



Projektwochenmodul

Zyklus

Zyklus 3
(altersdurchmischt)

Zeit

mind. 25 Lektionen
(inkl. Exkursionstag)

Material

siehe Material und Vorbereitung

Lehrplan 21

[WAH 4.4.b](#)
[WAH 4.4.e](#)

SDG

leistet einen Beitrag zu

12 VERANTWORTUNGSVOLLER KONSUM UND PRODUKTION



Weitere Angebote von Pusch

[Umweltunterricht](#)
[Unterrichtsmaterial](#)
[Weiterbildungen](#)
[Praxisbeispiele](#)

Kommentar für Lehrpersonen

Festmodul

«Reste gemeinsam geniessen»



Einführung Projektwochenmodule

Die vorliegenden Module sollen Lehrpersonen (LP) dabei unterstützen, eine Projektwoche zum Thema Food Waste durchzuführen. Sie sind für altersdurchmischte Gruppen der Sekundarschulen geeignet. Die einzelnen Module bilden ein Gesamtprogramm für eine Themenwoche, können aber auch einzeln bzw. unabhängig voneinander behandelt werden. Die Module sind als Grobgerüst zu verstehen, die von den Lehrpersonen und besonders den Schüler:innen selbst weiter ausgestaltet oder modifiziert werden können.

Pusch arbeitet dabei nach dem Prinzip Wollen-Können-Tun: Damit es zu einer Handlung kommt, müssen die Schüler:innen sich eines Problems bewusst sein. Sie müssen wissen, was sie konkret tun können, und sollen dies dann im (Schul-)Alltag einüben bzw. umsetzen.

Kurzbeschreibung Modul

Dieses letzte Modul gilt der Vorbereitung und Durchführung des Abschluss-Events: ein gemeinsames Reste-Festessen. Dazu bildet sich eine eigene Workshop-Gruppe (Schüler:innen und Lehrpersonen), die die einzelnen Schritte plant und koordiniert die es braucht, um schliesslich mit allen in der Schule zu speisen. Die Gruppe ist federführend bei der Umsetzung, erhält aber beim Zutatensammeln und v.a. beim Zubereiten (und Lebensmittel-Sammeln) möglichst viel Unterstützung von den anderen Schüler:innen. Da es die gemeinsame Belohnung aller Beteiligten ist, sollten so viele wie möglich einen Beitrag leisten.

Eventuell muss dieses Modul auch mit geringerem Aufwand in einem kleineren Ausmass durchgeführt werden. Zum Beispiel in Form eines Buffets mit kleinen Snacks oder über einen Reste-Kiosk, wenn es die lokalen Gegebenheiten nicht anders erlauben. Die Ablauf-Idee unten ist dann entsprechend anzupassen.

Rahmenbedingungen

- Anzahl Schüler:innen: ca. 15-20 (Kerngruppe) bis 50+ (möglichst viele Unterstützende am letzten Tag)
- Anzahl Lehrpersonen: 2-4 Lehrpersonen
- Altersdurchmischt
- Ganze Schule (Klassenraum zur Vorbereitung, Lagerraum für Zutaten, Turnhalle oder Pausenplatz zum Rüsten, Schul-/Hortküche zum Kochen, Turnhalle/Aula zum Essen)

Wir freuen uns jederzeit über Rückmeldungen zum Material: wie konnten Sie dieses Modul ein- und umsetzen, was waren die Highlights, was die Herausforderungen? Geben Sie uns [Feedback!](#)

Vorbereitung und Material

Vorbereitung (möglichst frühzeitig vor der Projektwoche)

Die Planung und Durchführung des Festessens ist eine komplexe und aufwändige Sache, gerade in einer grösseren Schule mit vielen Beteiligten. Wie gross der Orga-Aufwand für alle Beteiligten ist und was letztlich doch an den Lehrpersonen hängen bleibt, ist von den Schüler:innen abhängig und schwer vorauszusagen. Die Planung muss ein Stück weit ergebnisoffen bleiben, da sich vieles erst bei der Umsetzung erweist. Die Lehrpersonen, die dieses Modul begleiten, sollten spontan, Chaos liebend und küchenerfahren (WAH-Lehrperson) sein. Der Lohn des gemeinschaftlich organisierten, verarbeiteten und genossenen Resteschmaus ist aber gewiss. Und das Modul kann ein Ergebnis bieten, das mit hoher Wahrscheinlichkeit in Erinnerung bleiben wird. Ein überlegtes, schrittweises Vorgehen ist eine grosse Hilfe. Dabei ist es unablässig, folgende erste Abklärungen schon im Rahmen der Projektwochenvorbereitung anzugehen (mehrere Monate vor der Durchführung, *siehe Ausführungen dazu in der übergeordneten Einleitung der Modulsammlung*):

- Was sind die einzelnen Schritte auf dem Weg zum Festessen (*s.u. exemplarischer Ablauf*)?
 - Welche Schritte folgen aufeinander? Was muss gegeben sein, damit es weitergeht oder was kann/muss parallel laufen?
 - Was gehört zu den einzelnen Schritten an Arbeits-, Material- und finanziellem Aufwand?
- Wie organisiert sich die Kerngruppe, was sind die Verantwortlichkeiten einzelner Mitglieder?
 - Sind WAH-Lehrpersonen ein Muss, können jew. zwei Schüler:innen den Hut für einen Schritt aufhaben (hier sind Organisationstalente gefragt)?
 - Gibt es in der Gemeinde weitere Expert:innen aus Vereinen ([Koordinationsstelle für Foodsave-Bankette](#), [Swiss Tavolata](#)) oder Akteur:innen aus der lokalen Gastronomie, die sich für die Aktion begeistern lassen, unterstützen wollen und gleich eingeladen werden?
- Was ist zu Gruppengrösse und Arbeits-(Platz-)Organisation zu bedenken?
 - Wo und wie kann gelagert, vorbereitet, gekocht werden?
- Was wäre ein spezifisches Exkursionsziel für diese Gruppe, das für die Resteverwertung oder Essensrettung noch etwas abwerfen könnte?
- Was sind weitere Quellen für das Festessen, bzw. hat es genügend verfügbares Essen in der Umgebung?

Material

- Flipcharts, Schreibmaterial, Notizblätter, Taschenrechner
- Sammelbehältnisse
- Küchenausstattung und –utensilien zum Zubereiten/Kochen (je nach Möglichkeiten der Schule)
- Tische&Bänke, Geschirr, Besteck etc. (Plastikgeschirr für ein Essen gegen Food Waste wäre unpassend, darum auf selbstmitgebrachtes Geschirr setzen, falls Schulbestand knapp)
- Musikanlage

Einbettung Modul im Wochenplan

	1. Tag	2. Tag	3. Tag	4. Tag	5. Tag
TAGES-THEMA	EINSTIEGSMODULVORBEREITUNG/START	EXKURSIONEN/BEFRAGUNGEN (Ist-Zustand kennenlernen)	NACHBEREITUNG EXK./BEFRAG. & IDEEN ENTWICKELN (Soll-Zustand ableiten)	IDEEN AUSARBEITEN (Soll-Zustand ableiten&ausarbeiten)	GEMEINSAMER EVENT-ABSCHLUSS
1	Auftakt, Einstieg für alle	Exkursion/Befragung Recherchemodul	Auswertung Exkursions-/ Recherchemodul	Ausarbeitung Ideenmodul	Ausstellung & Prämierung Ideenmodule
2					
GR. PAUSE					
3	Auftakt Exkursions / Recherchemodul	Exkursion/Befragung Recherchemodul	Abschluss Exkursionsmodul > Überleitung Ideenmodul	Ausarbeitung Ideenmodul	Ausstellung & Prämierung Ideenmodule
4	Auftakt Festmodul				
ZMITTAG					
5	Informationsbeschaffung Exkursions /Recherchemodul	Exkursion/Befragung Recherchemodul		Ausarbeitung/Visualisierung Ideenmodule	Ausstellung & Prämierung Ideenmodule
6					
7					Festessen
später					Festessen

Ablauf

Zeitpunkt (Wann?)	Dauer (Wie lang?)	Inhalt (Was?)	Methode/ Sozialform (Wie?)	Material/ Logistik (Womit?)
1. Tag	3-4 Lektionen	<p>Festmodul Teil 1: <u>Auftakt mit Teamorganisation und Überprüfung der Ablaufplanung</u></p> <p>Der Auftakt dient der Gruppenfindung und der Vorstellung der Vorabklärungen (s.o.), dabei sollte gecheckt werden, was planungs-/orgatechnisch noch gemacht oder fortgesetzt werden muss:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wie sieht der Wochenplan der Gruppe aus, wie ist die Rollenverteilung (wer die Organisationstalente), wer kommt als externer Support wann mit dazu? – Wo braucht es Absprachen mit den anderen Workshop-Gruppen aus den Recherchemodulen, was können die an Vorarbeit liefern, wie können sie bei ihren Exkursionen ebenfalls verwertbare Reste aufspüren? – Wie kann der letzte Tag neben der Vorbereitung des Festessens noch Raum für eine begehbare Ausstellung der Ideenmodule bieten (<i>siehe auch Anmerkung zu Präsentation und Wettbewerb Ideenmodul</i>)? 	<ul style="list-style-type: none"> – Plenum – Kleingruppen-diskussionen für einzelne Fragen 	<ul style="list-style-type: none"> – Tafel/ – Flipchart – Stifte etc.
2. Tag	4-6 Lektionen (Halbtag bis ganzer Tag)	<p>Festmodul Teil 2: <u>Food Waste Problematik vor Ort kennenlernen, erste Lebensmittel retten</u></p> <p>Lebensmittelabfälle entstehen u.a. im Handel und in Landwirtschaft durch strenge Normen (krumme Rüebli werden aussortiert) oder durch witterungsbedingte Überproduktionen (die nicht schnell genug abgesetzt wird).</p> <ul style="list-style-type: none"> – Analog zu den Themen-Workshops hat auch diese Gruppe ihr Exkursionsziel – die Durchführung ist hier nicht näher beschrieben, weil sie der beschriebenen Durchführung des Ausflugs folgt (<i>siehe Exkursions-/Recherchemodul</i>). Alternativ verteilt sich die Festmodul-Gruppe auf die anderen Exkursionsziele. Ob auf eigenem Supermarkt-/Hofbesuch o.ä. oder dazu gestossen zu den anderen - die Festmodul-Verantwortlichen sollten dann bereits schauen, wie erste überschüssige Lebensmittel mitgenommen (<i>oder zur Abholung vorgemerkt, s.u.</i>) werden könnten. 	<ul style="list-style-type: none"> – Exkursion 	<ul style="list-style-type: none"> – Exkursionsmaterial (siehe Exkursionsmodul)

3./4. Tag	6 Lektionen (ganzer Tag)	<p><u>Festmodul Teil 3a: (weitere) verwertbare Lebensmittel retten</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Die Kerngruppe trägt über die Woche verwertbare Reste zusammen, die daheim zu verkommen drohen. Dazu macht die Gruppe einen Aufruf an die Mitschüler:innen, es ihnen gleichzutun. – Sie fragt in der lokalen Landwirtschaft, beim örtlichen Beck und in der Metzgerei, bei den Grossverteilern, in der Gastronomie nach. Idealerweise nutzt sie die Kontakte ihrer Kolleg:innen aus dem Exkursionsmodul bzw. lässt sich für das Resteretten vormerken. – Die gesammelten (und noch versprochenen) Lebensmittel werden übersichtlich und fachgerecht gelagert, zu unterschiedlichen Zeiten in Empfang genommen. 	<ul style="list-style-type: none"> – Plenumsauftakt – Kleingruppenarbeit für selbstorganisiertes Ausschwärmen 	<ul style="list-style-type: none"> – Sammelbehälter – Zus. Platz zum Lagern
3./4. Tag	6 Lektionen (ganzer Tag)	<p><u>Festmodul Teil 3b: Menü planen</u></p> <p><i>Hier gilt es flexibel zu bleiben, denn dieser Schritt hängt davon ab, was an Resten/Zutaten zusammengekommen ist oder noch versprochen wurde. Unbedingt hier auf unterstützende Expert:innen hören, die bei der Auswahl und Skalierung möglicher Menüs mit ihren Erfahrungswerten gut helfen können. Im Zweifel ist weniger mehr, also besser eine grössere Gemüsepfanne mit einfachem Salat als ein zu aufwendiges 3 Gänge-Menü. Und alles nach der Ausstattung planen – Reste-Pizza ist eine tolle Idee, die Ofenfläche braucht es dann aber auch. Zudem ist zu entscheiden, wieviel an Nicht-Reste-Zutaten noch hinzugekauft werden soll und kann.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – Plenumsauftakt – Kleingruppendiskussionen für Menüauswahl/ Skalierung 	<ul style="list-style-type: none"> – Tafel/ – Flipchart – Stifte etc. – Taschenrechner
4./5. Tag	2-4 Lektionen	<p><u>Festmodul Teil 4: Standort einrichten, Helfende organisieren</u></p> <p>Wenn klar ist, mit welchen Lebensmitteln was gekocht werden soll, geht es an den erneuten Check der Infra- und Personalstruktur:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wo werden die Zutaten gerüstet, was braucht es dort dafür an Mobiliar (Tische etc.), wer bringt diese? – Wie wird das Kochen/Zubereiten organisiert, was braucht es an Gerätschaften, Utensilien? – Wer von den restlichen Schüler:innen hilft beim Rüsten, wie werden sie in verschiedene Jöbli eingeteilt? – Wie muss der Festsaal (z.B. Schulaula) für das Festessen eingerichtet sein, wie werden die Tische hergerichtet mit passender Deko, Infolyern etc.? 	<ul style="list-style-type: none"> – Plenumsauftakt – Kleingruppendiskussionen für einzelne Fragen 	<ul style="list-style-type: none"> – Tafel/ – Flipchart – Stifte etc. – Notizpapier – Tische, Bänke, Geschirr, Besteck – Aula/Turnhalle

5. Tag	2-4 Lektionen	<p><u>Festmodul Teil 5a: Festessen mit Ausstellung begleiten</u></p> <p>In der Projektwoche ist viel neues Wissen zusammengekommen und es wurden konkrete Ideen für die Schule gesponnen. Wieso nicht die Stunden vor dem Festessen nutzen, um parallel (während das Essen noch brutzelt) und mit Unterstützung der Ideen-Workshop-Gruppen...</p> <ul style="list-style-type: none"> - ...die bisherigen Projektwochenresultate bzw. besonders die Ideenmodule in einer kleinen Ausstellung zu präsentieren? Ein Teil der Schüler:innen kann so immer wieder die einzelnen Ideenmodule-Exponate anschauen und vorstellen, bzw. alle kriegen mit, was sonst so lief... - ...das zu leihende Ausstellungsangebot von Foodwaste.ch als Rahmenprogramm zeigen (s.u.)? 	<ul style="list-style-type: none"> - Plenumsauftritt - Kleingruppenarbeit für Orga Aufbau 	<ul style="list-style-type: none"> - Präsentationen - Ideenmodule - Alternativ geliehene Ausstellung - Aula/Turnhalle
5. Tag	2-4 Lektionen	<p><u>Festmodul Teil 5b: Rüsten und Kochen organisieren/koordinieren</u></p> <p>Das gemeinsame Rüsten und Zubereiten des Ausschussgemüses bzw. der gesammelten Reste sollte Spass machen und Gemeinschaft stiften. Wie sehr dabei die Disziplin kontrolliert und die einzelnen Arbeitsschritte koordiniert werden müssen oder das Ganze auch von Musik begleitet wird, die die Beteiligten koordiniert werden müssen oder das Ganze auch Arbeitsschritt (vom Reiben zum Hacken) zu wechseln, ist von den Schulverhältnissen und der Experimentierfreude der LP abhängig. Darum wird hier nicht ins Detail gegangen. Zur gleichen Zeit kann auch die Projektwochen-Ergebnis-Ausstellung weiter begehbar sein – wichtig, da sowieso nicht alle vorbereitet und kochend aktiv sein können.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Freies Arbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Küchenausstattung - Kochutensilien - Aula/Turnhalle - Musik
5. Tag	Open End	<p><u>Festmodul Teil 6: Reste-Schmaus mit allen</u></p> <p>Nun geht es ans Geniessen. Je nach Möglichkeit können alle Beteiligten zusammen essen, ansonsten in den Klassen oder Arbeitsgruppen konsumieren. Je nach Menge des Mahls könnten auch (spontan) noch Eltern und Bekannte eingeladen werden...</p>		

Festmodul professionell begleitet

Wer vor dem Orga-Aufwand zu viel Respekt hat, wendet sich zur Unterstützung der Ausführungsplanung an foodwaste.ch. Die Organisation leitet seit 2020 die [nationale Koordinationsstelle](https://foodwaste.ch) für «Foodsave-Bankette» (geschützte Marke) und organisiert seit 2014 Schnippeldiscos samt Festessen aus Überschüssen. Sie teilt auch mit Schulen gerne das gesammelte Wissen und die Erfahrungen.

Foodwaste.ch bietet Schulklassen auch eine platzsparende Kompaktausstellung zur Miete an, die per Post versendet wird und Infografiken mit interaktiven Elementen verbindet. Infos zu ihr und zu einer weiteren, grösseren Wanderausstellung sind unter <https://foodwaste.ch/alle-projekte/ausstellung/> zu finden.

Festmodul-Ausblick optional: Foodsave-Event für Gemeinde planen (Essen, Hofführung)

Nach dem Event ist vor dem Event: Nach erfolgreicher Durchführung und als Ausblick lockt eine Multiplikation des eigenen Festmoduls in einem grösseren Rahmen, z.B. für das Quartier/die Gemeinde. Ansprechpartnerin ist wiederum foodwaste.ch, deren foodsave-Bankette gängigerweise mit mind. fünf lokale Organisationen im Organisationskomitee und auf einem öffentlichen Platz für alle stattfinden.

So oder so: Es lohnt sich, den Standort gekonnt zu wählen: entweder zentral und gut frequentiert (Nähe Fussgängerzone) oder auf einem lokalen Bauernhof unter Einbezug der Bauernfamilie. Hier lässt sich zum Beispiel nicht den Normen entsprechendes Ausschussgemüse einsetzen oder das Essen mit einem Rundgang auf dem Bauernhof kombinieren. Dabei könnte der Betrieb auch für seinen Hofladen werben und aufzeigen, wie die Lebensmittel vom Feld in den Handel kommen und welches die Ursachen von Food Waste in der Landwirtschaft sind. Vorteil: die Bevölkerung würde auf kulinarische Weise vor Ort und fast von allein für das Thema Lebensmittelverschwendung sensibilisiert und für eine verstärkte Wertschätzung motiviert.

Quellen

Foodsave-bankette.ch: <https://foodsave-bankette.ch/de/> (abgerufen am 28.06.22)

OGGBern/foodwaste.ch (2021): Ausstellung „Aus Liebe zum Essen“. <https://foodwaste.ch/alle-projekte/ausstellung/> (abgerufen am 28.06.22)

PUSCH Praktischer Umweltschutz: Food-Waste-Toolbox Bevölkerung. <https://www.pusch.ch/fuer-gemeinden/ressourcen-und-abfall/food-waste-toolbox/bevoelkerung> (abgerufen am 10.03.22)

Swiss Tavolata: <https://www.swisstavolata.ch/> (abgerufen am 28.06.22)