



Eignet sich als Mittagessen
auf der Schulreise

Ein ganzes Leben

(in Zusammenarbeit mit Slow Food Youth)

Der globale Fleischkonsum ist seit 1950 um das Fünffache angestiegen – ein Ende des Wachstums ist nicht in Sicht. Diesem Hunger nach Fleisch ist nur noch mit hoch industrialisierter Fleischproduktion beizukommen. Ein dermassen hochkomplexes System bringt es mit sich, dass kaum noch jemand wissen kann, was es denn genau bedeutet, ein Stück Fleisch zu essen. Anonym, portioniert und hygienisch verpackt, landet es in unserem Einkaufskorb.

Im Workshop geht es darum, einen Hamburger vom Fleischstück bis zum feinen Mittagslunch selbst zu machen. Mayonnaise, Ketchup und Brötchen werden von Hand hergestellt. Während der Vorbereitung wird mit den Schülern über ihre Essgewohnheiten und Vorlieben gesprochen. Die Kochrunde endet beim gemeinsamen Mittagessen.

Vermittlungsziele:

- Bezug zum Lebensmittel Fleisch schaffen
- Ausmasse/Konsequenzen des heutigen Fleischkonsums realisieren
- Wertschätzung steigern: Fleisch nicht als etwas Selbstverständliches oder Alltägliches betrachten
- Sensibilisiert durch den Alltag gehen, kritische Fragen stellen, den Fleischkonsum auch zuhause und unter Gleichaltrigen, im Alltag thematisieren

Dauer: insgesamt 4 Stunden inkl. Mittagessen (9–13 Uhr)
Preis pauschal: CHF 600.– inklusive Museumseintritt, Mittagessen und Getränken.

Dieser Workshop ist nicht im Angebot von Stadt Zürich Schulkultur enthalten.

Klassengrösse: max. 25 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen
Stufe: ab 6. Schuljahr und Oberstufe

Für VegetarierInnen auch geeignet – bitte bei Anmeldung angeben

