

Der Mc Öko  
Infoabend

## Mc Öko — Ein Schulabend der ganz anderen Art

Form: Projektvorschlag

Schulstufe: 5 – 10

Leitthema: ökologische Lebensmittelproduktion, Arbeitssituation von Fastfoodkettenmitarbeitern

Zeitbedarf: 1 Projektwoche, 1 Tag Aufräumen und Nachbereitung

### Vorbemerkung

Die Klasse bereitet für einen Abend in der Schule ein Büffet mit Hamburgern, Cheeseburgern, Pommes und Salat für sich und die Eltern oder eine Nachbarklasse vor. Alle dabei verwendeten Lebensmittel sind aus ökologischem Landbau. Das Besondere dabei ist, dass durch selbst erstellte Plakate und Collagen die Herstellungswege der Lebensmittel im ökologischen Landbau dokumentiert werden. Alle im Unterricht und auf der Ausstellung besprochenen Aspekte können dabei aufgenommen werden. Eine Gruppe beschäftigt sich zudem mit der Arbeitssituation von Mitarbeitern großer Fastfoodketten.

Der Projektvorschlag bietet Anregungen, neben einer Wiederholung der ökologischen Produktionsweise auch geschmackliche Vergleiche zu gekauften fast-food-Produkten herzustellen und nimmt dabei direkten Bezug zu Interessen der Schüler. Sie können ein Bewusstsein für ihr Verhalten als Verbraucher entwickeln und erfahren, dass Lebensmittel aus ökologischem Landbau nicht nur gut schmecken, sondern auch beliebte Gerichte daraus zubereitet werden können. Dieses Mc Öko Büffet kann gleichzeitig der Lehrkraft als Lernkontrolle dienen, wobei die für den Abend erstellten Plakate, die Organisation und die Zubereitung bewertet werden können.

Die Schüler und Schülerinnen teilen sich in Gruppen auf, wobei jede für ein bestimmtes Thema die Verantwortung trägt. So ist eine Gruppe für den Einkauf, die Zubereitung und die Einladung verantwortlich. Es gibt eine Gruppe, die für den Herstellungsweg von Fleisch und eine, die für die Beschreibung von pflanzlichen Lebensmitteln verantwortlich ist.

### Lernziele

- den Geschmack von Ökolebensmitteln kennen
- Essen planen, organisieren und zubereiten
- Organisieren einer Veranstaltung
- Kritisches Bewusstsein gegenüber Fastfood entwickeln
- Teamarbeit erleben
- Planen und kalkulieren können

## Checkliste Gebrauchsmaterialien

## Ziel festlegen

## Gruppenaufteilung Frikadelle

### Vorbereitung für das Projekt

Überlegen Sie im Vorhinein, mit welchen Fachbereichen zusammen gearbeitet werden soll. Informieren Sie sich über die finanziellen Möglichkeiten. Vielleicht gibt es einen Förderverein der Schule oder andere Stiftungen, die für ein solches Projekt Geld spenden. Bitten Sie die Eltern um eine Unterstützung oder verkaufen Sie die Gerichte.

Prüfen Sie die Kochmöglichkeiten ihrer Schulküche; es wird Folgendes gebraucht:

- Herd, Kühlschrank
- große Schüsseln, Pfannen, Backbleche
- Teller, Besteck, Gläser
- Schneidmesser- und Brettchen
- Tische, Stühle

Legen Sie gemeinsam mit den Schülern und Schülerinnen das Ziel fest, z. B. für welchen Personenkreis das Büffet organisiert wird, welche Gerichte gekocht werden sollen und zu welchem Termin das Mc Öko eröffnet wird.

Teilen Sie den Schülerinnen und Schülern mit, wie hoch der zur Verfügung stehende Etat ist.

### Projektdurchführung

Die Schüler und Schülerinnen teilen sich in drei Gruppen ein und beginnen dann mit ihrer gruppenspezifischen Arbeit.

#### Die Gruppe "Frikadelle":

Sie stellt eine Einkaufsliste für ihr Gericht auf und informiert sich über die Preise der benötigten Bioprodukte. Sie sammelt Rezepte für die Frikadellen aus Kochbüchern, von Bekannten oder aus dem Internet.

Die Preise für Ökoprodukte kann die Gruppe am besten vor Ort recherchieren, d. h. in Hofläden, in Supermärkten mit einer Bioproduktpalette oder auf Wochenmärkten. Außerdem können sie im Internet nach einem Lieferservice suchen oder per Telefon Preise erfragen.

Am Ende legen die Schüler und Schülerinnen fest, wo sie die Lebensmittel einkaufen und teilen dem Verkäufer mit, zu welchem Termin sie kaufen werden.

Die Frikadellengruppe ist für das Herstellen der Hamburger zuständig und für die allgemeine Information über Preise und Einkaufsmöglichkeiten von Fleisch.

Sie ist außerdem dafür zuständig, über folgende Fakten auf ihrem Plakat aufzuklären: woher kommt das Ökofleisch und unter welchen Bedingungen wird es produziert? Bei diesem Aspekt können sie Bezug auf Regionalität nehmen, außerdem auf Tierfutter, Haltung, Transporte und Gentechnik sowie Richtlinien und Verbände. Viele Informationen darüber haben sie von der Ausstellung und von den vorbereitenden Materialien; zudem können sie Ökobauern und Händler befragen. Das Internet kann eine Quelle sein sowie die Hefte von „aid“ und „i.m.a.“.

## Fit-Salat und Pommes gesund

### Die Gruppe "Fit-Salat und Pommes-Gesund":

Sie ist für die Preisrecherche und den Einkauf von Salat, Kartoffeln und Pommes zuständig. Wie die Gruppe Frikadelle über die Herkunft und Besonderheiten der Fleischproduktion informiert, erarbeitet diese Gruppe Informationen zur Gemüseproduktion. Sie kann auf Besonderheiten des Pflanzenschutzes im ökologischen Landbau eingehen, Rezepte für Salatsoßen erstellen, für die Pommesproduktion geeignete Biokartoffelsorten vorstellen u. v. m.

Auch hierzu gibt es Informationen von der Ausstellung und den vorbereitenden Materialien; zudem können sie Ökobauern und Händler befragen. Auch hier kann das Internet eine Quelle sein sowie die Hefte von „aid“ und „i.m.a.“

## Soziales

### Die Gruppe "Soziales":

Sie kann über Arbeitsbedingungen und Löhne von Mitarbeitenden großer Fastfoodketten recherchieren und über die Regionalität der Produktion informieren. Auf den Plakaten stellen sie die wichtigsten Fakten dar.

Diese Gruppe ist für die Erstellung einer Einladung zuständig und kann außerdem damit beauftragt werden, einen kleinen Artikel für die Presse zu verfassen.

## Präsentation und Lernkontrolle

Rund um die Essensausgabe werden die Plakate mit den erarbeiteten Informationen präsentiert. Bewertet werden können der individuelle Arbeitseinsatz und die Plakate. Über die Notengebung sollte in der nächsten Stunde gesprochen werden, in der das Projekt und die Endprodukte reflektiert werden.

## Tipps

Innerhalb dieses Projektvorschlags können sowohl der Bauernhofbesuch als auch die Führung von Projekttagebüchern Platz finden. Vielleicht bekommt die Klasse die Biolebensmittel von einem Hof billiger, wenn sie ein wenig Werbung während des Mc Öko-Abends macht. Über ein solches Projekt sollte die lokale Presse informiert werden.

## Hintergrundinformationen für Lehrer

Unter [www.konsumensch.net](http://www.konsumensch.net) und [www.markenfirmen.com](http://www.markenfirmen.com) gibt es Informationen über Produktions- und Arbeitsbedingungen von Mc Donalds.

Unter [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) > Einsteiger-Infos > wo kann ich Bio-Lebensmittel kaufen, gibt es regionale Einkaufsführer.

Ökobetriebe, die Schulklassen empfangen, sind unter [www.demonstrationsbetriebe.oekolandbau.de](http://www.demonstrationsbetriebe.oekolandbau.de) aufgelistet.