

Volksschule Sacre Coeur Petersgasse 1-11 8010 Graz

Eingereicht von

Barbara Radauer

Nominiert wird

Barbara Streicher-Plietzsch

<u>Kategorie</u>

Begeisterte und vorbildliche Lehrerin mit besonderem Engagement im MINKT Bereich kombiniert mit Entrepreneurship

Beschreibung

naturellement Sacré Coeur - Sacré Coeur naturellement

Natürlich Sacré Coeur – Sacré Coeur natürlich! Hinter dieser Wortphrase verbirgt sich ein unternehmerisches Konzept, welches im Zuge der Unverbindlichen Übung Natur auf der Spur und dem naturpädagogischen Unterrichtskonzept der im Sacré Coeur unterrichteten Pädagoginnen Angelika Schnurrer und Barbara Streicher-Plietzsch entwickelt im Jahr 2021 wurde.

Es geht bei dem Sachunterrichtsschwerpunkt um das Herstellen von Naturprodukten aus der Gartenanlage des Campus Sacré Coeur. Vor allem wird dabei auf Vorschläge und Einfälle der Kinder Rücksicht genommen.

Zu Beginn einer Produktionsphase steht immer das Suchen und Entdecken. Welche Pflanzen finden die Schülerinnen und Schüler der Jahreszeit entsprechend im Garten? Welche Ideen haben sie, was man mit diesen herstellen könnte? Was brauchen sie dafür? Ist es realisierbar?



Dies entspricht den Schlüsselkompetenzen des Europäischen Referenzrahmen für ein lebenslanges Lernen. Die Entwicklung von innovativen Ideen und deren strukturierte Umsetzung trägt zu einem fächerübergreifenden Kompetenzaufbau bei, die die Kinder zu einer selbstbestimmten und verantwortungsvollen Persönlichkeit heranwachsen lässt (Lehrplan der Volksschule, 2024, S. 9).

Nach Beantwortung dieser Fragen wird ein Plan erstellt, der auch ein ansprechendes Produktdesign beinhaltet. Nach der Prämisse "Das Auge kauft mit" gestalten die Kinder ansprechende Verpackungen, um ihre Produkte beim Sommerfest, beim Tag der Offenen Tür oder bei einem Themenmarkt (Weihnachten, Muttertag) an die Eltern zu bringen.

Es wird um eine freiwillige Spende gebeten, wobei mit den Produzentinnen und Produzenten auch die Themen *Verkaufsspanne*, *Einkaufswer*t und *Verkaufswert* angesprochen werden. Im Lehrplan ist dieser Teilbereich des Unterrichts unter dem Schlagwort *Entrepreneurship Education* verankert, der für die Entwicklung eigener Ideen und die Kompetenzentwicklung im Umsetzen dieser Ideen steht. "Es umfasst im weiteren Sinn alle Bildungsmaßnahmen zur Weckung unternehmerischer Einstellungen und Fertigkeiten, bezieht sich also auf die Entwicklung bestimmter Werte und Haltungen und persönlicher Qualifikationen" (BMBWF, 2023, o. S.).

Die Freude am handlungsorientierten Tun weckt bei den Kindern nicht nur den Unternehmerinnen- und Unternehmergeist, sie stärkt auch das Gemeinschaftsgefühl und die Selbstwirksamkeit. Es ist ein schönes Gefühl, etwas eigenständig geschaffen zu haben.

Folgende Produkte wurden bisher hergestellt: Hollersaft, Erdbeermarmelade, Kräutersalz, Rosmarinsalz, Lavendelzucker, Himbeermarmelade, Ribiselmarmelade, Cola-Sirup (Eberraute), Samenknödel (Seedballs), Kräutersäckchen (Minze, Oregano), Pfefferminztee und Salbeitee.

Bei der Herstellung wird Wert auf ein hygienisches Arbeiten sowie die Haltbarkeit gelegt. Wenn Produkte dazugekauft werden müssen, wird auf regionale Bio-Qualität geachtet.

"Eine gute Ausbildung besonders im Sinne von Herzensbildung, ist für unsere Gesellschaft von herausragender Bedeutung" (Magdalena Sophia Barat, Ordensgründerin Sacré Coeur Schulen).

Wie gut, dass die Natur eine große Lehrmeisterin des Herzens ist!



Literatur

Lehrplan der Volksschule (2024). RIS BGBI. Nr. 134/1963 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr.

204/2024. www.ris.bka.kv.at

BMBWF (2024). Entrepreneurship Education.

https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulsystem/sa/bmhs/kfm/entrepreneurship.html

Magdalena Sophia Barat (o. J). Zitate. Campus Sacré Coeur Pressbaum. https://scp.ac.at/zitate/

Fotos



