

## „Die Region lädt ein zum Genießen“

D: Dekonstruktion einer SOLL-SITUATION	Vorbereitungszeit	Anspruch	Dauer in UE
Ein Fest findet statt:	60 Minuten	★★★★☆	6—12
Die Lernenden laden ihre Gäste im Rahmen eines Stakeholder-Workshop unter dem Motto „Die Region lädt ein zum Genießen“ ein und kochen für sie ein nachhaltige Lieblingsgericht. Sie präsentieren das Modell der Region und informieren die Gäste über ihre gewonnen Erkenntnisse aus den Lernprozessen, indem sie die Hintergründe ihrer Kaufentscheidungen darstellen und ihre Tun und Handeln begründen.	<b>Kompetenzorientierte Lernziele:</b>		
Dadurch wird das Lernen der Schüler/innen sichtbar und sie fungieren als Multiplikator*innen für eine nachhaltige Region.	AB2.4.1.B Ich kann Lebensmittel für eine vollwertige Ernährung nach vorhandenen Ressourcen auswählen. UF5.6.2.C Ich kann Modelle von „Best-Practice“-Beispielen auf die eigene Lebenswirklichkeit übertragen.		
Ein Stationenbetrieb indem Gäste partizipativ mit Schüler/innen an der Weiterentwicklung der Region arbeiten, wird umgesetzt und das Regionsmodell um „brauchbare“ Ergebnisse erweitert.	<b>Ziel der Unterrichtssequenz im Modul:</b>		
	Bewusstsein für nachhaltigen regionalen Konsum schaffen bzw. die Region im Hinblick auf nachhaltige regionale Ernährungssysteme weiterentwickeln.		
	<b>Lernprodukte</b>		
	„Nachhaltiges“ Lieblingsgericht, Stationenbetrieb zur partizipativen Weiterentwicklung der Region, Abschlussbericht		
	<b>Benötigte Materialien/Medien:</b>		
	Passende Räumlichkeiten + Standardpräsentationsmaterial* Regionsmodell		
	Lebensmittel werden von den Lernenden selbst ausgewählt und eingekauft		

## „Die Region lädt ein zum Genießen“

Phase	Dauer in Min	Sozialform	Material/Medium	Methodisch-didaktische Hinweise / Umsetzung
Konfrontation	30	PL	Flipchart Stifte Karteikärtchen	Die SuS werden mit der Situation konfrontiert, dass sie ihre gewonnen Erkenntnisse als Multiplikator*innen ihrer Region einer ausgewählten Gästegruppe präsentieren sollen und diese mit ihrem mittlerweile nachhaltigen Lieblingsgericht verwöhnen sollen. Sie legen die Gästeliste fest und stellen erste Überlegungen zur Einladung an. ✍️
Rekonstruktion	200	GA	PC, Drucker, Flipchart, Stifte, Checkliste	Die SuS planen und gestalten den Informationsabend unter Berücksichtigung aller Detailschritte—Einkauf, Arbeitsablaufplan, Bewirtung—Tischgestaltung, Service..., Präsentation—Einführung anhand des Modells + Stationenbetrieb zu den Themen der nachhaltigen Ernährung. 👥
Intervention/Interaktion	250	PL GA EA	Küche inklusive Ausstattung, Speiseraum  Präsentationsmater.	Tag des Workshops: Der Höhepunkt dieses Lernsettings ist die kulinarische und intellektuelle Interaktion mit den Gästen in ihrer Rolle als Multiplikator*innen. 📖  Die SuS leiten den Stationenbetrieb — auf jeder Station werden anregende Fragen zur Weiterentwicklung der Region mit den Gästen diskutiert und die Ergebnisse gesichert.
Dekonstruktion	100	PL	Regionsmodell, Karten, Stifte	Die Ergebnisse des Stationenbetriebs als Beitrag zur Optimierung der Region werden diskutiert und der Ist-/Sollzustand gegenübergestellt sowie mögliche Lösungen zusammengefasst und davon relevante in das Regionsmodell eingearbeitet. 📖
Reflexion	25	EA PL	Abschlussbericht	Die SuS reflektieren den Mehrwert des Abends durch die partizipative Teilhabe von Menschen aus der Region. Wie haben die SuS durch ihre Multiplikator*innenrolle an diesem Abend gelernt. ✍️

EA: Einzelarbeit, PL: Plenum, GA: Gruppenarbeit;

# Planung eines systemischen Lern-Lehr-Arrangements zu regionalen, nachhaltigen Ernährungssystemen

Baustein/Thema

## **D: Dekonstruktion einer SOLL-Situation** **„Die Region lädt ein zum Genießen!“**



Name(n)

**Katharina Gindl & Michael Unterberger**

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik  
Angermayergasse 1  
1130 Wien


# Unterrichtsskizze


## 1 Lern-Lehr-Arrangement (LLA)



### 1.1 Deckblatt


Baustein/Thema	Dekonstruktion „Eine Region lädt ein zum Genießen“
Lehrplan/Kompetenzmodell	2. Jahrgang Produktveredelung, Direktvermarktung, Haushaltsmanagement
Ziel der Unterrichtseinheit	Bewusstsein für nachhaltigen regionalen Konsum schaffen bzw. die Region im Hinblick auf nachhaltige regionale Ernährungssysteme weiterentwickeln.
Lernergebnisse/Teilkompetenzen des fachlich-sachlichen Bereiches	Ich kann ... <ul style="list-style-type: none"><li>• ...Lebensmittel nach Qualitätskriterien und Verwendungszweck auswählen</li><li>• ... Lebensmittel für die Verarbeitung vorbereiten</li><li>• ... Rezepturen lesen und praktisch umsetzen</li><li>• ... Speisen fachgerecht anrichten und präsentieren</li><li>• ... kulinarische Trends und regionale Spezialitäten bei der Speisenzubereitung berücksichtigen</li><li>• ...tierische und pflanzliche Rohprodukte zu qualitativ hochwertigen (Halb-) Fertigprodukten veredeln</li><li>• ... grundlegende Techniken der Lebensmittelbe- und -verarbeitung anwenden#</li><li>• ... Veranstaltungen organisieren und durchführen</li></ul>
Lernergebnisse/Teilkompetenzen des methodischen, sozialen und personellen Bereiches	Ich kann ... <ul style="list-style-type: none"><li>• ...Maßnahmen für Sicherheit, Unfallschutz und Hygieneanwenden und Mitarbeiter/innen darin unterweisen</li><li>• ...gemeinsam in einer Gruppe mit meinen Mitschülern/innen ein Gericht zubereiten</li><li>• ...klare Arbeitsanweisungen befolgen und umsetzen</li><li>• ...allein sowie auch im Team arbeiten</li></ul>
Zeitplanung	580 Minuten insgesamt

## 1.2 Verlaufsplanung (Lernsetting)

Phase im Modul (GP)	Wann? Richtzeit	Wozu? Lernziele, Teilkompetenzen	Was? Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Wie? Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	Wer mit Wem? Sozialform Rolle des Lehrenden	Womit? Medien und Arbeitsmittel
Konfrontation	30 Minuten	Schüler/innen beginnen mit der Organisation der Veranstaltung  fertiges Lernprodukt: Gästeliste	Schüler/innen werden mit der Situation konfrontiert, dass sie die gewonnen Erkenntnisse ihrer Region einer Gästegruppe präsentieren.  Erster Schritt: Gästeliste erstellen Die Schüler/innen schreiben auf Karteikärtchen Gäste, welche für den Stakeholder Workshop eingeladen werden sollen. Im Anschluss werden die Karteikärtchen auf ein Flipchart gegeben und im Plenum diskutiert, welche Gäste eingeladen werden. Es wird dabei auf die Wünsche der Schüler/innen eingegangen.	selbstständiges Arbeiten der Schüler  Gruppendiskussion innerhalb der Klasse	gemeinsames Arbeiten der Schüler/innen  Lehrperson: Einführung in diese Thematik	Flipchart, Stifte, Karteikärtchen  

Phase im Modul (GP)	<b>Wann?</b> Richtzeit	<b>Wozu?</b> Lernziele, Teilkompetenzen	<b>Was?</b> Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	<b>Wie?</b> Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	<b>Wer mit Wem?</b> Sozialform Rolle des Lehrenden	<b>Womit?</b> Medien und Arbeitsmittel
Rekonstruktion	200 Minuten	<p><i>Schüler/innen planen den Stakeholder-Workshop.</i></p> <p><i>fertiges Lernprodukt: gesamte Planung der Veranstaltung</i></p>	<p>Die Schüler/innen werden in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe ist für einen Themenbereich zuständig</p> <p>Gruppeneinteilung wird auf Flipchart aufgeschrieben und in der Klasse aufgehängt</p> <p>Themenbereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Workshopleiter festlegen</li> <li>• Einladungen schreiben (Experten müssen über die Thematik des Workshops informiert werden)</li> <li>• Einkauf</li> <li>• Tischgestaltung</li> <li>• Bewirtung-Service</li> <li>• Präsentation des Modells des Ernährungssystem der Heimatregion</li> <li>• Stationenbetrieb planen</li> <li>• Erstellung eines Fragenkatalogs zum Stakeholder Workshop</li> </ul>	<p>Gesamte Planung der Veranstaltung</p> <p>Gruppeneinteilung</p> <p>Gruppenarbeiten</p>	<p>selbstständiges Arbeiten der Schüler/innen</p> <p>Aufsicht der Lehrperson</p>	<p>Checkliste</p> <p>PC, Drucker</p> <p>Dekoration für Tischgestaltung</p> <p>Getränke &amp; Essen</p> <p>Flipchart, Stifte, Räumlichkeiten</p> 

Phase im Modul (GP)	Wann? Richtzeit	Wozu? Lernziele, Teilkompetenzen	Was? Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	Wie? Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	Wer mit Wem? Sozialform Rolle des Lehrenden	Womit? Medien und Arbeitsmittel
Intervention	250 Minuten	Schüler/innen führen den Stakeholder Workshop durch.	<p>Tag des Stakeholder-Workshops: Schüler/innen führen eine kulinarische und intellektuelle Interaktion mit den Gästen.</p> <p>Ablauf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kurzes Kennenlernen bzw. Empfang der Gäste mit Getränken und kleinen Snacks</li> <li>Präsentation des bereits erarbeiteten Modells des Ernährungssystem der Heimatregion</li> <li>Stationenbetrieb in Form eines World Cafe – Bearbeitung der Fragen</li> <li>Gemeinsames Essen</li> </ul>	Umsetzung der geplanten Veranstaltung	<p>selbstständiges Arbeiten der Schüler/innen</p> <p>Unterstützung der Lehrperson</p>	<p>Räumlichkeiten</p> <p>Küche</p> <p>PC, Beamer, Leinwand</p> <p>Tische für Stationenbetrieb</p> <p>Flipchart, Stifte</p> <p>Speisesaal</p> 
Dekonstruktion	100 Minuten	<p>fertiges Regionsmodell</p> <p>Ist &amp; Soll Situation gegenübergestellt</p>	<p>Die Ergebnisse des Stationenbetriebs als Beitrag zur Optimierung der Region werden diskutiert und der Ist-/Sollzustand gegenübergestellt sowie mögliche Lösungen zusammengefasst und davon relevante in das Regionsmodell eingearbeitet</p> <p>Gemeinsames Beantworten der Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fragen sammeln und zusammenfassen auf Flipchart (was war wichtig, was nicht)</li> </ul>	<p>Nachbereitung des Stationenbetriebes</p> <p>Einarbeitung der Ergebnisse in das bestehende Modell</p>	<p>selbstständiges Arbeiten der Schüler/innen</p> <p>Unterstützung der Lehrperson</p>	<p>bestehende Regionsmodell</p> <p>Ergebnisse des Stationenbetriebes</p> 

Phase im Modul (GP)	<b>Wann?</b> Richtzeit	<b>Wozu?</b> Lernziele, Teilkompetenzen	<b>Was?</b> Detaillierte Unterrichtsschritte im Lern- und Lehrprozess (Lern-Lehr-Prozess-Verlauf) inkl. fachlicher Fragestellungen/Erklärungen/Inhalte	<b>Wie?</b> Methodisches Vorgehen; Lernprodukt	<b>Wer mit Wem?</b> Sozialform Rolle des Lehrenden	<b>Womit?</b> Medien und Arbeitsmittel
Reflexion	Abgabetermin des Abschlussberichtes: eine Woche nach Stakeholder Workshop	fertiges Lernprodukt: Abschlussbericht	<p>Die Schüler/innen reflektieren den Mehrwert des Abends durch die partizipative Teilhabe von Menschen aus der Region. Was haben die Schüler/innen durch ihre Multiplikator*Innenrolle an diesem Abend gelernt?</p> <p>Anschließend muss jeder Schüler/jede Schülerin einen Abschlussbericht über das Stakeholder Seminar mit Berücksichtigung des Flipcharts mit den Fragen verfassen. Ausmaß: ca. 1 A4-Seite</p> <p>Der beste Bericht wird in der Schulzeitung sowie Absolventenzeitung veröffentlicht.</p>	Nachbereitung des Stakeholder-Workshops	<p>selbstständiges Arbeiten der Schüler/innen</p> <p>Unterstützung der Lehrperson</p>	<p>PC</p> <p>Abschlussbericht</p> <p>Schulzeitung, Absolventenzeitung</p> 

## 1.3 Verwendete Literatur und sonstige Quellen (korrekte Zitation!)

Lehrplan der land-und forstwirtschaftlichen Fachschulen der Steiermark:

[https://www.fachschulen.steiermark.at/cms/dokumente/11973859\\_103317048/3cbddf85/Lehrplan%20Land%20und%20Ern%C3%A4hrungswirtschaft.pdf](https://www.fachschulen.steiermark.at/cms/dokumente/11973859_103317048/3cbddf85/Lehrplan%20Land%20und%20Ern%C3%A4hrungswirtschaft.pdf)

## 2 Anhänge zum LLA in Kopie

### 2.1 Diverse Medien

Checkliste für die Planung einer Veranstaltung:

#### Checkliste- Stakeholderworkshop

<b>Vorbereitung</b>		
	Terminbestätigung	
	Gästeliste erstellen	
	Einladungen schreiben (Experten über Stakeholderworkshop informieren)	
	Genehmigung durch Direktion	
	Information der LehrerkollegenInnen	
	Organisation eines Zweitlehrers	
	Kostenaufstellung	
	Klärung der Verpflegung Internatsküche (Lunchpaket Internatsküche)	
	Einkauf	
	Tischgestaltung	
	Berwirtung-Service	
	Gruppensprecher festlegen	
	Seminarbeginn- und ende festlegen	
	Unterrichtsvorbereitung für Workshop (Präsentation, Stationenbetrieb)	
<b>Durchführung</b>		
	Kontrolle: Stationenbetrieb, Präsentation, PC, Küche,...	
	Anwesenheitsliste	
	Arbeitsaufträge abklären und durchführen	
	Klären offener Punkte zum Seminar	
	Information in Form von Fragen mitschreiben und beantworten	
<b>Nachbereitung</b>		
	Steakholder sammeln, zusammenfassen und nachbearbeiten (Gesamtbericht)	
	Verknüpfung des Workshop's mit dem Unterrichtsfach	
	Bericht	

#### Weitere Materialien:

- Flipchart, Stifte, Karteikärtchen
- PC, Drucker, Beamer, Leinwand
- Dekoration für Tischgestaltung
- Getränke und Essen
- Räumlichkeiten (Seminarräume, Speisesaal, Küche)
- Tische und Sessel



# Grundsätzliche Überlegungen zum Unterricht

## 3 Didaktische Analyse

### 3.1 Eingangsvoraussetzungen/Präkonzepte/Vorerfahrungen

- Vorerfahrungen in der Küchenführung bei der Zubereitung des Lieblingsgerichtes (Hygiene, allgemeine Grundlagen der Küchenführung, etc.)
- Erfahrungen im Bereich der Organisation einer Veranstaltung (Arbeiten mit Programmen für die Erstellung der Einladungen, etc.)

### 3.2 Didaktisch-methodische Überlegungen

#### 3.2.1 Bedeutung des Lehrinhalts für die Lernenden

Die Schüler/innen bekommen einen Einblick in die Thematik des Ernährungsmodells der Heimatregion.

Die Schüler/innen wenden ihr bereits erlerntes Wissen in der Küchenführungen an.

Die Schüler/innen planen und organisieren eine Veranstaltung und setzen diese auch in der Praxis um.

#### 3.2.2 Didaktische Reduktion / Didaktischer Fokus

Der didaktische Fokus bei diesem Lehrinhalt bezieht sich auf die Produktveredelung bzw. auf die Direktvermarktung von heimischem Lebensmittel bzw. auf den Ernährungszustand des Lieblingsgerichtes. Im Vordergrund steht die Erstellung eines Regionsmodell des Ernährungssystem der Heimatregion und das Zubereiten des Lieblingsgerichtes der Schüler/innen. Ein weiterer wichtiger Baustein ist die gesamte Planung einer Veranstaltung, welche die Schüler/innen nicht nur organisieren können sondern auch umsetzen.

Als Lernprodukt erstellen die Schüler/innen mit den Experten und Vortragenden ein Regionsmodell des Ernährungssystem der Heimatregion sowie einen Abschlussbericht der Veranstaltung.

#### 3.2.3 Aspekte der Individualisierung und Differenzierung

Schülerinnen und Schüler sollten sich in der Schulzeit nicht nur theoretisches Wissen aneignen, sondern Themengebiete auch in der Praxis umsetzen können. Vor allem im Kochunterricht ist das praktische Arbeiten für die Schüler/innen sehr wichtig, den nur so wird etwas nachhaltig und sinngemäß gelernt.

Ebenso gilt dieser Grundsatz auch bei der Planung einer Veranstaltung. Wenn die Schüler/innen die Veranstaltung durchführen, kann im Nachhinein besprochen werden, was hat gut funktioniert und was nicht.

Die Aufgabe der Lehrperson besteht darin, zu beobachten, ob wirklich alle Schüler/innen aktiv mitarbeiten. Bei Gruppenarbeiten und Praxisgruppen besteht immer wieder die Gefahr, dass einzelnen Schüler/innen aktiver arbeiten als andere.

Der vermittelte Lernstoff sollte für die Schüler/in zukunftsrelevant sein.

### **3.2.4 Erfolgskontrolle, Ergebnissicherung, Leistungsbeurteilung**

Die Erfolgskontrolle lässt sich folgendermaßen beurteilen:

- Bei der Zubereitung des Lieblingsgerichtes (das Essen muss genussstauglich sein)
- Bei der Planung der Veranstaltung (Einladungen, gesamter Ablauf der Veranstaltung, etc. ), durch anschließenden Evaluation kann bei einer Veranstaltung sehr gut eine Erfolgskontrolle gemacht werden

Leistungsbeurteilung:

- Im Praxisunterricht vor allem durch das aktive Mitarbeiten der Schüler/innen
- Abschlussbericht

### **3.2.5 Wie wird der persönliche Lernfortschritt reflektiert und dokumentiert?**

Schüler/innen müssen einen Abschlussbericht des Stakeholder-Workshops verfassen.

Dabei besonders wichtig sind folgende Fragen:

- Was war für euch besonders wichtig?
- Was war für euch neu?
- Was funktionierte bei der Planung sowie auch bei der Durchführung der Veranstaltung gut und was nicht?
- Was glaubt ihr könnt ihr euch für die Zukunft mitnehmen?
- Gibt es noch Unklarheiten, welche in der nächsten Stunde geklärt werden müssen?

Bei der Planung der Veranstaltung muss ein Übersichtsplan erstellt werden, welcher Schüler/in welche Aufgabe zu erledigen hat. Dies ist zum einen für die Schüler/innen wichtig, dass bei der Planung nichts übersehen wird und zum anderen auch für die Lehrperson bei der Leistungsbeurteilung.

Bei der Evaluierung kann man fragen, was für die Schüler und Schülerinnen unwichtig bzw. nicht relevant war. Das Ergebnis dieser Evaluierung sollte von der Lehrperson schriftlich dokumentiert werden, um sich dadurch auch selbst zu verbessern.