

„Global Goals und Klimaschutz – unsere Zukunft – viele reden darüber, wir handeln“

Titel

„Ich bin KOSTBAR“



Projektteam:

KEM Karnische Region (Projektentwicklung)

Schulgemeindeverband

AWV Westkärnten (Baumwolltasche „Ich bin KOSTBAR“)

HLW Hermagor (Entwicklung Speisen, Kochen)

1108Seitenweise (Projektentwicklung, Umsetzung)

Inhalt

Teil 1 – Projektzusammenfassung	3
Teil 2 – Projektdokumentation.....	4
– Projektmodell	4
– Beschreibung - Durchführung (chronologischer Ablauf)	5
– Reflexion des Projekts (fakultativ).....	5
Anhang.....	6

Teil 1 – Projektzusammenfassung

Start des Projekts war Februar/März 2018 mit „Taste the waste“. Filmvorführung für alle Schüler der HLW. In 6 Klassen Workshops zum Thema Ablaufdatum, Mindesthaltbarkeit, Müllvermeidung, Umgang mit Lebensmitteln, regional einkaufen, Foodsharing.

Entwicklung Buchprojekt „Ratgeber Ich bin KOSTBAR“. Hier war es in erster Linie Aufgabe der Schule Rezepte zu entwickeln, die folgende Themen abdecken:

1. Regional und saisonal einkaufen: HLW stand zum damaligen Zeitpunkt bereits kurz vor der Zertifizierung zur Genussschule „Genussland Kärnten“. Es belieferten 23 regionale Produzenten die Schule. Durch das Buchprojekt sollten auch neue Kooperationen geschaffen werden.
2. Umgang mit Lebensmitteln: Geschmackvolle und kreative Resteverwertung oder vielmehr Aufwertung.
3. Nachhaltigkeit: Schon beim Einkauf auf Herkunft der Lebensmittel, Transportwege, Verpackung, ... achten

Weiters mussten folgende Inhalte berücksichtigt werden:

1. Abfallwirtschaft: Tipps zum Thema Abfallvermeidung und dem bewussten Umgang mit Problemstoffen wie Plastik finden sich in den verschiedenen Kapiteln zugeordnet über das ganze Buch verteilt ... der rote Faden!
2. Das Buch ist nicht nur ein Ratgeber sondern auch ein persönlicher „Begleiter“. Man wird aufgefordert sein eigenes Buch und damit sein Handeln selbst mitzugestalten. (interaktiv)

Umsetzung

1. Alle Speisen wurden von 6 Gruppen der HLW frisch gekocht und fotogerecht angerichtet. Jede Speise wurde fotografiert.
2. Buchpräsentation am 25.2.2019: Eingeladen waren rund 60 Personen (alle Protagonisten, Presse, Kooperationspartner, Vertreter der Gemeinde, Vertreter der Bildungsdirektion, Club der Kärntner Köche, TGI Betriebe Tourismus Gailtal innovativ, Wirtschaftskammer, Vertreter der NMS der Region). Vorstellung des Projekts mit anschließender Verkostung einiger Gerichte aus dem Buch.
3. Verkauf des Ratgebers und der Baumwoll-Einkaufstasche.
4. Der Erlös wird zur Gänze zur Finanzierung eines Folgeprojektes verwendet.

Teil 2 – Projektdokumentation

Projektmodell

Projekttitlel:	Ich bin KOSTBAR
Projektidee	Ein Ratgeber zum Thema Regionalität, Umwelt, Abfallvermeidung, ...
Projektmotivation	Nimm dir nichts vor. Tu es einfach!
Kern des Projekts	Lebensmittel sind kostbar
Ziele	Ergebnisse
<i>Sensibilisierung der Schüler. Jeder kann einen Beitrag leisten. Regionalität stärken</i>	<i>Großer Erfolg für alle am Projekt beteiligten. Kurz nach der Präsentation war die gesamte Auflage (300) ausverkauft. Nachdruck der doppelten Auflage war erforderlich. Hohe Aufmerksamkeit in der Presse auch über die Region hinaus.</i>
Was macht unser Projekt nachhaltig?	
Das Thema Nachhaltigkeit ist der rote Faden, der sich nicht nur durch das Buch zieht. Umsetzung, Verkauf, Baumwoll-Einkaufstasche in Kooperation mit dem Abfallwirtschaftsverband, Nachfolgeprojekt – alles steht für gelebte Nachhaltigkeit.	
Zielgruppe	
<i>Welche Zielgruppe wollen wir (primär) ansprechen? Der ursprüngliche Gedanke war natürlich, in erster Linie die Jugendlichen anzusprechen. Im Verlauf des Projekts, vor allem durch den Erfolg, zeigt sich jedoch, dass sich jede Altersgruppe angesprochen fühlt.</i>	

Beschreibung - Durchführung (chronologischer Ablauf)

Start mit Vortrag, Film und Workshops Februar, März 2018

Start Buchproduktion Juni 2018

Umsetzung/Kochen, Fotoshooting: November 2018

Buchpräsentation: Februar 2019

Detail siehe Teil 1 Projektzusammenfassung

Reflexion des Projekts (fakultativ)

Besonderheiten bei der Ideenfindung und der Planungsphase:

Koordinierung der verschiedenen Interessen der Kooperationspartner.

Besonderheiten bei der Projektdurchführung:

Schüler haben sich begeistert auf das Thema eingestellt. Aktive Mitarbeit war besonders groß. Liebevolle Umsetzung bei der Zubereitung und Präsentation der Speisen. In nur 6 Stunden wurden über 40 Gerichte frisch zubereitet und fotografiert.

Was haben wir daraus gelernt (individuelle, soziale und ökologische Lernaspekte):

Man kann in der Region ohne Supermarkt leben. Unterstützung der regionalen Produzenten. Stärkung des Miteinander und Wertschätzung der bäuerlichen Leistung.

Jede Handlung hat eine Auswirkung.

Zielerreichung:

Wir waren vom großen Erfolg überrascht. Die Schüler diskutieren eifrig und überlegen bereits jetzt das Folgeprojekt.

Anhang z.B. Fotodokumentation (bitte auf die Dateigröße achten)



Die Schule bestätigt, dass alle Personen, die auf den Fotos aufscheinen, eine schriftliche Einwilligung zur Veröffentlichung der Fotos auf der Homepage www.hum.at gegeben haben. Bei Bedarf werden diese Einwilligungen Abt. I/13 des BMBWF vorgelegt.

Hermagor, 20. März 2019

Datum und Unterschrift des Schulleiters/der Schulleiterin