



Aufgabenstellungen für die Schüler*innen

1. Saisonkalender

Obst- und Gemüsesalat! – ein Jahreszeitenkalender

Hoppla, hier ist einiges durcheinander geraten: verschiedene Obst- und Gemüsesorten liegen unsortiert zusammen. Was wird gerade hier bei uns geerntet oder gelagert? Einige Obst- und Gemüsesorten haben jetzt gerade bei uns „keine Saison“ und werden aus anderen Ländern zu uns gebracht.

- *Schaut euch den Saisonkalender an und findet heraus, was die weißen, gelben und grünen Felder bedeuten.*
- *Nehmt euch jeweils 1-2 Bilder und überlegt, in welcher Jahreszeit dieses Obst/ Gemüse Saison hat.*
- *Unterteilt das Plakat in vier Teile. Schreibt die Jahreszeiten in die Felder und klebt die Bilder an die passende Stelle.*
- *Optional: Welchen Monat haben wir gerade? Schaut im Saisonkalender nach, welche Obst- und Gemüsesorten in diesem Monat „Saison“ haben.*
- **Welches Obst/ Gemüse fällt euch ein, das bei uns nie Saison hat? Wie kommt das zu uns in den Supermarkt?**

2. Wertschöpfungsketten

Schaut Euch das **Video** an und überlegt einmal wie der Kürbis vom Feld in Eure Suppe/ Mahlzeit in der Mensa kommt.

Lest Euch die folgenden Schritte durch:

- Anbau des Kürbis auf dem Feld im Oderbruch
- Ernte im Herbst (Traktor mit Kürbissen)
- Transport nach Berlin (LKW mit Kürbissen)
- Verarbeitung beim Caterer/ Schneiden/ im Kochtopf
- Lieferung des fertigen Essens an die Schule (LKW mit Suppentopf)



1/3 der Klasse stellt die **Produktionsschritte eines regionalen Kürbis** vom Acker bis zum Teller nach (Pantomime, Standbilder, Schauspiel).

2/3 der Klasse überlegt sich, wie sie den **Weg eines Kürbis aus Übersee** vom Feld in China auf unseren Teller in der Mensa nachstellen können.

Folgende Schritte sind dabei nötig:

- Anbau (Kürbisse auf einem Feld in China)
- Ernte in China (Traktor mit Kürbissen)
- Transport mit dem LKW zum Sammelager (LKW mit Kürbissen)
- Lagerung (Lagerhalle mit Kürbissen)
- Transport mit dem LKW zum Hafen (LKW mit Kürbissen)
- Verschiffung nach Europa (Containerschiff)
- Transport vom Hafen zum Lager (LKW)
- Lagerung in Deutschland/ Europa (Lagerhalle mit Kürbissen)
- Transport vom Lager zum Caterer/ Koch nach Berlin (LKW)
- Verarbeitung beim Caterer/ Koch (Schnippeln, Kochtopf)
- Lieferung des fertigen Essens an die Schule (LKW mit Suppentopf)

3. Saisonale Rezepte erstellen

Überlegt Euch in 4 Gruppen leckere Mahlzeiten für jede Jahreszeit.

1. Gruppe: Frühlingsgerichte
2. Gruppe: Sommergerichte
3. Gruppe: Herbstgerichte
4. Gruppe: Wintergerichte

Mindestens 3 regionale saisonale Obst- und Gemüsesorten sollen darin vorkommen. Verwendet euren Saisonkalender.