Bildungsbausteine Regio Challenge Oldenburg 2022

Übersicht

Einführung: Regionalität – Was bedeutet das?	**2**
Gründe für mehr Regionalität im Einkaufswagen	**3**
Baustein A: Ein Supermarktbesuch	**4**
Baustein B: Erstellung einer Regionalfibel	**6**
Baustein C: Bedeutung von Regionalität	**8**
Baustein D: Ganzjährige Verfügbarkeit – ein Rollenspiel	**10**
Baustein E: Regional-Siegel unter der Lupe	**14**

Diese Bildungsbausteine bauen auf folgende Materialien auf und wurden angepasst:

http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b20.php
https://bildungsserver.berlin-brandenburg.de/fileadmin/bbb/themen/Verbraucherbildung/20171230_Reif_fuer_Regional_Publikation.pdf

Regionalität – Was bedeutet das?

Für den Begriff Regionalität gibt es keine übereinstimmende Definition. Im Gegensatz zu „Bio“ ist Regionalität kein gesetzlich geschützter Begriff.

Regionen können sich geographisch definieren, gleichzeitig aber auch historisch-kulturell oder politisch-administrativ. Hinzu kommen unterschiedliche Vorstellungen von Regionalität. Verbraucherbefragungen zeigen, dass zum Beispiel in kleinstrukturierten Regionen Süddeutschlands regionale Herkunft sehr viel kleinräumiger beschrieben wird als in Norddeutschland. Niedersächsische Verbraucher akzeptieren Produkte aus dem eigenen Bundesland als regional.

Die Verbraucherzentrale vertritt die Ansicht, dass es sich nur um regionale Produkte handelt, wenn diese in einer definierten Region produziert, verarbeitet, gehandelt und konsumiert werden. Dabei nehmen die Definitionen der Region ganz unterschiedliche Ausmaße an, diese liegen größenmäßig zwischen nationaler und lokaler Ebene, also zum Beispiel die gesamte Bundesrepublik, ein Bundesland, ein Natur- oder Landschaftsraum oder auch kleinere Räume mit kulturell-historischem Hintergrund

In der Werbung sind die Begriffe "regional" und "Region" oft wenig nachvollziehbar. Auch Bezeichnungen wie "von hier" oder "Heimat" sollen vermeintlich auf eine regionale Herkunft verweisen. Das kann z.B. "regionaler" Kaffee sein, da er in der Nähe geröstet wird. Die Kaffeebohnen kommen aber aus Übersee. Oder Möhren werden als Heimatprodukt bezeichnet, aber 500 Kilometer entfernt vom Supermarkt angebaut. Der bundesweite Marktcheck der Verbraucherzentralen zeigt, dass viele so beworbene Lebensmittel alles andere als regional sind, sondern teilweise erhebliche Entfernungen zurücklegen. Denn wie gesagt: Es gibt keine Regeln, zu wie viel Prozent ein Produkt aus der Region stammen muss, um als regional zu gelten, und wo die Grenzen von Regionalität liegen.

Für echte Regionalität im Einkaufswagen braucht es Transparenz. Wo wurde das Lebensmittel erzeugt? Was steckt alles in dem Lebensmittel? Wo wurde es verarbeitet? Wo wird es konsumiert? Im Supermarkt ist diese Transparenz eher schwierig zu erhalten, einfacher wird es beim Einkauf auf Wochenmärkten oder direkt beim Erzeuger auf dem Hof.

Quelle:
https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/kennzeichnung-und-inhaltsstoffe/regionale-lebensmittel-nicht-immer-aus-der-region-11403#:~:text=Der%20bundesweite%20Marktcheck%20der%20Verbraucherzentralen,auf%20Wochenm%C3%A4rkten%20und%20Verkaufsst%C3%A4nden%20nachfragen.

Gründe für mehr Regionalität im Einkaufswagen

1. Regionalität schafft Vertrauen

Wenn Produzenten näher am Verkaufsort sind, kann ihre Arbeitsweise besser kontrolliert werden als in fernen Ländern, Transparenz ist hier das Zauberwort. Es ist einfacher nachzuvollziehen, woher die Waren kommen und wie sie produziert wurden, sodass wir Konsument*innen den Produkten eher trauen können.

2. Regionale Wirtschaft wird gestärkt

Produkte, die in heimischen Betrieben hergestellt und verarbeitet wurden, und Lebensmittel, die von Landwirten aus der Region stammen, sichern Arbeits- und Ausbildungsplätze. Kooperationen zwischen Landwirten, Verarbeiter*innen, Händler*innen und uns Endverbraucher*innen tragen zur Stärkung der regionalen Wertschöpfungskette und zum nachhaltigen Nutzen aller Beteiligten bei.

3. Region verspricht Frische

Saisonales Obst und Gemüse aus der Region sind reich an lebensnotwendigen und gesundheitsfördernden Nährstoffen, wie Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen. Sie können in Ruhe reifen und kommen mit vollem Geschmack auf den Tisch des Verbrauchers. Vitaminverluste durch Transport und Lagerung werden durch den Kauf regionaler und saisonaler Produkte umgangen. Zudem kann Frische mit einem intensiveren Geschmack einhergehen.

4. Kurze Wege für mehr Klimaschutz

Durch den Kauf von Obst und Gemüse aus der Region lassen sich Emissionen sparen und somit das Klima schützen, da lange Transportwege vermieden werden. Damit aber zum Beispiel Äpfel aus der Region eine bessere Ökobilanz aufweisen als Äpfel aus Neuseeland, ist es wichtig, auf die Saison zu achten.
Regionale Äpfel im Frühjahr, die gekühlt gelagert werden, haben mitunter eine schlechtere Bilanz als Äpfel aus der weiten Welt – deshalb gilt: Regionalität muss immer mit Saisonalität einhergehen.

5. Für mehr Vielfalt auf dem Teller

Im Supermarkt können wir die immer in etwa gleichen Obst- und Gemüsesorten kaufen, die sich durch eine gute Transport- und Lagerfähigkeit hervorgetan haben. Dabei gibt es deutlich mehr Obst- und Gemüsesorten als die, die wir kennen. Allein über 10.000 unterschiedliche Tomatensorten sind weltweit bekannt. Der Erhalt der Sortenvielfalt ist einerseits wichtig, um unsere Ernährungssicherheit zu gewährleisten im Angesicht aktueller Herausforderungen wie dem Klimawandel und damit einhergehenden Überschwemmungen und Dürren. Durch die Unterstützung regionaler Bauern bleibt das Wissen über sogenannte alte Sorten erhalten. Andererseits bringt Sortenvielfalt und saisonaler Einkauf mehr Abwechslung und Freude auf den Teller und kann zum Ausprobieren neuer Rezepte inspirieren.

Baustein A: Ein Supermarktbesuch

Zielgruppe:	Klasse 6-10
Lernziele:	Die Lernenden entwickeln ein Bewusstsein dafür, wie viele Lebensmittel ganzjährig verfügbar sind, obwohl sie eigentlich in ihrer Region nicht wachsen
Inhalt:	Entkoppelung der Verfügbarkeit von Obst und Gemüse von den Jahreszeiten
Material:	Saisonkalender, Stifte, möglicherweise Kleber und Schere für Gestaltung des Saisonkalenders, Internetzugang
Leitfrage:	Wo kommt das Obst und Gemüse her, das man im Supermarkt kaufen kann?

Ablauf:

Die Schüler*innen gehen in den Supermarkt und notieren sich

- welche Sorten an Obst und Gemüse es dort gibt und
- wo das Obst und Gemüse herkommt.

Anschließend verarbeiten die Schüler*innen ihre gewonnenen Informationen, in dem sie einen Saisonkalender selbst ausfüllen

- Nach Anbauland der Obst-/Gemüsesorte
- Nach Verfügbarkeit

Dafür werden gemeinsam die Saisonzeiten recherchiert. Am Ende werden die Informationen im Klassenverbund gesammelt und diskutiert,

- welche Sorten in Deutschland natürlicherweise wachsen,
- wann diese in Deutschland Saison haben,
- aus welchen Ländern Obst und Gemüse importiert werden,
- wann exotische Obst-/Gemüsesorten in ihrem Herkunftsland Saison haben
- über Vor- und Nachteile ganzjähriger Verfügbarkeit von Obst und Gemüse

Anmerkungen:
Falls ein Besuch im Supermarkt nicht möglich ist, kann die Lehrkraft auch einen Korb mit verschiedenen, derzeit verfügbaren Obst- und Gemüsesorten aus dem Supermarkt mitbringen und das Thema auf diese Weise erarbeitet werden.

Mehrere Saisonkalender zu folgenden Themen:

- Regionales Gemüse
- Regionales Obst
- Internationales Gemüse
- Internationales Obst

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez

<u>Aufgaben:</u>

1. Recherchiere die Saisonzeiten des Obst- und Gemüses, welches du im Supermarkt entdeckt hast.

2. Fülle jeweils einen Saisonkalender mit den Obst- und Gemüsesorten aus dem Supermarkt aus, unterscheide dabei zwischen regionalen (in (unter anderem) Deutschland angebauten) und internationalen Obst- und Gemüsesorten. Bei den regionalen Lebensmitteln können zusätzliche Importe dieser Obst- und Gemüsesorten mit einer anderen Farbe eingetragen werden, um regional und international zu unterscheiden.

2. Um die Nebensaisons oder Lagerware von Obst- und Gemüsesorten zu kennzeichnen, die (unter anderem) in Deutschland angebaut werden, kannst du diese Felder nur zur Hälfte ausmalen, um sie von den Hauptsaison-Monaten zu unterscheiden. Diese Kennzeichnung kannst du auch bei den Obst- und Gemüsesorten benutzen, die nur importiert werden, um zwischen europäischen und Übersee-Importen zu unterscheiden.

3. Schau dir deine Ergebnisse an und vergleiche die recherchierten Saisonzeiten mit der Verfügbarkeit im Supermarkt – Welche Vor- und Nachteile fallen dir für eine ganzjährige Verfügbarkeit von Obst und Gemüse ein?

Baustein B: Erstellung einer Regionalfibel

Zielgruppe: Klasse 6-10
Lernziele: Die Lernenden lernen spannende und wichtige Informationen über Obst- und Gemüsesorten aus unserer Region kennen und lernen es zu recherchieren.

Inhalt: Entwicklung eines Nachschlagewerks mit Informationen zu einzelnen Obst- und Gemüsesorten sowie Rezepten
Dauer: 90 Min.
Material: Steckbrief, Informationsmaterial, Saisonkalender, Computer

Hinweis:
Die Entwicklung einer Regionalfibel ist sinnvoll, da ein einfacher Saisonkalender viele wichtige Informationen nicht enthält.

Ablauf:

- Nach einer kurzen Einführung werden die Schüler*innen jeweils in Zweier- oder Dreiergruppen aufgeteilt
- Diesen Schülergruppen wird jeweils eine Gemüse- und/oder Obstsorte zugeteilt, die in der Region wächst.
- Nach der Einteilung erhalten die Schülerkleingruppen Informationsmaterial und/oder die Zeit, selbst wichtige Infos rund um ihr Obst oder Gemüse im Internet zu recherchieren und den Steckbrief auszufüllen (Der hier vorgelegte Steckbrief ist nur eine Vorlage und kann nach Belieben geändert werden)
- Nach der Recherchephase und dem Ausfüllen des Steckbriefs tragen die Kleingruppen ihre Ergebnisse vor und die Steckbriefe sowie Rezepte werden passend zur Saison eingeordnet, sodass eine Regionalfibel entsteht.
- Option: Falls genug Zeit da ist, kann auch über das Layout gesprochen werden. Außerdem können Ideen gesammelt werden, wo und wie die Regionalfibel möglichst vielen Schüler*innen/ Menschen zur Verfügung gestellt werden kann.

Steckbrief

Gemüse-/Obstsorte: _____

Foto

Obst oder Gemüse?

☐ Obst ☐ Gemüse

Zu welcher Gruppe gehört die Obst-/Gemüsesorte?

☐ Kernobst
☐ Steinobst
☐ Beerenobst
☐ Südfrüchte
☐ Schalenobst

☐ Kohlgemüse
☐ Wurzelgemüse
☐ Blattgemüse
☐ Fruchtgemüse
☐ Hülsenfrüchte
☐ Zwiebelgemüse
☐ Stängelgemüse
☐ Sonstiges Gemüse

Größe: _____

Form: _____

Geschmack: _____

Herkunft: _____

Saison: _____

Informationen zu Lagerung, Verarbeitung und zur Zubereitung. Gibt es Besonderheiten, die der Verbraucher beachten sollte? Könnt ihr Empfehlungen geben?

_____

_____

_____

_____

_____

Findet mindestens drei Rezeptvorschläge!

Baustein C: Bedeutung von Regionalität

Zielgruppe: Klasse 6-10
Lernziele: Die Lernenden identifizieren unterschiedliche Kriterien beim Einkauf regionaler Lebensmittel
Inhalt: Entwicklung eines Fragebogens sowie Durchführung einer Umfrage
Material: Moderationskarten, Filzstifte, Computer

Ablauf:

- Die Schüler*innen erhalten den Auftrag, sich paarweise Gedanken zu machen: Welche Gründe gibt es für sie, heimische Produkte zu kaufen? Was assoziieren sie mit regionalen Produkten? Wie kann man Region in Bezug auf Lebensmittel verstehen?
- Die Ideen der Schüler*innen werden auf Moderationskarten festgehalten und anschließend in der Klasse vorgetragen und diskutiert. Eine Mind-Map mit den Gedanken wird an der Tafel erstellt.
- Auf Grundlage der Mind-Map entwickeln die Schüler*innen einen Fragebogen. Die Umfrage kann vor dem nächstgelegenen Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt durchgeführt werden. Es ist auch denkbar, dass die Schüler*innen die Daten durch eine Befragung im privaten Umfeld generieren.
- Wichtig ist eine Einführung in die Entwicklung von Fragebögen. Verschiedene Fragetypen müssen erklärt werden (offene, halboffene und geschlossene Fragen) und es muss darauf hingewiesen werden, dass eine klare und neutrale Formulierung der Fragen wichtig ist.
- Die Auswertung der Fragbögen kann mithilfe von Excel erfolgen. Es gibt auch Online-Tools, die die Erstellung von Online-Fragebögen und die Auswertung erleichtern.
- Die Interpretation der Datenerhebung erfolgt in Kleingruppen. Anschließend werden die Ergebnisse in der Klasse präsentiert und diskutiert.

Beispiel Fragebogen

1. Was ist für Sie eine Region?

- ☐ gesamte Bundesrepublik
- ☐ Flächenangabe, wie Nord-, Süd-, West- oder Ostdeutschland
- ☐ ein Bundesland
- ☐ ein Natur- oder Landschaftsraum (Spreewald, Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin)
- ☐ ein Landkreis (Havelland, Potsdam Mittelmark)
- ☐ mein unmittelbares Umfeld
- ☐ bis 5-20 km
- ☐ bis 21-50 km
- ☐ bis 50-100 km
- ☐ kann ich nicht beantworten
- ☐ eine andere Definition, wie …….

2. Welcher Anteil der Zutaten sollte bei regionalen Lebensmitteln aus der Region stammen? (Zusammengesetzte Lebensmittel)

- ☐ teilweise
- ☐ über 50 %
- ☐ ausschließlich

3. Sollte die Produktion der Lebensmittel in der Region erfolgen?

- ☐ Teilweise
- ☐ über 50 %
- ☐ ausschließlich

4. Sollten die Lebensmittel in der Region verkauft werden?

- ☐ Teilweise
- ☐ über 50 %
- ☐ ausschließlich

5. Welche Gründe gibt es für den Kauf regionaler Lebensmittel?

- ☐ kurze Transportwege
- ☐ Sicherung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen
- ☐ Stärkung der regionalen Wirtschaft
- ☐ ein Natur- oder Landschaftsraum (Spreewald, Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin)
- ☐ sonstige, wie …….

6. Welche Vorteile hat der Einkauf regionaler Lebensmittel?

- ☐ Frische
- ☐ weniger Konservierungsstoffe
- ☐ gesünder
- ☐ schonen die Umwelt
- ☐ sonstige, wie ……..

Baustein D: Ganzjährige Verfügbarkeit – ein Rollenspiel

Zielgruppe: Klasse 7-10
Lernziele: Die Lernenden setzen sich kritisch mit der ganzjährigen Verfügbarkeit im Supermarkt auseinander
Inhalt: Die Lernenden nehmen verschiedene Rollen ein und diskutieren gemeinsam über Gründe für den Kauf regional oder global produzierter Lebensmittel.
Dauer: 45 Min.
Material: Rollenkarten

Ablauf:

5 Min.: Einstieg und Erklärung des Vorgehens
15 Min.: Gruppenarbeit, in der die unterschiedlichen Rollen mit ihren jeweiligen Argumenten erarbeitet werden
15 Min.: Rollenspiel im Sinne einer „Podiumsdiskussion“
10 Min.: Gemeinsame Diskussion mit der gesamten Klasse und Ergebnissicherung an der Tafel

Hinweis: Die Lehrkraft moderiert die Podiumsdiskussion. Pro Gruppe, die jeweils eine Rolle vorbereitet hat, nimmt ein*e Schüler*in an der Podiumsdiskussion teil.
Die Lehrkraft stellt verschiedene Fragen und provoziert eine Diskussion zu Vor- und Nachteilen der ganzjährigen Verfügbarkeit von Lebensmitteln. Am Ende sollte die ganze Klasse eingebunden und die Ergebnisse auf der Tafel/ dem Whiteboard festgehalten werden.

Mögliche Fragen:

1. Welche Auswirkungen hat die ganzjährige Verfügbarkeit…

- für die Menschen in anderen Ländern?
- für unser Klima? (Transport, Lagerung, etc.)
- für unser Verständnis der natürlichen Kreisläufe?
- für die Produktqualität? (Lagerverluste, etc.)
- für unsere Wertschätzung für Lebensmittel?

Option: Zur Einbindung der gesamten Klasse kann die Methode „Fishbowl“ angewendet werden:

Bei der Fishbowl-Methode diskutiert eine kleine Gruppe von Teilnehmern im Innenkreis (im „Goldfisch-Glas“) das Thema, während die übrigen Teilnehmer in einem Außenkreis die Diskussion beobachten. Möchte ein Teilnehmer aus dem Außenkreis zur Diskussion beitragen, darf dieser ein Mitglied des Innenkreises „abklopfen“. Dieses darf dann noch seinen Satz fertig sprechen und macht dann seinen Platz für den Teilnehmer aus dem Außenkreis frei.

2. Was für Vorteile hat es, auf Saisonalität zu achten?

- Bessere Qualität: mehr Nährstoffe, besserer Geschmack (auch wenn es sich um importierte Ware handelt)
- Keine Lagerung nötig (kostet Energie, Nährstoffe, Freilandanbau möglich)
- Spart Transportwege (oft verbunden mit Regionalität)
- Stärkt die regionale Wirtschaft

3. Was wären Lösungsmöglichkeiten, um lokale Bauern/Bäuerinnen zu unterstützen?

<u>Rahmen in dem das Rollenspiel stattfindet:</u>

- Option A: Podiumsdiskussion, in der das Thema Nachhaltigkeit in der Ernährung thematisiert wird
  - Was kann jeder einzelne durch sein Einkaufsverhalten dazu beitragen, eine bessere Klimabilanz im Bereich Ernährung zu erreichen?
- Option B: Podiumsdiskussion in einer Stadt, in welcher der Neubau eines Supermarktes diskutiert wird
  - Geleitet wird die Diskussion vom Bürgermeister der Stadt
  - Die Diskussion kam auf, da einige Bürger dafür plädierten, beim Errichten eines neuen Supermarktes Bedingungen an das Warenangebot zu knüpfen, um möglichst Klima-freundliche Waren anzubieten, besonders im Bereich von frisch angebotenem Obst und Gemüse

Rollenkarten:

Lokaler Bauer/Lokale Bäuerin

Auf meinem Hof baue ich Gemüsesorten an, die ohne viel Aufwand in unserer Region gut wachsen und hier schon angebaut wurden, als meine Großeltern den Hof betrieben.
Viele Menschen kennen allerdings viele der Sorten nicht mehr und wissen nicht, wie man sie verarbeiten könnte. Also kaufen sie diese auch nicht.
Um mein Gemüse zu verkaufen, besuche ich hauptsächlich Wochenmärkte hier in der Region. Einige Menschen nehmen auch unser Angebot einer Gemüsekiste wahr.
Mit den Preisen, die den Kunden im Supermarkt angeboten werden, kann ich nicht mithalten. Daran, dass Gemüse von Übersee teilweise billiger ist, als meine regional produzierten Produkte, sieht man, dass mit unserem Preissystem heutzutage etwas nicht stimmt.

Kunde/Kundin

Ich versuche wirklich alles richtig zu machen, mich gesund zu ernähren und niemandem mit meinem Essen zu schaden, aber einfach gemacht wird es mir nicht. Woher soll ich denn wissen, welche Lebensmittel gut und nachhaltig sind? Im Alltag komme ich einfach nicht dazu, mich mit dem Thema auseinanderzusetzen und all die Siegel kennenzulernen, die es heutzutage gibt.
Außerdem sollten Lebensmittel nicht zu teuer sein, jeder sollte sich gute Lebensmittel leisten können.
Mir fehlt auch einfach die Zeit, um auf den Wochenmarkt zu gehen, um regionale Produkte einzukaufen. Ich kaufe also im Supermarkt ein, nur ist es schwierig, hier regionale Produkte zu erhalten.
Die meisten Produkte im Supermarkt sind importiert, auch wenn dieselben Sachen zu der Zeit auch regional verfügbar sind. Und dann sind die importierten Lebensmittel häufig auch noch günstiger als die von hier. Warum sollte ich also mehr bezahlen?
Viele der regionalen Produkte kenne ich auch gar nicht und wüsste sowieso nicht, was ich damit kochen kann.

Großhändler

Die Nachfrage regelt das Angebot- ich biete also das an, was Kunden verlangen. Wenn also exotische Früchte im Supermarkt gefragt sind, die bei uns nicht wachsen, dann liefere ich diese auch. Ich entscheide nicht, was die Menschen wollen und kann das auch nicht beeinflussen.
Außerdem lässt sich mit importierter Ware häufig mehr Geld verdienen als mit regionalen Produkten. Und ich muss schließlich auch schauen, wo ich bleibe.

Supermarktbesitzer

Ich finde Nachhaltigkeit super wichtig und hätte auch Interesse daran, mehr regionale Produkte zu verkaufen. Nur geht es auch hier um den Preis. Meine Kunden sind nicht bereit oder können nicht mehr bezahlen, also biete ich die Ware aus Übersee an, die einfach günstiger ist. Und ich als Supermarktbesitzer muss auch schauen, dass ich etwas verdiene. Ich kann also wenig dazu beitragen, dass wir alle mehr Lebensmittel aus der Region kaufen. Dafür müsste sich das ganze System ändern, aber wie sollte das machbar sein?

Aktivist für Umwelt- und Klimaschutz

Aus Sicht des Umwelt – und des Klimaschutzes wäre es sehr wichtig, dass wir mehr Lebensmittel aus der Region essen und nicht zum Beispiel Äpfel aus Neuseeland importieren. Kürzere Transportwege sparen CO2 – allerdings muss Regionalität immer auch mit Saisonalität zusammen gedacht werden. Wir können nicht alle Gemüse- und Obstsorten das ganze Jahr über konsumieren – auch wenn das bedeutet, dass wir im Winter weniger Auswahl haben! Das wird vielen nicht gefallen, aber ein Apfel im Winter oder Frühling zum Beispiel ist nicht unbedingt besser fürs Klima als ein Apfel aus Neuseeland, denn durch die gekühlte Lagerung entstehen auch Emissionen. Supermärkte sollten ihr Angebot anpassen und zum Beispiel nicht mehr Erdbeeren im Winter anbieten, denn wir sind leider viel zu sehr daran gewöhnt, dass es immer alles gibt- das muss sich ändern! Auch wenn ich zugeben muss, dass es auch mir schwer fallen würde, im Winter auf viele Gemüse- und Obstsorten zu verzichte…

Baustein E: Regional-Siegel unter der Lupe

Zielgruppe:	Klasse 6-10
Lernziele:	Die Lernenden setzen sich kritisch mit der Definition von Regionalität und Regional-Siegeln auseinander
Inhalt:	Die Lernenden recherchieren die Bedeutung unterschiedlicher Regional-Siegel und diskutieren ihr Verständnis von Regionalität.
Dauer:	90 Min.
Material:	Werbeprospekte von Supermärkten, Computer zur Internetrecherche

Ablauf:

- Die Schüler*innen sind aufgefordert, sich im eigenen Kühlschrank oder im Supermarkt oder in Werbeprospekten von Supermärkten auf die Suche nach regionalen Lebensmitteln zu begeben. Davor sollte besprochen werden, dass es nicht Ziel ist »das regionalste Produkt« zu finden. Sondern anhand von Marken, Siegeln und Produktbezeichnungen, Lebensmittel auszuwählen, die dem Verbraucher versprechen, heimische Produkte gekauft zu haben.
- Nach dem »Aufspüren« der Produkte sind die Schüler*innen jetzt aufgefordert im Internet auf den Seiten der Lebensmittelhersteller und auf Seiten zu Regionalsiegeln nach der Herkunft und der Zusammensetzung der einzelnen Produkte zu recherchieren. Sie decken auf, welche Kriterien erfüllt werden müssen, um Siegel nutzen zu können. Gegebenenfalls entlarven sie Werbeelemente mit denen Regionalität durch Hersteller und Supermärkte suggeriert wird.
- Die Schüler*innen erhalten die Aufgabe in Kleingruppen eine Übersicht mit Regionalsiegeln und deren Kriterien zu erstellen unter folgenden Gesichtspunkten:
    - Definition der Region
    - Anteil (in Prozent) Rohprodukte aus der Region/ zusammengesetzte
    - Produkte
    - Kontrolle und Zertifizierung
    - weitere Standards
- Die Ergebnisse werden im Plenum vorgestellt und diskutiert.
- Anschließend werden die Schüler*innen aufgefordert in Kleingruppen ein eigenes Regionalsiegel zu entwickeln. Dabei stellen sie Vergabekriterien auf, die die entdeckten Unzulänglichkeiten bei bestehenden Siegeln und Gütekennzeichnungen beheben. Die Form der Präsentation sollte den Schüler*innen und ihrer Kreativität überlassen werden.

Hinweis:

- Dieser Baustein ist gut mit Baustein C kombinierbar

Beispiele für Regionalsiegel:

Die drei EU – Kennzeichnungen für die Regionalität: geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), geschützte geografische Angabe (g.g.A.) und garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S.) haben Bedeutung auf Länder- und EU-Ebene. Hier lohnt es sich das Kleingedruckte zu lesen, denn nur das rot-gelbe g.U.-Siegel ist das strengste und spricht für »wahre Regionalität«. Hier würde zum Beispiel ein Käse nur den Namen der Region tragen dürfen, wenn er aus regionaler Milch und auch nur in der Region nach einem genau festgelegten Verfahren produziert wird. Schon das blau-gelbe g.g.A.-Zeichen dokumentiert nur, dass eine Produktionsstufe im genannten Gebiet stattgefunden hat. In diesem Fall kann der Käse auch nur in der entsprechenden Region hergestellt, die Milch und weitere Zutaten könnten kostengünstig auf dem Weltmarkt erworben werden. Das ebenfalls blau-gelbe g.t.S.-Zeichen steht bloß für traditionelle Rezepturen oder Verfahren. Eine Verbindung zur Region ist mit dieser Kennzeichnung nicht auszumachen.	
Regionalmarken des Lebensmitteleinzelhandels Große Supermarktketten haben eigene Produktlinien entworfen. Sie wecken mit Eigenmarken das Heimatgefühl, wobei der Regionenbegriff dem Vertriebsgebiet entspricht und an erster Stelle der Verarbeitungsort des Erzeugers bzw. Herstellers steht. Eine zweite Möglichkeit, die sich für Supermarktketten auftut, um Regionalität zu ihrem Thema zu machen, stellt die Werbung dar. In Zeitungsbeilagen, Werbeprospekten und auf Werbeaufstellern prangen große Versprechungen zu regionalen Produkten. Der Verbraucher ist dabei ohne umfangreiche Recherche nicht in der Lage einzuschätzen, welchen Wahrheitsgehalt diese Angebote haben, da meistens nur der Standort des Verarbeitungsbetriebes angepriesen wird, jedoch nicht die Herkunft der Rohstoffe oder die Qualität des regionalen Verarbeitungsprozesses.	

Regionalinitiativen und –marken In Deutschland finden sich weit über 100 Regionalinitiativen und –marken, welche eine regionale Marktbedeutung haben, die über den lokalen Verkauf auf dem Wochen- oder Bauernmarkt hinausgeht. Einen gemeinsamen Kriterienkatalog zum Vergleich dieser Initiativen gibt es nicht. Die Regionen haben entweder rein administrativen bzw. landschaftsräumlichen Charakter oder weisen Mischformen von administrativen und natürlichen Grenzen auf. Die Kriterien beim Rohstoffbezug reichen von 10 bis 100 Prozent aus der definierten Region. Bei verbindlichen Zertifizierungssystemen findet sich von der Selbstkontrolle bis zum fünfstufigen Kontrollsystemen eine wahre Bandbreite an Möglichkeiten.	Schwäbische AlbWirte Gutes vom See Unsere feinen Produkte Region Bodensee
Beispiel: Das Regionalfenster Die Kennzeichnung wurde 2015 offiziell in ganz Deutschland eingeführt. Es gibt an, woher die Hauptzutaten für ein Produkt stammen. Der Anteil der regionalen Inhaltsstoffe wird in Prozent aufgelistet. Bei Produkten aus einer einzigen Zutat müssen zum Beispiel 100 % aus der Region stammen. Zusammengesetzte und verarbeitete Lebensmittel müssen nach ihren Hauptzutaten bewertet werden. Darüber hinaus informiert das Regionalfenster über den Ort der Verarbeitung und Verpackung eines Produktes. Es gibt Auskunft darüber, wie der Hersteller »Region« definiert. Der Begriff ist dabei weit gefasst, denn die Hersteller bestimmen selbst, auf welche Region sie sich beziehen. Um das Label verwenden zu dürfen, müssen Anbieter ein strenges Zulassungsverfahren durchlaufen. Das Regionalfenster könnte ein Weg aus dem Siegel-Dschungel bedeuten, kann diesem Anspruch aber nicht nachkommen, da es sich um ein freiwilliges Siegel handelt.	Regional ✓ Wo kommt es her? ✓ Wo wurde es verarbeitet? ✓ Wie hoch ist der regionale Anteil? Neutral geprüft durch: *Kontroll GmbH* www.regionalfenster.de Regional ✓ Weizenmehl und Eier aus Baden-Württemberg ✓ verarbeitet in 78628 Rottweil ✓ Anteil regionaler Rohstoffe am Gesamtprodukt = 97% Neutral geprüft durch: Kontroll GmbH www.regionalfenster.de