

Regionale Lebensmittel: Nahrungsmittelproduktion – vom Anbau bis zum Verbrauch

Erstellen Sie auf Grundlage Ihrer Erkenntnisse, die Sie auf dem Hof gesammelt haben eine Präsentation. Berücksichtigen Sie dabei folgende Leitfragen aus den Fächern.

Die Präsentation muss eine Länge von mindestens 30 Minuten haben. Der Redeanteil eines jeden Schülers muss vorhanden und ausgeglichen sein. Die Präsentationen werden in der KW 44 (01.11.-05.11.) gehalten.

Wirtschaftslehre: Spannungsverhältnis von Ökologie und Ökonomie	Befragung der Landwirte zu folgenden Themenschwerpunkten: <ul style="list-style-type: none">• Betriebliche Kennzahlen (evtl. Recherche)• Bio oder Regional? Erkundigen Sie sich über die gängigen (Nachhaltigkeits-)Siegel. Welche Siegel werden von den Landwirten verwendet? Welche Vor- und Nachteile sehen die Landwirte in der Verwendung dieser Siegel?• Ökologie vs. Ökonomie, Gesetzliche Grundlagen und deren Auswirkungen auf die Landwirtschaft. Kritische Betrachtung der gesetzlichen Vorgaben.• Über welche Wege werden die Produkte vermarktet? Welche Vor- und Nachteile ergeben sich?
Biologie: Bewertung des Einsatzes von Düngemitteln zur Lebensmittelproduktion aus ökologischer Sicht	Befragung der Landwirte zu folgenden Themenschwerpunkten: Wie stehen Sie zur neuen Düngeverordnung? <ul style="list-style-type: none">• Düngen ja oder nein? Die EU-Kommission verklagt Deutschland wegen zu hoher Nitratwerte im Grundwasser. Diskutieren Sie den Einsatz von Düngemittel zur Lebensmittelproduktion.• Bestimmen Sie den Nitratgehalt verschiedener Proben (z.B. Obst, Gemüse, Bodenproben, Wasser). Recherchieren Sie die Nitrat-Grenzwerte für die untersuchten Proben und bewerten Sie Ihre Ergebnisse der Nitratbestimmung durch Abgleich mit den Grenzwerten.• Erläutern und bewerten Sie die Folgen des Einsatzes stickstoffhaltiger Düngemittel auf die Umwelt (Folgen für den Stickstoffkreislauf am Beispiel eines Ökosystems z.B. See.)
Ernährung: Lagerung, Verderb, Verwendung (Optional: Vergleich)	Befragung der Landwirte (und Beobachtungsauftrag) zu folgenden Themenschwerpunkten: <ul style="list-style-type: none">• Wie verläuft die Lagerung der spezifischen Lebensmittel bis zur Weiterverarbeitung?

	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Charge wird verworfen – Welche Ursachen spielen eine Rolle und welche Bedingungen müssen herrschen, um den Prozess zu optimieren? • Welche Lebensmittel stehen den Verbrauchern am Ende des Verarbeitungsprozesses zur Verfügung? • (optional: Vergleichen Sie die industrielle Herstellung mit der regionalen Herstellung - Welche Vor- und Nachteile ergeben sich?)
<p>Sport/Gesundheitsförderung Mit Belastungen umgehen lernen und Ausgleichschancen nutzen: Grundlagen der Fitness</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Welche körperlichen Voraussetzungen sind für die Arbeit in der Landwirtschaft/auf dem Hof erforderlich? Gibt es einseitige Belastungen – wenn ja, welcher Art? • Endprodukt: Erstelle einen individuellen Trainingsplan, bestehend aus je 3 Übungen zur Dehnung und Kräftigung der im Arbeitsalltag beanspruchten Muskulatur. Dieser soll helfen, muskuläre Dysbalancen zu vermeiden, bzw. auszugleichen.
<p>GLG Historischer Wandel im Primärsektor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “Von der Agrar- zur modernen Industrie-(Dienstleistungs-)gesellschaft - historischer Wandel im primären Sektor” • Inwieweit ist die Technisierung/Mechanisierung der Arbeitswelt in der Landwirtschaft zu beobachten? Chance oder Risiko für Mensch und Umwelt?
<p>Englisch: GMO food - The only way to defeat world hunger?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Theoretischer Input: Was unterscheidet genetisch veränderte Produkte von Bio-Produkten? Befragung der Landwirte zu folgenden Themenschwerpunkten: • Welche Vor- und Nachteile bietet der Anbau von Bio-Produkten/von genetisch veränderten Produkten? Was sind die jeweiligen Konsequenzen für die Umwelt? • Wie wird der Anbau von genetisch verändertem Saatgut von heimischen Landwirten gesehen?

1. Familie Ax in Schmallenberg – Milchkühe, Kartoffeln; Adresse: Am Stenn 4, 57392 Schmallenberg
2. Familie Droste, Almert – Legehennen und Ziegen; Adresse: Almert 1, 57392 Schmallenberg
3. Familie Belke, Milchkühe, Käserei; Adresse: Alte Handelsstraße 6, 57392 Schmallenberg

Gruppeneinteilung:

Familie Belke, Milchkühe, Käserei; Adresse: Alte Handelsstraße 6, 57392 Schmallenberg	Emily, Johanna, Jule, Mona, Claudia
Familie Droste, Almert – Legehennen und Ziegen; Adresse: Almert 1, 57392 Schmallenberg	Melisa, Marlene, Anita, Tom, Kim, Rio
Familie Ax in Schmallenberg – Milchkühe, Kartoffeln; Adresse: Am Stenn 4, 57392 Schmallenberg	Carla, Vladimir, Lukas, Marie, Elina, Marina, <u>Greta</u>