



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Lernszenario**

Lernszenario 7 – 8



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwangsläufig die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Klima, Infrastruktur und Umwelt (CINEA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Der Fischmarkt

Diese Aktivität hilft Lernenden im Alter von 7 bis 8 Jahren, die Grundlagen der Reise von Meeresfrüchten vom Meer bis auf den Teller zu verstehen und die Vielfalt der essbaren Arten aus dem Meer zu entdecken.

Ziele:

- Die Lernenden verstehen die Herkunft von Meeresfrüchten, wie sie auf ihren Teller gelangen und wie man sie auf verschiedene Weise zubereiten kann.
- Die Lernenden erkennen verschiedene Wasserlebewesen und werden mit der Artenvielfalt des Meeres vertraut.
- Die Lernenden bereiten Fisch und Meeresfrüchte zu und essen sie unter Aufsicht eines Erwachsenen.

Allgemeine Informationen

Alter: 7 bis 8 Jahre alt

Fächer: Naturwissenschaft, Ernährung, Biologie, Mathematik, Kunst, Politische Bildung

Schlüsselwörter: Meeresfrüchte, Fisch, Lebensmittel, Ozean, Artenvielfalt, Kochen, Fischerei

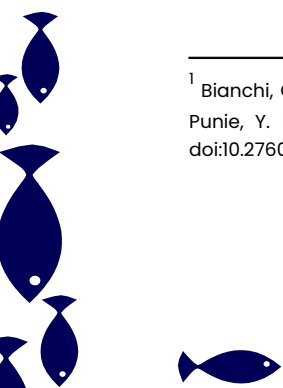
Für wen ist das gedacht? Lehrkräfte, Vermittlerinnen und Vermittler in Wissenschaftsmuseen/-zentren

Weitere gesellschaftliche Akteure, die Sie einbeziehen können: Köche, Fischer, Fischhändler, Fisch- oder Meeresfrüchtezüchter

Nachhaltigkeitskompetenzen¹:

Nachhaltigkeitswerte verkörpern	Komplexität in der Nachhaltigkeit begreifen	Nachhaltige Zukünfte entwerfen	Für Nachhaltigkeit handeln
---------------------------------	---	--------------------------------	----------------------------

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040



• Natur fördern	• Systemdenken	• Anpassungsfähigkeit • Exploratives Denken	• kollektives Handeln
---	--	--	---

Aktivität – Der Fischmarkt

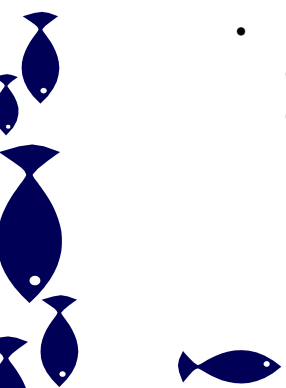
Dauer: 45 Min.

Material:

- Tische und Stühle
- Eine Matte oder ein tragbares Becken
- Auf festem Papier gedruckte Meerestiere (drucken Sie so viele, wie je nach den ausgewählten Rezepten benötigt werden)
- Kleine Kescher oder Siebe
- 10 Eimer
- 10 Körbe oder andere Behälter
- 10 gedruckte Schilder mit Arten und Preisen
- Ein Kassentisch oder eine Kassenbox
- Spielgeld (oder beliebige Gegenstände, die eine Währung darstellen). Sie können Spielmünzen mit unterschiedlichen Werten erstellen, wie echte Geldmünzen.
- Kleine Geldbeutel oder Schachteln
- A3-Blätter (entweder in Tellerform ausgeschnitten oder mit einem großen leeren Teller bedruckt)
- Gedruckte Rezepte
- Gedruckte Lebensmittel
- Scheren mit abgerundeten Spitzen
- Klebstoff
- Filzstifte, Bleistifte

Vorbereitung:

- Teilen Sie den Raum in drei Bereiche.
- Richten Sie im ersten Bereich das Becken oder die Matte ein und legen Sie die Meerestiere hinein. Stellen Sie die Eimer bereit und so viele Kescher oder Siebe, wie es Kinder gibt, die die Rolle des Fischers übernehmen.
- Richten Sie im zweiten Bereich einen langen Tisch mit 10 Körben oder Behältern ein. Legen Sie auf jeden Korb ein Schild mit dem Namen einer Meeresfrucht und einem Preis. Verwenden Sie eine Box mit etwas Spielgeld, um eine Kasse einzurichten.



- Richten Sie im dritten Bereich eine Bastelstation mit Tischen, Stühlen, Papierblättern als Teller, Klebstoff, Scheren mit abgerundeten Spitzen, Filzstiften und Bleistiften ein. Drucken und schneiden Sie Lebensmittel aus, um die Meeresfrüchte-Rezepte zu vervollständigen (z. B. Zitrone, Nudeln, Reis ...).
- Drucken Sie für jedes Kind, das die Rolle des Kochs übernimmt, ein Rezept und bereiten Sie einen kleinen Geldbeutel oder eine Schachtel mit ein paar Spielmünzen vor.

Einführung:

„Heute bauen wir gemeinsam einen Fischmarkt auf. Jede und jeder von euch spielt eine wichtige Rolle: Ihr könnt Fischer, Fischhändler oder Koch sein. Gemeinsam kochen wir leckeres, gesundes Essen.“

Bevor Sie erklären, was ein Fischer, ein Fischhändler oder ein Koch ist, regen Sie die Kinder dazu an, über die Rolle dieser drei Berufe nachzudenken: Was machen sie in ihrem Beruf? Warum sind sie wichtig?

Sie können sie auch fragen, welche Meeresfrüchte sie bereits kennen.

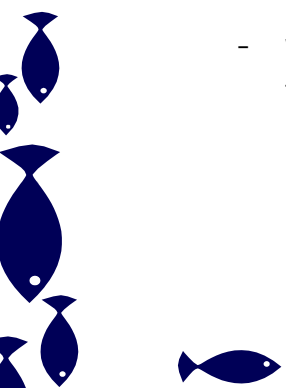
Anleitung:

Die Klasse wird in drei Gruppen aufgeteilt. Möglicherweise müssen Sie die Gruppe der Fischhändler kleiner halten als die anderen.

1. Die Fischer sammeln mit dem Fanggerät die Meerestiere ein und sortieren sie in die verschiedenen Eimer.
2. Die Fischhändler nehmen die Meerestiere aus den Eimern und legen sie in den richtigen Korb an ihrem Stand.
3. Jeder Koch nimmt sich ein Rezept und einen Geldbeutel. Sie sehen sich die Zutaten an und stellen sich an, um sie bei den Fischhändlern zu kaufen.
4. Die Fischhändler verkaufen die Meeresfrüchte an die Köche. Sie achten darauf, bei Bedarf Wechselgeld herauszugeben.
5. Die Köche nehmen sich an der Bastelstation einen Teller, suchen die übrigen Zutaten und gestalten eine Collage, die ihr Rezept darstellt.

Auswertung:

- Die Lehrkraft lässt jede Gruppe den anderen erzählen, was sie gelernt hat.
- Sie fragt die Fischer, was sie gefangen haben. Bei jeder Art bittet sie die Köche, die diese Art zubereitet haben, ihr Gericht zu zeigen.
- Die Lehrkraft kann fragen:
 - o Gab es ein Tier, von dem ihr nicht wusstet, dass man es essen kann?
 - o Habt ihr schon einmal [Name der Art] gegessen? Wie hat es geschmeckt?
 - o Gibt es ein Tier, das ihr eines Tages probieren möchtet?
- Wenn die Kinder bereits mit dem Thema Ernährung begonnen haben, kann die Lehrkraft fragen:



- o Warum ist es gut für euch, Meeresfrüchte zu essen? (liefert Energie, gut für Herz und Gehirn, hilft beim Wachsen und macht stark ...)

Varianten:

- Spielen Sie das Spiel in drei Runden, damit jedes Kind alle drei Rollen erleben kann.
- Spielen Sie jede Phase einzeln:
 - o Zuerst fischen alle Kinder gemeinsam und sortieren die Tiere am Fischmarktstand.
 - o Danach wählt jedes Kind ein Rezept, und die Lehrkraft übernimmt die Rolle des Fischhändlers und verkauft die Produkte. Jedes Kind gestaltet seine Collage entsprechend seinem Rezept.

Zur Vertiefung: Laden Sie einen Koch, Fischer, Fischhändler oder Fischzüchter in die Klasse ein, um die Aktivität gemeinsam mit Ihnen durchzuführen und der Gruppe seinen Beruf zu erklären. Oder besuchen Sie ihn nach der Aktivität an seinem Arbeitsplatz.

Aktivität – Verbinde die Punkte

Dauer: 30–45 Min.

Hinweis: Diese Aktivität eignet sich besser für Situationen, in denen der Fischmarkt zu aufwendig zu organisieren ist (z. B. aufgrund von Platz- oder Ressourcenmangel).

Material:

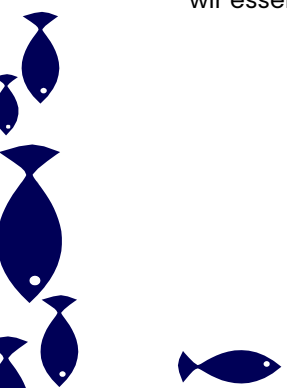
- Ein A4-Arbeitsblatt pro Schülerpaar
- Bilder der auf dem Arbeitsblatt gezeigten Arten (gedruckt oder mit einem Projektor gezeigt)
- Bleistifte
- Radiergummi

Vorbereitung:

- Richten Sie den Raum so ein, dass die Schülerinnen und Schüler zu zweit sitzen können.
- Sorgen Sie dafür, dass ihnen Bleistifte und Radiergummis zur Verfügung stehen.

Einführung:

„Heute sprechen wir über Nahrung aus dem Meer. Wir lernen, welche Tiere und Pflanzen aus dem Meer wir essen können.“



Zeigen Sie zunächst nacheinander Bilder der Arten und bitten Sie die Schülerinnen und Schüler zu bestimmen, was es ist: Ist es eine Pflanze oder ein Tier? Wie sieht es aus? Hat es eine Schale? Hat es Scheren? Hat es Flossen? Hat es Tentakel? Wie heißt die Art?

Bevor die Gruppenarbeit beginnt, gibt die Lehrkraft die Anweisung auf dem Arbeitsblatt: „Verbinde die Punkte zwischen dem Tier oder der Pflanze und dem daraus zubereiteten Gericht.“

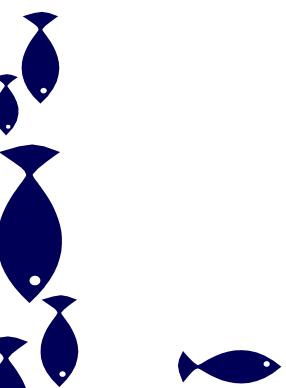
Anleitung:

1. Die Schülerinnen und Schüler sitzen zu zweit oder in Dreiergruppen.
2. Die Lehrkraft verteilt ein Arbeitsblatt pro Gruppe und gibt ihnen etwa 15 Minuten Zeit, um die Punkte zu verbinden.
3. Die Lehrkraft steht für Unterstützung bereit.

Auswertung:

- Die Lehrkraft lässt die Schülerinnen und Schüler die richtige Antwort für jede Art nennen.
- Die Lehrkraft kann fragen:
 - o War ein Tier oder eine Pflanze dabei, von dem ihr nicht wusstet, dass man es essen kann?
 - o Habt ihr schon einmal [Name der Art] gegessen? Wie hat es geschmeckt?
 - o Gibt es ein Tier, das ihr eines Tages probieren möchtet?
- Wenn die Schülerinnen und Schüler bereits mit dem Thema Ernährung begonnen haben, kann die Lehrkraft fragen:
 - o Warum ist es gut für euch, Meeresfrüchte zu essen? (liefert Energie, gut für Herz und Gehirn, hilft beim Wachsen und macht stark ...)

Zur Vertiefung: Laden Sie einen Koch, Fischer, Fischhändler oder Fischzüchter in die Klasse ein, um die Aktivität gemeinsam mit Ihnen durchzuführen und der Gruppe seinen Beruf zu erklären. Oder besuchen Sie ihn nach der Aktivität an seinem Arbeitsplatz.



Hausaufgabe – Meeresfrüchte auf meinem Teller

Dauer: eine Woche (zu Hause) im Anschluss an die obige Aktivität

Material:

- Ein Arbeitsblatt pro Schülerin und Schüler, einseitig gedruckt, A4
- Eine Kamera, ein Drucker, Schere und Klebstoff ODER Filzstifte
- Ein Stift
- Klebeknete, Klebeband oder Stecknadeln und eine Pinnwand oder freie Wandfläche in Ihrem Klassenzimmer

Einführung:

„Wir haben gelernt, wie Fisch auf unseren Teller kommt, und wir haben verschiedene Rezepte entdeckt. Wir haben auch gelernt, dass wir Meeresfrüchte essen müssen, um gesund und stark zu wachsen und Energie zu haben. Jetzt probieren wir das zu Hause aus. Bittet eure Familie im Laufe der Woche, euch dabei zu helfen, ein Gericht mit Fisch oder Meeresfrüchten zu kochen. Füllt das Arbeitsblatt mit dem Namen des Gerichts, den Zutaten und einem Foto oder einer Zeichnung des Gerichts aus. In einer Woche stellen wir uns gegenseitig unsere Rezepte vor.“

Sie können die Website oder App von Mr.Goodfish weitergeben, um Familien bei der Auswahl von Arten und der Entdeckung von Rezepten zu helfen.

Auswertung:

Bitten Sie im Unterricht jede Schülerin und jeden Schüler, ihr bzw. sein Gericht vorzustellen, und fragen Sie nach ihren Eindrücken (Wie hat es geschmeckt? War es schwierig oder einfach zuzubereiten? Was hielten die anderen Familienmitglieder von diesem Rezept?).

Lassen Sie sie ihr Arbeitsblatt für einige Tage an eine Pinnwand oder Wand heften, und ermuntern Sie sie, sich die Rezepte anzusehen.

Sie könnten auch überlegen, alle Arbeitsblätter zu sammeln und ein kleines Rezeptheft zu erstellen, das Sie an alle Schülerinnen und Schüler verteilen, damit sie es für ihre Familie mit nach Hause nehmen können.

Variante: Wenn möglich, können Sie diese Hausaufgabe durch eine gemeinsame Kochstunde in Ihrer Schule, Ihrem Wissenschaftszentrum oder Museum ersetzen. Wählen Sie ein einfaches Meeresfrüchte- oder Fischrezept, das Sie mit den Kindern zubereiten (z. B. Sardinen- oder Makrelenaufstrich, Fischfrikadellen, Fischpastete, Fisch-Tacos/-Wrap/-Sandwich ...). Sie können einen Koch oder Fischhändler einladen, dies gemeinsam mit Ihnen zu tun, und vorschlagen, dass auch die Familien teilnehmen. Wenn Sie diese Variante nutzen möchten, überprüfen Sie bitte zuerst die örtlichen Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften für das Kochen mit Kindern. Um einen Koch oder Fischhändler zu finden, können Sie auf der Website oder in der App die Mr.Goodfish-Mitglieder in Ihrem Land einsehen.



Meeresfrüchte auf meinem Teller

Mein Name:

Diese Woche koche ich mit meiner Familie Meeresfrüchte oder Fisch.

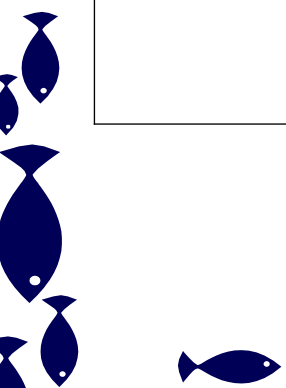
Das Gericht heißt

Die Zutaten dieses Rezepts sind:

-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-

Ich zeichne das Gericht oder ich drucke ein Foto aus und klebe es hier ein:



Miesmuscheln mit Pommes

Zutaten:

- **4 Miesmuscheln**
- **Ein paar Pommes**
- **Gehackte Petersilie**

Gegrillter Oktopus

Zutaten:

- **1 Oktopus**
- **1 Zitrone**
- **1 Schüssel Reis**

Nudeln mit Garnelen

Zutaten:

- **5 Garnelen**
- **1 Schüssel Nudeln**
- **1 Tomate**

Jakobsmuscheln mit Reis

Zutaten:

- **2 Jakobsmuscheln**
- **Ein paar grüne Bohnen**
- **1 Schüssel Reis**

Austern

Zutaten:

- **6 Austern**
- **1 Zitrone**
- **1 Schüssel Salat**

Tintenfisch mit Pommes

Zutaten:

- **4 Tintenfische**
- **Ein paar Pommes**
- **1 Schüssel Salat**

Krabbe mit Mais

Zutaten:

- **1 Krabbe**
- **1 gegrillter Maiskolben**
- **1 Schüssel Kartoffelpüree**

Gegrillter Fisch

Zutaten:

- **1 Fisch**
- **Ein paar grüne Bohnen**
- **1 Schüssel Reis**

Miesmuscheln mit Pommes



Gegrillter Oktopus



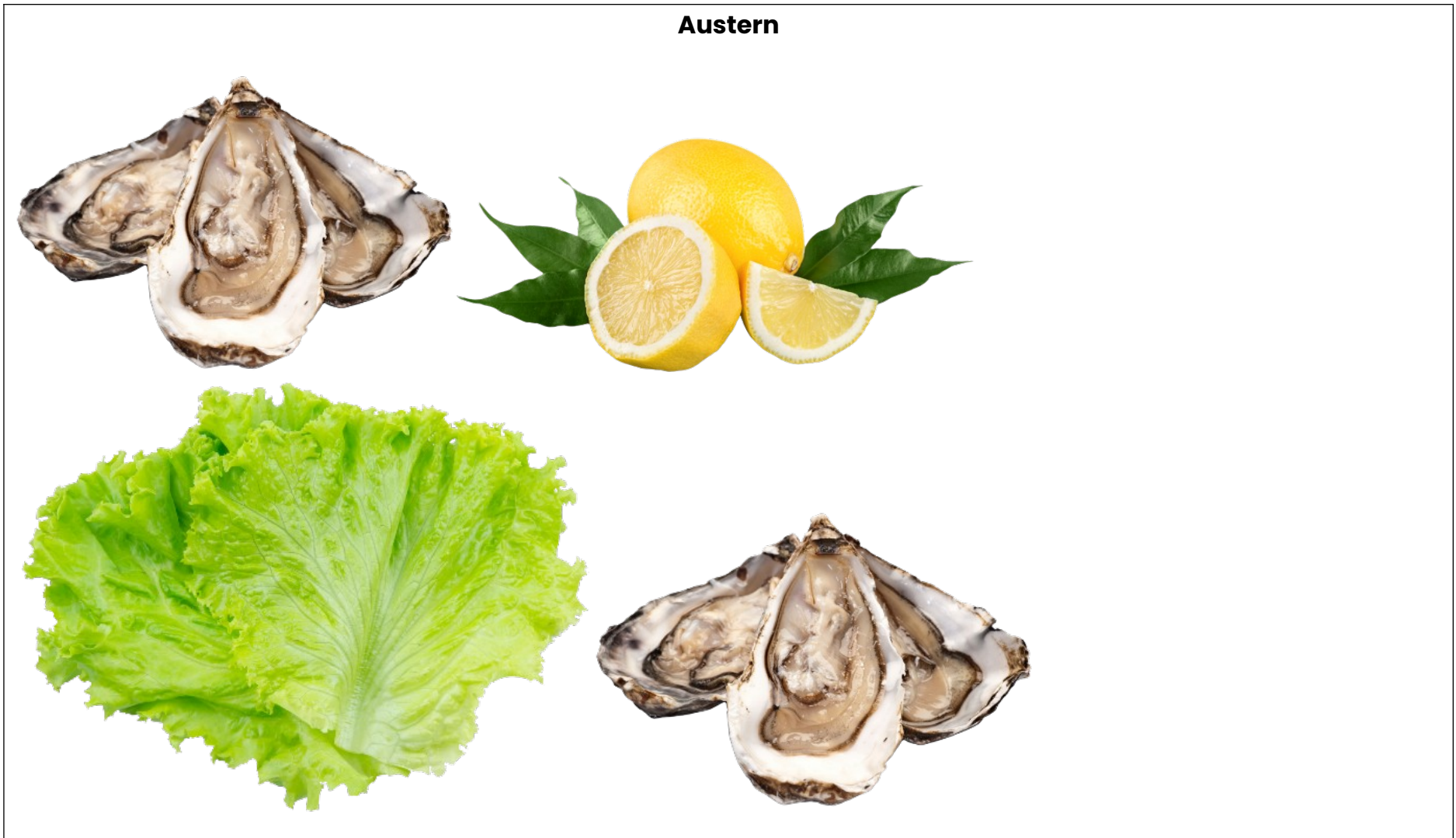
Nudeln mit Garnelen



Jakobsmuscheln mit Reis



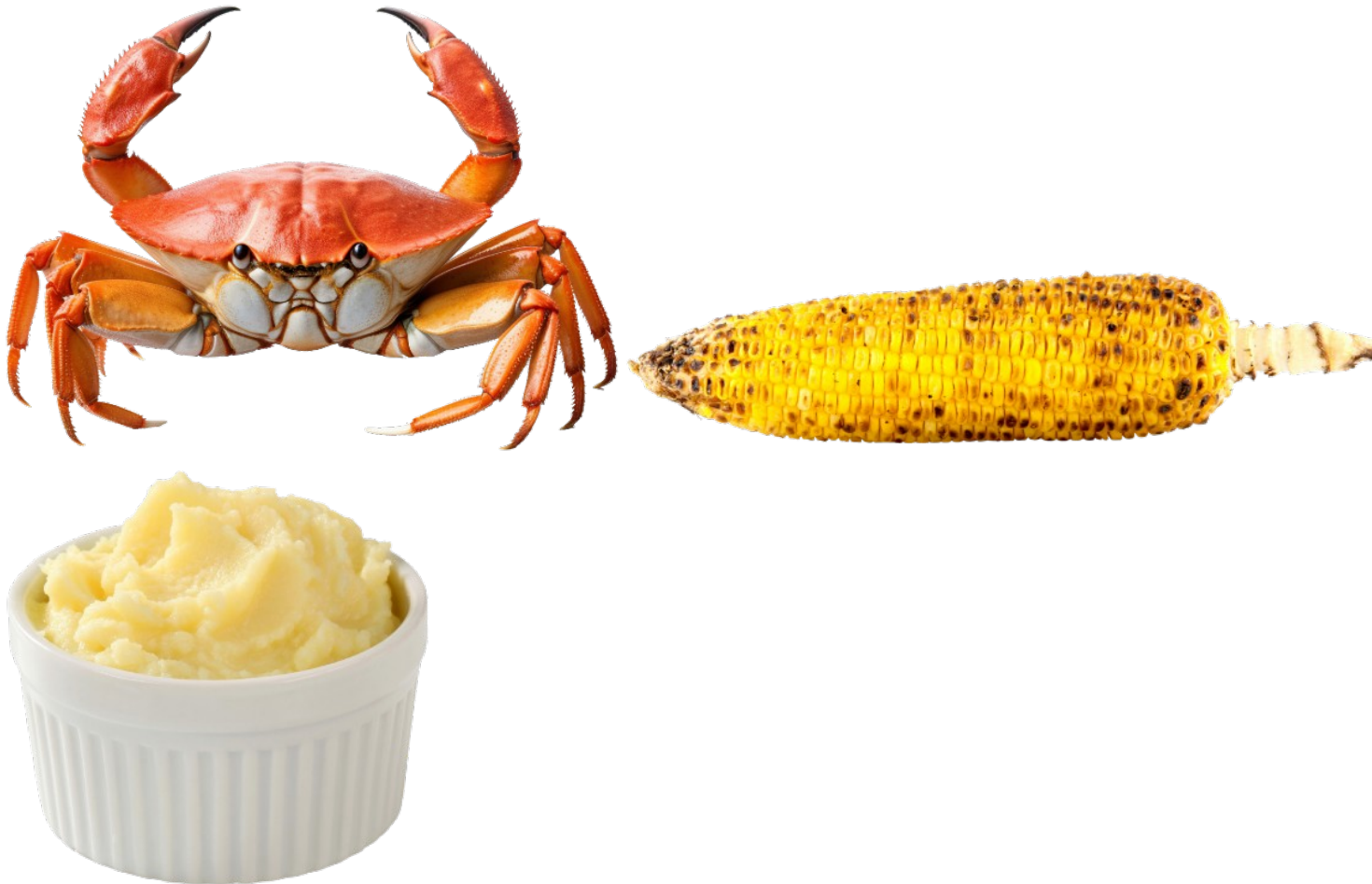
Austern



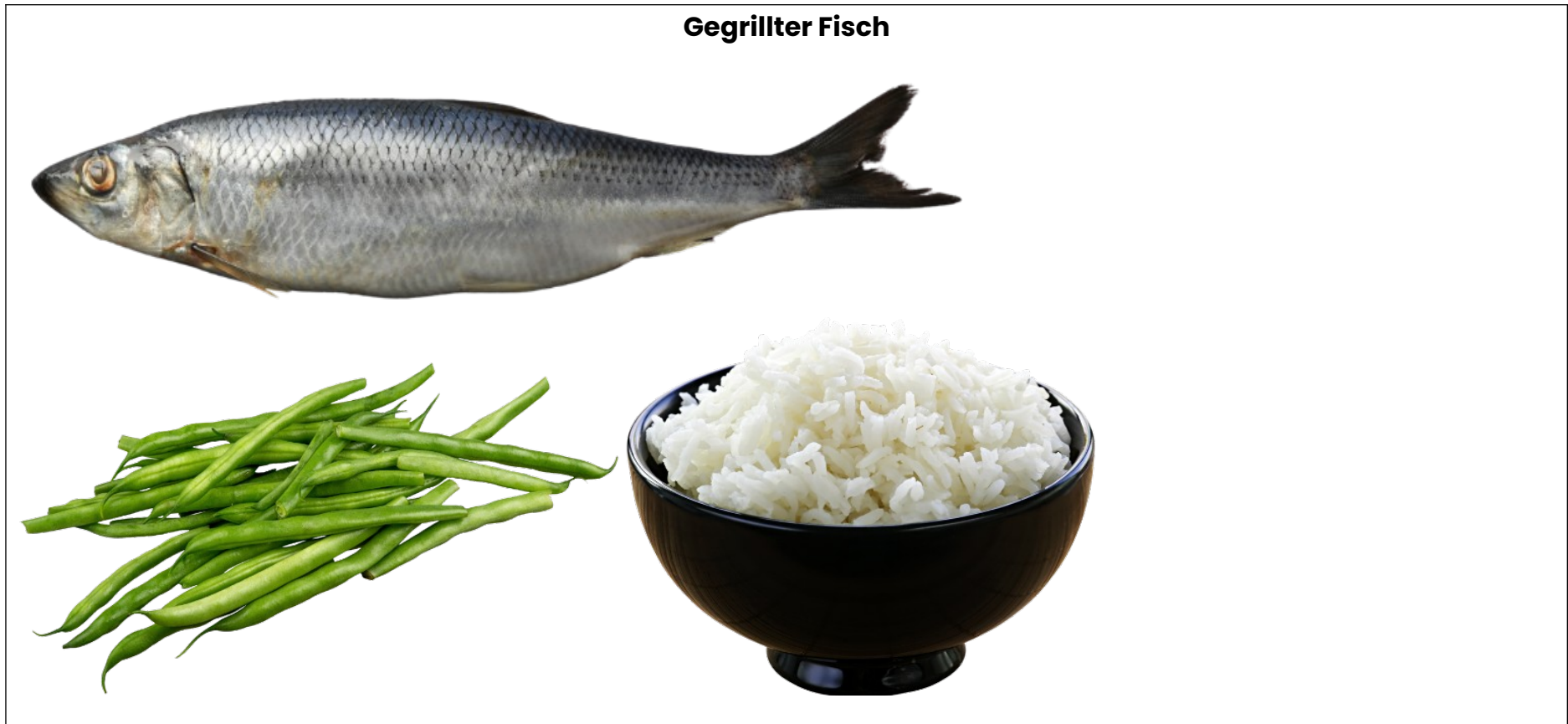
Tintenfisch mit Pommes



Krabbe mit Mais



Gegrillter Fisch



Drucken Sie das Folgende als Marktschild aus



NAME:



VERBINDE DIE PUNKTE





„Wähle den richtigen Fisch zur richtigen Jahreszeit!“

Folgen Sie uns

Website: www.mrgoodfish.com

