



IMST – Innovationen machen Schulen Top

**„KOCHEN MIT DEM WARENKORB“
EINE
BEWUSSTSEINSBILDUNG IN BEZUG AUF
REGIONALITÄT UND SAISONALITÄT**

Langfassung

ID Projekt:

950

Projektkoordinator:

Hilbrand Thomas

Projektmitarbeiter:

Schüler/-innen der 3 A in der Höheren Lehranstalt für Tourismusberufe Bludenz

Schule:

Tourismusschulen Bludenz

Schillerstraße 10

Vandans, den 27. Februar 2013

INHALTSVERZEICHNIS

ABSTRACT	5
1 EINLEITUNG.....	7
2 ZIELE	11
2.1 Ziele auf Schüler/-innenebene.....	11
2.1.1 Neues Konzept der Kernkompetenzen.....	11
2.1.2 Neue Art der Sozialkompetenzen bzw. Verbraucherbildung.....	11
2.2 Ziele auf Lehrer/-innenebene.....	12
2.2.1 Neue Art Menüs zu planen	12
2.2.2 Neue Art von selbstständigem Arbeiten der Schüler/-innen	12
3 VERBREITUNG DER PROJEKTERFAHRUNGEN	13
3.1 Lokal.....	13
3.2 Regional	13
3.3 Präsentation – IMST/Kollegium	14
3.4 Präsentation – IMST am Tag der offenen Tür	14
3.5 Medien.....	15
3.5.1 Internet VOL	15
3.5.2 Internet/ORF	17
3.5.3 Homepage der Pädagogischen Hochschule Tirol.....	18
3.5.4 Vorarlberger Nachrichten/Menschen	20

3.5.5	Vorarlberger Nachrichten/Heimat	21
3.5.6	Zeitung der Wirtschaftskammer Vorarlberg	22
3.5.7	Kronenzeitung	23
4	DURCHFÜHRUNG.....	24
4.1.1	Status Quo/Eingangserhebungen.....	24
4.1.2	Die neue Form des Kochen – Saisonalität und Regionalität.....	25
5	EVALUATIONSMETHODEN	26
6	ERGEBNISSE ZU ZIEL 1.....	27
6.1.1	Evaluierungsergebnisse Bio-Produkte.....	27
6.1.2	Gegenüberstellung der Evaluation 2010 und 2012.....	38
6.2	Ergebnisse zu Ziel 2	40
6.2.1	Evaluierungsergebnisse Saisonalität.....	40
6.3	Endevaluierung.....	43
6.3.1	Abschlussevaluierung.....	44
6.3.2	Kooperation mit regionalen landwirtschaftlichen Betrieben	48
7	DISKUSSION/INTERPRETATION.....	50
7.1	Ausblick	50
7.2	Persönlicher Rückblick	51
8	LITERATURVERZEICHNIS	53
	ANHANG	55

8.1	Protokoll/Kochen mit dem Warenkorb	55
8.2	Protokoll/Vergleich von Nahrungsmitteln	56
8.2.1	Bilder vom Vergleich Bio und Konventionell Schweinekarree.....	57
8.3	Briefe/Feedback Elternteile.....	58

ABSTRACT

Im Zuge des IMST-Projektes wurde beim Kochen eindringlicher Wert auf regionale, biologische und vor allem saisonale Produkte gelegt.

Konsequenterweise widmet sich der empirischen Teil der Fragestellung, wie dieses Projekt auf die Einstellung / Haltung der Schüler/-innen wirkt. Konkret wurde folgende Forschungsfrage behandelt:

„Wie verändert sich die Einstellung der Schüler/-innen zu den Lebensmitteln im Laufe des IMST-Projektes?“

Dazu erhielten die Lernenden bereits im Jahr 2010 von mir einen Fragebogen über regionale und biologische Lebensmittel. Zwei Schuljahre später wiederholte ich dieselben Fragen mit den gleichen Schüler/-innen. Die Resultate waren verblüffend.

Schulstufe:	12
Fächer:	Küchenorganisation und Kochen
Kontaktperson:	Hilbrand Thomas
Kontaktadresse:	6773 Vandans, Dielstraße 12
Zahl der beteiligten Klassen:	1
Zahl der beteiligten Schüler/-innen:	30
	davon sind: 29 weiblich
	1 männlich

Urheberrechtserklärung

Ich erkläre, dass ich die vorliegende Arbeit (=jede digitale Information, z.B. Texte, Bilder, Audio- und Video Dateien, PDFs etc.) selbstständig angefertigt und die mit ihr unmittelbar verbundenen Tätigkeiten selbst erbracht habe. Alle aus gedruckten, ungedruckten oder dem Internet im Wortlaut oder im wesentlichen Inhalt übernommenen Formulierungen und Konzepte sind zitiert und durch Fußnoten bzw. durch andere genaue Quellenangaben gekennzeichnet. Ich bin mir bewusst, dass eine falsche Erklärung rechtliche Folgen haben wird. Diese Erklärung gilt auch für die Kurzfassung dieses Berichts, sowie eventuell vorhandene Anhänge.

1 EINLEITUNG

Meine jahrelangen Erfahrungen als Koch und Küchenchef von 1985 bis 2009 in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie haben mein Ess- bzw. Kaufverhalten außerordentlich geprägt. So orderte ich Lebensmittel, gleichgültig, ob sie gerade Saison hatten oder nicht, aus allen „Herren Ländern“, um den Bedürfnissen der Gäste stets gerecht zu werden. Es war für mich daher eine Selbstverständlichkeit, dass ich frischen, grünen Spargel aus Peru um die Weihnachtszeit im Kühlhaus lagerte. Des Weiteren füllte ich frische Zucchini Blüten aus Israel mit Gambaschaum für eine Geburtstagsfeier im Februar. Diese und noch viele, viele weitere Nahrungsmittel standen bei mir an der Tagesordnung bzw. am Menüplan. In Bezug auf Nachhaltigkeit, CO₂-Belastung, Regionalität sowie Saisonalität machte ich mir kaum Gedanken. Beim Einkauf von Fleisch- und Milchprodukten sowie Eiern jedoch legte ich besonderen Wert darauf. Da achtete ich auf Herkunft und auf eine artgerechte Tierhaltung.

Als ich im Herbst 2009 zum ersten Mal als Kochlehrer in den Tourismusschulen Bludenz mit den Schüler/-innen kochte, wurde mir bewusst, dass es auch anders gehen könnte. Anders bedeutet für mich:

„KOCHEN MIT DEM WARENKORB“

EINE

BEWUSSTSEINSBILDUNG IN BEZUG AUF

REGIONALITÄT UND SAISONALITÄT

Vorbildwirkend waren an dieser Stelle meine Kollegin, Frau Theresia Neyer-Oberascher und deren Gatte, Prof. Dipl. Ing. Dr. Jakob Neyer. Diese zwei Menschen bewirtschaften im Bregenzerwald eine kleine Landwirtschaft, auf der sie gesunde sowie biologische Nahrungsmittel produzieren. Zu diesen zählen unter anderem Obst, Gemüse, Eier sowie Rind- und Kalbfleisch. Letzteres

verkochte ich schon des Öfteren in der Schule. Die Fleischbeschaffenheit sowie der Geschmack von so einem gesunden Tier sind einzigartig. Denn auf diesem Hof von den „Neyers“ ist kein Arzneimittelschrank im Stall vorzufinden, wie es sonst in der Landwirtschaft leider „gang und gäbe“ ist. An dieser Stelle möchte ich mich bei Jakob Neyer besonders bedanken. Ich konnte Erkundigungen zur Landwirtschaft, Ernährungssicherheit sowie zu politischen Einstellung des Lebensmittelhandels immer einholen.

Am Erfolg meiner Arbeit waren natürlich meine Betreuer Prof. Mag. Knitel Dietmar, Univ. Doz. Prof. Dr. Steinlechner Manfred und Frau Hotarek Ingrid, MA maßgeblich beteiligt. Frau Hotarek war die Dynamik für das IMST-Projekt. Aber ohne meine „persönliche Matrix“ ginge natürlich genauso nichts. Diese habe ich von meiner Mutter, die stets auf gesunde und naturbedingte Ernährung achtet. Zu Beginn habe ich sie mit ihrem „Bio- Verhalten“ noch ein wenig belächelt, aber je tiefer ich mich in dieses Metier hineingeforscht habe, desto offensichtlicher wurde mir, wie wichtig so eine Ernährung sein kann. Diese wird in der Projektbeschreibung explizit erläutert.

Projektbeschreibung

Unterrichtsablauf in der Betriebslehrküche

Die Betriebslehrküche ist das Herz der Tourismusschule. Aus dieser Küche werden bis zu 180 Gäste zum Mittagessen verköstigt. Zu den Gästen zählen die Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrerkolleginnen und -kollegen.

Bisher wurde das Menü ohne Bedacht auf Saisonalität, Nachhaltigkeit, Regionalität und den damit verbundenen Ursprung von gesunden Nahrungsmitteln zusammengestellt. Somit fehlt den Jugendlichen daher großteils der Bezug zu saisongebunden Lebensmitteln. Denn der Lebensmittelhandel bietet zu jeder Jahreszeit Waren an, die aus der ganzen Welt eingeflogen oder verschifft werden.

Eines der Ziele wird sein, dass nur noch jene Speisen gekocht werden, die in unserer Region gerade aktuell sind. Unter Bedacht auf Nachhaltigkeit, beziehungsweise auf die CO₂-Belastung wird ein „fleischfreier Tag“, den ich als „GreenDay“ definiere, eingeführt.

Ferner werden mithilfe des Küchenprotokolls Nahrungsmittel aus konventioneller Herstellung und regionaler, biologischer Erzeugung unter den Lernenden verglichen. Damit erhalten die Schüler/-innen die Möglichkeit die Produkte aus den unterschiedlichsten Erzeugungsstätten gegenüber zu stellen. Die Eindrücke sowie Unterschiede die dabei festgestellt werden, sind Erfahrungen, die für die Jugendlichen als sehr wertvoll zu betrachten sind. Vor allem können somit unter anderem Geschmacks- und Qualitätsunterschiede eruiert werden.

Ablauf in der Lehrküche

Die Lehrküche in der Tourismusschule ist ein Arbeitsplatz, der aus Sicht der heutigen Küchentechnologie, mit modernsten Gerätschaften ausgestattet ist. Gekocht wird in zweier Teams für die ganze Klasse. In der Regel sind dies zehn bis 15 angehende Köchinnen und Köche.

Bisher wurde der fachpraktische Unterricht an der Tourismusschule so durchgeführt, dass die Lehrkräfte die Unterrichtsinhalte unter Berücksichtigung des Lehrplans vorgegeben haben. Konkret wurde den Schüler/-innen kein Freiraum auf die Menügestaltung eingeräumt. Dieses Projekt sieht nun vor, dass Gerichte zubereitet werden, die der saisonale Warenkorb vorgibt. In Zukunft werden zum Beispiel aus einer Kalbsschulter die unterschiedlichsten Gerichte entstehen. Die Lernenden können Garverfahren, Arbeitstechnik, Herstellungsvorgänge etc. frei wählen. Dabei können auch die Rezepte frei gewählt werden. Es besteht die Möglichkeit diese aus der Rezeptsammlung (ist auf meiner Homepage zum Herunterladen), aus dem Lehrbuch oder aus Kochbüchern heranzunehmen.

Durch diese neuen Unterrichtsmethoden werden besonders die

- Kreativität,
- Selbstständigkeit,
- Motivation,
- Teamfähigkeit,

gefördert.

Zudem haben die Schüler/-innen die Möglichkeit auf der Homepage des Projektnehmers, sämtliche Rezepte, Lernaufgaben, mit Bildern dokumentierte Herstellungsarten von Fleisch, Cremen etc. herunterzuladen. (Hilbrand, 2012)

2 ZIELE

Folgende Ziele wurden auf Schülerinnen und Schülerebene sowie auf der Ebene der Lehrpersonen verfolgt:

2.1 Ziele auf Schüler/-innenebene

2.1.1 Neues Konzept der Kernkompetenzen

Förderung der Fach- und Problemlösekompetenz

sowie der Selbstständigkeit

Die Schüler/-innen können Speisen auf Bedacht von Regionalität und Saisonalität eigenständig einkaufen und produzieren. Aufgrund des nicht zu großen Angebotes zu bestimmten Jahreszeiten sind die Jugendlichen im Fachbereich gefordert, um auch aus „wenig“, „viel“ machen zu können. Sie sollen befähigt werden, Gerichte saisonal zu planen und zuzubereiten sowie Speisen zu kochen, die zurzeit auf dem Markt aktuell sind.

2.1.2 Neue Art der Sozialkompetenzen bzw. Verbraucherbildung

Förderung der Bewusstseinsbildung von Schüler/-innen:

Damit die Hintergründe den Jugendlichen klarer erscheinen, warum regional produzierte Nahrungsmittel den industriell produzierten Lebensmitteln vorzuziehen sind.

2.2 Ziele auf Lehrer/-innenebene

2.2.1 Neue Art Menüs zu planen

Durch die bewusstere Menüplanung wird die Nachhaltigkeit im Bereich des CO₂ Ausstoßes reduziert. Vor allem im Bildungsbereich sollte unsere Berufsgruppe vorbildwirkend voranschreiten.

Besonders mit dem „GreenDay“ möchte ich das Interesse der Kolleg/-innen wecken.

2.2.2 Neue Art von selbstständigem Arbeiten der Schüler/-innen

Durch die Bereitstellung des Warenkorbes in der Lehrküche wird das eigenständige Arbeiten der Jugendlichen in erheblichem Maße gefördert. Durch den Anreiz, dass die Schüler/-innen ihre Speisen kreieren dürfen, steigt die Motivation im besonderen Maße an.

3 VERBREITUNG DER PROJEKTERFAHRUNGEN

3.1 Lokal

Präsentation des Projektes bei der Eröffnungskonferenz und Schlusskonferenz

Präsentation des Projektes am Tag der offenen Türe an der Tourismusschule

3.2 Regional

Verbreitung des Projekts bei den Medien

Der Projektnehmer konnte sogar den ORF dafür gewinnen, sein IMST-Projekt, verbunden mit seiner Bachelorarbeit, einen Beitrag darüber zu senden. Die Dreharbeiten vor Ort dauerten immerhin an die 30 Minuten. Dabei wurde die Landeschulinspektorin von Vorarlberg, Schüler/-innen vom Projekt sowie der Lehrende interviewt.

Des Weiteren waren Journalisten aus Vorarlberg und Tirol bei der Präsentation dabei, um zahlreiche Bild-Aufnahmen zu machen. Die Wirtschaftskammer Vorarlberg/Sparte Tourismus druckte sogar in der Wirtschaftszeitung einen Bericht darüber ab.

Vorstellung des Projektes an der Schule

Präsentation – IMST/Schüler/-innen

Bereits in der zweiten Stunde des ersten Schultages wurde das Projekt den Schüler/-innen vorgestellt. Sie wussten zwar, dass Sie einen neuen Kochlehrer bekommen würden, was sie aber nicht wussten, war, dass es sich um den Projektnehmer handeln wird. Ferner hatten die Lehrenden auch keine Ahnung, dass sie dieses Schuljahr mit einem Projekt betraut werden würden.

Im Hörsaal bereitete der Projektnehmer alles vor. Auf den Sitzplätzen lag bereits für jeden Projektteilnehmer/-in die IMST-Projektmappe bereit. Der Lehrende bat die Schüler/-innen jedoch noch nicht hineinzusehen, da zuerst das Projekt mittels einer Powerpoint-Präsentation vorgestellt werden sollte. Nach der Präsentation durfte die Mappe aufgeschlagen werden und die Schüler/-innen füllten bereits die erste Meinungsumfrage „Saisonalität“ aus, von der sich die Lehrende wichtige Erkenntnisse bezüglich eines positiven Fortganges dieser Arbeit erwartete. Denn das Erkennen von saisonalem Obst und Gemüse stellt das „A und O“ für dieses Projekt dar.

3.3 Präsentation – IMST/Kollegium

Bei der pädagogischen Eröffnungskonferenz wurde dieses Vorhaben dem Kollegium vorgestellt. Nicht nur die Kolleginnen und Kollegen aus dem fachpraktischen Bereich waren sichtlich begeistert, sondern ebenso jene, die die theoretischen Fächer an den Tourismusschulen lehren. Zum einen wollten diese das Passwort erfahren, welches die Schüler/-innen erhalten hatten, um auch Rezepte, Lernaufgaben oder Bilder herunterzuladen. Ein weiterer Aspekt für das positive Echo war wohl jener, dass sechs Lehrer aus dem Kollegium eine konkrete Anfrage machten, ob der Projektnehmer nicht ein SCHILF zu diesem Projekt machen würde. Des Weiteren boten sich zwei Damen an, sich in ihren Unterrichtsfächern, in politischer Bildung sowie in EDV explizit mit dem Thema der Nachhaltigkeit mit den Projektteilnehmern, den Schülerinnen und Schülern zu befassen.

3.4 Präsentation – IMST am Tag der offenen Tür

Die Abschlusspräsentation des Projektes fand in Verbindung mit dem „Tag der offenen Tür“ an den Tourismusschulen Bludenz am Freitag, den 25. Jänner von 13 Uhr bis 20 Uhr statt. Dabei kochten die Lernenden für Gäste (Landesschulrat Vorarlberg, Wirtschaftskammer Vorarlberg, Pädagogische Hochschule Tirol) ein

"saisonales und regionales" Menü. Getränke aus der umgebenden Region wie Apfelsaft, Birnenwein usw. wurden den Gästen ebenso kredenzt.

Es kamen hunderte Besucher/-innen - aufgrund auch vom "Tag der offenen Tür", um einen Einblick in die Ausbildungsstätte zu erlangen. Dabei durften die Besucher/-innen die Schüler/-innen hautnah erleben, wie sie mit viel "Begeisterung" kochten, flambierten und servierten.

3.5 Medien

3.5.1 Internet VOL¹

<http://www.vol.at/bludenz/imst-projekt-an-tourismusschulen-bludenz/3472533>

Veröffentlichung am 28. Januar 2012 um 15 Uhr



Bludenz. Im Rahmen einer berufsbegleitenden Ausbildung an der pädagogischen Hochschule Tirol präsentierte **Thomas Hilbrand** an den Tourismusschulen Bludenz das IMST-Projekt (**Innovationen machen Schulen Top**). Bei diesem Projekt wird bei der Menüzusammenstellung explizit auf heimische, sowie regionale Lebensmittel geachtet. „Mit dieser Arbeit versuche

¹ Quelle: <http://www.vol.at/bludenz/imst-projekt-an-tourismusschulen-bludenz/3472533>

ich, die Schüler/-innen zu sensibilisieren, wie sehr wir von der Lebensmittelindustrie beeinflusst werden“, so Thomas Hilbrand. „Besonders wichtig dabei erscheint mir, dass am Ende des Schuljahres die Schüler und Schülerinnen in der Lage sind, Speisen zu kochen, welche die Kriterien der Regionalität sowie der Saisonalität erfüllen.“ Die geladenen Gäste Direktor **Klaus Mähr**, Fachvorstand **Michael Götsch**, Landesschulinspektorin **Christine Schneider-Sagmeister**, die Institutsleiterin der Pädagogischen Hochschule Tirol **Regine Mathies**, sowie **Nicole Okhowat-Lehner**, **Harald Furtner**, **Dagmar Wlcek**, **Ingrid Hotarek**, **Dietmar Knitel** und **Klaus Albrecht** konnten diese „neue Art“ des Kochens am Tag der offenen Tür bei einem mehrgängigen Menü kennenlernen.

3.5.2 Internet/ORF²

Publiziert am 27.01.2013

Innovative Köche aus Bludenz

„In der Tourismusschule in Bludenz werden ganz innovative Köche ausgebildet. Unter dem Namen: „Innovationen machen Schulen Top“ müssen die Jungköche nicht nur Können sondern auch einiges an Hirnschmalz einsetzen.



Sendungshinweis: Vorarlberg Heute, 27.1.2013

Schüler und Schülerinnen werden auf selbständiges Arbeiten getrimmt. Das hat viele Vorteile. Die Schüler beschäftigen sich intensiv mit den regionalen Produkten, müssen kreativ sein und sich in Dreier Teams organisieren.

In Interviews: Thomas Hilbrand (Kochlehrer und Projektorganisator), Laura Burtscher (3.Klasse), Korinna Ganahl (3. Klasse), Christine Schneider-Sagmeister (Landesschulinspektorin Humanberufl. Schulen). Ein Beitrag von Daniela Marte, Tobias Becker und Ingo Hammerer)

2

Quelle: <http://www.vol.at/bludenz/imst-projekt-an-tourismusschulen-bludenz/3472533>

3.5.3 Homepage der Pädagogischen Hochschule Tirol

Die Präsentation wurde auf die Homepage³ der Pädagogischen Hochschule Tirol gestellt.

[Startseite](#) » [Erfolgreiches IMST-Projekt](#)

Erfolgreiches IMST-Projekt

Verfasst von Gast - 28. Jan. 2013



Die IMST-Präsentation des PHT-Studierenden Thomas Hilbrand (Studiengang Berufsschulpädagogik) an den Tourismusschulen Bludenz, welche übrigens zum ersten Mal in Vorarlberg an einer HUM-Schule realisiert wurde, war ein großer Erfolg.

Unter der Anwesenheit zahlreicher Gäste - u. a. LSI Christine Schneider-Sagmeister, Fachvorstand Michael Götsch und Institutsleiterin Regine Mathies - wurde das Projekt von Thomas Hilbrand und seinen Schüler/innen der Öffentlichkeit präsentiert. Sogar der ORF war anwesend und berichtete in Vorarlberg heute.

Hilbrand verwies darauf, dass bei diesem Projekt bei der Menügestaltung bewusst auf heimische Lebensmittel geachtet wurde. Ziel des Projekts ist, dass Schüler und Schülerinnen Speisen eigenständig zubereiten können, welche die Kriterien der Regionalität und der Saisonalität erfüllen.



Einige Bilder zur Projektpräsentation

³ Quelle: <http://www.ph-tirol.ac.at/de/content/erfolgreiches-imst-projekt>

3.5.3.1 Präsentation an der PHT⁴

Am 12. März präsentierten die IMST-Projektnehmer an der Pädagogischen Hochschule Tirol ihre Projekte. Das gesamte Rektorat, Herr Rektor Juranek, Vizerektorin Gandler-Pernlochner, Vizerektor Mayr, Institutsleitern Mathies, die IMST-Koordinatorin Hotarek sowie zahlreiche Direktor/-innen zählten zu den Gästen. Zudem wurden die Projekte den Studierenden der Berufspädagogik vom vierten Semester schmackhaft gemacht, um den einen oder anderen auch für so ein tolles Vorhaben eventuell zu gewinnen.

IMST-Projekte präsentiert

Verfasst von Thomas Stornig - 13. Mär. 2013


Foto: PHT



IMST - Innovationen Machen Schule Top. Am 12. März präsentierten Studierende der Studiengänge Berufsschulpädagogik und Technisch-gewerbliche Pädagogik ihre IMST-Projekte an der PHT.

IMST ist ein flexibles Unterstützungssystem. Ziel ist es, eine Innovationskultur an österreichischen Schulen zu etablieren und strukturell zu verankern. In fünf Themenprogrammen können innovative Unterrichts- und Schulprojekte eingereicht werden, welche über ein Jahr hinweg von Programnteams bestehend aus Wissenschaftler/innen und Schulpraktiker/innen begleitet werden.

Folgende IMST-Projekte, die davon zeugen, dass im Rahmen von IMST ein thematisch sehr weites Spektrum abgedeckt wird, wurden unter der Anwesenheit zahlreicher Gäste präsentiert:

- Gert Birkner und Herbert Waldhart: "roboterarm.tsn.at - Entwicklung und Realisierung der Mechanik, Elektronik und Programmierung des Roboterarms "
- Thomas Hilbrand: "Die Produktion gesunder Lebensmittel. Eine kritische Betrachtung und der Versuch der konkreten Umsetzung in dem Unterrichtsfach 'Küchenorganisation und Kochen' im Unterricht einer Tourismusschule"
- Richard Thallmann: "Entwicklung von Führungskompetenzen. Selbstgesteuertes und kooperatives Lernen im praktischen Unterricht"
- Stefan Schwemberger: "Qualitätssteigerung im fachpraktischen Unterricht. Organisation und Planung einer Veranstaltung am Ende des 8-wöchigen Lehrgangs"
- Harald Weidacher: "Mit handlungsorientiertem Unterricht zum diplomierten Käsekenner"

Vizerektor Dr. Werner Mayr würdigte die von den Studierenden umgesetzten Projekte als wichtigen Beitrag für die Forschung an der Pädagogischen Hochschule Tirol. Die theoriegeleitete Entwicklung von Projekten dieser Art trage deutlich zur Erhöhung der Unterrichtsqualität an den Schulen bei.

Die Anwesenden, darunter Studierende, Lehrer/innen und Direktor/innen, waren angesichts der innovativen Projektideen sichtlich begeistert. Die Projektleiter/innen, welche über ihre Projekte an Informationsständen informierten, bedankten sich für das Interesse und speziell auch bei ihren Betreuern, Ingrid Hotarek, MA. und Robert Mader, MSc. Im Anschluss durfte ein kulinarischer Ausklang nicht fehlen.

⁴ Quelle: <http://ph-tirol.ac.at/de/content/imst-projekte-pr%C3%A4sentiert>

3.5.4 Vorarlberger Nachrichten/Menschen⁵

Veröffentlicht am 30. Jänner 2012 in den Vorarlberger Nachrichten

Bludenz: Vertreter der Tourismusschule präsentierten neues Ausbildungsprogramm

Gefragte Innovationen für Jungköche

BLUDENZ. „Innovationen machen Schulen top“ oder kurz genannt „IMST“ - so lautet die Bezeichnung einer berufsbegleitenden Ausbildung an der Pädagogischen Hochschule Tirol. Jetzt hat **Thomas Hilbrand** an den Bludener Tourismusschulen dieses Projekt präsentiert. Dabei wird bei der Menüzusammenstellung durch Jungköche explizit auf heimische sowie regionale Lebensmittel geachtet. „Mit dieser Arbeit versuche ich, die Schüler zu sensibilisieren, wie sehr wir von der Lebensmittel-

industrie beeinflusst werden“, betonte Hilbrand bei der Präsentation. Die Gäste

der Projektvorstellung, darunter Schuldirektor **Klaus Mähr**, Fachvorstand **Michael Götsch**, Vorarlbergs Schulinspektorin **Christine Schneider-Sagmeister** sowie **Regine Mathies** als Institutsleiterin der Pädagogischen Hochschule Tirol, zeigten sich jedenfalls begeistert von der „neuen Art des Kochens am Tag der offenen Tür“. Auch **Stella Mersich**, **Nicole Okhowat-Lehner**, Spartengeschäftsführer **Harald Furtner**, Professorin **Dagmar Wlcek**, **Ingrid Hotarek** sowie Professor **Dietmar Knitel** und **Klaus Albrecht** ließen sich die von Jungköchen zubereiteten Spezialitäten im Rahmen eines mehrgängigen Menüs schmecken.



Kammer-Vertreter: Harald Furtner und Nicole Okhowat-Lehner.



Stella Mersich (l.) mit Christine Schneider-Sagmeister.



IMST-Koordinator Klaus Albrecht (l.) mit Dietmar Knitel.



Fachvorstand mit Projektleiter und Schuldirektor: Michael Götsch (l.), Thomas Hilbrand und Klaus Mähr.

FOTOS: SIE

⁵ Quelle: Vorarlberger Nachrichten, vom 30. Januar 2013, Seite C10

3.5.5 Vorarlberger Nachrichten/Heimat

Veröffentlicht in den Vorarlberger Nachrichten, Seite 23⁶

Tourismusschulen öffneten ihre Pforten

BLUDENZ. (sw) Beim Tag der offenen Tür präsentierten sich die Tourismusschulen Bludenz von ihrer Glanzseite. So wurden die Gäste bereits beim Eingang von höflichen, eleganten Empfangsdamen begrüßt und von anderen Schülern sofort durch das Schulhaus geführt und ausführlich informiert. Natürlich standen auch Direktor **Klaus Mähr** und sein Lehrerteam für Eltern und für zukünftige Schüler mit Rat und Tat zu Verfügung.

Diese Bildungsstätte, die speziell für die in Vorarlberg so wichtige Tourismusbranche eingerichtet

wurde, beheimatet derzeit 500 Schüler und 68 Lehrer. Die Schüler kommen aus Vorarlberg, Tirol, Liechtenstein und der Ostschweiz. Dazu meint Dir. Klaus

Mähr: „Das Interesse an unseren verschiedenen Schultypen ist sehr groß. Vor allem in der Höheren Bundeslehranstalt für Tourismus verzeichnen wir

viel mehr Bewerber, als wir aufnehmen können. Wir bieten auch noch das Bundeskolleg für Tourismus, die Bundeshotelfachschule und die Bundesfachschule

für wirtschaftliche Berufe in unserem Haus an. Dazu gehört auch noch das benachbarte Internat und Lehrhotel Rätia, welches wir mitbetreiben.“



Das Empfangskomitee hieß alle Besucher in den Tourismusschulen Bludenz herzlich willkommen.



Am Tag der offenen Tür wurde von Direktor Klaus Mähr (Mitte) und seinem Team viel geboten.

FOTOS: SW

⁶ Quelle: Vorarlberger Nachrichten/Heimat, vom 31. Januar 2013, Seite 23

3.5.6 Zeitung der Wirtschaftskammer Vorarlberg

Veröffentlicht am 8. Februar⁷

10 · Tourismus · Nr. 6 · 8. Februar 2013
Die Wirtschaft

Kulinarisches Projekt der Tourismusschulen Bludenz setzt auf Regionalität und Kreativität

Um Regionalität, Saisonalität, Eigenständigkeit, Kreativität und Selbstständigkeit dreht sich ein kulinarisches Projekt der Tourismusschulen Bludenz.

Den Rahmen dafür bildet das Projekt IMST (Innovationen machen Schulen Top), das Lehrer Thomas Hilbrand am Tag der offenen Tür ausführlich präsentierte. Dabei wird bei der Menüzusammensetzung ganz explizit und genau auf heimische sowie regionale Lebensmittel geachtet.

„Mit dieser Arbeit versuche ich, die Schüler zu sensibilisieren, wie sehr uns die Lebensmittelindustrie beeinflusst“, sagt Hilbrand. Er setzt IMST mit der dritten Klasse der Höheren Lehranstalt für Tourismus in einem fachpraktischen Unterrichtsfach um. „Besonders wichtig ist, dass am Ende des Schuljahres die Schüler in der Lage sind, Speisen zu kochen, welche die Kriterien der Regionalität sowie der Saisonalität erfüllen“, so Hilbrand.

„GreenDay“ - so heißt jener Kochtag, an dem in der Betriebslehrküche „fleischfrei“ gekocht wird - und der „Warenkorb“ sind weitere Highlights rund um dieses Projekt. Vorbei sind die Zeiten, in denen die Schüler nach klaren Vorgaben ein Menü kochen mussten. Nun stehen Kreativität und Selbstständigkeit im Vordergrund. Mit einem Warenkorb

aus regionalen und saisonalen Produkten werden die Schüler gefordert, aus diesem Korb Gerichte zuzubereiten, die der heimischen Küche entsprechen. Im Korb befinden sich ausschließlich Obst und Gemüse aus der Region.

Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der WKV begrüßt dieses Projekt. „Im Sinne der Tou-

rismusstrategie 2020 und unserer künftigen Ausbildungsinhalte, in der Regionalität eine bedeutende Rolle zukommt, freuen wir uns sehr über diese Initiative“, so Spartenobmann Hans-Peter Metzler. „Auch selbstständiges und kreatives Arbeiten, das für uns ein sehr großes Anliegen darstellt, wird in diesem Rahmen vorbildlich verwirklicht.“



Schüler(innen) der Projektklasse mit Lehrer Hilbrand und Direktor Klaus Mähr (Mitte).

⁷ Kammerzeitung der Vorarlberger Wirtschaft, Nr. 6, vom 8. Februar, Seite 10

3.5.7 Kronenzeitung

Veröffentlicht in der Österreichischen Kronenzeitung, Seite 26⁸



⁸ Quelle: Österreichische Krone, vom 27. Januar 2013, Seite 26

4 DURCHFÜHRUNG

Die Vorbereitungsphase dieses Projektes nahm einige Monate Zeit und viel Leidenschaft mit sich. So erhielten die Projektteilnehmer/-innen eine Projektmappe mit Rezepten, Fragebögen und Vorlagen für Protokolle. Das Layout dieser Mappe wurde eigens durch den Projektnehmer entworfen.

Neben den Unterrichtsvorbereitungen mussten im Vorfeld die Rahmenbedingungen in der Schule geschaffen werden.

Diese umfassen:

- Die Absprache mit dem Wirtschaftsleiter/Einkäufer.
- Das Finden von verlässlichen Partner/-innen, die die Fähigkeit besitzen, regionale und biologische Lebensmittel zu liefern.
- Reibungsloser Ablauf der Logistik/Warenlieferung.

Der Kernpunkt bei der Ausarbeitung von seriösen Evaluierungen ist die genaue Planung der Evaluierungsmittel. Zu Schulbeginn wurden dann die ersten gesammelten Daten – übers Internet und handschriftliche Formulare- bestimmt und ausgearbeitet, da die Eingangserhebungen sowie deren Gegenüberstellung mit den Endevaluierungen wichtige Feststellungen ans Tageslicht liefern sollten.

4.1.1 Status Quo/Eingangserhebungen

Um an so viele Erkenntnisse wie möglich zu gelangen, führte der Projektnehmer bereits im Schuljahr 2009/2010 mit derselben Klasse eine Umfrage mit Bezug auf Bio-Produkten durch. Zwei Jahre später wurde die gleiche Umfrage mit den Projektteilnehmer/-innen wiederholt. Dieses Resultat brachte interessante Veränderungen mit sich (siehe Punkt 6.1.2).

Des Weiteren wurde anfangs Oktober 2012 das Wissen der Schüler/-innen, welches die Saisonalität von Obst und Gemüse in unseren Breitengraden

betrifft, evaluiert. Die Eingangserhebungen bezüglich des Zusammenstellens eines Menüs brachten interessante Erkenntnisse mit sich. Denn die Aufgabe bestand darin, dass Speisen in einem Menü nach besonderen Kriterien wie Regionalität und Saisonalität zusammengestellt werden mussten. Am Ende dieser Arbeit wurde dieses Wissen mit einer Umfrage noch einmal abgefragt, um Veränderungen aus diesem Metier feststellen zu können.

4.1.2 Die neue Form des Kochen – Saisonalität und Regionalität

Die neue Art des Kochens im Unterricht erfordert bereits in der Menüplanung eine enorme Umstellung. So standen Lebensmittel wie Trauben, Erdbeeren, Meeresfische etc. ohne Weiteres im Winter auf dem Speiseplan. Und Fleisch gab es auch fast täglich. Dies gehört nun der Vergangenheit an. Nun werden vor allem saisonale und regionale Produkte in der Küche produziert. Ferner hat sich der „GreenDay“ als Erfolg herausgestellt. Mit einer neuen pfiffigen, leichten und ideenreichen Linie, konnten sogar Kritiker/-innen von diesem fleischfreien Tag überzeugt werden.

5 EVALUATIONSMETHODEN

Die Evaluierung des Projektes erfolgte durch die Schülerinnen und Schüler sowie durch den Projektnehmer mittels Fragebögen. Abgefragt wurden die Schüler/-innen über ihr Wissen was Bio-Produkte, saisonales Obst- und Gemüse betrifft. Zudem wurde individuell auf das „Kochen mit dem Warenkorb“ eingegangen. Am Ende des Projektes wurde eine Abschlussevaluierung durchgeführt, um herauszufinden, welche Bereiche des Projektes, seien es der „GreenDay“, die „Gegenüberstellung von herkömmlichen und biologischen Lebensmitteln“ oder das „Kochen mit dem Warenkorb“ betrifft.

6 ERGEBNISSE ZU ZIEL 1

6.1.1 Evaluierungsergebnisse Bio-Produkte

Diese Befragung wurde anfangs Oktober 2012 mit „Grafstat 4“ online durchgeführt.

1) Was ist für dich der Hauptgrund beim Kauf von Bioprodukten? (Mehrfachwahl)

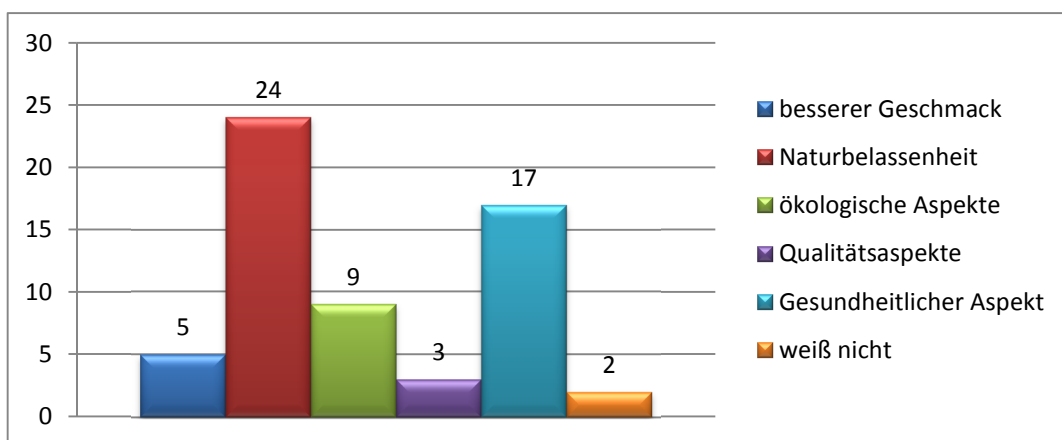


Tabelle 1: Kaufentschlossenheit bei Bio-Produkten (n=30)

Ein Drittel der Lernenden entscheiden sich aufgrund der Naturbelassenheit zum Kauf von Bio-Produkten. 17 Probanden beschließen, Bio-Lebensmittel deswegen zu kaufen, weil sie der Meinung sind, etwas Gutes für ihre Gesundheit zu tun.

An dritter Stelle stehen Qualitätsaspekte.

Ökologie sowie besserer Geschmack schlagen bei der Auswertung mit neun und fünf Stimmen kaum mehr zu Buche.

Lediglich zwei Schüler/-innen konnten sich für keines der vorgegebenen Argumente entscheiden.

Fazit: Anhand der Ergebnisse lässt sich herauslesen, dass ein hohes Bewusstsein in Bezug auf den gesundheitlichen Aspekt sowie die Bedeutung der Naturbelassenheit von Lebensmitteln bei den Schüler/-innen vorhanden ist. Daraus folgt, dass vor allem der Qualitätsaspekt, der ökologische Aspekt und der bessere Geschmack im Unterricht betont werden müssen.

2) Worauf legst du dein Hauptaugenmerk, wenn du biologische

Nahrungsmittel einkaufst? (Mehrfachwahl)

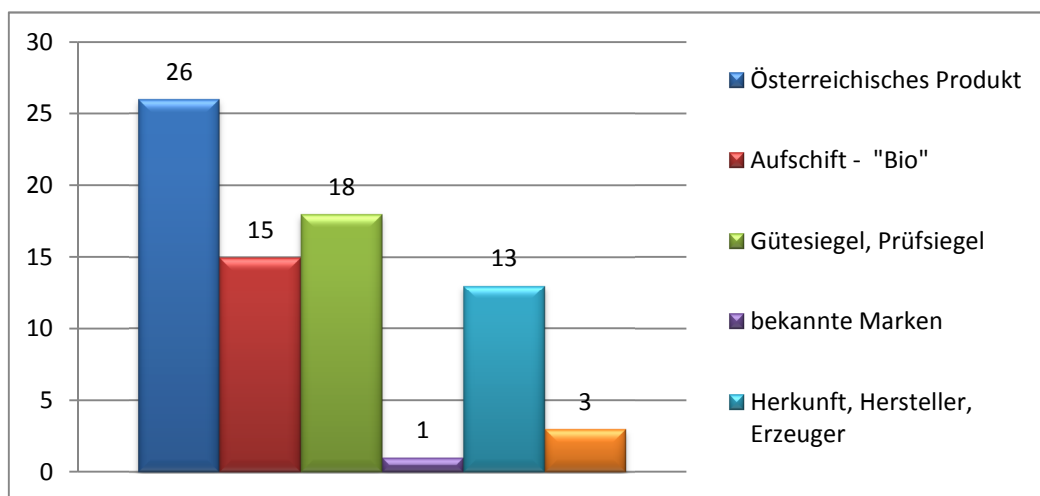


Tabelle 2: Gründe für Einkauf (n=30)

26 Schüler/-innen möchten österreichische Produkte nach Hause nehmen.

Das Güte- bzw. Prüfsiegel ist für 18 Lernende entscheidend, ob Waren gezielt gekauft werden oder auch nicht.

Die Aufschrift „Bio“ ist für 15 Schüler/-innen ein Argument, weswegen Lebensmittel im Einkaufswagen landen.

Herkunft, Hersteller und Erzeuger sind für 13 Lernende ein Kriterium beim konkreten Einkauf. Der Preis (drei Stimmen) und eine namhafte Marke (eine Stimme) hingegen spielen kaum eine Rolle.

Fazit: Daraus lässt sich eindeutig erkennen, dass vor allem die österreichische Herkunft der Produkte kaufentscheidend bei den Jugendlichen ist. Die Aufschrift „Bio“ spielt mit 15 Antworten eine mittelmäßige Rolle. Handlungsbedarf besteht bei jenen Schüler/-innen, die die Waren nach Herkunft, Hersteller oder Erzeuger auswählen. Diese Kriterien fallen nämlich mit nur 13 Stimmen recht dürftig aus. Es muss im Unterricht vermehrt darauf hingewiesen werden, besser auf die Herkunft, Herstellung sowie Erzeugung beim Beschaffen von Bio-Nahrungsmitteln zu achten.

3) Ich habe nun einige Behauptungen zu biologischen Nahrungsmitteln aufgestellt. Bitte kreuze jene an, bei denen du mir zustimmst. (Mehrfachnennungen sind möglich)

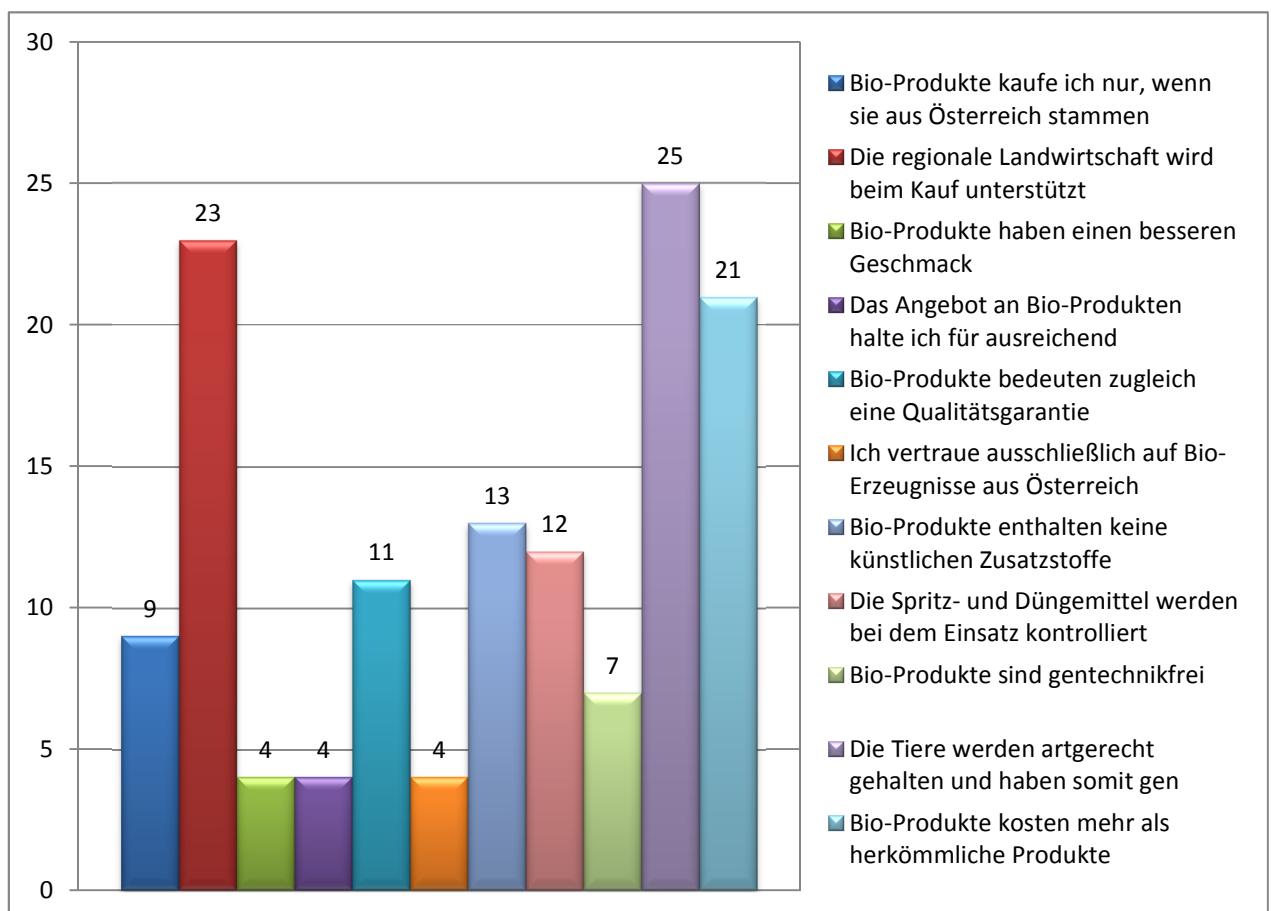


Tabelle 3: Behauptungen über Bio-Produkte (n=30)

25 Schüler/-innen nehmen an, dass in der biologischen Landwirtschaft die Tiere artgerecht gehalten werden.

23 nehmen an, dass durch den Kauf die regionale Landwirtschaft gefördert wird.

21 vermuten, dass keine künstlichen Zusatzstoffe in den Lebensmitteln enthalten sind.

13 erwarten, dass Bio-Produkte Qualität garantieren.

12 von den Befragten sind der Meinung, dass der Pestizid- sowie Fungizid-Einsatz bei der Herstellung kontrolliert wird.

Elf handeln beim Kauf aus patriotischen Gründen.

Fazit: Der Anteil jener Probanden, die der Meinung sind, dass Tiere artgerecht gehalten werden, welche auf Bio-Höfen gezüchtet werden, ist mit 25 Befürwortungen enorm hoch. Zwölf Lernende sind der Ansicht, dass Spritz- und Düngemittel kontrolliert werden. Dies ist relativ wenig. Dahingehend werde ich noch mehr Aufklärungsarbeit leisten. Nur vier Schüler/-innen vertreten den Standpunkt, dass bei der Herstellung von Bio-Lebensmittel keine gentechnischen Verfahren angewendet werden. Hier besteht noch Aufklärungsbedarf, denn gentechnische veränderte Lebensmittel sind in der Bio-Erzeugung absolut verboten.

4) Wo kaufst du Bio-Produkte ein? (Mehrfachnennungen sind möglich)

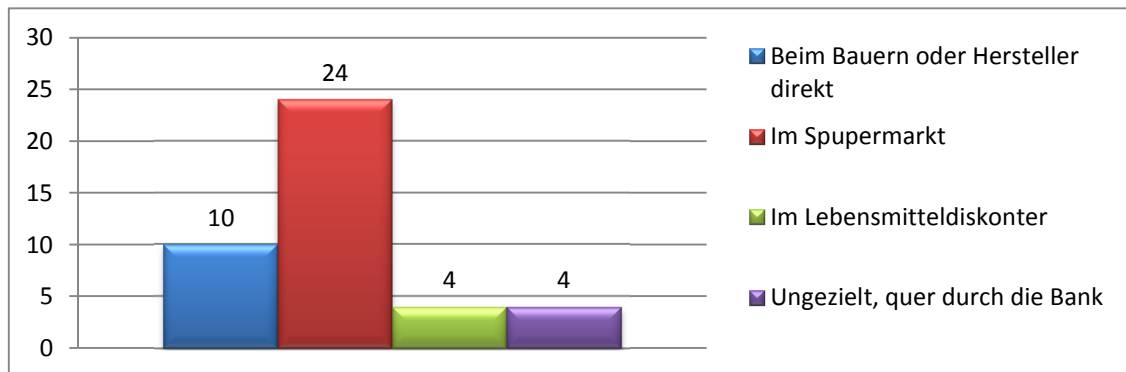


Tabelle 4: Örtlichkeit für den Bio-Einkauf (n=30)

10 entscheiden sich für den Einkauf beim Bauern.

24 wählen den Supermarkt.

4 kaufen im Lebensmitteldiskonter ein.

4 beschaffen sich ungezielt die Lebensmittel

Fazit: Die Schüler/-innen der Tourismusschulen Bludenz stammen aus ländlichen Gebieten. Der Werbeslogan „Kauf im Ort und fahr nicht fort“, sollte verstärkt in den Köpfen der Lernenden verankert werden. Über die Hälfte entscheidet sich für die einfache Variante, den Supermarkt, denn die Produktvielfalt ist in diesem Geschäftstyp am größten. Der Lebensmitteldiskonter spielt mit vier Antworten kaum eine Rolle. Vier der Befragten kaufen ihre Produkte ungezielt ein.

5) Welche Bio-Produkte kaufst du im Geschäft⁹? (Mehrfachwahl)

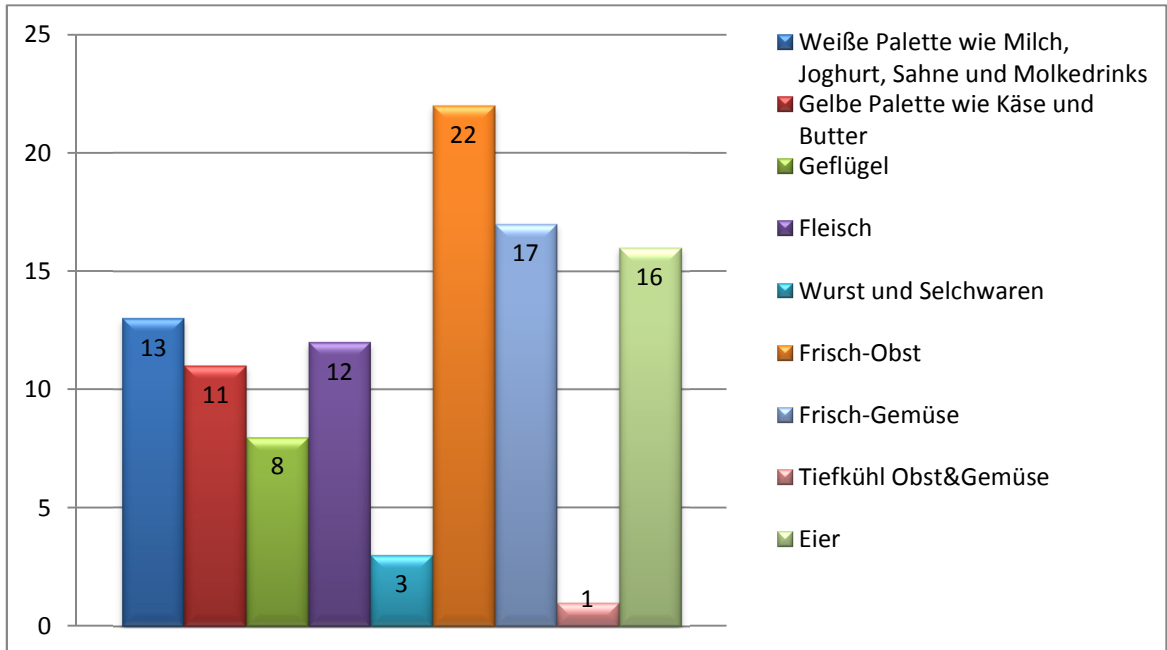


Tabelle 5: Gekaufte Bio-Lebensmittel (n=30)

13 kaufen Milch, Joghurt, Sahne ein.

11 entscheiden sich für Käse und Butter.

8 beschließen, sich Geflügel aus „biologischer Haltung“ anzuschaffen.

3 nehmen Wurst und Selchwaren in den Einkaufskorb.

22 kaufen Frisch-Obst von Bio-Herstellern ein.

17 Kaufentscheidungen fallen auf Frisch-Gemüse.

1 Schüler/in entscheidet sich für Tiefkühl-Obst und -Gemüse.

16 beschließen, Bio-Geflügel einzukaufen.

Fazit: Das Ergebnis dieser Umfrage ist sehr ausgewogen. Klassische Lebensmittel wie Milch, Joghurt, Obst, Gemüse sind die beliebtesten unserer

⁹ Dabei wurde bewusst ein Lebensmittelgeschäft herangezogen und nicht der Direkteinkauf beim Hersteller bzw. Bauern, um zu erforschen wie das Kaufverhalten der Schüler dabei ist.

Jugend. Geflügel befindet sich immerhin zu einem Viertel im Einkaufskorb. Wurst und Selchwaren kaufen wenige Schüler/-innen. Mit nur einer Stimme finden Tiefkühl-Obst und -Gemüse das geringste Interesse.

6) Findest du, dass der erhöhte Preis von Bio-Produkten gerechtfertigt ist?

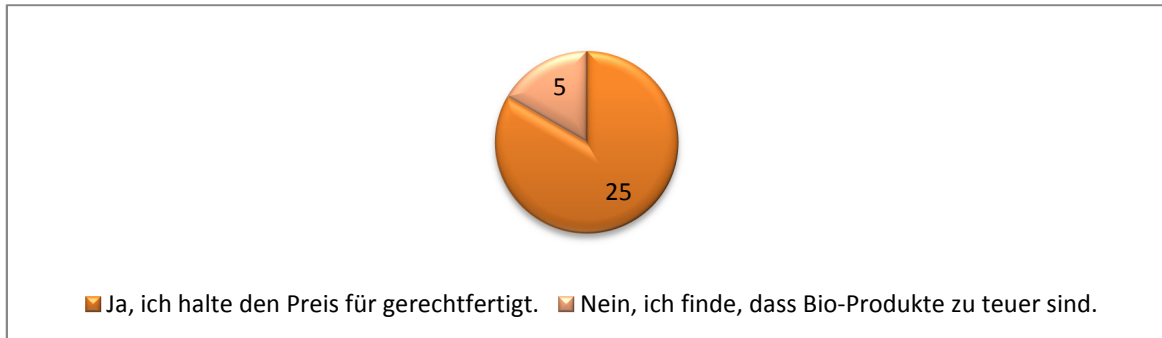


Tabelle 6: Preisniveau von Bio-Produkten (n=30)

17 Prozent sind der Meinung, dass Bio-Produkte überteuert verkauft werden.

83 Prozent finden das Preisniveau für gerechtfertigt.

Fazit: Dieses Ergebnis spricht für die Mündigkeit der Jugendlichen. Denn dass 25 Schüler/-innen bereits die Reife bzw. das Gefühl besitzen, dass die biologische Produktion mit viel mehr Einsatz und Kostenaufwand verbunden ist, spricht von guten Vorkenntnissen.

7) Wird genug mit Bio-Produkten an unserer Schule gekocht? (nur eine Antwortmöglichkeit)

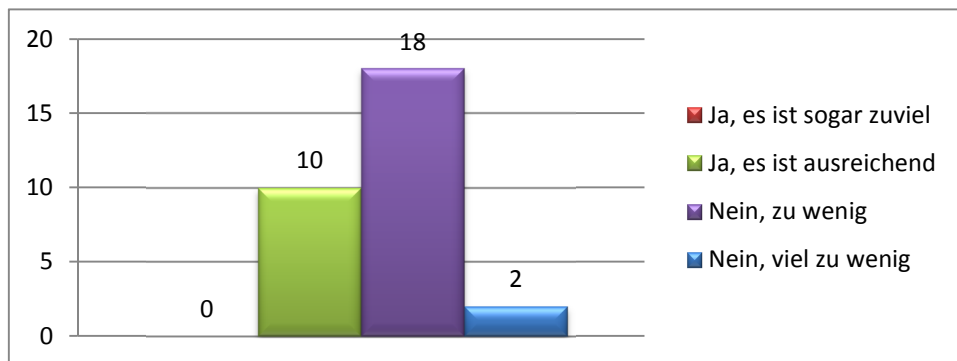


Tabelle 7: Angebot von Bio-Essen in der Schule(n=30)

Keiner der Schüler/-innen ist der Meinung, dass zu viel mit Bio-Produkten in der Schule gekocht wird.

Zehn meinen, es sei ausreichend.

18 behaupten, dass es zu wenig sei.

Zwei sind der Ansicht, es werde viel zu wenig mit Bio-Lebensmitteln gekocht.

Fazit: Zwei Drittel der Schüler/-innen sind der Meinung, dass zu wenig mit bio gekocht wird. Zehn der Befragten halten es für ausreichend. Lediglich zwei Schüler/-innen sind der Meinung, dass der Bio-Anteil viel zu gering sei. Und kein einziger Auszubildender gab an, dass er zu hoch sei.

An dieser Stelle sei erwähnt, dass der Projektnehmer in Zukunft verstärkt mit Bio-Produkten arbeiten wird, um dem Wunsch von der Schüler/-innen nachzukommen, dass mehr mit diesen Lebensmitteln gekocht werden sollte.

8) Wärscht du bereit, für die in der Schule verkochten Bio-Produkte mehr zu bezahlen? (Einfachwahl)

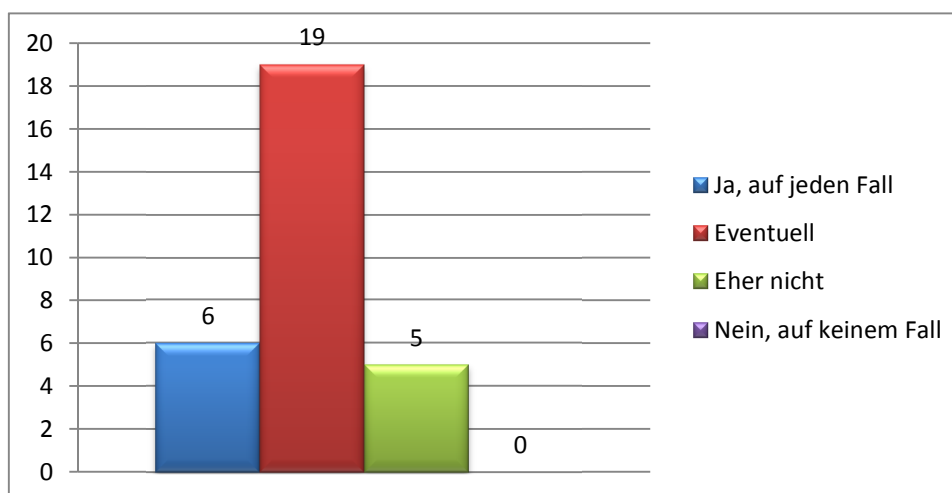


Tabelle 8: Bereitschaft, mehr Koch-Geld für Bio-Produkte auszugeben (n=30)

Sechs Lernende wären bereit für Bio-Produkte mehr zu bezahlen.

Zehn sind eventuell bereit, mehr Geld dafür auszugeben.

Fünf wären eher nicht damit einverstanden, das Kochgeld zu erhöhen.

Fazit: Geldangelegenheiten sind in der Schule mit besonderem Fingerspitzengefühl zu behandeln. Denn die Erziehungsberechtigten haben ohnehin bereits hohe finanzielle Ausgaben, was den laufenden Schulbetrieb betrifft - sei es die Anschaffung der Koch- und Servierkleidung, des Equipments wie die Messertasche oder die Bezahlung der Unterrichtsmittel.

Lediglich sechs Schüler/-innen wären auf jeden Fall damit einverstanden, wenn das Kochgeld erhöht werden würde. 19 würden sich möglicherweise dazu bereit erklären, mehr zu bezahlen. Fünf entschieden sich für „eher nicht“, kein einziger Auszubildender aber ist kategorisch dagegen. Mit Hilfe von Sponsoren könnte ein Weg gefunden werden, ohne die Erhöhung des Kochgeldes dem Wunsch der Lernenden nachzukommen.

9) Stell dir vor, du wärst nun an unserer Schule als Kochlehrerin bzw. Kochlehrer beschäftigt. Welche Maßnahmen würdest du treffen, um mehr regionale Produkte und gesunde Nahrungsmittel im Kochunterricht zu verarbeiten? (offene Frage)

Die Antworten wurden vom Projektnehmer „sinnhaft“ zusammengefasst (Dabei wurde zu jeder Idee seitens des Projektnehmers ein Kommentar abgegeben). Dabei sind folgende Maßnahmen für regionale und gesunde Nahrungsmittel - seitens der Schüler/-innen - schriftlich vorgeschlagen worden:

- **Elf Mal wurde vorgeschlagen,**
 - dass eine Kontaktaufnahme mit Bauern aus der Umgebung stattfinden sollte.

Dieser Vorschlag wurde bereits umgesetzt und es werden stetig mehr heimische Produzenten und Lieferanten, die unsere Schule beliefern.
- **Sieben Mal wurde vorgeschlagen,**
 - dass verstärkt saisonal gekocht werden könnte.

Dieser Wunsch wird mit diesem Projekt automatisch umgesetzt.
- **Zwei Mal wurde vorgeschlagen,**
 - dass den Schüler/-innen die Sinnhaftigkeit von regionalen Nahrungsmitteln besser erklärt werden müsste.

Eine äußerst wichtige Thematik, die der Projektnehmer nun in die Vorbereitungen des Kochunterrichts miteinplant.
- **Drei Mal wurde vorgeschlagen,**
 - dass Exkursionen zu regionalen Betrieben unternommen werden sollten.

Der Projektnehmer wird mit den Schüler/-innen einen Bio-Bauernhof besichtigen, auf dem Legehennen, Kälber, Braunvieh sowie Schweine großgezogen werden. Die Eier der Hühner fließen auf diesem Betrieb direkt in die Herstellung von Teigwaren ein.
- **Zwei Mal wurde vorgeschlagen,**

- dass eine genaue Herkunftsangabe in der Schulküche bei der Vorbesprechung gemacht werden müsste.

Es gibt in der Küche natürlich Produkte, auf denen keine Etiketten mehr vorzufinden sind. Vor allem beim Gemüse sind diese nicht vorhanden. Dabei muss bezüglich der Nachverfolgung über die Herkunft der Lieferschein herangezogen werden. Der Projektnehmer hat den Wirtschaftsleiter nun gebeten, zu den Lebensmitteln eine Kopie des Lieferscheines zu legen, damit eruiert werden kann, woher die Waren stammen.

➤ Zwei Mal wurde vorgeschlagen,

- die Schüler/-innen selbst entscheiden zu lassen, was gekocht wird.

Auch dieser Wunsch ging mit dem „Warenkorb“ in Erfüllung.

10) Ein Menü ist zu kochen, folgende Situation...

Deine Mutter bittet dich für deine Tante – bei deren Geburtstag am 16. April – ein viergängiges Menü zu kochen. Deine Mutter weist dich darauf hin, dass Tante Margret besonders viel Wert auf Saisonalität sowie Regionalität legt! Was würdest du kochen? Schreibe das Menü auf!

Bei dieser Evaluierung hat den Projektnehmer besonders überrascht, dass 21 Schüler/-innen in ihren Menü-Vorschlägen Spargel als Speise vorschlugen. Die Palette reichte von Spargel als Vorspeise, Spargel als Cremesuppe bis hin zum Hauptgericht.

Weniger begeistert war der Projektverantwortliche (in Bezug auf Saisonalität), dass elf Schüler/-innen frische Beeren als Dessert vorgeschlagen hatten. Zusätzlich fanden sich unter den Gedanken „Rhabarber“ als Nachtisch. Für heimischen Rhabarber ist die Erntezeit aber frühestens Mitte Mai.

Nach Abschluss dieses Projektes wird dieselbe Evaluierung wiederholt. Es darf mit Spannung erwartet werden, inwieweit sich die Vorschläge dann verändern werden.

Fazit: Alleine die Tatsache, dass 21 Lernende über die Saisonzeiten des Spargels Bescheid wissen, lassen vermutlich darauf schließen, dass dieses Gemüse bereits in den vorigen Unterrichtsjahren unterrichtet worden ist. Dass jedoch immerhin elf Projektteilnehmer/-innen bei der Auswahl der Desserts auf Beeren zurückgreifen, ist Anlass genug, sich damit auseinanderzusetzen, mit welchen saisonalen Früchten die Desserts ebenso kreativ bereichert werden können.

6.1.2 Gegenüberstellung der Evaluation 2010 und 2012

Wie bereits im Abschnitt „Status Quo“ erwähnt worden ist, wurde bereits vor zwei Schuljahren eine Befragung durchgeführt. Anfang Oktober wurde dann mit denselben Klassen, nämlich den jetzigen Klassen der 3 AHLT, der 3 BHF und der 3 BHLT dieselbe Befragung durchgeführt. Die Auswertung „Was die Schüler/-innen dazu bewegt, sich für biologische Nahrungsmittel“ zu entscheiden, hat zu folgenden Ergebnissen geführt.

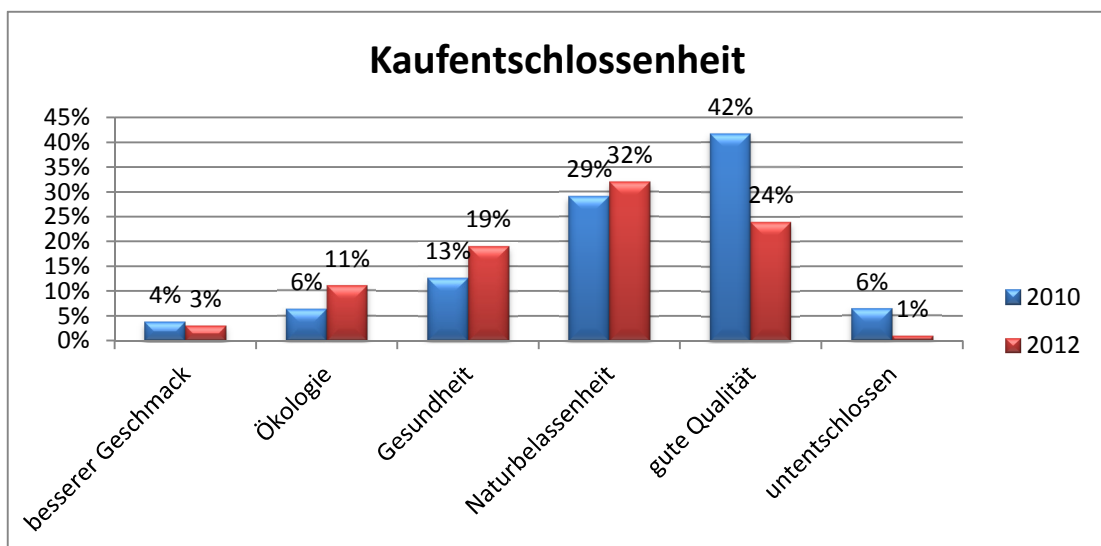


Tabelle 9: Vergleich der Kaufentschlossenheit 2010/2012 (n=79)

- **Besserer Geschmack**

Das neueste Ergebnis zeigt lediglich eine Abweichung von einem Prozent an.

- **Ökologie**

Eine Zunahme von fünf Prozent zeigt deutlich, dass die Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion den Schüler/-innen immer wichtiger wird.

- **Gesundheit**

Der gesundheitliche Aspekt hat immerhin um sechs Prozent zugelegt.

- **Naturbelassenheit**

Im Vergleich zum Jahre 2010 hat die aktuelle Befragung eine Abweichung von über drei Prozent ergeben.

- **Gute Qualität**

Griffen im Jahr 2010 noch 42 Prozent aufgrund der „guten Qualität“ zu Bio-Produkten, so sind es im Jahr 2012 nur noch 24 Prozent. Dies entspricht einer Abnahme von über 18 Prozent.

- **Unentschlossen**

Die „Unentschlossenen“ haben von sechs auf ein Prozent abgenommen. Dies könnte darauf schließen lassen, dass die Schülerinnen und Schüler in diesem Metier einiges an Erfahrungen gesammelt haben.

Fazit: Die Grafik zeigt recht deutlich, dass die beiden Gruppen eine sehr ähnliche Verteilung zeigen. Durch den Erfahrungszuwachs durch den Kochunterricht wurde den Lernenden vermittelt, dass Bio-Produkte eine kürzere Haltbarkeit besitzen, da diese mit weniger Pestiziden und Fungiziden behandelt werden.

Positiv hervorgehoben werden muss die Tatsache, dass die Zahl der Unentschlossenen sehr stark gesunken ist. Dies zeigt, dass es in der Ausbildung gelungen ist, die Bedeutung der „biologischen Lebensmittel“ zu betonen. In Bezug auf die Bedeutung der Qualität als wesentliches Kriterium

gesunder Lebensmittel sollten die Bemühungen zur Aufklärung verstärkt werden.

6.2 Ergebnisse zu Ziel 2

6.2.1 Evaluierungsergebnisse Saisonalität

Nachdem das IMST-Projekt den Schüler/-innen vom Projektnehmer mittels einer Powerpoint-Präsentation vorgestellt worden ist, wurde der gegenwärtige Wissensstand erhoben, welches die Erntezeiten von heimischen Obst- und Gemüsesorten anbelangt.

Ergebnisse – Obst

Obst	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Erdbeeren				2	14	29	19	9				
Zwetschken						1	15	25	19	2		
Äpfel				2	6	9	10	19	23	14		
Kirschen	1	1	3	4	10	13	11	9	5	1		
Marillen		1	1	1	5	19	20	9	6			

Tabelle 10: Ergebnisse/Erntezeiten Obst (n=30)

Die grünen und türkisen Markierungen zeigen die Saisonzeiten an, an denen das Obst in unseren Breitengraden reif zum Ernten ist.

Erdbeeren:

- Dieses Resultat verdeutlicht, dass die Jugendlichen eindeutig Bescheid wissen, wann diese Beeren bei uns geerntet werden können. Der Grund dafür könnte sein, dass nach einer mündlichen Evaluierung über 90 Prozent der Befragten Erdbeeren selber im Garten anbauen.

Zwetschken:

- Auch bei diesem Kernobst ist das Erkenntnisvermögen der Schüler/-innen über die Erntezeit ausgezeichnet.

Äpfel:

- Hier weicht das Ergebnis bereits deutlich von den tatsächlichen Erntezeiten ab. Bei genauerem Erkundigen, teilten die Schüler/-innen mit, dass durch das ganzjährige Angebot in den Lebensmittelgeschäften es schwer einzuschätzen sei, wann nun tatsächlich dieses Kernobst bei uns auf den Bäumen reif ist. „Denn es gäbe ja im April auch frische Äpfel aus der Steiermark in den Regalen“, so die Aussage eines Projektteilnehmers.

Kirschen:

- Identes Resultat wie bei der Erhebung bei den Äpfeln.

Marillen:

- Auch hier lagen die meisten Schüler/-innen daneben.

Ergebnisse – Gemüse

Gemüse	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Champignons			10	10	10	10	18	17	8	9		
Lauch	1	1	4	7	12	13	9	14	6	1		
Karotten			3	6	16	16	13	7	5			
Chinakohl	2	4	7	14	13	14	7	5	3	2		

Salatgurken			1	6	7	15	21	23	5			
Spinat		1	2	7	8	5	3	13	12	7	3	

Tabelle 11: Ergebnisse/Erntezeiten Gemüse (n=30)

Die türkisen sowie grünen Markierungen zeigen die Saisonzeiten an, an denen das Gemüse in unseren Breitengraden geerntet werden kann.

Champignons:

- Champignons werden bei uns über das ganze Jahr angeboten, da diese in sogenannten „Stollen“ wachsen. Diese Erkenntnis war den Schüler/-innen nicht bewusst.

Lauch:

- Lauch zählt zu jenem Wurzelgemüse, das in der Küche nicht wegzudenken ist. Deswegen auch der Glaube von einigen Lernenden, dass dieses Gemüse bereits im März erntereif ist. Tatsache jedoch ist, dass es einen sogenannten „Winterlauch“ gibt, der der Kälte trotzt und somit ohne weiteres in den Wintermonaten geerntet werden kann.

Karotten:

- Der Großteil der Schüler/-innen weiß, wann die Karotten bei uns frisch vom Garten auf den Ladentische oder Küche kommen.

Chinakohl:

- Auch hier sind die Projektteilnehmer/-innen bestens über die Erntezeit informiert.

Salatgurken:

- Lediglich eine Person war der Meinung, dass Salatgurken bereits im März frisch aus dem Garten stammen.

Spinat:

- Erstaunlich diese Bilanz. Zählt doch Spinat zu jenem Gemüse, welches eigentlich wenig Anklang bei den Jugendlichen findet. Dafür wissen sie Bescheid, wann der Spinat frisch vom Feld verarbeitet werden kann.

Resümee

Nach dem Beantworten der Fragebögen diskutierte der Projektteilnehmer mit den Schüler/-innen über das Ergebnis dieser Befragung. Besonders schwer erschien den Lernenden, dass die breite, ganzjährige Angebotspalette im Lebensmittelhandel, eine Zuordnung der Saisonaktualität kaum mehr zulässt. Der Hauptgrund läge daran, dass zu jeder Jahreszeit sämtliche Obst- und Gemüsesorten aus allen Herren Länder zum Verkauf angeboten werden.

Besonders überrascht hat mich das Ergebnis bei den Erdbeeren. Der Zusammenhang, dass 27 von 30 Schüler/-innen selber Erdbeeren in ihrem Garten oder im Garten von Verwandten anbauen, verdeutlicht nun klar, warum dieses Wissen so groß war. Überrascht war ich auch beim Ausgang des Ergebnisses, was den Spinat betrifft. Der Großteil wusste ja, wann die Erntezeit von diesem Gemüse ist.

Es verdeutlicht sich nun immer mehr, dass „positive“ (Erdbeeren im Garten) und aber auch „negative“ (Spinat mögen die Kinder eher weniger) Ereignisse, das Seinige tun, um sich Dinge nachhaltig merken zu können.

Das Bewusstmachen der „regionalen Saisonaktualität“ stimmte die Schüler/-innen bereits beim Start dieses Projektes auffallend positiv auf das kommende Schuljahr ein.

6.3 Endevaluierung

Um die Nachhaltigkeit auch graphisch zu festigen, wurde eine Endevaluierung durchgeführt. Dabei wurden die Kernpunkte des Projektes wie

- Kochen mit dem Warenkorb

- Vergleich von konventionellen und biologischen Lebensmitteln
- Kochen mit dem Warenkorb
- GreenDay

genauestens hinterfragt.

Die Bewusstseinsbildung, welches den gezielten Einkauf von Lebensmitteln angeht, wurde ebenso genauestens erfragt. Ein besonders wichtiger Punkt ist der Einkauf von saisonalen Lebensmitteln, der ebenfalls aufgelistet worden ist.

Ein weiteres Ziel, das Fördern der Kompetenzen ist ebenfalls interviewt worden.

Aus dem Blickwinkel des Schülers/der Schülerin, ob ein Projekt gelungen ist oder auch vielleicht nicht, lässt sich jene Tatsache messen, ob die Schüler/-innen es begrüßen würden, so ein Projekt zu wiederholen. Diese Bilanz ist ferner erfragt worden.

6.3.1 Abschlussevaluierung

1. Welcher Bereich vom IMST-Projekt hat dir am besten gefallen? (Mehrfachnennungen sind möglich)

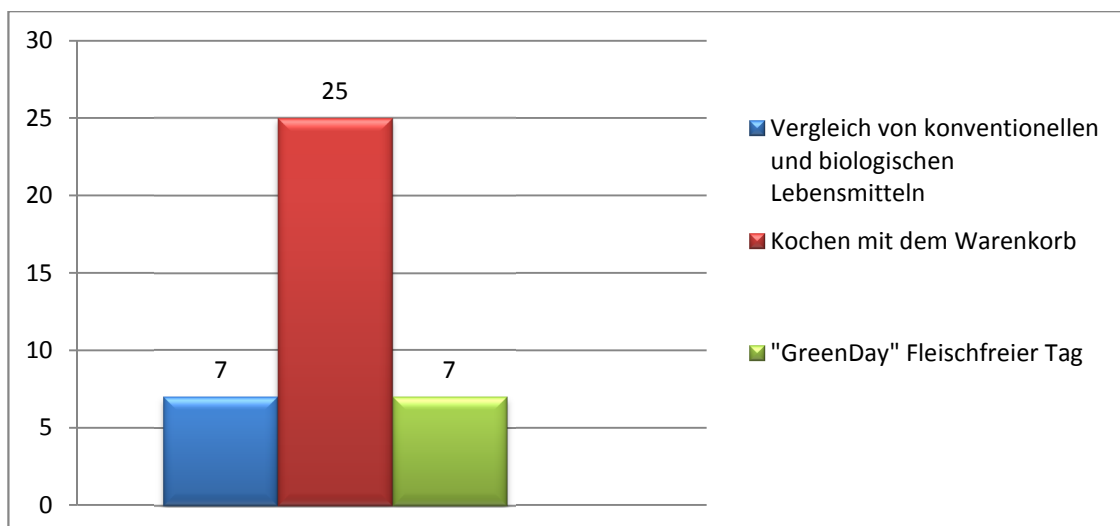


Tabelle 12: Gefallen von Einzelbereichen aus dem Projekt (n=30)

Jeweils sieben Lernende entschieden sich für den „Vergleich von konventionellen und biologischen Lebensmitteln“ und den „GreenDay“

25 Schüler/-innen wählten das „Kochen mit dem Warenkorb“

Fazit: Dieses Ergebnis lässt handfest erkennen, dass das „Kochen mit dem Warenkorb“ die Krönung für die Schüler/-innen war. Es wurde mit den zu Unterrichtenden vereinbart, dass diese Art zu kochen auch nach Beendigung des Projektes in der Klasse realisiert wird.

Verglichen mit dem „Warenkorb“ fiel die Begeisterung für den „GreenDay“ und die „Gegenüberstellung“ der Lebensmittel sehr gering aus. Dennoch werden das eine oder andere Mal Lebensmittel aus biologischer und konventioneller Produktion in der Küche verglichen, um eventuelle Unterschiede in geschmacklicher oder optischer Hinsicht, den Schüler/-innen zu verdeutlichen. Ebenso wird der fleischfreie Tag für mindestens ein bis zwei Mal pro Woche in der Betriebslehrküche beibehalten.

2. Kaufst du die Lebensmittel (regionale oder biologische Herkunft) im Vergleich zum Schulanfang nun bewusster ein?
(Einfachnennung)

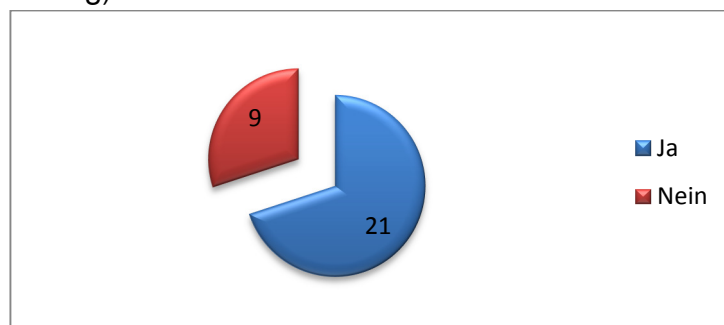


Tabelle 13: Kaufentschlossenheit von regionalen bzw. biologischen Lebensmitteln (n=30)

Neun Schüler/-innen haben das Kaufverhalten nicht geändert.

21 Lernende kaufen die Lebensmittel nun bewusster ein,

Fazit: Enorm wie sich das Kaufverhalten der Lernenden verändert hat. Prozentuell gemessen handelt es sich dabei exakt um 70 Prozent. Dies könnte mit dem bewussteren Vermitteln von regionalen oder biologischen Produkten im Kochunterricht zusammen hängen.

Von den neun Schüler/-innen, die die Verhaltensweise beim Einkauf nicht verändert haben, sind zwei darunter, bei denen sich ausschließlich die Eltern um die Besorgung von Lebensmitteln kümmern.

3. Vergleichst du dein Kaufverhalten mit dem Schulanfang, würdest du glauben, dass du nun mehr auf die Saisonalität der Lebensmittel achtest? (Einfachnennung)

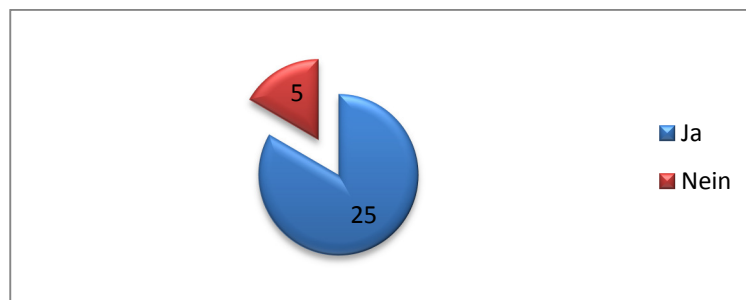


Tabelle 14: Einkaufsverhalten Saisonalität (n=30)

Fünf der Befragten achten nicht auf die Saisonalität

25 der Lernenden kaufen Lebensmittel mit mehr Bedacht auf Saisonbezogenheit.

Fazit: Mehr als achtzig Prozent der Schüler/-innen schenken ihr Augenmerk auf die Saisonalität bei der Besorgung von Lebensmittel. Der Zusammenhang mit dem bewussteren Umgang von den Produkten, könnte für diese Entscheidung eine bedeutende Rolle gespielt haben.

Fünf Auszubildende halten sich nicht nach dem saisonalen Obst- und Gemüsekalendar. Auch dieser geringe Anteil von weit unter zwanzig Prozent könnte Ursache dafür sein, dass das Einkaufen in das Aufgabengebiet der Eltern bzw. Erziehungsberechtigten liegt. Der Projektnehmer hat dahingehend Überlegungen angestellt, ob nicht auch einmal die Eltern zu einem Gespräch eingeladen werden könnten, um diese Thematik ein wenig genauer zu besprechen.

4. Welche Kompetenzen haben sich deiner Meinung nach seit Beginn des IMST-Projektes gesteigert? (Mehrfachnennungen sind möglich)

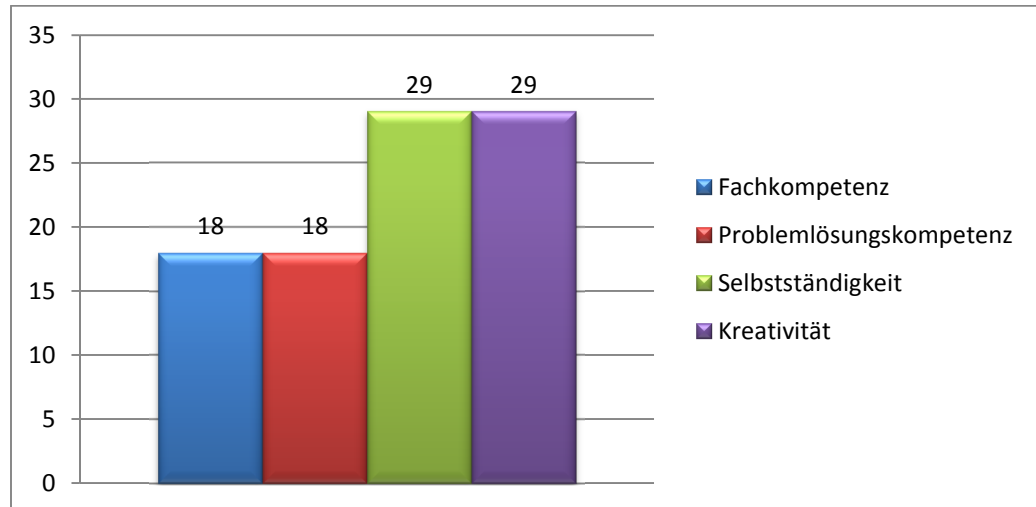


Tabelle 15: Kompetenzzuwachs Projekt (n=30)

18 Probanden erweiterten ihre Fach- sowie Problemlösungskompetenz

29 Schüler/-innen bauten ihre Selbstständigkeit und Kreativität aus

Fazit: Die Anzahl jener Lernenden, die einen Zuwachs an Fach- und Problemlösungskompetenz liegt bei exakt 60 Prozent. Dies könnte damit zusammenhängen, dass der Projektnehmer diese Klasse zuvor noch nie unterrichtet hatte. Hätte der Lehrende die Schüler/-innen in den ersten Jahren in Kochen unterrichtet, so wären die Schüler/-innen gezielt auf bestimmten fachlichen Qualifikationen hingeführt worden.

Das Erreichen der Hundertprozent Marke, was die Selbstständigkeit sowie Kreativität angeht spricht dafür, dass das Konzept voll aufgegangen ist. Dies setzte natürlich voraus, dass die Harmonie zwischen Lehrperson und Schüler bestes Einvernehmen herrscht.

5. Würdest du es begrüßen, wenn Lehrpersonen in Zukunft mehr solche Projekte an der Schule realisieren würden? (Einfachnennung)

30 von 30 Schüler/-innen wollen mehr innovative Projekte.

Fazit: Dieses Ergebnis spricht für sich. Die Idee von IMST, dass schülerzentriertes und kompetenzorientiertes Unterrichten den Wünschen aller Lernenden entspricht. Der Projektnehmer wird dieses Ergebnis dem Kollegium verlautbaren und damit versuchen, mehr Sympathisanten für solche Projekte zu finden.

Mit oder ohne IMST, der Lehrende wird diese Unterrichtsart, verbunden mit schülerzentriertem und kompetenzorientiertem Lehren, an den Tourismusschulen Bludenz gewiss fortsetzen.

6.3.2 Kooperation mit regionalen landwirtschaftlichen Betrieben

Der Projektnehmer nahm direkt Kontakt mit heimischen Produzenten aus der Landwirtschaft auf. So zählen nun Bauern aus der Umgebung (im Umkreisradius von ca. 20 Kilometer) zu den Lieferanten. Gemüse, Milchprodukte, Eier, Teigwaren sowie Fleisch werden nun an die Schule geliefert. Vor allem die Gegenüberstellung von Bio-Fleisch und konventionelles Fleisch brachte interessante Resultate mit sich. Die Problematik, dass beim Fleisch, welches direkt vom Bauernhof geliefert wird, nur bestimmte Teile wie Gulaschfleisch, Schulter etc. zur Verfügung stehen, hat sich als gering dargestellt, da die Schüler/-innen beim Kochen mit dem Warenkorb ohnehin kreativ und eigenständig aus den vorhandenen Waren die Gerichte zusammenstellten und kochten. Die schwierigere Aufgabe bei der Kooperation mit der heimischen Landwirtschaft hat sich gerade in den Wintermonaten herauskristallisiert, dass größere Mengen an Wintergemüse und Salate nicht so einfach zu beschaffen sind, da die Produktion der umliegende Betriebe nicht auf so eine große Menge vorbereitet sind. In solchen Härtefällen wurde auf den

„Haus und Hof“ Gemüselieferant zurückgegriffen, der dann biologische Lebensmittel liefern konnte. Diese stammten folglich nicht aus der Nähe, sondern aus anderen österreichischen Bundesländern.

7 DISKUSSION/INTERPRETATION

Die Ergebnisse wurden bei der Auswertung detailliert beschrieben.

Das Projekt wird auf jeden Fall mit anderen Klassen im kommenden Schuljahr fortgesetzt. Denn Saisonalität und Regionalität sollten stärker denn je in „Berufsbildenden Höheren Schulen“ behandelt werden.

In der Zwischenzeit habe ich mit Kolleg/-innen von der Landesberufsschule für Tourismusberufe in Lochau, Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe St. Josef in Feldkirch Kontakt aufgenommen, um über mein Projekt zu berichten und vor allem diese dazu zu bewegen, diese neue Art des Kochens anzuwenden bzw. über den Unterricht so zu schwärmen, damit dies auch in anderen Schulen in Zukunft vermittelt wird.

7.1 Ausblick

Das Projekt fand bei den Schüler/-innen, Eltern, Erziehungsberechtigten und beim Kollegium äußerst positiven Anklang. Dennoch gibt es auch, wie bei jeder Medaille, ebenso eine Kehrseite.

Der Projektnehmer hatte die Schüler/-innen zuvor noch nie unterrichtet. Durch das selbstständige Arbeiten in der Lehrküche fiel dem Lehrenden auf, dass der/die eine oder andere Schüler/-in noch Mängel in den Grundfertigkeiten des Kochens aufweist. Diese Fundamente wie Schneidetechniken oder Garmethoden, um nur wenige davon zu nennen, lehrt ein/e jeder Berufskolleg/-in nach den eigenen Prioritäten. So gibt es die verschiedensten Möglichkeiten fachlich korrekt eine Rindsuppe herzustellen, um dabei ein Beispiel darzulegen. In diesem Fall wäre es wünschenswert, nur jene Schüler/-innen mit solch einem Projekt zu betrauen, die zuvor im Unterricht vom Projektnehmer ausgebildet worden sind.

Eine weitere Kehrseite der Medaille ist die Tatsache, dass sich das Organisieren von größeren Mengen an regionalen Produkten nicht so einfach realisieren lässt, zumal die Essenszahl in der Betriebslehrküche die 200 Personen-Grenze knapp erreicht und es somit für die umliegenden Gemüsebauern – gerade in der Winterzeit – nicht möglich ist, den Bedarf an Karotten, Lauch oder Salaten zu decken. In der Lehrküche jedoch reicht die Gemüsemenge von den heimischen Produzenten aus, denn dort liegt die Essensanzahl bei knapp 30 Schüler/-innen.

Der Vergleich von biologischen und konventionellen Lebensmitteln wird auf jeden Fall auch in weiteren Klassen (vgl. **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**) durchgeführt. Desgleichen wird der „GreenDay“ in der Menüplanung für ein bis zwei Mal in der Woche miteinbezogen, um vorbildwirkend voranzugehen, was die Nachhaltigkeit in Sachen CO₂-Belastung betrifft.

7.2 Persönlicher Rückblick

Meine persönliche Bereicherung in der Erstellung der Bachelorarbeit sowie in der Realisierung des von der Institution „IMST“ geförderten Projektes besteht darin, dass ich nun die Fähigkeit besitze, mein jahrelang angeeignetes Fachwissen schülergerecht herunterbrechen zu können. Somit ergibt sich, dass die Schüler/-innen daraus einen großen Nutzen ziehen können. Das fortwährende Lesen und Forschen in didaktischen Fachbüchern, in berufsbezogenen einschlägigen Fachzeitschriften oder Kochbüchern ist unumgänglich, wenn man „mit der Zeit gehen will“.

Mit der Einführung von handlungs- und kompetenzorientierten Unterricht habe ich für frischen Wind und Elan bei uns in der Schule gesorgt. Die Wellen, die dieses Projekt schlug, waren enorm. Bei der IMST-Präsentation lud ich zahlreiche Medien wie den ORF, die Vorarlberger Nachrichten und den Bludener Anzeiger ein, um über IMST zu berichten. Ich erhielt zahlreiche Anrufe und Nachrichten aus dem Bekanntenkreis, die sich nach dem IMST-

Projekt und dessen Fortbestand erkundigten. Aber auch die Vorarlberger Wirtschaftskammer/Sparte Tourismus zeigte sich so wissbegierig, dass ich aufgrund der IMST-Präsentation eingeladen wurde, beim „Tourismuskonzept 2020“ in der Denkwerkstätte mitzuwirken.

Die Hauptdarsteller aber bleiben und sind die Schüler/-innen. Ohne die vielen positiven Feedbacks, zahlreichen aufbauenden Gespräche oder einfach nur glücklichen Gesichter der Lernenden wäre ein solches Vorhaben nicht durchzuführen. So zeigte während der IMST-Präsentation eine Schülerin im Namen ihrer Mitschüler/-innen auf, wie toll und wichtig sie dieses Projekt empfänden. Ferner ließ sich anhand von Dialogen mit den Lernenden feststellen, dass das Kochen mit dem Warenkorb eine gute Vorbereitung auf die bevorstehende Kochprüfung im kommenden Jahr sei, da die Schüler/-innen bei dieser praktischen Prüfungen die in diesem Projekt vermittelten Fähigkeiten wie Fachkompetenz, Problemlösungskompetenz, Eigenständigkeit sowie Kreativität unter Beweis stellen müssen. Gerade die Bewusstseinsbildung zur Regionalität und Saisonalität ist noch stärker zu forcieren als jemals zuvor. Ich bin davon überzeugt, dass die Nachhaltigkeit, was das Lernen der Auszubildenden betrifft, bei solchen Projekten erstaunlich hoch ist.

Das Schönste, was eine Lehrperson erreichen kann, ist, dass Schüler/-innen mit einem Lächeln in den Unterricht kommen und mit einem noch größeren Lächeln den Unterricht verlassen.

„Wer die Jugend hat, hat die Zukunft.“

Napoleon I. Bonaparte

8 LITERATURVERZEICHNIS

Literaturverzeichnis

20:15, O. S. (Regisseur). (2011). *Universum "Fünf Grad Plus"* [Kinofilm].

www.weltagrabericht. (2008). Abgerufen am 10. April 2012 von <http://www.weltagrabericht.de/themen-des-weltagraberichtes/wasser.html>

focus.de. (2. Dezember 2011). Abgerufen am 2. Dezember 2011 von www.focus.wissen.de:
http://www.focus.de/wissen/bildung/molekulargastronomie/wissenschaft_aid_25666.html

www.bioerleben.at. (2011). Abgerufen am 4. August 2011 von http://www.bioerleben.at/Bio_in_OEsterreich.35.0.html

www.gesundheit.gv.at. (2011). Abgerufen am 25. November 2011 von <https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/lebensmittelsicherheit.html>

footprint. (22. August 2012). Abgerufen am 25. August 2012 von <http://www.footprint.at/index.php?id=8042>

IMST. (2012). Abgerufen am 30. August 2012 von https://www.imst.ac.at/texte/index/bereich_id:2/seite_id:2

www.Novafeel - Ernährung. (2012). Abgerufen am 8. April. April 2012 von www.novafeel.de: <http://www.novafeel.de/ernaehrung/bulimie.htm>

Altrichter, H., & Posch, P. (2007). *Lehrerinnen und Lehrer erforschen ihren Unterricht (4. überarbeitete und erweiterte Auflage)*. Bad Heil-brunn: Klinkhardt.

Bronner, O. (2011). Portfolio. *Der Standard*, 138.

Drieschner, F. (22. März 2012). Kann Bio uns alle Satt machen? *Die Zeit*(N° 13), 39.

Grabolle, A., & Loitz, T. (2007). *PendosCO² - Zähler*. Radolfzell am Bodensee: Druckerei Uhl.

Hilbrand, T. (August 2012). *culinaric.jimdo.com*. Abgerufen am 6. Dezember 2012 von *culinaric*.

ANHANG

8.1 Protokoll/Kochen mit dem Warenkorb

<i>Menü</i>	
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>Schüler/-innen: _____ Klasse: _____ Datum: _____</p>	
<i>Name</i>	<i>Aufgabe</i>
	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><i>Folgendes ist besonders gut gelungen:</i></p>	<p><i>Da gäbe es noch Verbesserungsvorschläge:</i></p>

8.2 Protokoll/Vergleich von Nahrungsmitteln

Lebensmittel	Küche/Datum	Bezeichnung	Optik	Geschmack	Sonstiges
Biologisch/ Regional					
Konventionell					
Biologisch/ Regional					
Konventionell					

8.2.1 Bilder vom Vergleich Bio und Konventionell Schweinekarree



Abbildung 1: Bio-Fleisch



Abbildung 2: Schweinskarree/Konventionell



Abbildung 3: Beim Strudelteig ausziehen

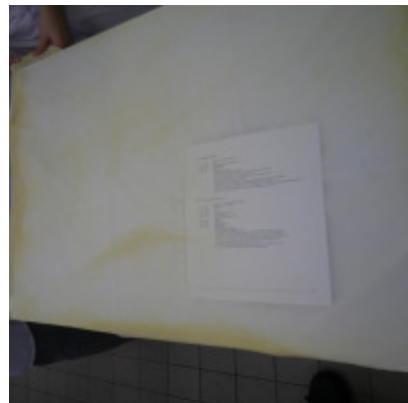


Abbildung 4: Stärke des Strudelteiges



Abbildung 5: Vorzeigen - Strudeln



Abbildung 6: Lisa & Veronica mit ihrem Apfelstrudel

8.3 Briefe/Feedback Elternteile

„Lieber Herr Hilbrand

einen guten Lehrer kann man gar nicht genug loben weil die so selten sind! :-)) Ich hoffe natürlich, dass dies ein Motivationsschub ist, wenn Ihnen der Aufwand, die Arbeit und vielleicht auch die Ignoranz von Leuten mal zu viel werden sollte. Leider sehen viele Leute, Eltern, Schüler und evtl. Kollegen oft nicht wie viel Aufwand und Herzblut in einem Projekt stecken.

Ich habe gesehen, dass Sie noch eine berufsbegleitende Ausbildung machen an der pädagogischen Hochschule, wenn Sie dafür evtl mal eine Elternmeinung über Ihren Unterricht, Unterricht und Schule allgemein etc. brauchen, bin ich gerne bereit, Auskunft zu geben.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Unterrichten,
freundliche Grüsse

Susanne Häller (die Mama von Franziska :-))“