

**Inhalt**

- + Vielfalt ist angesagt
- + Was sind Lebensmittel wert?
- + BIO Seidemann und das ganze Jahr
- + Rezept mit Spitzwegerich
- + Landwirtschaft im Unterricht
- + Klima und Ernährung
- + Lockpfosten und Milchwirtschaft



**Vielfalt oder Einfach**

**Deine Vielfalt,  
deine Regionalität  
- was ist das für  
dich?**

Bunte Blumenwiesen,  
Bäume, Bienen,  
Schmetterlinge? Ist es die  
Schönheit der Natur in all  
ihren Facetten von Farben,  
Formen und Bewohnern? Oder  
sind es die frischen Produkte?  
Saftige Früchte,  
knackiges Gemüse, gesundes  
Korn?

Der Genuss aus der Region,  
gleich um die Ecke direkt vom  
Bauernhof? Oder das  
Regionalprodukt aus dem  
Supermarkt?

**Was wäre wenn??**



Egal, wie du deine Vielfalt und Regionalität definierst. Eines haben sie gemeinsam: sie sind unverzichtbar für deinen Lebensraum und deine Lebensmittelversorgung - und dahinter stecken die Schweizer Bäuerinnen und Bauern. Wir leisten Tag für Tag viel für deinen regionalen Genuss. Gleichzeitig sorgen wir uns um die Vielfalt der Lebensräume, Arten und Gene.

Stell dir vor, die Lebensmittelproduktion bei uns würde eingestellt. Ohne unser Tun verschwände ein grosses Stück regionaler Genuss und Natur aus deinem Leben.



## **Biodiversität ist lebenswichtig**



### **Biodiversität ist lebenswichtig**

Damit ein Boden fruchtbar ist und gute Ernten liefert, braucht es die Bodenlebewesen: Regenwürmer, Käfer, Spinnentiere, Milben, Bakterien oder Pilze. Sie lockern den Boden, durchlüften ihn und erhöhen seine Wasserspeicherfähigkeit. Sie zerlegen Tier- und Pflanzenreste in Nahrungs-Bausteine für die Pflanzen. Die biologische Vielfalt ist für den Menschen überlebenswichtig, denn ohne Artenvielfalt können wir nicht existieren.

**KENNST DU DIES ??    Unser Lebensmittel**

## Was erlebt ein Apfel?

1. Was siehst du auf den Bildern? Antworte und bringe sie in die richtige Reihenfolge.




---



---




---



---




---



---




---



---




---



---

Male eine weitere Station.

---



---

2. Wo besteht die Gefahr, dass Äpfel aussortiert und weggeworfen werden? Verbinde die Sätze mit den richtigen Bildern:

Bei der Ernte haben manche Äpfel Würmer, eine komische Form oder sind zu klein.

Ein Apfel kann herunterfallen und eine angeschlagene Stelle bekommen.

Beim Verpacken werden Äpfel aussortiert, die nicht perfekt aussehen.

Manchmal kaufen die Leute nicht alle Äpfel. Schrumpeliges Obst landet oft im Müll.

3. Du willst der Nachbarklasse raten, Äpfel als Pausenmahlzeit mitzunehmen. Überzeuge sie mit einem Werbespruch:

Nehmt Äpfel mit, weil:



## THEMA DES MONATS

### Für Lebensmittel, Natur- und Klimaschutz: Welche Landwirtschaft brauchen wir?

Mohnblume steht auf grünem Getreidefeld. Die Landwirtschaft hat im Laufe der Zeit riesige Fortschritte gemacht. Immer weniger Beschäftigte produzieren immer mehr und sichern unsere Versorgung mit Lebensmitteln. Die Kehrseite: Mit der intensiven Landwirtschaft sind vielfältige Umweltbelastungen verbunden, von der Belastung des Grundwassers mit Nitrat bis hin zu klimaschädlichen Emissionen. Wie kommt es dazu, und wie kann die Landwirtschaft nachhaltiger werden? Die Veröffentlichung

enthält Unterrichtsvorschläge und Arbeitsmaterialien für die Sekundarstufe (differenziert). Teil 2 für die Grundschule erscheint am 27.04.2023.

mehr lesen

### **Hintergrund: Landwirtschaft, Umwelt, Natur und Klima**

Die Landwirtschaft ist die größte Flächennutzerin Deutschlands und hat erheblichen Einfluss auf Böden, Gewässer, Luft, Klima und die biologische Vielfalt. Was kennzeichnet die heutige Landwirtschaft in Deutschland, und wie hängt Landwirtschaft mit nicht-nachhaltigen Entwicklungen zusammen? Welche Lösungsansätze gibt es?

mehr lesen

### **Unterrichtsvorschlag - Sekundarstufe: Wie sieht die Landwirtschaft der Zukunft aus? (Variante für Fortgeschrittene)**

Die Schüler\*innen tauschen sich über ihre Ernährungsgewohnheiten aus und stellen Zusammenhänge zur Erzeugung der Lebensmittel her. Sie recherchieren zu Produktionsmethoden der Landwirtschaft und erstellen Infografiken beziehungsweise Diagramme zu deren Vor- und Nachteilen.

mehr lesen

### **Unterrichtsvorschlag - Sekundarstufe: Wie sieht die Landwirtschaft der Zukunft aus? (Basisvariante)**

Die Schüler\*innen tauschen sich über ihre Ernährungsgewohnheiten aus und stellen Zusammenhänge zur Erzeugung der Lebensmittel her. Sie lernen mithilfe von Infomaterialien Vor- und Nachteile der intensiven Landwirtschaft kennen und veranschaulichen diese, indem sie Bild- und Textmaterialien zusammenstellen.

mehr lesen

### **Unterrichtsmaterial - Sekundarstufe: Landwirtschaft: Fortschritt mit Schattenseiten (Variante für Fortgeschrittene)**

Die Landwirtschaft hat sich im Laufe der Zeit stark gewandelt. Die Veränderungen haben Vor- und Nachteile.

mehr lesen

### **Unterrichtsmaterial - Sekundarstufe: Landwirtschaft: Fortschritt mit Schattenseiten (Basisvariante)**

Die Landwirtschaft hat sich im Laufe der Zeit stark gewandelt. Die Veränderungen haben Vor- und Nachteile.

mehr lesen

### **Bilderserie - Sekundarstufe: Bilderserie: Was kennzeichnet die intensive Landwirtschaft?**

Auf den Fotos sind typische Wirtschaftsformen und Arbeitsprozesse der Landwirtschaft abgebildet. Sie eignen sich für Vergleiche und als Gesprächsanlass zu folgenden Aspekten: Wie prägt intensive Landwirtschaft die Landschaft? Wie unterscheiden sich intensive und extensive Bewirtschaftung?

mehr lesen

Ihr Team von  
Umwelt im Unterricht

---

Umwelt im Unterricht  
Materialien zu aktuellen Umweltthemen — für Grundschule und Sekundarstufe  
Ein Service des Bundesumweltministeriums  
redaktion@umwelt-im-unterricht.de  
<https://www.umwelt-im-unterricht.de>



## Regional einkaufen

**Im Blumenpark Seidemann findet man das ganze Jahr über alles, was man für schönste Gärten, Terrassen und blühende Balkone braucht.**

**In der Bio-Gärtnerei Seidemann in Völs/Kematen werden mit viel Liebe und unter strengen biologischen Standards Blumen, Gemüsepflanzen, Kräuter und Gartenpflanzen im eigenen Betrieb großgezogen. Die Pflanzen sind durch die wechselnden Wetterverhältnisse bestens an das Tiroler Klima angepasst und lange haltbar.**

**Eigenproduzierter Sonnenstrom und Heizkraft aus erneuerbaren Energien vervollständigen das Anliegen einer klimaneutralen Produktion. Als Pionier der Bio-Gärtnerei gibt Erwin Seidemann sein Wissen über das "garteln" ohne Chemie auch sehr gerne bei Beratungen und in Workshops weiter, natürlich auch in Form seines eigenen Düngersortiments und der hauseigenen torffreien Bio-Erde.**

**Sein Buch-Tipp: „Bienenparadies Biogarten“ mit nützlichen Infos und Tipps für die naturnahe Gartengestaltung. Im Blumenpark Seidemann findet man das ganze Jahr über alles, was man für schönste Gärten, Terrassen und blühende Balkone braucht. Auch Gemüsepflanzen stehen den ganzen Sommer über zum Nachpflanzen bereit.**





## Spitzwegerich-Bratkartoffeln mit Knoblauchsrauken-Dip

### Zutaten

1/2 Kilogramm BIO-Kartoffeln  
3 1/2 Kinderhände voll Spitzwegerich  
2 Esslöffel Öl  
Salz  
\*\*für den Dip\*\*  
1 Dose weiße Bohnen  
2 Kinderhände voll Knoblauchsrauke  
Salz  
1 Zehe Knoblauch (optional)  
Mengenangabe:  
4 Portion/en

### Zubereitung

1. Kartoffeln und Spitzwegerich gut waschen. Die ungeschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in Wasser einlegen, damit sie beim Braten knuspriger werden. Dann Spitzwegerich klein schneiden.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln anbraten lassen. Nach ein paar Minuten den Spitzwegerich dazugeben und mitbraten.
3. Für den Dip die Bohnendose leicht öffnen und das Wasser nicht zur Gänze abbleeren. Dann die Bohnen in der Dose direkt zerstampfen oder, wenn Elektrizität vorhanden ist, mit einem Pürierstab mixen.
4. Knoblauchsrauke klein schneiden und dazugeben. Salzen und nach Geschmack noch eine kleingeschnittene Knoblauchzehe unterrühren.
5. Wenn die Kartoffeln goldbraun sind, salzen und aus der Pfanne geben. Mit dem Dip genießen.

Tipp: Die Bratkartoffeln können auch im Ofen zubereitet werden. Und natürlich kann man auch unser selbst gemachtes Ketchup Seite 89 dazu machen.





>Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod **Es geht um unseren Fußabdruck** tempor



250 SchülerInnen in Imst lernen die Zusammenhänge von Essen und CO2 zu



#### **Klima und Ernährung**

Schnitzel mit Kartoffelsalat produziert 1 kg CO2/Portion.  
Schnitzel mit Pommes 1,9 kg.

Diese SchülerInnen lernen auch warum "regional einkaufen und konsumieren

achten (Juni 2023).

nachhaltig ist.

Das Projekt heißt "MINI STADT IMST" und wurde vom Klimabündnis als GREEN EVENT zertifiziert.

37 Partner (Unternehmer, Stadt Imst, AK, WK, soziale Einrichtungen und ein Verein) bilden die Schwerpunkte.

Themen sind: Lebensstile, Demokratie, Nachhaltigkeit und das kennen lernen von verschiedenen Berufen.



Mehr unter: [www.mini-stadt-imst.at](http://www.mini-stadt-imst.at)

## Bewerben ist wichtig !!

Die Landwirtschaftskammer in Innsbruck (Frau Haaser) bereitet die nächste Aktion LOCKPFOSTEN vor. Und dies zum Thema "MILCHWIRTSCHAFT". Du bist sicher dabei.



## GUTE PRODUKTE und deine Bewerbung

Mache Touristen, Einheimische auf deine guten Produkte aufmerksam.



**SPARKASSE**

Was zählt, sind die Menschen.



**Seidemann**

Wir arbeiten

ehrenamtlich.  
Durch die  
Sponsoren  
können wir die  
Unkosten  
bezahlen. DANKE.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWEERTES  
ÖSTERREICH



LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum



tirol  
Unser Land

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



**Impressum: Bergstraße 24, 6460 Imst; Mag Gottfried Mair,  
0676 73 58 167-info@regional.tirol**

www.regional.tirol  
info@regional.tirol 0676 73 58  
167



© 2022 regional.tirol