

Atelier A24.01

Ein nachhaltiges Sandwich

1. Kurzbeschreibung: Wir machen uns Gedanken über nachhaltige Ernährung. Verschiedene Aspekte werden berücksichtigt (Saisonalität, Regionalität, CO₂-Ausstoss, usw.). Wir möchten mit Hilfe von lokalen Akteuren (Lebensmittelproduktion und -vertrieb) ein nachhaltiges Sandwich für die Mensa entwickeln.

2. Verantwortliche Lehrperson(en): Chantal Ziegler, Tobias Fuhrer

3. Sprache(n) des Ateliers: Deutsch / Französisch

4. Beschreibung des Ateliers:

In einem ersten Schritt beschäftigen wir uns mit den theoretischen Grundlagen. Wir machen uns Gedanken über die Nachhaltigkeit verschiedener Lebensmittel (z. B. Berechnung der CO₂-Bilanz verschiedener Produkte, Vergleich von Labels, Produktionskette, Verschwendung).

In einem nächsten Schritt besuchen wir einen lokalen Produzenten (Gfeller in Sédailles) und einen Laden (Bio26 in Fribourg), die nachhaltiges Essen anbieten. Vor Ort informieren wir uns über Schwierigkeiten des biologischen Anbaus, Arbeitsformen, Preisdruck und warum biologisches Essen nicht Standard ist. Diese Ansprechpartner helfen uns bestimmt, die Zutaten für ein nachhaltiges Sandwich zu finden.

Zurück in der Schule werden wir verschiedene Testversionen des Sandwichs entwickeln und diese degustieren. Das beste Sandwich möchten wir dann jeden Mittwoch von April-Mai in der Mensa kostendeckend verkaufen. Die Schülerinnen und Schüler können ihr Sandwich am Tag davor bestellen. Bestandteil des Ateliers ist auch, Arbeitsorganisation, Werbung für das Sandwich zu machen.

5. Endprodukt/Ziel: Sandwich, das wir in der Mensa der Schule anbieten

6. Externe(r) Ansprechpartner(in): Bio26, Gfeller