

Aktion: Burger-Pizza-Wraps & Co. - Fast Food nachhaltig produziert

Präventionswochen: Du bist wichtig

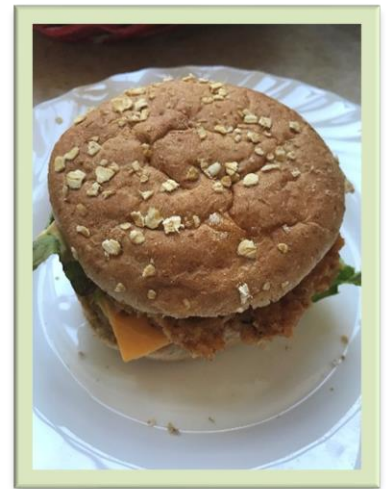
Ziel der Aktion

Erleben, dass Fast Food modern interpretiert nachhaltig und lecker ist.

Fachliche und didaktische Relevanz des Themas

Obwohl der Verzicht auf Fleisch in Deutschland immer noch eine Ausnahme ist, ernähren sich laut Datenlage des Institutes für Demoskopie Allensbach ca. 8 Millionen Menschen in Deutschland vegetarisch und 1,6 Millionen vegan (Statista 2022a). Obwohl die Motive sehr unterschiedlich sein können, werden die Nachhaltigkeit und der Tierschutz als Hauptgrund genannt und es gibt einen Trend zum Kauf von pflanzlichen Ersatzprodukten, insbesondere von Milch- und Fleischersatzprodukten. Der Verkaufswert von pflanzlichen Ersatzprodukten hat sich in Deutschland von 2018 bis 2020 verdoppelt (Statista 2022b).

Hochgradig verarbeitete, industrielle vegetarische oder vegane Ersatzprodukte, insbesondere Burger-Patties, die den Geschmack von Fleisch imitieren sollen, werden jedoch wegen ihres erheblichen Anteils an Zusatzstoffen kritisiert (Verbraucherzentrale Hamburg 2022). Deshalb ist die Kreativität gefragt, um Fast Food modern zu interpretieren und Burger-Patties aus pflanzlichen Lebensmitteln herzustellen, die Fleisch nicht imitieren, aber lecker und nachhaltig sind.



Kompetenzen

Die Schüler:innen können ...

- unter Nachhaltigkeitskriterien Lebensmittel und Rezepte begründet auswählen.
- modern interpretierte Fast Food-Alternativen (z.B. Burger-Patties) aus verschiedenen pflanzlichen Lebensmitteln (z.B. Kidneybohnen) herstellen und geschmacklich beurteilen.
- unterschiedliche Informationsmedien erstellen und gestalten.
- eine Aktionswoche planen, durchführen und bewerten.
- Vor- und Nachteile von verschiedenen Zubereitungs- oder Verarbeitungsverfahren kommunizieren.
- die Ernährungsumgebung durch kommunikative Aktionen gestalten.

Szenario des Aktionskonzeptes: Prävention, Stärkung der Persönlichkeit, Förderung des Gemeinschaftsgefühls

- Steigerung der Selbstwirksamkeit: Lernen durch Probieren, Verstehen durch Handeln
- Gestaltung der Ernährungsumgebung: Sensibilisierung auf Nachhaltigkeit, Klimaschutz: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

Aktion:

- Herstellung eines „Salats der Saison“
- Herstellung von Apfelspalten und Getränken mit Melisse und Minze
- Herstellung von Burgern mit Haferflocken- & Kidneybohnen-Patties mit Tomate, Gurke, Salat und Kartoffelspalten
- Verkostung der Burger für gesamte Jahrgangsstufe



Kommunikationsfokus

- Der erste fleischlose Burger für einen Teil der Schüler:innen: Es schmeckt!
- Rezepte und Broschüren mit Informationen zum Thema „Essen und Klima“
- **Planung einer Aktionswoche:**
 - Eigene Zusammenstellung eines Burgers für die gesamte Jahrgangsstufe
 - Kommunikativer Austausch und Rezepte zum Abfotografieren



Impulse für die fächerübergreifende Verbraucherbildung (Schule)

- Ernährung, Gesundheit und Klima

Kristallisationspunkte für eine Allianz von Bildung & Verpflegung

- Gestaltung des sozialen Raumes Schule durch das Schaffen von Geschmackserlebnissen: Fast Food-Variationen - nachhaltig, gesunden und lecker!
- Gestaltung des privaten Raums durch Anregung zur Umsetzung der erprobten Rezepte

Tipps & Hintergrundinformationen

BLE – Bundesamt für Ernährung und Landwirtschaft (2016). Kichererbsen statt Fleisch: Falafel selbstgemacht: ...als Alternative zu Frikadelle und Döner. <https://www.bzfe.de/was-wir-essen-blog/blog-archiv/blog-archiv-2016/september-2016/kichererbsen-statt-fleisch-falafel-selbstgemacht/>

Statista (2022a). Vegetarismus und Veganismus. <https://de.statista.com/themen/2636/fleischverzicht/#topicOverview>

Statista (2022b). Verkaufswert pflanzlicher Ersatzprodukte in Deutschland von 2018 bis 2020.

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1265232/umfrage/verkaufswert-pflanzlicher-ersatzprodukte-in-deutschland/>

Verbraucherzentrale Hamburg e. V. (2022). Burger mit oder ohne Fleisch? <https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/ernaehrungstrends/burger-ohne-fleisch>

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages