

- › **Projekttitel: SOHITAIN**
- › **FörderungsnehmerIn: Universität Innsbruck, Institut für Botanik**
- › **Zeitraum: 01.05.2013- 31.10.2014**

Die Welt auf dem Teller

Durch die stetig wachsende Weltbevölkerung wird auch die globale Landwirtschaft mit zusätzlichen Herausforderungen wie Wasserknappheit, Klimawandel und Ernteauffällen konfrontiert. SOHITAIN (Syrisch-dialekt. „Guten Appetit“) bringt WissenschaftlerInnen, LehrerInnen, Wirtschaftsbetreibende und SchülerInnen zusammen, um gemeinsam Nahrungsplanzen aus unterschiedlichsten Blickwinkeln zu beleuchten. Erforscht werden nicht nur Genetik und Nährstoffzusammensetzung der Pflanzen, sondern auch der verantwortungsvolle Umgang und das Konsumverhalten jedes einzelnen. Fragen wie „welche Pflanzen werden in den unterschiedlichen Familien- und Kulturkreisen gegessen?“ dienen als Einstieg, um auch Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund für Naturwissenschaften zu motivieren.



Die Konsortialpartner

Unternehmenspartner:

- ARCHE NOAH – Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung
- Mushroom Research Centre MRCA GmbH
- BIOBOX

Wissenschaftliche Partner:

- Institut für Botanik und Institut für Fachdidaktik der Universität Innsbruck

(vor-)schulische Bildungseinrichtungen:

- Kindergarten Mariahilf
- Volksschule Mariahilf
- Neue Mittelschule Hötting
- Gymnasium in der Au
- PORG Volders



Projektziele

- Kinder als ExpertInnen ihrer Kultur und ihres Handelns wahrnehmen und sie mit ihren Erfahrungen den Erkenntnisprozess mitgestalten lassen
- Mitwirkung an einer Ausstellung zum Thema Nahrungspflanzen und –pilze
- Entwicklung von Unterrichtsmaterialien und Unterrichtsprogrammen
- Das Interesse der teilnehmenden Kinder und Jugendlichen an Naturwissenschaften fördern

- Die Zusammenarbeit der Partnerinstitutionen in der Region stärken
- Das Lernen voneinander und miteinander über die Altersgrenzen hinweg fördern
- Gezielt Mädchen ansprechen und sie für Naturwissenschaften begeistern
- Das Projekt der Öffentlichkeit bekannt machen
- Aktiv Eltern einbinden



Was passiert im Projekt?

Das Thema „Die Welt auf dem Teller“ baut ganz gezielt auf persönlichen Erfahrungen der Kinder und Jugendlichen mit Nahrungspflanzen und –pilzen auf und ermöglicht eine Auseinandersetzung aus ganz unterschiedlichen Perspektiven. Die Biodiversität, Anbau und Verwendung, sowie moderne Aspekte der Pflanzenzucht und Gentechnologie werden behandelt. Die Kinder und Jugendlichen sollen erkennen, dass ihr individuelles Konsumverhalten Einfluss darauf nimmt, was wie angebaut wird und welchen Einfluss die Nahrungsproduktion auf unsere Umwelt hat.

Während sich die jüngeren Kinder mit dem Organismus Pflanze, seiner Gestalt, der Verwendung und mit einfachen Prinzipien der Selektion und Zucht auseinandersetzen, beschäftigen sich die SchülerInnen der höheren Schulstufen mit Themen wie Pflanzengenetik, ökologischen Aspekten der

Nahrungspflanzenproduktion und ethischen Aspekten der genetischen Veränderung von Organismen.

Die Unterrichts- und Erlebniseinheiten, die in der Schule, im Botanischen Garten und in den Partnerbetrieben stattfinden, sind nach Prinzipien des erfahrungsbasierten und forschungsorientierten Lernens gestaltet. Für die Kinder und Jugendlichen wird Raum geschaffen, neues Wissen mit allen Sinnen, durch „selber tun“ (Hands on) und „selber denken“ (Minds on) zu begreifen. Aufbauend auf dem bereits vorhandenen Wissen der SchülerInnen werden Experimente, Recherchen oder Diskussionen mit ExpertInnen durchgeführt, die dazu beitragen, Beweise für die eigenen Vorstellungen zu finden.

Von Projektbeginn an arbeiten FachexpertInnen und PädagogInnen eng zusammen und entwickeln gemeinsam Unterrichtsmaterial. Dadurch wird sowohl die inhaltliche als auch die didaktische Qualität der Unterrichtseinheiten sichergestellt.

Bei der Auswahl der universitären Einrichtungen wurde bewusst Wert darauf gelegt, dass Frauen in leitenden Positionen als direkte Kontaktpersonen mit den SchülerInnen interagieren. Dadurch werden insbesondere Mädchen ermutigt, sich für naturwissenschaftliche Berufe zu interessieren.

Lernen von- und miteinander findet auch im Rahmen der Mitgestaltung der Ausstellung statt. Die SchülerInnen erarbeiten gemeinsam mit den WissenschaftlerInnen die Thematik der Nahrungspflanzen und präsentieren ihre Ergebnisse im Rahmen der Sonderausstellung, die über 4 Monate im Botanischen Garten öffentlich zugänglich ist. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die einzelnen Teile so gestaltet, dass die Ausstellung auch an andere Gärten weitergegeben bzw. in anderen Unterrichtsprogrammen verwendet werden kann.

Zum Abschluss des Schuljahres wird ein öffentliches kulinarisches Gartenfest im Botanischen Garten organisiert. KöchInnen aus unterschiedlichen Kulturkreisen werden die Gäste mit traditionellen Speisen bewirten. Die SchülerInnen werden ihre Familien als ExpertInnen durch die Ausstellung begleiten.

Projektleitung SOHITAIN - Kontakt und Information für Kooperationszuschüsse:

Universität Innsbruck, Institut für Botanik

Dr. Suzanne Kapelari T 0512-507 51043

Mag. Sabine Sladky-Meraner, Mag. Caecilia Lechner-Pagitz (Projektmanagement)

T 0512-507 51074

E suzanne.kapelari@uibk.ac.at

Wenn auch Sie ein ähnliches Projekt umsetzen möchten, nutzen Sie das Angebot **Talente regional** aus dem Förderschwerpunkt **Talente** des Bundesministeriums für Verkehr, Innovation und Technologie (BMVIT).

www.ffg.at/talente-regional