvorschlägen.

Die Unterrichtsideen beinhalten – neben Hintergrundwissen – Vorschläge für die Einführung ins jeweilige Thema, zur Durchführung und Ergebnissicherung. Zu einigen Ideen finden Sie ergänzend passende Arbeitsblätter für die Schüler:innen, die von den Projektpartner:innen erstellt wurden.



Bei anderen Unterrichtsideen verweisen wir auf frei verwendbare Arbeitsmaterialien externer Herausgeber:innen. Bei Letzteren liegt die Auswahl neben dem thematischen Bezug auch in der Seriosität beziehungsweise Interessensausrichtung der Herausgeber:innen begründet. Vorzugsweise werden hier Materialien aus öffentlicher Hand oder aus dem Bio-Umfeld genannt.

**Folgende Unterrichtseinheiten finden Sie zu den einzelnen Stationen zum Herunterladen und/oder Ausdrucken:**

### **Station 1: Erzeugung von Bio-Lebensmitteln**

1. Auf dem Bauernhof – der Weg vom Anbau bis zur Ernte
2. Der Getreideanbau im Fokus – was wächst wie wo?
3. Was für eine Vielfalt! – Getreide ist nicht gleich Getreide
4. Milchdetektiv:innen aufgepasst – woher kommt eigentlich die Milch?

### **Station 2: Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln**

1. Nichts für Halbstarke – Getreide zu Mehl mahlen
2. Wie das duftet! – Brot selbst backen
3. Gut schütteln, bitte! – Leckerer aus Milch herstellen

### **Station 3: Biokontrollierter Großhandel**

1. Wie Lebensmittel kommen und gehen
2. Die Auswahl der Lebensmittel — warum nicht alle im Großhandel landen

### **Station 4: Biokontrollierter Catering-Betrieb**

1. Der Weg der Lebensmittel über den Catering-Betrieb in die Schule
2. Die Planung und Entstehung eines Speiseplans
3. Wie aus vielen Lebensmitteln ein Gericht entsteht

### **Station 5: Entsorgungsbetrieb**

1. Der Weg in die Tonne – die richtige Mülltrennung
2. Der Müllkreislauf – das geschieht mit deinen Lebensmittelabfällen

# DAS LAPBOOK ALS SCHÜLERARBEIT UND ERGEBNISSICHERUNG

Zur vertieften Auseinandersetzung mit den Stationen der Wertschöpfungskette und als Nachbereitung der Exkursionen schlagen wir vor, die Schüler:innen ein Lapbook erstellen zu lassen.

Ein Lapbook, auch Entdecker:innenmappe genannt, ist ein dünnes Aufklappbuch. Es ähnelt einem Lernplakat, bei dem die Unterthemen in eingeklebten Faltelementen aus Papier versteckt sind. Die Lapbook-Idee wird im Unterricht zur Dokumentation und Präsentation von selbst erarbeitetem Wissen eingesetzt. Die Schüler:innen bereiten ein Thema darin so auf, dass die wichtigsten Aspekte auf den Punkt gebracht und in gestalterischer Form übersichtlich abgebildet werden.



Lapbooks lassen sich zu jedem beliebigen Thema herstellen. Der Umfang der Inhalte kann dabei variieren: Sie eignen sich zur Ergebnissicherung sowohl kleinerer Unterrichtseinheiten, einer größeren Werkstattarbeit oder einer ganzen Projektwoche. Zudem lassen sie sich flexibel für jedes Alter einsetzen, für Einzel- oder Gruppenarbeiten und bieten gute Möglichkeiten zur Differenzierung. Für Grundschüler:innen ist beim Erstellen eines Lapbooks vor allem der Bastelanteil mit unterschiedlichen Gestaltungselementen wie Minibüchern, Pop-Up-Karten oder Falttaschen motivierend.

Aber auch das Betrachten eines fertigen Lapbooks macht Freude, da die interaktiven Elemente einen hohen Aufforderungscharakter zum Entdecken der Inhalte haben.

**Bei Meinem Schulessen auf der Spur! erfahren und erarbeiten sich die Kinder sehr viel Wissen an den unterschiedlichen Stationen der Wertschöpfungskette. Es ist daher sinnvoll, dass die Schüler:innen in einer eigenen Arbeit die wesentlichen Punkte der einzelnen Stationen für sich extrahieren und die Reihenfolge der Stationen in der Wertschöpfungskette optisch erfassbar machen.** Dafür eignen sich Lapbooks sehr gut. Je nach (Zeit-)Umfang des Themas in Ihrem Unterricht gibt es verschiedene Möglichkeiten, wie sie eingesetzt werden können, zum Beispiel:

- In einem Lapbook werden alle fünf Stationen abgebildet.
- Ein Lapbook beinhaltet nur eine einzige Station, also mit vertieften Inhalten zu dieser Station.
- Jedes Kind erstellt sein eigenes Lapbook.
- Die Lapbooks werden in gemeinsamen Gruppenarbeiten erstellt.

Als Anregung für die Inhalte, die die Schüler:innen in ihren Lapbooks aufbereiten sollen, haben wir mögliche Fragen auf Karteikarten für Sie zusammengestellt. Wählen Sie selbst, welche der Fragen Sie an die Kinder weitergeben möchten. Die Fragen orientieren sich an den Lernzielen für die Kinder zu Meinem Schulessen auf Spur!.

Ergänzend bieten wir Ihnen Kopiervorlagen an, die die Kinder zur Gestaltung ihrer Lapbooks verwenden können. Darunter finden Sie gängige Faltelemente wie Leporello, Blume, Fächer oder Drehscheibe. Die Kinder können diese passend zu ihrem Thema aussuchen, beschriften, bemalen, ausschneiden und in ihre Lapbooks kleben. Als Grundlage dient ein farbiger DIN-A3-Bogen aus Tonpapier, der erst mittig gefaltet wird, um anschließend die Seiten zur Mittellinie einzuklappen (Altarfalz).

Falls Sie weitere Anregungen wünschen: Im Internet finden Sie zahlreiche Tutorial-Videos von Grundschullehrer:innen, wie sich ein Lapbook falten, gestalten und im Unterricht einsetzen lässt.

[Beispielvideo 1](#)

[Beispielvideo 2](#)

# Meinem Schulessen auf der Spur!

Ein Grundschulprojekt zu Wert und Herkunft unserer Lebensmittel.

Beim Projekt **Meinem Schulessen auf der Spur!** erkunden Berliner Grundschul Kinder auf Tagesexkursionen zu verschiedenen Lernorten den Weg von Bio-Lebensmitteln entlang der regionalen Wertschöpfungskette. Durch das hautnahe Erleben der einzelnen Stationen erforschen die Grundschüler:innen den Wert und die Herkunft unserer Lebensmittel und lernen, das eigene (Schul-)Essen wertzuschätzen.

## Unsere Partner

Meinem Schulessen auf der Spur! ist ein Verbundprojekt von RESTLOS GLÜCKLICH e. V., der Sarah Wiener Stiftung und der Bio-Stadt Berlin, vertreten durch die Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz. Meinem Schulessen auf der Spur! trägt neben weiteren Initiativen zur Umsetzung der Berliner Ernährungsstrategie bei. Dazu gehört auch das Projekt WO KOMMT DEIN ESSEN HER?, mit dem wir partnerschaftlich zusammenarbeiten.

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).

## Mehr Informationen

[www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen](http://www.sarah-wiener-stiftung.de/schulessen)



[Sarah Wiener Stiftung](https://www.facebook.com/SarahWienerStiftung)

[www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen](http://www.restlos-gluecklich.berlin/schulessen)



[restlos.gluecklich](https://www.facebook.com/restlos.gluecklich)

[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

[www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)

## Impressum

Sarah Wiener Stiftung  
Chausseestr. 8, 10115 Berlin  
030 166370-090  
[bauernhoffahrten@sw-stiftung.de](mailto:bauernhoffahrten@sw-stiftung.de)

RESTLOS GLÜCKLICH e. V.  
Wilhelm-Kabus-Straße 24, 10829 Berlin  
[schulessen@restlos-gluecklich.berlin](mailto:schulessen@restlos-gluecklich.berlin)



[restlos\\_gluecklich](https://www.instagram.com/restlos_gluecklich)



[Restlos Glueck](https://twitter.com/Restlos_Glueck)

Stand: Februar 2022

Icons: [flaticon.com](https://flaticon.com), erstellt von freepik

Verbundprojekt von:



Gefördert von:



Netzwerkpartner:

