



Projekte, Materialien und Ansprechpartner zum Themenbereich

Ernährung

Eine Recherche der Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung (ANU) Bayern e.V. im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit



Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Gesundheit



Nachhaltigkeit lernen



Herausgeber:

ANU Bayern und Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Recherche:

Mareike Spielhofen

Redaktion:

Marion Loewenfeld, Mareike Spielhofen, Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung, LV Bayern e.V., Welsenstr. 23, 81373 München, www.umweltbildung-bayern.de

München, Mai 2011

Inhaltsangabe	Seite
Einführung	4
1 Konsum und Lebensstil	5
1.1 Projekte	5
1.2 Kampagnen/Initiativen/Messen	14
1.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten	15
1.4 Ansprech- und Kooperationspartner	16
1.5 Literatur/Materialien	17
1.6 Links	21
2 Gesundheit und Verbraucherschutz	23
2.1 Projekte	23
2.2 Kampagnen/Initiativen/Messen	26
2.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten	28
2.4 Ansprech- und Kooperationspartner	29
2.5 Literatur/Materialien	31
2.6 Links	33
3 Ernährungssicherung und Fairer Handel	35
3.1 Projekte	36
3.2 Kampagnen/Initiativen/Messen	38
3.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten	41
3.4 Ansprech- und Kooperationspartner	41
3.5 Literatur/Materialien	42
3.6 Links	44
4 Klimaschutz und nachhaltige Energienutzung	46
4.1 Projekte	46
4.2 Kampagnen/Initiativen/Messen	49
4.3 Ansprech- und Kooperationspartner	50
4.4 Literatur/Materialien	51
4.5 Links	53
5 Biodiversität, nachhaltige Land- und Forstwirtschaft	53
5.1 Projekte	53
5.2 Kampagnen/Initiativen/Messen	59
5.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten	60
5.4 Ansprech- und Kooperationspartner	61
5.5 Literatur/Materialien	61
5.6 Links	65

Einführung

Ernährung ist nicht nur die Aufnahme von Nahrung. Ernährung beinhaltet soziale und kulturelle, ökonomische und ökologische Aspekte. Essen muss jeder, aber wie und was gegessen wird, das ist von den jeweiligen Lebensstilen, Einstellungen und Ansprüchen ebenso geprägt wie von kulturellen, sozialen sowie geografischen Aspekten. Das Thema Ernährung hat also viele Facetten, die in der vorliegenden Sammlung dargestellt werden.

Anlass der Zusammenstellung ist eine für 2012 geplante landesweite Kampagne der Partner von „Umweltbildung.Bayern“ zum Thema Ernährung. Ernährung ist in dem Jahr der deutsche Themenschwerpunkt der Weltdekade der Vereinten Nationen „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ 2005–2014. Dazu werden viele neue Projekte in den Bundesländern entstehen, die nachhaltige Entwicklung am Beispiel Ernährung verankern sollen – so auch in Bayern.

Die vorliegende Sammlung soll Multiplikatoren im Bereich der Bildung für nachhaltige Entwicklung ermuntern, sich diesen wichtigen Themenbereich zu erschließen, neue Kooperationen einzugehen und über viele Netzwerke das Thema in die Breite zu tragen. Die vorgestellten Projekte, die recherchierten Kontaktdaten, Infoquellen und Materialien helfen dabei, eigene Projekte zu entwickeln und verschiedene Zielgruppen und Milieus anzusprechen.

Die Auswahl orientiert sich daran, möglichst Kriterien einer Bildung für nachhaltige Entwicklung zu berücksichtigen, wie bereichsübergreifende Aspekte der Nachhaltigkeit in der Darstellung, globale Bezüge und das Aufzeigen von Handlungsmöglichkeiten.

Die Recherche erfolgte stichpunktartig und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die genannten Beispiele stehen stellvertretend für viele andere im jeweiligen Themenbereich. Die Fülle an Projekten und Materialien zeigt, dass viele gute Ideen existieren, um das Thema Ernährung in seiner Bandbreite in die einzelnen Zielgruppen zu tragen. Ziel des nächsten Dekade-Jahres müsste es nun sein, diese vielen Ideen anzuwenden und zu verankern.

Viele der hier vorgestellten Projekte wurden ausgezeichnet, beispielsweise als „Offizielles Dekade-Projekt“, vom Rat für Nachhaltige Entwicklung oder beim Wettbewerb Ideen-Initiative-Zukunft des Drogeriemarktes dm und der Deutschen UNESCO-Kommission.

Inhaltlich unterteilt sich die Sammlung in die Themenbereiche „Konsum und Lebensstile“, „Gesundheit und Verbraucherschutz“, „Ernährungssicherung und Fairer Handel“, „Klimaschutz und nachhaltige Energienutzung“, sowie „Biodiversität, nachhaltige Land- und Forstwirtschaft“. Teils ergeben sich jedoch Überschneidungen der Themen. Insbesondere der kulturelle Aspekt spielt in vielen Ernährungsprojekten eine Rolle und ist somit als Querschnittsthema in vielen Bereichen zu finden.

Kurze Einführungen am Anfang der Kapitel grenzen die Themenbereiche jeweils ein. Es folgen beispielhafte Projekte, Kampagnen, Wettbewerbe und Preise, Materialien, Literatur und hilfreiche Links – jeweils in alphabetischer Reihenfolge. Wo immer es möglich war, sind Webseiten zur weiteren Information, Ansprechpartner und der Kontakt vermerkt. Bei Materialien und Literatur wurden günstige oder kostenlose Alternativen bevorzugt berücksichtigt.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Personenbegriffe verzichtet.

Viel Vergnügen beim Lesen wünschen

Marion Loewenfeld und Mareike Spielhofen

1. Konsum und Lebensstile

Ernährung hat viel mit dem persönlichen Konsum, dem eigenen Lebensstil und sozialer Herkunft zu tun. Nicht nur die Frage, ob man Erdbeeren im Winter oder Äpfel aus Neuseeland braucht, ob man Bio oder Fair konsumiert, spielt hier eine Rolle. Auch persönliches Wohlbefinden, die Kosten des eigenen Handelns, Gewohnheiten, kulturelle Aspekte und die Zugehörigkeit zu einer Lebensstilgruppe spielen beim Ernährungsverhalten eine Rolle. Die folgenden Projekte und Materialien geben gute Beispiele dafür, wie es in der Bildungsarbeit gelingen kann, dass die jeweilige Zielgruppe ihr Ernährungsverhalten reflektiert und Handlungsalternativen entwickelt. Dabei steht nicht der Verzicht im Vordergrund, sondern dass ein nachhaltiger Lebensstil auch einen Gewinn, etwa an Zeit, Ruhe, Geschmack oder Gesundheit, mit sich bringen kann.

1.1 Projekte

aufgedeckt und abgeschmeckt

Bei diesem Projekttag des Naturerlebnisentrums (NEZ) Burg Schwaneck erfahren und erleben Kinder der 1. bis 4. Klasse ökologische (ökologische Landwirtschaft, Klimawandel), ökonomische (regionaler Anbau vs. weite Transporte, Fairer Handel), soziale (Fairer Handel, Essgewohnheiten) und kulturelle Aspekte (z.B. Essen in anderen Kulturen, Essgewohnheiten) zum Thema Ernährung. Dabei erarbeiten sie, nach einer spielerischen Einführung in das Thema, in vier Gruppen praktisch die Themen Körner, Obst, Gemüse und Esskulturen und stellen ihre Ergebnisse am Ende bei einem gemeinsamen Essen im Plenum vor.

Das NEZ hat im offenen sowie im Schulklassenprogramm noch weitere Angebote zum Thema Ernährung und Lebensstile, z.B. zu den Themen „gesunde Ernährung“, „Wo kommt unser Essen her?“, „Weihnachtsbäckerei“, „Pommes und Co.“ etc. Je nach Programmschwerpunkt wird gemeinsam gekocht, ein Biohof besucht und jeweils auf das Thema gesunde und biologische Ernährung eingegangen.

Zielgruppe: Kinder und Jugendliche

Kontakt: Naturerlebniszentrum (NEZ) Burg Schwaneck Kreisjugendring München-Land, Anke Schlehofer, Burgweg 10, 82049 Pullach, Tel. +49-(0)89-74414029, a.schlehofer@kjr-muenchen-land.de, www.naturerlebniszentrum.org

Besser-Esser-Woche

Das Ökologische Schullandheim Licherode in Hessen bietet Schulen eine Projektwoche zu den Themen „Ökologischer Landbau“ und „Gesunde Ernährung“ an. Schüler der 3. bis 6. Klasse werden in Lernwerkstätten sinnesorientiert in das Thema eingeführt. Einen Vormittag lang erkunden sie dann einen Biohof und sind dem ökologischen Landbau auf der Spur: Dabei mahlen die Schüler Getreide mit der Hand, füttern die Schweine und je nach Jahreszeit säen, pikieren und ernten sie. An einem weiteren Tag wird gemeinsam gesund gekocht. In Gruppenarbeit wird das Thema intensiv aufbereitet und zuletzt erhalten die Kinder den „Besser-Esser-Pass“ als verdiente Anerkennung. Das Schullandheim ist auch maßgeblich an der Durchführung des regionalen „Iss-von-hier“-Projektes beteiligt. Hier wird die Besser-Esser-Woche den Schulen vor Ort, sowie Lehrerfortbildungen zum Thema angeboten, um das Projekt in den Schulen zu verankern.

Zielgruppe: Schüler der 3. bis 6. Klasse

Kontakt: Ökologisches Schullandheim Licherode - Zentrum für praxisnahe Umweltbildung, Lindenstr. 14, 36211 Alheim, Tel. +49-(0)5664-948620, lutz.licherode@gmx.de, www.schullandheim-licherode.de/besser-esser-konzept.html

Café Linde international – multikulturell und einfallsreich

Bereits seit Juli 2000 betreibt die Schülerfirma dieser multinationalen Schule regelmäßig ihre Cafeteria. Mit einer selbstorganisierten Schülerbefragung begann das Unternehmen, denn schließlich sollten die Wünsche der „Kunden“ Grundlage für das Angebot sein. In Eigenverantwortung und mit viel Einfallsreichtum entstand daraus das Café Linde international, das den Schülern täglich gesunde, vollwertige Verpflegung bietet. Es gibt eine vegetarische Speisekarte mit sehr günstigen Preisen und schülergerechtem Angebot mit Gemüse teils sogar aus dem eigenen Schulgarten. In der Freizeit gibt es regelmäßige Teambesprechungen, bei denen die Mitglieder der Firma u.a. Dienstpläne und Wochenabrechnungen erstellen sowie neue Ideen und Projekte erarbeiten. Die Schüler organisieren auch Zusatzprogramme wie z.B. multikulturelle Wochen, Kinotage oder Kickerturniere.

Zielgruppe: Schüler der Realschule

Kontakt: Städt. Carl von Linde-Realschule, Ridlerstr. 26, 80339 München, Tel. +49-(0)89-54074080, www.cvl.musin.de/cvl_page/index.html

eat-the-world

„eat-the-world“ organisiert kulinarisch-kulturelle Stadtrundgänge fernab ausgetretener Touristenpfade in Berlin, Hamburg, München und Münster. Neben Informationen zu Geschichte, Architektur etc., werden die Teilnehmer zu kulinarischen Kostproben in kleine -meist inhabergeführte- Betriebe aus der Gastronomie geführt, z.B. in ein vegetarisches Restaurant, einen Bioimbiss, ein Künstlercafé etc. Denn für „eat-the-world“ gehören zur Einführung in eine Stadt auch das Essen, die Essgewohnheiten und -kultur sowie die Menschen, die dahinter stehen. Es soll aufgezeigt werden, dass insbesondere über die kleinen (Familien-)Betriebe die Vielfalt des Essens entdeckt werden kann. Mit dem Konzept wird zudem das Ziel verfolgt, kleine Betriebe mit guter Qualität aus der Gastronomie und Kulinarik in den Städten zu unterstützen.

Zielgruppe: Touristen, Interessierte

Kontakt: „eat-the-world“, Pannierstr. 7, 12047 Berlin, Tel. +49-(0)30-53066165, info@eat-the-world.com, www.eat-the-world.com

Ein Acker für die Schule

Die Kinder der Josef-Guggenmos-Grundschule Irsee bearbeiten seit mehreren Jahren einen eigenen Acker nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Sie säen, pflegen, ernten und verarbeiten die Produkte im Schulunterricht und in freiwilligen Arbeitsgemeinschaften. Sie erleben durch handelnden Umgang, wie ihre Nahrungsmittel wachsen und verarbeitet werden. Begleitend erfahren sie Wesentliches über ökologische und ökonomische Zusammenhänge bei der Nahrungsmittelproduktion und erleben, welche Probleme sich weltweit dabei ergeben können. Der „Blick über den Tellerrand“ führte zur Gründung der Schulfirma „Fenster zur Welt“, in der die Kinder auf dem örtlichen Biomarkt gemeinsam mit Lehrkräften und den Erwachsenen des Agenda 21-Arbeitskreises Produkte aus Fairem Handel verkaufen.

Zielgruppe: Grundschüler

Kontakt: Josef-Guggenmos-Grundschule Irsee, Waltraud Schürmann, Von-Bannwarth-Str. 6, 87660 Irsee, Tel. +49-(0)8341-82885, schule@irsee.de, www.irsee.de/schule

Essen & Trinken

Die Ausstellungsreihe der Arbeitsgemeinschaft „Landpartie – Museen rund um München“ hat im Jahr 2011 den Schwerpunkt Essen & Trinken. Insbesondere vier der Ausstellungen sind im Rahmen von Lebensstilen und Esskultur auch für die Bildung für nachhaltige Entwicklung interessant: Die Ausstellung „Gaumenfreuden – Augenschmaus. Das Essen in der aktuellen Kunst“ zeigt ästhetische, genussvolle, humorvolle oder absurde Inszenierungen, die Lebensmittel, gedeckte Tische oder Menschen beim Essen zeigen, wie auch die kritische Auseinandersetzung mit dem Konsum und dem Umgang mit Nahrungsmitteln. Die Ausstellung findet vom 7. Mai bis 17. Juli 2011 im Kallmann-Museum in Ismaning statt.

Vom 13. Mai bis 10. Juli 2011 wird die Ausstellung „EssKunst – EatArt“ gezeigt. Kunst aus Lebensmitteln ruft Empörung hervor, doch diese Reaktion ist von den Künstlern erwünscht. Bei dieser Ausstellung geht es nicht nur um den Kunstbegriff selbst, sondern auch um die Beschaffenheit von Lebensmitteln, gesellschaftliche Aspekte des Essens, sowie Überfluss und Hunger.

Die Ausstellung „Milch! Nahrung – Mythos – Politikum“ wird dem Thema Milch, ihrer Karriere als Nahrungsmittel und der politischen Brisanz an regionalen Beispielen nachgehen. Sie ist vom 10. Juni bis 6. November 2011 auf dem Jexhof in Schöngeising zu sehen.

In der Ausstellung „EssKultur – Zur Geschichte der Ernährung in der Neuzeit“ dokumentieren drei gedeckte Tische jeweils die bäuerlich-ländliche, bürgerlich-städtische und adelig-höfische Esskultur, die die Unterschiede zwischen Art und Qualität der Speisen sowie die unterschiedlichen Tischsitten darstellen. Kochbücher, die bereits seit dem 17. Jahrhundert in großer Zahl im Druck erschienen, geben einen Einblick in die fortgeschrittene Kunst der Nahrungszubereitung und die hierfür verwendeten Nahrungsmittel. Die Ausstellung findet vom 5. Juli 2011 bis 8. Januar 2012 im Bezirksmuseum Dachau statt.

Zielgruppe: Kunstliebhaber, Verbraucher, Multiplikatoren

Kontakt: Arbeitsgemeinschaft Landpartie – Museen rund um München, Zweckverband Dachauer Galerien und Museen, Jutta Mannes, Augsburg Str. 3, 85221 Dachau, Tel. +49-(0)8131-567514, info@landpartie-museen.de, www.landpartie-museen-muenchen.de

Fit, fair und frisch - Was kommt auf den Tisch?

Das Projekt „Fit, fair und frisch - Was kommt auf den Tisch?“ wurde und wird von Ökoprojekt – MobilSpiel e.V. an verschiedenen Schulen in München angeboten, so z.B. am Elsa-Brändström-Gymnasium in Pasing. An einem Projekttag erarbeiten die Schüler ab der 5. bis zur 7. Klasse die Themen Gesundheit, Ernährung und Kinderrechte. Nach einer gemeinsamen Einstiegsrunde, bei der die Schüler über ihre Essgewohnheiten erzählen und mit Hilfe von Schaubildern die wichtigsten Aspekte eines gesunden und fairen Frühstücks erarbeiten, können sie zwischen der Teilnahme am Koch-, Theater- oder Pressestudio wählen. Mit verschiedenen kulturpädagogischen Methoden erarbeiten sie in diesen Workshops das Thema, und stellen ihre Ergebnisse am Ende vor der gesamten Klasse vor: ein Theaterstück, eine selbst erstellte Zeitung und Vollkornwaffeln zum Verkosten.

Zielgruppe: Schüler der 5. bis 7. Klasse

Kontakt: Ökoprojekt - MobilSpiel e.V., Welsenstr. 23, 81373 München, Tel. +49-(0)89-7696025, oekoprojekt@mobilspiel.de, www.mobilspiel.de/oekoprojekt, www.praxis-umweltbildung.de

Forschungsprojekt Ernährung und Gesundheit

Im September 2008 startete in den Internationalen Gärten Göttingen das Integrationsprojekt „Ernährung und Gesundheit“ der Stiftung Interkultur. Im Stadtteil Göttingen-Grone fand sich eine Gruppe von Frauen aus sieben Ländern zusammen, um sich mit Gesundheit und Ernährung auseinanderzusetzen. Dieses Themenfeld ist für Migrantinnen auch deshalb wichtig, weil sie sich in besonderem Maße für die Versorgung ihrer Familien zuständig fühlen. Oft fehlen ihnen aber Informationen über bestehende Angebote oder die undurchschaubare Kennzeichnung der Lebensmittel erschwert ihnen das Einkaufen. Die Internationalen Gärten mit ihrem Anbau gesunder Lebensmittel sind ein guter Ausgangspunkt für das Projekt. Inzwischen hat die Arbeitsgruppe Kontakt zu verschiedenen Institutionen, Organisationen und Selbsthilfegruppen aufgenommen, lädt Referenten ein und organisiert Diskussionsveranstaltungen. So entwickelt sich ein Konzept, das Einwanderern den Zugang zu Institutionen und Initiativen, die es rund um das Themenfeld gibt, erleichtern kann. Das Projekt soll auf weitere interkulturelle Gärten ausgedehnt werden.

Zielgruppe: Migranten

Kontakt: Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis, Andrea Baier, Daiserstr. 15, 81371 München, Tel. +49-(0)89-74746011, andrea.baier@anstiftung-ertomis.de, www.stiftung-interkultur.de/forschung-stiftung-interkultur/gesundheit-ernaehrung-interkultur

Frühstücken: Gesund - Regional - Nachhaltig!

Die Frühstücksaktion richtet sich vorrangig an Schulklassen ab der 3. Jahrgangsstufe. Während des Aktionstages, der Fächer übergreifend und handlungsorientiert aufgebaut ist, wird den Schülern der Wert der gesunden Ernährung für die eigene Leistungsfähigkeit deutlich gemacht. Sie lernen, auf die Zusammenstellung der Ernährung, deren Inhaltsstoffe und die Erzeugung der Produkte zu achten. Auch der Effekt der Ernährung auf die regionale Wirtschaft und den Erhalt von Arbeitsplätzen wird thematisiert. Das gemeinsame Frühstück wird als kommunikatives Element bewusst gemacht.

Zielgruppe: Schüler ab der 3. Klasse

Kontakt: Naturpark und Biosphärenreservat Bayerische Rhön e.V., Michael Dohrmann, Oberwaldbehringer Str. 4, 97656 Oberelsbach, Tel. +49-(0)9774-910250, inf@nbr-rhoen.de, www.naturpark-rhoen.de

Gems - Gut essen und mehr Sport

Seit dem Schuljahr 2005/06 wird dieses Modellprojekt an der Ludwig-Thoma-Realschule in München durchgeführt. Ziel ist eine ausgewogene Ernährung und mehr Bewegung bewusster in den Alltag zu integrieren. Die SchülerInnen sollen Herkunft, Verarbeitung, Inhaltsstoffe ihrer Lebensmittel und deren Bedeutung kennen lernen. Essen soll nicht nur als Nahrungsaufnahme, sondern als genussvolles soziales Ereignis erlebt werden. In jedem Halbjahr hat jede Klasse der Schule zwei „gems“-Tage. An diesen Tagen führen Fachlehrkräfte Projekte zur Ernährung und Bewegung durch. So fanden zum Thema Ernährung u.a. mit der Verbraucherzentrale einige Workshops zu „Trendgetränken“, „Fairer Handel“ und eine Einkaufs-

schulung mit anschließendem Fingerfood-Büffet statt. Weitere Projekte waren ein Bauernhofbesuch, Kochen und Zubereiten von kleinen Speisen sowie ein Besuch in der Bäckerei.

Zielgruppe: Realschüler

Kontakt: Städtische Ludwig-Thoma-Realschule, Christina Pfeiffer, Fehwiesenstr. 118, 81673 München, Tel. +49-(0)89-4363050, ludwig-thoma-realschule@muenchen.de, www.elteer.musin.de/html/ernaehr.htm

Gesünder leben lernen

Ziel des Projektes ist die Hinführung der Grundschüler dieser Ganztagschule zu einer Lebensweise mit gesunder Ernährung und mehr Bewegung. Das Projekt wurde in das Schulprogramm integriert und ist somit verstetigt. Alle Schüler nehmen von der ersten bis zur vierten Klasse am Projekt teil und erwerben in der dritten Klasse den „Ernährungsführerschein“. Es besteht eine enge Zusammenarbeit mit Erzeugern aus der Region, Vereinen und den Eltern. Der Anbau von Gemüse, das Säen, Pflegen, Ernten und Verarbeiten von Produkten ist Bestandteil des Projektes. Des Weiteren werden an der Schule von der 1. bis zur 4. Klasse Projekte zu Umwelt und Natur sowie zum Globalen Lernen durchgeführt. Insgesamt bietet die Schule eine Vielzahl von Bildungsmaßnahmen in allen Bereichen der Nachhaltigkeit.

Zielgruppe: Grundschüler

Kontakt: Staatliche Grundschule Heinrich Heine, Uta Necke, Jenaische Str. 46, 07407 Uhlstädt-Kirchhasel, Tel. +49-(0)36742-662372, gs.uhlstaedt@t-online.de, www.gsuhlstaedt.de

„Hau rein!“

„Hau rein!“ ist ein Projektkurs vom Kinder- und Jugendmuseum EnergieStadt im NaturGut Ophoven und dem Leverkusener Fonds für gesunde Ernährung und Bewegung (OLEO). In dem dreistündigen Kursprogramm „Hau rein! - Alles über den richtigen Kraftstoff für deinen Körper“ bekommen Schul- und Kindergartenkinder durch spannende Experimente und Spiele viele Infos rund um die Themen gesunde und klimafreundliche Ernährung, Bewegung und alles, was man braucht, um sich stark zu fühlen. Der Kurs startet mit einem gesundem Bio-Frühstück: Brot, Käse, Obst und Gemüse kommen aus garantiert biologischem Anbau und überwiegend aus der Region. Dann geht es weiter mit Entdeckungs- und Erlebnisstationen rund ums Essen, Sport und Spiel. Was gibt Kraft und Energie zum Toben und Lernen? Was macht schlapp? Das sind Fragen, die die Kinder am Ende des Kurses beantworten können. Um das Erlernte nachhaltig zu verankern, binden Schulen und Kindergärten den kostenlosen Präventionskurs in eine Unterrichtsreihe oder eine Projektwoche ein.

Zielgruppe: Grundschüler und Kindergartenkinder

Kontakt: Förderverein NaturGut Ophoven Leverkusen e.V., Ute Pfeiffer-Frohnert, Talstr. 4, 51379 Leverkusen, Tel. +49-(0)2171/7349930, ute.rommeswinkel@naturgut-ophoven.de, www.naturgut-ophoven.de

Im Unruhestand für die Umwelt

Bei diesem Projekt werden Vorruhe- und Ruheständler, die in Kirchgemeinden aktiv sind, zu Mentoren aus- und weitergebildet, mit dem Ziel die kirchliche Umwelt- und Eine-Welt-Arbeit durch ehrenamtliche Akteure zu stärken. Es handelt sich um eine Seminarreihe von sieben Seminaren zu jeweils drei bis fünf Tagen. Hier werden erfolgreiche Projekte vorgestellt und

besucht sowie Netzwerke gebildet. Themen sind u.a. Nachhaltigkeit, Artenschutz, gesunde Ernährung, Fairer Handel, Umweltmanagement und Einsatz erneuerbarer Energien.

Zielgruppe: Senioren

Kontakt: Amt für Mission, Ökumene und kirchliche Weltverantwortung (MÖWe) der EKvW, Katja Breyer, Olpe 35, 44135 Dortmund, Tel. +49-(0)231-540978, www.moewe-westfalen.de

Kann man Energie essen?

Das Franziskuswerk Schönbrunn bot 2009 für seine Bewohner sowie im Rahmen des Ferienprogramms Schönbrunn eine integrative Ernährungswoche an. Ziel war es den Ursprung der Nahrungsmittel wieder zu entdecken, aber auch über die Zusammenhänge und Wechselwirkungen von Energie, Pflanze, Tier und Mensch zu staunen. Dabei machten sich die Akteure die bereits vorhandene örtliche Infrastruktur (Landwirtschaft, Gärtnerei, Großküche, etc.), das interne Know-how (Ernährungsberatung) ebenso wie das Fachwissen externer Kooperationspartner (GEPA, Dachauer Land, o.ä.) zu Nutze. Alle Teilnehmer mit und ohne Behinderung sollten Perspektiven für ihren jeweiligen Alltag entwickeln können. Zentrales Element war die Reise der Speisen durch den Körper, die anhand einer großen Installation, die den menschlichen Verdauungsweg darstellte, selbst nachempfunden werden konnte. Des Weiteren wurde eine Schnitzel- und Gemüsejagd, die Zubereitung eines Menüs, in Kleingruppen dargestellte Essensszenarien aus verschiedenen Ländern, gärtnerisches Arbeiten, sowie Übungen zum Genuss mit allen Sinnen angeboten. Das Projekt wurde von einer „Journalistengruppe“ dokumentiert und am Abschlussabend präsentiert.

Zielgruppe: Menschen mit und ohne Behinderung

Kontakt: Franziskuswerk Schönbrunn, Riccarda Schamberger, Prälat-Steininger-Str. 1, 85244 Schönbrunn, Tel. +49-(0)8139-800336, alfdf@schoenbrunn.de, www.schoenbrunn.de

Kinder- und Jugendrestaurants sowie KIMBAmobil

Die Berliner Tafel betreibt zwei Kinder- und Jugendrestaurants, sowie den Kinder- und Jugendimbiss KIMBA. In den Restaurants bekommen Kindern und Jugendlichen montags bis freitags ein Drei-Gänge-Menü plus Getränk, wahlweise vegetarisch oder mit Fleisch, für einen Euro. Bei der schonenden Zubereitung der Speisen wird komplett auf Geschmacksverstärker verzichtet und es werden vorzugsweise Bio-Produkte verwendet. Ziel ist, dass sich jedes Kind in Berlin täglich ein gesundes warmes Essen leisten kann. Das KIMBAmobil ist ein Doppeldeckerbus, ausgestattet mit moderner Küchentechnik, das Schulen und Jugendeinrichtungen im Berliner Stadtgebiet anfährt. Unter professioneller Anleitung können die jungen Leute hier lernen ein gesundes Essen selbst zuzubereiten. Der richtige Umgang mit Haushaltsgeräten steht dabei genauso im Vordergrund, wie die Zusammensetzung der Mahlzeiten und eine gesunde Ernährungsweise. Schulen können das KIMBAmobil für einige Tage zu sich einladen, um mehreren Klassen den Besuch zu ermöglichen.

Zielgruppe: (sozial benachteiligte) Kinder und Jugendliche

Kontakt: BERLINER TAFEL e.V., Beusselstr. 44, 10553 Berlin, Tel. +49-(0)30-7827414, kinder@berliner-tafel.de, www.berliner-tafel.de

Kurzfilm „Essen fassen“

„Nachhaltige Entwicklung müsste doch auch kreativ kommunizierbar sein und Umweltbildung auch mal ohne erhobenen Zeigefinger auskommen“, dachten sich die Schüler einer 11. Jahrgangsstufe des Ostendorfer Gymnasiums in Neumarkt i.d.OPf. mit ihrer Kunsterzieherin. In Kooperation mit der Umweltstation HAUS AM HABSBURG und einem professionellen Kameramann ist daraufhin ein außergewöhnlicher und kreativer Kurzfilm zur Herkunft der Lebensmittel, zur regionalen Kreislaufwirtschaft und regionalen Küche entstanden. Im September 2008 wurde „Essen fassen“ im Bavaria-Filmtheater vorgestellt. Der Film kann als Podcast unter www.hausamhabsberg.de/cms/index.php?article_id=29 heruntergeladen werden oder ist für 5 € erhältlich.

Zielgruppe: Jugendliche

Kontakt: HAUS AM HABSBURG, Nürnberger Str. 1, 92318 Neumarkt i.d.OPf., Tel. +49-(0)9181/470-311, info@hausamhabsberg.de, www.hausamhabsberg.de

Lila Kuh und Anti-Matsch-Tomate

Bei dieser zweiteiligen Veranstaltung beschäftigen sich Schüler ab der 5. Klasse mit den Themen Lebensmittelqualität, gesunde Ernährung und umweltverträgliche Landwirtschaft. Am ersten Tag steht für den Thüringer Ökoherz e.V. das Modell einer Ernährungspyramide im Mittelpunkt, deren einzelne Etagen mit echten Lebensmitteln gefüllt werden. Der zweite Tag wird für ganzheitlichen, gesunden Genuss genutzt. Die Kinder und Jugendlichen sollen natürliche Lebensmittelrohstoffe riechen, schmecken, sehen, hören und fühlen. Anschließend bereiten sie unter Anleitung einen Vollwertimbiss zu. Außerdem bietet das Thüringer Ökoherz dazu thematische Elternabende sowie Lehrerfortbildungen an.

Zielgruppe: Schüler ab der 5. Klasse, Eltern, Lehrer

Kontakt: Thüringer Ökoherz e.V., Landgutallee 9, 99438 Weimar, Tel. +49-(0)3643-496408, lila-kuh@oekoherz.de, www.oekoherz.de/index.php?id=59

McMöhre – Die Power-Pause

Jugendliche für eine nachhaltige Ernährung begeistern - das ist das Ziel von McMöhre, einem Projekt vom BUND und der BUNDjugend in Baden-Württemberg. An weiterführenden Schulen sollen Schülerfirmen gegründet werden, die den Pausenladen übernehmen und dort ökologisch und regional erzeugte oder fair gehandelte Produkte anbieten. Die Schulen werden durch den BUND von den ersten Schritten bis zur Umsetzung betreut. Dazu zählen die rechtliche und organisatorische Beratung, die Vermittlung von Kontakten zu den Herstellern der Lebensmittel sowie die Einbindung in regionale Netzwerke. Es geht bei einer McMöhre-Schülerfirma um eine aktive und langfristige Beschäftigung mit den Themen gesunde Ernährung, ökologische Landwirtschaft und nachhaltiges Wirtschaften. Unterstützende Materialien mit Hintergrundinformationen, die Organisation von Vernetzungstreffen der Schülerfirmen und Kurse mit Köchen zum Thema gesunde Ernährung runden die Betreuung ab.

Zielgruppe: Schüler weiterführender Schulen

Kontakt: BUND Baden-Württemberg, Miklas Hahn, Mühlbachstr. 2, 78315 Radolfzell, Tel. +49-(0)7732-150725, miklas.hahn@bund.net, www.mcmoehre-bawue.de

Nachhaltiger Konsum – Kurzfilme von Studierenden

Wie kann Forschung, Lehre und Leben an der Hochschule nachhaltiges Konsumbewusstsein fördern? Angesiedelt am Kompetenzzentrum „Nachhaltigkeit und Globaler Wandel (GLOKAL)“ setzten sich im Rahmen des Projektes BINK – Bildungsinstitutionen und nachhaltiger Konsum (s. auch unter Kampagnen) verschiedene Akteure der Hochschule für nachhaltiges Konsumverhalten ein. Kernstück ihrer Aktivitäten ist der durch Profis angeleitete Dreh von Kurzfilmen zum Thema „Nachhaltiger Konsum“ durch Studierende. Entstanden sind bisher drei Kurzfilme. Die Filme werden auf Monitoren in der Mensa gezeigt und sollen so weitere Studierende für Nachhaltigkeitsthemen sensibilisieren.

Zielgruppe: Studierende

Kontakt: GLOKAL Kompetenzzentrum Nachhaltigkeit im Globalen Wandel an der Hochschule Bremen, Neustadtswall 30, 28199 Bremen, Tel. +49-(0)421-59054285, info@konsumkultur.de, Infos und kostenloser Download der Filme unter [www.konsumkultur.de/index.php?id=90&tx_ttnews\[tt_news\]=46&cHash=3cbfb92d21](http://www.konsumkultur.de/index.php?id=90&tx_ttnews[tt_news]=46&cHash=3cbfb92d21)

Rapsong „Guten Appetit“

Die Berliner Rap-Band Rapucation hat für den Rat für Nachhaltige Entwicklung den konsumkritischen Song „Guten Appetit“ aufgenommen. Das Stück soll bei jungen Menschen Neugier auf nachhaltigen, Ressourcen schonenden Konsum wecken, wachrütteln und zum Nachdenken über die eigenen Konsumgewohnheiten anregen. Wegen seiner jugendnahen Sprache eignet sich das Stück zum Einsatz im Unterricht, in Jugendgruppen und anderen Bildungsangeboten. Rapucation war 2008 ein Leuchtturmprojekt auf „Mission Sustainability“, der Ideenplattform des Rates und trat auf dessen Jahreskonferenz in Berlin auf. Der Song „Guten Appetit“ steht auf www.nachhaltiger-warenkorb.de als Stream und zum Download bereit.

Zielgruppe: Jugendliche

Kontakt: Rapucation, Robin Haefs, Vincent Stein, Triftstraße 5, 13437 Berlin, Tel. +49-(0)30-78954455, info@rapucation.de, www.rapucation.de

Rund um unsere Lebensmittel

Das Ökologische Bildungszentrum in München bietet mit „Ernährung: Rund um unsere Lebensmittel“ ein vielfältiges Schulklassenprogramm für Grundschulen an. Hier erfahren die Schüler, woher die Nahrungsmittel kommen, welche Transportwege und Verarbeitungsschritte die Zutaten durchlaufen und was alles in den täglichen Lebensmitteln z. B. Brot, Schokolade, Orangensaft steckt. Anhand der Auswirkungen, die Ernährung auf das Klima und auf die Gesundheit haben, wird das eigene Konsumverhalten mit einfachen Handlungsmöglichkeiten für den Alltag thematisiert. Bei der Zubereitung kleiner Gerichte und Snacks lernen die Schüler die Zutaten für eine gesunde Lebensweise kennen. Themen sind „Fairer Handel – Schokolade“, „Klimafrühstück“, „Esskultur in Europa“, „Vom Korn zur Semmel“, „Regionale und ganzjährig saisonale Lebensmittel“, „Fit for life – Ernährung und Bewegung“, „Eine tolle Knolle – rund um die Kartoffel“, „Nährstoffe, Vitamine & Co.“.

Zielgruppe: Grundschüler

Kontakt: Ökologisches Bildungszentrum München, Engelschalkinger Str. 166, 81927 München, Tel. +49-(0)89-93948971, muz@oebz.de, www.oebz.de/skp

Süßes Leben - überquellende Kinderzimmer - konsumbewusste Erziehung

Auf den kostenlos angebotenen Elternabenden in Kindertagesstätten erstellen die Referentinnen des Caritas-Zentrums München zusammen mit den Eltern eine Konsumbiografie bezogen auf den Kinderalltag heute. Hierbei wird verbal und bildlich vermittelt, wie Kindergeburtstage, Weihnachten und andere Feste heutzutage als Konsumveranstaltungen gefeiert werden. Kinder werden vor allem mit Süßigkeiten überhäuft. Danach werden Rückbezüge auf die eigene Kindheit, Erfahrungen und Werte diskutiert, in Gruppenarbeit Alternativen zum materiellen Konsum erarbeitet und die Folgen von übermäßigem Verbrauch aufgezeigt. Der Austausch der Eltern soll ihnen eine bewusste Einschätzung ihres erzieherischen Handelns ermöglichen und wieder Zugang zu eigentlichen Werten schaffen.

Zielgruppe: Eltern von Kindergartenkindern

Kontakt: Helga Gabler, Caritas-Zentrum Innenstadt, Landwehrstr. 26, 80336 München, Tel. +49-(0)89-23114930, hgabler@caritasmuenchen.de, www.czm-innenstadt.de

Was essen wir heute?

Im Rahmen von „KITA21 - Die Zukunftsgestalter“, einem Modellprojekt für Hamburger Kindertagesstätten, führt die S.O.F. Save Our Future - Umweltstiftung an einer Hamburger Kita ein ganzjähriges Modellprojekt zum Thema Ernährung und verantwortlicher Umgang mit Lebensmitteln durch. Dazu besucht eine Mitarbeiterin der Umweltstiftung wöchentlich die Kita „Kinderwelt@DESY“ und gestaltet zusammen mit den Kindern und den pädagogischen Fachkräften die Aktionen. Ziel ist, die Kinder für die verschiedenen Aspekte von Ernährung und einen verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln zu sensibilisieren. Ein weiteres Anliegen besteht in der Förderung der kindlichen Partizipation vor dem Hintergrund einer nachhaltigen Entwicklung. Im Verlauf eines ganzen Jahres erforschen die Kinder in der Kita wie Ernährung, Pflanzenwachstum, Sonnenenergie, Wasserkreislauf, Landwirtschaft und Konsum zusammenwirken. Darüber hinaus kommen die Stadtkinder mit alltäglicher Nutztierhaltung in Berührung: So entsteht auf dem Kita-Gelände beispielsweise ein Hühnerstall.

Zielgruppe: Kindergartenkinder, pädagogische Fachkräfte

Kontakt: KITA21 – Die Zukunftsgestalter, S.O.F. Save Our Future – Umweltstiftung, Jürgensallee 51-53, 22609 Hamburg, Tel. +49-(0)40/240600, info@kita21.de, www.kita21.de/desy_kinderwelt.html

Die Besseresser - Ferienspaß für Kinder

Die NAJU Baden Württemberg qualifiziert (junge) Ferienfreizeit-Betreuer, das Ferienprogramm „Die Besseresser“ selbständig durchzuführen. Beim Ferienprogramm geht es z.B. um die weite Reise einer Kakaobohne, die Verwandlung von Milch zu Käse, das Geheimnis von Erdbeeren im Winter, essen mit allen Sinnen, den Kochlöffel selber schwingen, u.v.m. Hier können Kinder zwischen 8 und 11 Jahren mit viel Spaß und vielen Aktionen die Welt der Ernährung entdecken und selbst zu „Besseressern“ werden. Um dies mit Kindergruppen durchführen zu können, erlernen die Teilnehmer der Qualifizierung neben theoretischen Hintergrundinfos Spielideen und Umsetzungsmöglichkeiten zum Thema „Umwelt und Ernährung“. Dabei geht es um Fragen wie: Sind „Bio“ und „Fair“ wirklich besser? Kann sich „Bio“ jeder leisten? Wie vermittele ich Kindern Lust am gesunden Genuss?

Zielgruppe: (jugendliche) Kindergruppenbetreuer

Kontakt: Naturschutzjugend Baden-Württemberg e.V., Rotebühlstr. 86/1, 70178 Stuttgart, Tel. +49-(0)711-46909250, mail@naju-bw.de, www.naju-bw.de/terminatenbank/besseresser/besseresser_2011_teil_1.php

1.2 Kampagnen/Initiativen/Messen

BINK - Bildungsinstitutionen und Nachhaltiger Konsum

Wie können Bildungsinstitutionen Orte werden, die Jugendlichen und jungen Erwachsenen eine Chance zur Reflexion des eigenen Konsumverhaltens und zum Ausprobieren nachhaltiger Verhaltensweisen bieten? Im Projekt BINK (Bildungsinstitutionen und Nachhaltiger Konsum) arbeiten Wissenschaftler und Bildungspraktiker gemeinsam daran, praxisrelevante Antworten auf diese Fragen zu gewinnen. Das Projekt wird vom Institut für Umweltkommunikation (INFU) der Leuphana Universität Lüneburg koordiniert. Durch abgestimmte Entwicklungsmaßnahmen entsteht in sechs beteiligten Bildungseinrichtungen eine nachhaltige Konsumkultur, die das Konsumbewusstsein junger Menschen fördert und nachhaltiges Konsumverhalten ermöglicht. Als exemplarische Felder nachhaltigen Konsums finden dabei die Bereiche Ernährung, Mobilität und Energie besondere Berücksichtigung. Auf den Internetseiten des Projektes finden sich die Projekte der einzelnen Einrichtungen (als Beispiel siehe auch unter Projekte: Filme zum Thema „Nachhaltiger Konsum“ an der Hochschule Bremen) sowie erste Projektergebnisse und viele Infos zum Thema.

Zielgruppe: Jugendliche und junge Erwachsene in Einrichtungen

Kontakt: Institut für Umweltkommunikation – INFU, Leuphana Universität Lüneburg, Claudia Emmermann, Scharnhorststr. 1, 21335 Lüneburg, Tel. +49 (0)4131-6772701, emmermann@uni.leuphana.de, www.konsumkultur.de

goodgoods, die Messe für nachhaltigen Konsum

Erstmals vom 27. bis 29. Mai 2011 veranstaltet die Hamburg Messe und Congress GmbH in ihren Hallen eine Messe für nachhaltigen Konsum. Unternehmen präsentieren hier nachhaltige Produkte, Dienstleistungen und Projekte, die wenig Energie und Ressourcen verbrauchen, die Umwelt schonen und unter fairen Bedingungen hergestellt werden, u.a. aus den Bereichen Ernährung und Gesundheit. Neben den Produktangeboten findet ein Rahmenprogramm mit Vorträgen und Diskussionsforen statt. Unter den Ausstellern sind kleine und große Unternehmen, Nischenanbieter und auch Non-Governmental Organisations (NGOs). Ein Fachbeirat aus unabhängigen Experten gewährleistet, dass Produkte und Aussteller ökologischen und sozialen Ansprüchen genügen.

Zielgruppe: An nachhaltigem Konsum Interessierte, Händler, Endverkäufer

Kontakt: Hamburg Messe und Congress GmbH, Messeplatz 1, 20357 Hamburg, Tel. +49-(0)40-35692093, info@goodgoods.de, www.goodgoods.de

Wer is(st) fair? - Zeit für eine Ernährungswende.

Die niedersachsenweite Kampagne möchte Schüler, Lehrkräfte und Eltern auf verschiedenen Wegen und über verschiedene Bildungsmethoden - wie z.B. Quiz, Vorträge, Informations- und Unterrichtsmaterialien, Schulungen und Praxis-Workshops - für eine gesunde und nachhaltige Ernährung sensibilisieren. Für die Durchführung der Kurse werden Ehrenamtliche als Multiplikatoren ausgebildet.

Zielgruppe: Kinder, Jugendliche, Eltern, Lehrkräfte, Multiplikatoren

Kontakt: Deutsche Umwelthilfe e.V. (DUH) Regionalverband Nord, Dagmar Israel, Goebenstr. 3a, 30161 Hannover, Tel. +49-(0)511-39080515, duh-nord@duh.de, www.duh.de

1.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten

Die HIT-Stiftung

Die HIT-Stiftung fördert Projekte mit Kindern. Ein besonderer Schwerpunkt ist dabei gesunde Ernährung, Genuss und Freude. In den Förderkriterien heißt es: „Wir fördern Projekte, bei denen Kinder und Jugendliche Lebensmittel kennen lernen, selbst kochen und über das gemeinsame Essen auch in ihrem sozialen Umgang gefördert werden. Planung, Zubereitung und das gemeinsame Essen sollen den Kindern und Jugendlichen Spaß machen. Sie sollen gesundes Essen als etwas Selbstverständliches erleben und somit unaufdringlich wichtiges kulturelles Wissen erwerben.“

Zielgruppe: Multiplikatoren/Initiatoren von (Ernährungs-)Projekten für und mit Kindern und Jugendlichen

Kontakt: HIT-Stiftung, Birgit Röble, Alte Lohmarer Str. 59, 53721 Siegburg, Tel.+49-(0)2241-122155, broessle@hit-Stiftung.de, www.hit-stiftung.de

Wettbewerb „Ich sehe Wasser, was du nicht siehst!“

Die Vereinigung Deutscher Gewässerschutz e.V. lädt Kinder und Jugendliche ab zehn Jahren jährlich ein, verstecktes Wasser zu entdecken, es sichtbar zu machen und so auch anderen zu zeigen, welche Wassermengen in Lebensmitteln und den Dingen des Alltags indirekt enthalten sind. Bei dem Schülerwettbewerb soll erforscht werden, was unsere Lebensweise, z.B. durch Importe von Tomaten, Kaffee, Tee etc., mit der Wasserknappheit in vielen Ländern der Erde zu tun hat und wie eine bewusste Lebensweise zu einer schonenden Wassernutzung in anderen Ländern beitragen kann. Auf der Webseite finden sich einige der vielfältigen Beiträge der früheren Wettbewerbe.

Zielgruppe: Kinder und Jugendliche ab 10 Jahren

Kontakt: Vereinigung Deutscher Gewässerschutz e.V. (VDG), Königswinterer Str. 829, 53227 Bonn, Tel. +49-(0)228-375007, info@vdg-online.de, www.virtuelles-wasser.de

Stiftung Interkultur

Die Stiftung Interkultur fördert die Verbreitung der Projektpraxis Interkultureller Gärten. Dabei nimmt sie vielfältige Beratungsaufgaben zur Projektpraxis wahr. Interkulturelle Gärten werden dabei unterstützt, die von den Gärtnern mitgebrachten Kenntnisse und Fähigkeiten fruchtbringend in den Aufbauprozess einzubringen, dauerhafte Kontakte vor Ort zu knüpfen und sich mit anderen Akteuren zu vernetzen. Dabei werden auch Projekte zur Ernährung und Gesundheit (s. oben) gefördert. Voraussetzung für eine Förderung ist, dass Initiatoren von Gartenprojekten entweder selbst oder über lokale Kooperationspartner dafür sorgen, dass Grundstücke für Gartenprojekte bereitgestellt werden. Die Förderung umfasst neben den finanziellen Leistungen vielfältige Beratungs- und Koordinationsleistungen sowohl auf der Ebene des einzelnen Projektes als auch auf einer übergeordneten Ebene in der Dokumentation, Bündelung und Kommunikation.

Zielgruppe: Initiatoren von Gartenprojekten/interkulturellen Gärten

Kontakt: Stiftung Interkultur, Gerda Wastian, Daiserstr. 15, 81371 München, Tel. +49-(0)89-74746013, g.wastian@anstiftung-ertomis.de, www.anstiftung.de

1.4 Ansprech- und Kooperationspartner

Aktionswerkstatt G'sundheit - Mag's, Ursula Latka-Kiel, Herbert Süßmeier, Bayerstr. 77a, 80335 München, Tel. +49-(0)89-53295666, mag.s@gmx.de, www.mags-muenchen.de

MAG's, die „Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit“, engagiert sich für Gesundheit im weitesten Sinne. Sie arbeitet projektbezogen, in ausgewählten Stadtteilen und stadtweit. Die Themen reichen von gesunder Ernährung bis hin zu gesunder Stadtteilgestaltung. Dabei richtet sich ein besonderes Augenmerk auf Menschen, die gesellschaftlich und sozial benachteiligt sind - insbesondere auf Kinder und Jugendliche. Projekte sind beispielsweise „Bio für Kinder“ in Zusammenarbeit mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München und Tollwood, das Engagement beim Arbeitskreis „Gesunde Pause ohne Abfall“ und die Initiativen im Rahmen der „Gesundheit im Stadtteil“, z.B. bei dem Projekt „Gesundheit macht Schule“ in der Ganztags-Grundschule im Münchner Stadtteil Berg am Laim (s.u.).

ALBERINO - Naturerleben & Umweltbildung, Thomas Müller-Schöll, Goldbrunnenstr. 5, 97839 Esselbach, Tel. +49-(0)9394-9940028, info@naturerleben-umweltbildung.de, www.naturerleben-umweltbildung.de

ALBERINO entwickelt und erprobt insbesondere mit seinem Erdschützerprojekt unterschiedliche pädagogische Bausteine für Schulklassen und Kindergruppen, die Konsum- und Lebensstil in den Industrieländern - und hier insbesondere unseren Ernährungsstil - im Fokus haben. Mit einem bundesweiten Netzwerk soll der Bildungsansatz in die Breite getragen werden. Dazu werden Multiplikatoren ausgebildet und beraten. Außerdem erstellte ALBERINO zahlreiche Arbeitsmaterialien, Spiele, einen Film „Reise zum Planeten der Zukunft“ sowie ein Handbuch „Das Erdschützerprojekt“ mit Hintergrundinformationen zu zukunftsfähiger, vegetarisch-ökologischer Ernährung.

Beratungsbüro für Ernährungsökologie (BfEÖ), Dr. oec. troph. Karl von Koerber, Mutter-Theresa-Str. 20, 81829 München, Tel. +49-(0)89-65102131, koerber@bfeoe.de, www.bfeoe.de

Das BfEÖ bietet Vorträge, Fortbildungen, Veranstaltungen und Beratungen zur Gesundheits-Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit im Lebensmittelbereich an. Verbände, Institutionen, Lehrer, Multiplikatoren etc. können sich zu den Themen Ernährungsökologie, nachhaltige Ernährung, ganzheitliche Lebensmittelqualität, ökologisch erzeugte Lebensmittel etc. beraten lassen. Das Beratungsbüro arbeitet Konzepte zum Thema aus, bietet Hilfe bei der Umsetzung und Weiterentwicklung, stellt Hintergrundinformationen (auf der Internetseite) zur Verfügung. Ergänzend wird an der Technischen Universität seit dem Wintersemester 2008/09 das Fach „Nachhaltige Ernährung“ angeboten. Weitere Lehraufträge bestehen z.B. in Wochenendseminaren über „Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie“ für Studierende des Lehramts und Lehrkräfte an beruflichen Schulen. Forschungsaufträge sowie Politikberatung gehören ebenfalls zum Spektrum des Beratungsbüros.

Freiwilliges Ökologisches Jahr, Beispiel für Ansprechpartner zum Thema Ernährung: FÖJ-Referat der EJB, Ingrid Auernhammer, Stadtparkstr. 8, 91788 Pappenheim, Tel. +49-(0)9143-60461, auernhammer@foej.ejb.de, www.foej.de

Im Freiwilligen Ökologischen Jahr wird das Thema Ernährung jeweils sehr intensiv in den Seminaren behandelt - sowohl theoretisch als auch praktisch und auch mit jeweils selbst erarbeiteten Materialien - von Kochbüchern bis „Saisonkalendern“.

Slow Food Deutschland e. V., Luisenstr. 45, 10117 Berlin, Tel. +49-(0)30-24625939, info@slowfood.de, www.slowfood.de

Slow Food ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Slow Food Deutschland e.V. veranstaltet und fördert zahlreiche Projekte rund um gesundes, genussreiches Essen. Ein Schwerpunkt sind Projekte mit Kindern und Jugendlichen, wie Kinderkochschulen, Sinnestraining, Schulgärten, eine Kinder- und Jugendkommission, ein Projekt „Tisch und Kultur“ u.v.m. Diese Projekte und Initiativen sind auf den Internetseiten beschrieben. Für erwachsene Genießer findet sich hier, neben zahlreichen Veranstaltungsterminen, Informationen und Mitmachaktionen, beispielsweise auch ein Genussführer zu Slow-Food-Restaurants.

UNSER LAND e.V., Elsbeth Seiltz, Adelshofener Str. 8, 82276 Nassenhausen, Tel. +49-(0)8145-6269, netzwerk@unserland.info, www.unserland.info

Das Netzwerk UNSER LAND bietet ein vielseitiges Angebot an regionalen Lebensmitteln aus den beteiligten Landkreisen, um den Weg der Erzeugung für den Verbraucher nachvollziehbar zu gestalten und die heimische Landwirtschaft zu stärken. Das Netzwerk bietet zudem insbesondere Schulen vielseitige Projekte an, wie „Schule auf der Streuobstwiese“ oder „auf der Alm, Milch und Käse pur - Bergluft macht Appetit!“ oder „Melken und Käsen? Das kann ich!“. Außerdem werden Kinderkochkurse angeboten.

1.5 Literatur/Materialien

aid Infodienst: Esspedition Schule und Co., Ringordner, € 25; Bezug: aid Infodienst, Heilsbachstr. 16, 53123 Bonn, Tel. +49-(0)228-84990, bestellung@aid.de, www.aid.de

Erlebnisorientierte Materialien regen Schüler der 1. bis zur 6. Klasse an, neugierig auf Esspedition zu gehen und das Thema Ernährung mit allen Sinnen für sich zu erschließen. Herzstück des Ordners sind die 77 Arbeitsblätter, mit deren Hilfe die Kinder experimentieren, untersuchen, phantasieren und ausprobieren können. Der aid Infodienst bietet noch weitere interessante Materialien rund ums Essen an. Sehr nützliche Infos enthält beispielsweise der Saisonkalender für Obst und Gemüse oder die aid- Ernährungspyramide für Kinder.

Greenpeace Magazin: Essen spezial, Juli/August 2010, € 5,70, Bezug: Greenpeace Media GmbH, Große Elbstr. 145d, 22767 Hamburg, Tel. +49-(0)40-808128076, gpm@greenpeace-magazin.de, www.greenpeace-magazin.de

Diese Ausgabe des Greenpeace Magazins beschäftigt sich in verschiedenen Beiträgen mit unserer Esskultur: Warum immer mehr Menschen fleischlos glücklich sind, welche Werbelügen es bei Lebensmitteln gibt, was Farbstoffe mit Kindern machen, wie Tiere leiden u.v.m.

Grimm, Fred: Shopping hilft die Welt verbessern. Goldmann Verlag, München 2006, € 14,95, ISBN 3-4423-9106-6

Bewusstes Einkaufen liegt im Trend. Das jedenfalls glaubt der Autor. So stellt er Produkte und Unternehmen vor, die neue Wege gehen: Modefirmen, die nicht in Sweatshops nähen lassen, eine Kosmetikfirma, bei der alle am Gewinn beteiligt sind, oder die Bank, die ihre Profite an Waisenkinder spendet. Fred Grimm informiert exemplarisch über besonders interessante, innovative und verblüffend positive Beispiele aus den wichtigsten Branchen: Ernährung, Mode, Kosmetik, Wohnen, Reisen, Geld und Computer/Telekommunikation. Damit möchte er Lust machen auf bewussten Konsum und Unternehmen ermuntern, den Kundenwünschen mit neuen Produkten, Techniken und Transparenz zu entsprechen.

Groll, Markus; Loitzl, Gernot: Die 50 größten Bio-Lügen. Krenn Verlag, Wien 2007, € 16,90, ISBN 978-3-90253-229-9

Bioprodukte, so die allgemeine Annahme, schmecken besser, sind gesünder und nachhaltig in der Produktion. Die Autoren des Buches gehen dieser landläufigen Meinung kritisch auf den Grund. Dabei messen sie die Bio-Anbieter an ihren eigenen Ansprüchen. Viele der aufgedeckten so genannten Bio-Lügen dürften den versierten Bio-Konsumenten schon längst klar sein: Geschmack ist Geschmackssache, Bio-Erdbeeren zu Weihnachten sind nicht gerade klimaschonend und Bio-Sprit ist sowieso kritisch zu sehen. Dennoch kann die ein oder andere Meldung, die das Autorenteam in eher reißerischen Schlagzeilen zum Besten gibt, zum genaueren Hinterfragen anregen. Die größten Gefahren des Bio-Booms, so analysieren Groll und Loitzl, liegen bei Trittbrettfahrern, also konventionellen Produzenten, die sich ein grünes Mäntelchen umhängen, bei Schwarzfahrern, an sich echte Bios, die in bestimmten Bereichen ihrer Produktionskette oder -palette tricksen, um die Gewinnspanne zu erhöhen und bei Sonntagsfahrern, die aus mangelnder Professionalität und Naivität vorhandene Bio-Vorteile vernichten.

Hornig, Heike; Hönig, Markus: Faszination Outdoor-Küche. Ziel Verlag, Augsburg 2009, € 19,80, ISBN 978-3-940-562-10-4

Die persönliche Leidenschaft und Experimentierfreude der beiden Autoren beim Kochen und Essen hat sie in ihrer erlebnispädagogischen Arbeit mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen dazu inspiriert, ein Outdoor-Kochbuch mit leckeren, vollwertigen Rezepten zu verfassen. Das Abenteuer „Kochen in der Natur“ bietet viele reizvolle Möglichkeiten, Kochen und Essen als faszinierendes Erlebnis zu gestalten. Von verschiedenen Feuerarten, über aktionsbegleitende Kochtechniken und Outdoorküchenaktionen als Programminhalt, Erfahrungsberichte aus der Praxis bis hin zu einer Sammlung von „best practice“-Rezepten ist alles dabei. Auch am Lagerfeuer muss es nicht immer nur Stockbrot sein. Ein besonderes Augenmerk legen die Autoren in einem Extrakapitel auf den Bereich „Outdoorküche mit kulturell gemischten Gruppen“, denn Essen und Trinken sind sowohl zentral in menschlicher Kommunikation, als auch zutiefst kulturell geprägt!

Langwieser, Corinna et al.: Future Kids. Die geheimen Wünsche und wa(h)ren Bedürfnisse der Konsumenten von morgen. Hrsg. Zukunftsinstitut, Kelkheim 2010, € 175, ISBN 978-3-938284-51-3

Die „kleinen“ Konsumenten, die 6- bis 14jährigen Kinder, nehmen mehr und mehr Einfluss auf die (elterlichen) Konsummärkte. Die Autorinnen der Studie haben daher einen umfangreichen Blick auf die Lebens- und Bedürfniswelt von Kindern geworfen und zehn verschiede-

ne Konsumtypen herausgearbeitet: Von „Zornigen Mädchen“ über „Eco-Starlets“ hin zu „Facebook-Kids“. Eine zentrale Erkenntnis der Untersuchung ist, dass die Konsumwünsche von Kindern sich nicht mehr nur auf die Spielzeugbranche beschränken lassen. Ihr Konsum wird künftig auch für die typischen Erwachsenen-Branchen relevant, in denen die Kinder einen enormen Einfluss auf die Kaufentscheidungen ihrer Eltern ausüben.

Naturfreundejugend Deutschlands (Hrsg.): Reiseproviant – Essen über den Tellerrand hinaus: Das Kochbuch für Gruppen, € 8, ISBN 978-3-921381-51-9

Über den Tellerrand hinaus schaut die Naturfreundejugend Deutschlands mit ihrem Gruppenkochbuch. Denn Neues ausprobieren ist immer ein Abenteuer – auch beim Essen. Das gilt besonders für Reisen und Freizeiten mit Kindern und Jugendlichen, denn auch da hat jeder eine eigene Esskultur im Gepäck. Reiseproviant lädt dazu ein, Neuland zu entdecken: mit über 100 leckeren und phantasievollen Rezepten aus aller Welt für kleine und große Gruppen, mit Tipps zum Kochen unterwegs und Informationen zum nachhaltigen Einkauf. Neben den Rezepten bietet ein Infoteil Einblicke in die Vielfalt von Esskulturen auf der Welt. Und wer Appetit bekommen hat, findet weitere Rezepte und einen praktischen Mengenrechner auf der neuen Webseite www.reiseproviant.info.

Naturfreundejugend Deutschlands (Hrsg.): Reiseproviant – Essen über den Tellerrand hinaus: Methoden und Spiele für Gruppen, € 1,50, ISBN 978-3-921381-52-6

Auf Reisen und Freizeiten wird gekocht und gegessen und jeder hat eine eigene Esskultur im Gepäck – ein spannendes und bisher wenig beachtetes (Spiel-)Feld! Das Handbuch sammelt Methoden und Spiele, die dazu einladen, kulinarisch und geistig über den eigenen Tellerrand zu schauen: Es finden sich Methoden zur Auseinandersetzung mit eigenen und fremden Esskulturen und Küchen, Spiele zum Einstieg in das Thema und zur Vertiefung von Wissen sowie Ideen, wie man das Kochen auf Gruppenreisen miteinander gestalten kann. So kann der eigene Standpunkt überdacht und Toleranz gegenüber fremden Gerichten und Gewohnheiten entwickelt werden – und das über das Essen hinaus.

Nölle, Marie et al. (Hrsg.): Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Münster 2010, DIN A4, mit CD-ROM, € 25, zzgl. Versand, Bezug: Verlag Handwerk und Technik, Lademannbogen 135, 22339 Hamburg, Tel. 040/53808200, vertrieb@handwerk-technik.de, www.fh-muenster.de/nibupev/index.php

Die Broschüre „Nachhaltige Entwicklung im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft“ bietet eine Vielzahl von praxiserprobten Materialien, um Handlungskompetenzen für ein nachhaltiges Handeln in der beruflichen Bildung, speziell im Bereich „Ernährung und Hauswirtschaft“ zu vermitteln und zu fördern. Die beschriebenen Projekte und Anregungen für den Unterricht, aber auch für Lernortkooperationen, basieren auf einem Projekt, das von der Fachhochschule Münster durchgeführt und von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert wurde. Die daraus entstandene Broschüre bietet fachbezogene Inhalts- und Sachanalysen sowie didaktisch-methodische Anregungen zu Themen, wie der ökologische Rucksack oder die Gestaltung eines nachhaltigen Frühstücks. Die Materialien weisen vielfältige Ansätze und Perspektiven für eine Bildung für nachhaltige Entwicklung auf. Sie können in andere Lernbereiche transferiert und fächerübergreifend eingesetzt werden.

ÖKOBÜRO – Koordinationsstelle österreichischer Umweltorganisationen: Alles essen, oder was? Bewusster Umgang mit Lebensmitteln als Thema in der außerschulischen Jugendarbeit. Wien 2010, kostenloser Download unter http://doku.cac.at/alles_essen_oder_was_praxisleitfaden.pdf

Das ÖKOBÜRO hat im Rahmen seines Projektes „Alles essen, oder was?“ diesen Praxisleitfaden für die außerschulische Jugendarbeit erstellt. Hier kann man einerseits wertvolle Fakten zu den Zusammenhängen zwischen Ernährungsgewohnheiten, Wegwerfgewohnheiten und Umweltauswirkungen erfahren. Andererseits enthält der Leitfaden beispielhafte Projektideen, wie Kindern und Jugendlichen dieses Thema auf lebensweltnahe Art und Weise vermittelt werden kann.

Rat für Nachhaltige Entwicklung (Hrsg.): Der Nachhaltige Warenkorb. Einfach besser einkaufen. Ein Ratgeber, Berlin 2011, kostenloser Bezug unter www.nachhaltigkeitsrat.de/dokumente/bestellservice sowie kostenloser Download unter www.nachhaltigkeitsrat.de/uploads/media/Broschuere_Nachhaltiger_Warenkorb.pdf

Der Nachhaltige Warenkorb zeichnet den aktuellen Stand um nachhaltigen Konsum nach und setzt bei den Hinweisen im Alltag an: Die Broschüre differenziert nach häufigen und seltenen Einkäufen und großen, noch selteneren Anschaffungen. Unter der Rubrik Lebensmittel werden Tipps für die Ernährung gegeben, die Vorteile der nachhaltigen Landwirtschaft sowie der Saisonalität und Regionalität der Produkte erläutert. Produktkennzeichen und Labels sowie ein Saisonkalender geben dem Verbraucher praktische Infos zum nachhaltigen Einkauf.

Ruprecht, Frank: Der PIZZAbaum. Wir und unser Essen. Hampp Verlag, Stuttgart 2008, für Kinder zwischen ca. 6 bis 10 Jahren, € 2,60, ISBN 978-3-936682-70-0, Bezug: Akademie für Natur- und Umweltschutz, Kernerplatz 9, 70182 Stuttgart, Tel. +49-(0)711-1262818, umweltakademie@um.bwl.de, www.um.baden-wuerttemberg.de

Dass Pizzas nicht auf Bäumen wachsen, weiß jedes Kind. Doch wo kommen all die Lebensmittel her, die wir täglich essen? Carolyn und Christian entdecken, wie viel Spaß es machen kann, die Zutaten für eine Pizza einmal selbst einzukaufen. Sie erfahren, wie die Milch von der Kuh in den Supermarkt kommt, wie eine Brezel entsteht und welche Tiere und Pflanzen auf unseren Wiesen und Feldern zu Hause sind. „Der PIZZAbaum“ ist ein Kinder-, Lese-, Vorlese-, Mal-, Spiel- und Naturerlebnisbuch, in dem sie auf spielerische Weise lernen, woraus unsere Lebensmittel gemacht sind. Es beantwortet viele spannende Fragen zur Ernährung, zu Landschaft und Landwirtschaft anhand von Geschichten, Rätseln, Spielen sowie Mal- und Bastelmöglichkeiten.

Saarländisches Ministerium für Umwelt (Hrsg.): Ernährung - Auch der Mensch is(s)t Natur. Nachhaltigkeit in der Schule - Konzepte und Beispiele für die Praxis. Saarbrücken 2008, erstellt von TuWas e.V., kostenloser Download unter www.tuwas.net/extdat/bne_ernaehrung.pdf

Die Broschüre beschreibt 19 Unterrichtsmodule für die schulische und außerschulische Praxis. Sie bietet damit auch Anschauungsbeispiele für die Anwendung des „BNE-Generators“, mit dem sich BNE-Angebote systematisch entwickeln lassen. Das Heft stellt einen offiziellen Beitrag des Saarlandes zur UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung 2005-2014“ dar.

Schulz, Herrmann; Jäger, Sabine: Schmeckt's? – Alles übers Essen. Sauerländer Verlag, Düsseldorf 2008, für Kinder ab 12 und Erwachsene, € 12,90, ISBN 978-3-7941-7071-5

Das Buch von Herrmann Schulz, dem Autor vieler preisgekrönter Kinder- und Jugendbücher, (z.B. „Wenn dich ein Löwe nach der Uhrzeit fragt“; „Zurück nach Kilimatinde“) und Sabine Jäger motivieren Jugendliche ab 12 Jahren und Erwachsene mit spannenden Geschichten rund um die Ernährung, sich mit dem Thema auseinander zu setzen. Das Autorenteam gibt Tipps für gesunde Ernährung und regt Kinder und Jugendliche zum Kochen an. Die Vorteile von regionalen Produkten werden beschrieben und die Bedeutung des ökologischen Anbaus wird näher erläutert. Ziel des Buches ist es aber auch, Jugendlichen die Folgen eines Konsumstils aufzuzeigen, der die globalen Aspekte unberücksichtigt lässt. Deshalb werden globale Probleme wie Ungleichverteilung, Zerstörung der Märkte in den Ländern des Südens und die Probleme, die der Pflanzenanbau für Viehfutter und Agro-Treibstoffe mit sich bringt, den Jugendlichen ebenso nahe gebracht. Das Buch lässt sich gut in der Bildungsarbeit mit Jugendlichen und jungen Erwachsenen einsetzen.

Sonnenberg, A.; Chapagain, A.; Geiger, M.; August, D.: Der Wasser-Fußabdruck Deutschlands: Woher stammt das Wasser, das in unseren Lebensmitteln steckt? WWF Deutschland, Frankfurt 2009, kostenloser Download unter www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/wwf_studie_wasserfussabdruck.pdf

Wie viel Wasser steckt z.B. in einer Tomate, in Milch, Rindfleisch, Nüssen, wenn man den Wasserverbrauch der Produktion mit einrechnet? Basierend auf internationalen Handelsdaten für pflanzliche und tierische Produkte und deren Wasserverbrauch wurde in dieser Studie für jedes Land und dessen klimatische Bedingungen der Gehalt an virtuellem Wasser berechnet. Die Summe der beispielsweise innerhalb Deutschlands erzeugten und konsumierten Produkte, sowie derjenigen, die aus anderen Ländern importiert werden, ergibt den sogenannten landwirtschaftlichen Wasser-Fußabdruck Deutschlands.

Umweltdachverband GmbH (Hrsg.): Esskultur an Schulen – nachhaltig und gendgerecht gestalten, Wien 2009, kostenloser Download unter www.umweltbildung.at/cms/download/1354.pdf

Der Leitfaden bietet eine Einführung in die vielen Aspekte von Gender, Nachhaltigkeit und (Schul)Ernährung. Mit vielen Anregungen und Tipps, wie Vorhaben zur Verbesserung der Verpflegung durch den Fokus auf Gender- und Nachhaltigkeitsaspekte langfristig besser gelingen können.

1.6 Links

www.bewusst-einkaufen.de

Hier findet man unter nachhaltigen, sozialen, ökologischen Gesichtspunkten ausgewählte Produktempfehlungen und Produktinformationen sowie weitere Informationsmöglichkeiten zum bewussten Einkaufen.

<http://buynothingday.de/>

Der Kauf-Nix-Tag (Buy Nothing Day) ist ein konsumkritischer Aktionstag. Seit 1992 wird dieser Tag am letzten Samstag im November organisiert, in einigen Ländern auch einen Tag früher. In bereits über 80 Ländern wird versucht, Menschen dazu zu bewegen, über die Konsequenzen ihres eigenen Konsumverhaltens nachzudenken. Initiiert wurde das ganze in den

neunziger Jahren von einer medien- und konsumkritischen Gruppe um Kalle Lasn, den Mitbegründer der kanadischen Adbusters Media Foundation in Vancouver.

www.konsumaniac.at

Das interaktive Online-Edutainment-Spiel will zum einen nachhaltige und vor allem bewusste Konsumententscheidungen bei Jugendlichen fördern, zum anderen Alternativen zur Identifizierung über Produkte und „Shoppen“ aufzeigen. Neu ist eine Broschüre als didaktische Grundlage zur Arbeit in Unterricht und Jugendarbeit für 15- bis 19-Jährige, die begleitend zum Online-Tool ausgearbeitet wurde und auf der Internetseite bestellt oder heruntergeladen werden kann.

www.oekologisch-essen.de

Die Projektstelle Ökologisch Essen des Bund Naturschutz in Bayern hat Informationen rund um München zum Thema zusammengestellt. Hier kann auch der Einkaufsführer: „Bio? Wo? Her damit! Ökologisch einkaufen und essen in München“ kostenlos heruntergeladen werden.

[www.praxis-umweltbildung](http://www.praxis-umweltbildung.de) sowie www.fruehstueckstisch.de

Diese Seiten von Ökoprosjekt - MobilSpiel e.V. bieten für alle Interessierten eine Fundgrube, auch zum Thema Ernährung, mit vielen Hinweisen, Tipps für Aktionen, Hintergrundinfos, weitere Links und Literaturangaben.

www.umweltbildung.at/cgi-bin/cms/af.pl?contentid=958

Das österreichische Portal zur Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung hat einen Schwerpunkt zum Thema Ernährung. Hier finden sich neben Basisinformationen und Unterrichtsmaterialien eine Reihe von Projekten sowie Literatur- und Materialtipps.

www.utopia.de

Utopia ist eine Internet-Plattform für strategischen und nachhaltigen Konsum für interessierte Verbraucher und Unternehmen. Sie möchte Orientierung für Verbraucher schaffen, um tägliche Konsum- und Kaufentscheidungen an ökologischen und sozialen Kriterien auszurichten. Durch die Online-Plattform will Utopia einerseits Verbraucher (aufgeteilt nach Einsteiger und Fortgeschrittene) informieren und aufklären, andererseits durch Aktionen die Ideen einer großen Öffentlichkeit bekannt und erlebbar machen. Neben den Themen Nachhaltigkeit und strategischer Konsum werden vorbildliche Unternehmen als gute Beispiele vorgestellt. Ein neues Projekt von Utopia ist ein grünes Branchenbuch online, lokal nach Städten unterteilt (www.utopia-city.com).

2. Gesundheit und Verbraucherschutz

Ernährung spielt für die Gesundheit eine große Rolle. Dabei sind die Wirkungen schlechter Essgewohnheiten nicht nur direkter körperlicher Art. Nebenwirkungen wie Müdigkeit, Unkonzentriertheit, verringerte Lern- und Leistungsfähigkeit und durch Fettleibigkeit ein vermindertes Selbstwertgefühl sind weitere Folgen. Wie den Zielgruppen gesundes Essen „schmackhaft“ gemacht werden kann, wo es Informationen und Zubereitungstipps zu gesunder Ernährung gibt und was überhaupt gesund oder ungesund ist, das zeigen die folgenden Projekte und Materialien. Diese regen zudem dazu an, als mündige und informierte Bürger selbst und bewusst für sich zu entscheiden, was und wie konsumiert wird.

2.1 Projekte

„Die kleine Lok“ ... und mehr

Die Verbraucherzentrale Bayern bietet für Grundschulen und weiterführende Schulen verschiedene Ernährungsaktionen an. Diese werden in den Städten München und Nürnberg durch Mitarbeiter der Verbraucherzentrale kostenlos betreut. Ziel ist die Vermittlung von Kenntnissen eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährungsverhaltens. Für Grundschüler ist die Aktion „Kleine Lok“ gedacht, bei der die Kinder an verschiedenen Lernstationen eine gesunde Ernährungsweise kennenlernen. Für die weiterführenden Schulen sind beispielsweise die Aktionen „Mach-Bar-Tour“ und der Workshop „Schokologie: Immer fair bleiben - auch beim Naschen“ gedacht.

Zielgruppe: Schüler von Grundschulen und weiterführenden Schulen

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern e.V., Referat Ernährung, Mozartstr. 9, 80336 München
Tel. +49-(0)89-89065644, ernaehrung@vzbayern.de, www.verbraucherzentrale-bayern.de/UNIQ126717263032243/link335112A.html

Erlebnisparcours gesunde Ernährung und Abfallvermeidung

Der Münchner Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall, bestehend aus Mitarbeitern des Schul- und Kultusreferats, der AOK, des Referats für Gesundheit und Umwelt, der Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit (MAG's), einer Schulärztin, der Verbraucherzentrale, der neuen Vernetzungsstelle Schulverpflegung und weiteren, bietet für 5. bis 7. Jahrgangsstufen einen Aktionstag mit einem Erlebnisparcours zur gesunden Ernährung und Abfallvermeidung an. Die Schüler entdecken hier, wie eine gesunde Ernährungsweise aussieht. Gleichzeitig wird eine Verknüpfung mit umweltbezogenen Aspekten hergestellt. In einem Erlebnisparcours mit acht Stationen erleben die Schüler interaktiv, wie viel Zucker in Lebensmitteln steckt, wie sich der Ernährungskreis zusammensetzt, worauf beim umweltfreundlichen Einkauf zu achten ist, wie Abfall vermieden und verwertungsgerecht entsorgt wird und vieles mehr. Den Lehrern werden vorbereitende Unterrichtsmaterialien zur Ernährung zur Verfügung gestellt. Alle teilnehmenden Schüler erhalten kostenlos ein gesundes Pausenbrot und eine Apfelschorle.

Zielgruppe: 5. bis 7. Klasse aller Schulformen

Kontakt: Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall, Franz Hammerl-Pfister, Referat für Bildung und Sport, Pädagogisches Institut, Herrnstr. 19, 80539 München, Tel. +49-(0)89-23327338, franz.hammerlpfister@muenchen.de

Fit & Gut drauf!

Der Verein Kultur & Spielraum e.V. München realisiert sein Projekt „Fit & Gut drauf!“ vor allem in sozial benachteiligten Stadtteilen. „Fit & Gut drauf!“ will Kinder und Jugendliche anregen, sich mit gesundheitsrelevanten Zusammenhängen im Alltag aktiv auseinanderzusetzen und besteht aus den drei Säulen Ernährungs-, Bewegungs- und Entspannungsförderung. Es ist modular aufgebaut und orientiert sich an den Interessen und Bedürfnissen der Jugendlichen sowie an den regionalen Gegebenheiten und den Wünschen der Kooperationspartner vor Ort. Dazu gehören neben einer umfassenden Informations- und Netzwerkarbeit ein Schulklassenprogramm mit festen didaktischen Einheiten, mobile Einsätze in Stadtteileinrichtungen und auf öffentlichen Plätzen sowie eine Ausstellung zum Mitmachen und ein Jugendgesundheitsstag. Kultur & Spielraum ist es durch seine Netzwerkarbeit gelungen, Kinder und Jugendliche zu erreichen, die für Gesundheitsthemen bisher kaum zugänglich waren. Mit seiner kulturpädagogischen Ausrichtung bietet der Verein ihnen gleichzeitig neue Erlebnis- und Selbsterfahrungsmöglichkeiten. Zum Projekt gibt es eine gleichnamige Broschüre mit zahlreichen Aktionsvorschlägen, die kostenfrei bezogen werden kann.

Zielgruppe: (sozial benachteiligte) Kinder und Jugendliche

Kontakt: Kultur & Spielraum, Albert Kapfhammer, Ursulastr. 5, 80802 München, Tel. +49-(0)89-341676, albertkapfhammer@kulturundspielraum.de, www.kulturundspielraum.de (unter Projekte)

Geschmackssachen

Das Natur- und Ernährungsprojekt Geschmackssachen des Metanoia Netzwerk e.V. in Chemnitz nimmt direkten Bezug auf das Sächsische Gesundheitsziel „Gesund aufwachsen“. Es richtet sich an Kinder ab 6 Jahren, die im Rahmen des Natur- und Ernährungsprojektes in verschiedenen offen angebotenen Nachmittagskursen Alternativen zu schlechten Essgewohnheiten kennenlernen und spielerisch einüben können. Dazu besuchen sie beispielsweise einen biologisch-dynamisch geführten Landwirtschaftsbetrieb, kochen und backen gemeinsam und erfahren so viel Wissenswertes über eine ausgewogene Ernährung, Lebensmittel und ihre Produktherkunft (Fairtrade, Bio).

Zielgruppe: Kinder ab 6 Jahren

Infos: Metanoia Netzwerk e.V., Friedrich-Viertel-Str. 66, 09123 Chemnitz, Tel. +49-(0)371-2620219, info@mnev.de, www.mnev.de

Bio für Kids

In Kooperation mit der Stadt Freiburg bietet die Ökostation Freiburg pädagogische Module zur gesunden Ernährung an, die von Freiburger Schulklassen verschiedener Altersstufen gebucht werden können: Projektstage in der Ökostation, Exkursionen zum Bauernhof, zu verarbeitenden Betrieben, in die Gärtnerei oder Aktionen im Schulgarten. Praxisnah und vor Ort erfahren die Schüler, woher die Lebensmittel kommen, wie sie angebaut, verarbeitet und vermarktet werden, bis sie auf dem Teller landen. Beim gemeinsamen Kochen und Zubereiten sollen Kinder und Jugendliche auf den Geschmack von gesundem Essen kommen. Außerdem bietet die Ökostation Beratung bei Schulgarten-Aktionen und die Bereitstellung von Unterrichtsmaterialien an.

Zielgruppe: Schüler aller Altersstufen, Lehrer

Infos: Ökostation Freiburg, Falkenbergerstr. 21b, 79110 Freiburg, Tel. +49-(0)761-892333, info@oekostation.de, www.oekostation.de/docs/Bio_fuer_Kids_2011.pdf

Bio für Kinder - Gutes Essen in Kita und Schule

Ein Team aus Ökotrophologinnen und Umweltpädagoginnen vom Ökomarkt e.V. aus Hamburg veranstaltet im Rahmen der Bundeskampagne „Bio kann jeder!“ Workshops und berät Kitas und Schulen bei der Einführung von Bio-Produkten bzw. Verbesserung ihrer Ernährungsangebote. Außerdem werden zur Zeit 4 Module bearbeitet: Bei dem 1. Modul entwickelt das Projekt gemeinsam mit Ökotrophologie-Studenten Rezepte und Marketingstrategien für einen Bio-Schulkiosk. Endergebnis soll eine Broschüre für Schulkioskbetreiber und Schulen werden. Des Weiteren entsteht ein Informationsmedium für Schüler über nachhaltige Ernährung mit Bio-Lebensmitteln und ein Krippenkochbuch. Darüber hinaus soll ein Elternflyer entstehen, als Information für die Eltern, die eine Kita nach dem Ernährungskonzept aussuchen möchten und hier erfahren, welche Aspekte bei der Ernährung in der Kita wichtig sind.

Zielgruppe: Erzieher, Lehrer, Schulkioskbetreiber, Eltern, Schul- und Kita-Küche

Kontakt: Ökomarkt e.V., Iris Lange & Tina Zurek, Osterstr. 58, 20259 Hamburg, Tel. +49-(0)40-43270601, bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de

Kochen mit Gruppen

Ob in der Mittagsbetreuung, im Jugendzentrum oder Ferienlager: Lecker, gesund und günstig für und mit Gruppen von Kindern und Jugendlichen zu kochen will, geübt sein. In diesem Seminar, das das Naturerlebniszentrum (NEZ) Burg Schwaneck jährlich anbietet, erproben die Teilnehmenden ganz praktisch, wie man mit einigen Tipps und Tricks schnelle und günstige frische Mahlzeiten zubereiten kann, die Kindern und Jugendlichen schmecken. Außerdem lernen sie Wesentliches über gesunde Ernährung, richtige Mengen, günstigen Bezug regionaler Bio-Lebensmittel und jeder bekommt eine Mappe mit bewährten Rezepten aus verschiedensten Kulturen der Welt. Zudem gibt es Anregungen zu pädagogischen Einbettungen des Themas „gesunde Ernährung“ und die Gesundheitsbelehrung wird ebenfalls ins Seminar integriert.

Zielgruppe: Haupt- und ehrenamtliche Mitarbeiter aus Jugendarbeit, Schule und Umweltbildung

Kontakt: Naturerlebniszentrum (NEZ) Burg Schwaneck, Anke Schlehofer, Burgweg 10, 82049 Pullach, Tel. +49-(0)89-74414029, a.schlehofer@kjr-muenchen-land.de, www.naturerlebniszentrum.org

Daidalos

Das Projekt Daidalos, initiiert vom Münchner Ernährungsinstitut „Kinderleicht“, besteht aus den Bausteinen Bewegung, Ernährung und Stressverarbeitung. Dazu wird an der Hauptschule an der Bernaysstraße – einer Schule in einem sozialen Brennpunkt in München – ein abgestimmtes Maßnahmenbündel durchgeführt. Im Rahmen des bundesweiten Wettbewerbs „Aktionsbündnisse gesunde Lebensstile und Lebenswelten 2008“ vom Bundesministerium für Gesundheit wurde das Modellprojekt für sozial benachteiligte Kinder für eine zweijährige Förderungsphase ausgewählt. Im Netzwerk arbeiten Einrichtungen aus sozialer Arbeit, Verwaltung, Gesundheit, Sport, Medien und Wissenschaft zusammen. So wird ein Austausch zwischen dem sozialen Setting Schule und dem Stadtquartier als Lebenswelt gewähr-

leistet. Über die Schule können Kinder und Eltern aus sozial benachteiligten Familien erreicht werden. Zum Schwerpunkt Ernährung gehören folgende Projektbausteine: Die Einführung eines gesunden Biofrühstücks und Biomittagessens, die Initiierung eines mobilen Kochpavillons als Schülerunternehmen, eine mehrsprachige Gesundheitssprechstunde für Lehrer, Eltern und Schüler sowie Multiplikatorenschulungen.

Zielgruppe: Kinder und Jugendliche sowie Familien

Kontakt: Ernährungsinstitut KinderLeicht, Agnes Streber, Grassfinger Str. 30, 82194 Gröbenzell, Tel. +49-(0)8142-593069, info@daidalos-muenchen.de, www.daidalos-muenchen.de, www.kinderleichtmuenchen.de

2.2 Kampagnen/Initiativen/Messen

Bio-Brotbox

In zahlreichen Städten und Regionen Deutschlands setzen sich Bio-Brotbox-Initiativen für die gemeinsamen Ziele ein, dass alle Kinder ein gesundes Frühstück bekommen und die Wertigkeit und den Ursprung von Lebensmitteln kennen und schätzen lernen. Bei den Bio-Brotbox-Aktionen wird Erstklässlern zur Einschulung eine wiederverwendbare Frühstücks-Box mit Zutaten aus ökologischer Landwirtschaft überreicht. Die Aktionen werden in der Regel von breiten gesellschaftlichen Bündnissen ehrenamtlich organisiert und privatwirtschaftlich finanziert. Zahlreiche Unternehmen der Naturkostbranche und anderer Wirtschaftszweige zeigen mit der Beteiligung in ihrer Region soziales Engagement. Die erste und größte Initiative mit 50.000 Brotboxen pro Schuljahr besteht in Berlin-Brandenburg. In München werden rund 25.000 Brotboxen verpackt. Die Besonderheit hier ist, dass Kinder diese für Kinder packen - mit Brot, Gemüse, verschiedenen Brotaufstrichen, dem „Leckerschmeckerentdecker“-Büchlein, Kressesamen und Tipps für Eltern und Kinder. Mit ihren verschiedenen Aktivitäten – der großen Gemeinschafts-Packaktion, den Events zur Boxübergabe u.v.m. – ist es in München eine vernetzte Aktion, die das Thema gesundes Essen als Teil der Kultur verankern möchte.

Zielgruppe: Schulanfänger, Schüler, Lehrer, Ehrenamtliche, Kooperationspartner

Kontakt: Hopffisterei München, Dr. Caroline H. Ebertshäuser, Gundelindenstr. 4, 80805 München, Tel. +49-(0)89-36006440, ebertshaeuser@indras-netz.de, <http://bio-brotbox.de>

Bio-Fach

Die Bio-Fach ist seit über einem Jahrzehnt die weltweit größte Messe für ökologische Konsumgüter. Sie findet jedes Jahr im Februar auf dem Messegelände der Stadt Nürnberg statt. Veranstalter der Bio-Fach ist die NürnbergMesse. Sie wird unter der Schirmherrschaft der IFOAM (Weltdachverband der ökologischen Anbauverbände) organisiert.

Zielgruppe: Fachbesucher

Kontakt: NürnbergMesse GmbH, Messezentrum, 90471 Nürnberg, Tel +49-(0)911-86064909, www.biofach.de

„Bio kann jeder“

So lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Ziel des Aktionsprogramms ist es, die Verantwortlichen in der Verwaltung und den Kantinen von Schulen und Kindertagesstätten sowie Erzieher, Lehrer und Eltern auf den Wert einer gesunden und kindgerechten Ernährung aufmerksam zu machen. Ein bundesweites Netzwerk aus Ernährungsexperten, Fachleuten der Bio-Branche und der Außer-Haus-Verpflegung unterstützt Schulvertreter und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebots zu Gunsten von ausgewogenen und bedarfsgerechten Speisen, möglichst in Bio-Qualität, z.B. mit regionalen Workshops.

Zielgruppe: Cateringunternehmen, Verantwortliche für Kantinen von Schulen und Kindertagesstätten

Kontakt: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 421, Projektgruppe Ökolandbau, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, Tel. +49-(0)228-68457350, info@oekolandbau.de, www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder

In Form! - Nationaler Aktionsplan und Kampagne

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und das Bundesministerium für Gesundheit hat einen Nationalen Aktionsplan „IN FORM - Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ ins Leben gerufen. Damit will die Bundesregierung erreichen, dass Kinder gesünder aufwachsen, Erwachsene gesünder leben und alle von einer höheren Lebensqualität und einer gesteigerten Leistungsfähigkeit profitieren. Um das zu erreichen, werden zum einen mit einer bundesweiten Kampagne die Ziele des Nationalen Aktionsplans breit kommuniziert, um die Menschen von dem Nutzen einer ausgewogenen Ernährung und ausreichender Bewegung zu überzeugen. Zum anderen fördert die Bundesregierung viele einzelne Initialmaßnahmen, die auf den Internetseiten vorgestellt werden. So werden in allen 16 Bundesländern Vernetzungsstellen zur Schulverpflegung eingerichtet (Vernetzungsstelle Bayern: s. unter Kontakt, weitere Vernetzungsstellen auf den Internetseiten).

Zielgruppe: Verbraucher

Kontakt: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, Tel. +49-(0)228-9968450, kontakt-inform@ble.de, www.in-form.de

TigerKids - Kindergarten aktiv

Tigerkids soll den Spaß an Bewegung und an einem gesunden Lebensstil bei Kindergartenkindern fördern. Es ist ein Projekt der Stiftung Kindergesundheit in Kooperation mit der AOK, das in Bayern vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit (StMUG) gefördert wurde. Derzeit nehmen bundesweit rund 4.000 Kindergärten teil. In einem Zeitraum von drei Jahren werden von geschulten Pädagogen Fortbildungen für die Kindergartenmitarbeiter und Elternabende zu den Themen Ernährung und Bewegung angeboten. Zudem erhalten die Einrichtungen ein großes Materialpaket, einen Holzzug zur spielerischen Einteilung von Nahrungsmittelgruppen, eine Tiger-Handpuppe und einen Ordner mit vielen Tipps und Spielanregungen sowie Elternbriefe. Damit können die neuen Anregungen mit den Kindern praktisch in den Kindergartenalltag integriert werden. Ziele des Projektes sind, dass die Kinder sich im Alltag, also nicht nur in der Einrichtung sondern auch zu Hause, mehr bewe-

gen, mehr Obst und Gemüse statt kalorienreicher Nahrungsmittel essen und gesunde Getränke zu sich nehmen. Eine Projektevaluation bestätigt, dass das bei den Tigerkids-Kindern tatsächlich ankommt.

Zielgruppe: Kindergartenkinder, Erzieher, Familien

Kontakt: AOK-Bundesverband, Abteilung Prävention, Ulrike Plogstieß, Rosenthaler Str. 31, 10178 Berlin, Tel. +49-(0)30-346462680, Ulrike.Plogstiess@bv.aok.de, www.tigerkids.de

2.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten

Eine Mahlzeit für alle Kinder

Um insbesondere Kinder und Jugendliche aus sozial schwächeren Bildungsschichten zu unterstützen, hat das Deutsche Kinderhilfswerk e. V. den Ernährungsfonds „Eine Mahlzeit für alle Kinder“ ins Leben gerufen. Der Fonds unterstützt bundesweit vor allem Spielmobile, Abenteuer- und Aktivspielplätze, Nachbarschaftshäuser sowie Initiativen in Brennpunktgebieten (Quartiersmanagement). Gefördert werden z.B. Kochkurse für Kinder, Ernährungsberatungen, Aufklärungsarbeit über gesunde Ernährung und kostenlose Mittagstische mit pädagogischer Betreuung. Das Deutsche Kinderhilfswerk stellt dafür insgesamt € 100.000 zur Verfügung.

Zielgruppe: Initiativen für gesunde Ernährung

Kontakt: Deutsches Kinderhilfswerk e.V., Leipziger Str. 116-118, 10117 Berlin, Tel. +49-(0)30-3086930, dkhw@dkhw.de, www.dkhw.de/cms/index.php?option=com_content&view=article&id=681

Schülerunternehmen - Essen was uns schmeckt

Mit diesem Projekt werden der Aufbau und die Erweiterung von Schülercafés oder ähnlichen Einrichtungen zur gesundheitsfördernden Verpflegung in Bayern gefördert. Sinnvolle Ernährungsgewohnheiten und Eigenverantwortlichkeit können so am Lernort Schule entwickelt werden. Schüler ab der 7. Jahrgangsstufe sollen mit ihrem Schülerunternehmen ihre Mitschüler verpflegen. Dabei sollen die angebotenen Mahlzeiten gesund sowie ausgewogen sein und der Gesundheitserziehung in der Schule dienen. Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit fördert auf Antrag Schulen, die an diesem Projekt teilnehmen, mit einem einmaligen Zuschuss von bis zu € 4.500.

Zielgruppe: Schülerunternehmen

Kontakt: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), Ludwigstr. 2, 80539 München, Tel. +49-(0)89-21820, info@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de/ernaehrung

2.4 Ansprech- und Kooperationspartner

Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall, Franz Hammerl-Pfister, Referat für Bildung und Sport, Pädagogisches Institut, Herronstr. 19, 80539 München, Tel. +49-(0)89-23327338, franz.hammerlpfister@muenchen.de

Der Münchner Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall, bestehend u.a. aus Vertretern des Schulreferats, dem Referat für Gesundheit und Umwelt, der Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit Mag's, der Verbraucherzentrale, der AOK, einer Schulärztin etc., startet verschiedene Aktionen zum Thema in München. So z.B. wird jährlich eine Tombola mit einer Informationsveranstaltung für Münchner Pausenbetreiber durchgeführt oder ein Aktionstag für Schulen (s. unter Projekte) angeboten.

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Elisabeth Mengele-Kley, Ludwigstr. 2, 80539 München, Tel. +49-(0)89-21820, poststelle@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de/ernaehrung

Das Ministerium ist eine gute Anlaufstelle für das Thema Ernährung in Bayern. Das Konzept „Ernährung in Bayern“ verfolgt die Idee einer nachhaltigen Ernährung insbesondere in der Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen, wie Schulkantinen etc. Das Ministerium bietet den Rahmen für Projektentwicklung, stößt Projekte an und unterstützt Ideen – so beispielsweise die vom Ministerium erstellte Plakatausstellung „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“, die von Verbraucherverbänden, Schulen, Regionalinitiativen u.a. entliehen werden kann. Dazu gibt es außerdem eine gleichnamige informative Broschüre (s. unter Material). Außerdem führt das Ministerium das Schulfruchtprogramm in Bayern durch, bei dem Grundschulen kostenlose Lieferungen von Obst und Gemüse erhalten.

Biostadt München, Landeshauptstadt München - Referat für Gesundheit und Umwelt, Angelika Lintzmeyer, Bayerstr. 28a, 80335 München, Tel. +49-(0)89-23347560, biostadt.rgu@muenchen.de, <http://www.muenchen.de/biostadt>

Der Münchner Stadtrat hat im Juli 2006 das Projekt „Biostadt München“ beschlossen. Damit unterstützt München insbesondere die Außerhaus-Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln. Drei Projektschwerpunkte stehen dabei im Vordergrund: Gesunde und ökologische Ernährung in Schulen und Kindergärten, mehr Biolebensmittel bei stadt eigenen Veranstaltungen, Empfängen und internen Bewirtungen und die Steigerung der Anzahl von Gaststätten mit Bioessen und Bio-Zertifizierung.

BKK advita, Mainzer Str. 5, 55232 Alzey, Tel. +49-(0)6731-94740, info@bkk-advita.de www.bkk-advita.de

Die BKK advita ist eine gesetzliche Krankenversicherung die ihre Geschäftspolitik auf ökologische Aspekte ausrichtet. Dementsprechend bietet sie ihren Mitgliedern verstärkt Leistungen und Programme zur gesunden und ökologischen Ernährung an. Beispielsweise Aktionswochen in Kantinen, ein „Bio-Gesund-Paket“ und weitere Gesundheitsangebote.

Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, Tel. +49-(0)30/185290, poststelle@bmelv.bund.de, www.bmelv.de

Das Ministerium bietet auf seinen Internetseiten viele allgemeine Infos, Kooperationsmöglichkeiten sowie diverse Projekte und Programme zum Thema gesunde Ernährung an.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Godesberger Allee 18, 53175 Bonn, Tel. +49-(0)228-3776600, info@dge.de, www.dge.de

Die DGE beschäftigt sich mit allen auf dem Gebiet der Ernährung auftretenden Fragen und stellt den Forschungsbedarf fest. Die ernährungswissenschaftliche Forschung wird ideell unterstützt, über neue Erkenntnisse und Entwicklungen wird in Publikationen, bei wissenschaftlichen Tagungen sowie Fortbildungs-, Multiplikatoren- und Informationsveranstaltungen informiert. Durch Ernährungsaufklärung und Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und -erziehung fördert die DGE die vollwertige Ernährung. Außerdem veröffentlicht sie einen Ernährungsbericht, der alle vier Jahre erscheint. Die Fachzeitschrift Ernährungs-Umschau ist das Organ der DGE. Sie bietet sowohl Forschern als auch Ernährungsfachkräften aktuelle Ergebnisse wissenschaftlicher Untersuchungen und erscheint monatlich.

foodwatch e.V., Brunnenstr. 181, 10119 Berlin, Tel. +49(0)30/2404760, info@foodwatch.de, www.foodwatch.de

Foodwatch hat es sich zur Aufgabe gemacht, die gesetzlichen Rahmenbedingungen für Lebensmittel im Sinne der Verbraucher zu ändern. Um diese Ziele zu erreichen, führt die Organisation Kampagnen und Mitmachaktionen durch, um Druck auf staatliche und industrielle Entscheidungen auszuüben.

Ökologische Akademie Linden e.V., Fachgruppe Schule und Nachhaltigkeit der ANU Bayern, Thomas Ködelpeter, Baiernrainer Weg 17, 83623 Dietramszell/Linden, Tel. +49-(0)8027-1785, oekologische-akademie@gmx.de, www.oekoakademie.de

Die ANU-Fachgruppe Schule und Nachhaltigkeit und die Ökologische Akademie e.V. vernetzen mit dem Projekt „Gesunde Schulverpflegung in Bayern“ bayernweit die Akteure zum Thema. Hierzu fand im Frühjahr 2009 und 2010 jeweils eine Tagung statt. Außerdem wurde das Thema in allen Teilen Bayerns in die Runden Tische Umweltbildung eingebracht, bei denen Projekte und gute Beispiele vorgestellt werden, ein Erfahrungsaustausch stattfand und Kooperationen angeregt wurden. Ein weiterer Pfeiler des Projektes sind Fortbildungen von Multiplikatoren und Lehrern.

REVIS, Institut für Ernährungs- und Verbraucherbildung, Universität Flensburg, Dr. Ulrike Johannsen, Auf dem Campus 1, 24943 Flensburg, Tel. +49-(0)461-8052361, ujohannsen@uni-flensburg.de, www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de

Das Forschungsprojekt REVIS („Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in allgemein bildenden Schulen“) definiert Bildungsziele, Kompetenzen, Kerncurriculum und Standards für eine zukunftsgerechte Ernährungs- und Verbraucherbildung und stellt diese zusammen mit weiteren Forschungsergebnissen über ihre Internetplattform zur Verfügung.

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., Markgrafenstr. 66, 10969 Berlin, Tel. +49-(0)30-258000, ernaehrung@vzbv.de, www.vzbv.de

Die Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) vertritt die Interessen der Verbraucher gegenüber Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit: Sie ist die Dachorganisation des Netzwerkes aus 42 Verbraucherverbänden. Auf der Internetseite unter dem Link Gesundheit & Ernährung stehen die Themen, die aktuell in diesem Bereich diskutiert werden, sowie weitere Infos. Die Verbraucherzentralen und -verbände in den Ländern bieten oft Material, Projekte und Fortbildungen zu den Themen Ernährung und Gesundheit an (s. Projekt „Die kleine Lok“

der Verbraucherzentrale Bayern). Die Kontakte zu den einzelnen Verbänden in den Ländern stehen auf der Internetseite des Bundesverbandes unter Organisation_wir über uns.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, Bayerisches Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), Angelika Reiter-Nüssle Ludwigstr. 2, 80539 München, Tel. +49-(0)89-21820, poststelle@stmelf.bayern.de, www.schulverpflegung.bayern.de

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung wurde 2008 eingerichtet, um eine gesundheitsförderliche, altersgerechte und akzeptierte Schulverpflegung an allgemeinbildenden bayerischen Schulen zu etablieren. Sie baut hierzu ein landesweites Informations- und Beratungnetzwerk auf.

2.5 Literatur/Materialien

aid-Ernährungsführerschein, Unterrichtsmaterial (Medienpaket), 4. veränderte Auflage, 2010, € 40, Bezug: aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V., Heilsbachstr. 16, 53123 Bonn, Tel. +49-(0)228-84990, aid@aid.de, www.aid-ernaehrungsfuehrerschein.de

Mit dem aid-Ernährungsführerschein liegt ein ausgearbeitetes Unterrichtskonzept für die 3. Klasse vor, bei dem der praktische Umgang mit gesunden Lebensmitteln und Küchengeräten im Mittelpunkt steht. In sechs bis sieben Doppelstunden bereiten die Schüler leckere Salate, fruchtige Quarkspeisen und andere kleine Gerichte zu.

Ein umfangreiches Medienpaket - von ausgearbeiteten Unterrichtsverläufen über Kopiervorlagen bis zu Elternbriefen und Führerscheindokumenten - enthält alle notwendigen Unterlagen für die Durchführung des Projektes. Das Lehrerbegleitheft vermittelt alle fachlichen Inhalte und organisatorische Anregungen, so dass Lehrer das Projekt in Eigenregie durchführen können.

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrsg.): Plakatausstellung „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“ und Broschüre, München 2010, 31 S., kostenlose Ausleihe/Bezug der Broschüre: StMUG, Ludwigstraße 2, 80539 München, Tel. +49-(0)89-21820, info@stmelf.bayern.de, kostenloser Download der Broschüre in einzelnen Kapiteln unter www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/39064/

Die Ausstellung des StMELF mit dem Titel „Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft“ besteht aus sieben Plakaten und kann kostenlos ausgeliehen werden. Die Begleitbroschüre zu der Ausstellung erläutert die Plakate und bietet detaillierte Informationen der fachlichen Zusammenhänge zum Thema an. Mit Ausstellung und Broschüre soll den Verbrauchern vermittelt werden, welche vielfältigen Auswirkungen der tägliche Kauf von Lebensmitteln hat. Denn der Verbraucher entscheidet damit nicht nur über das persönliche Wohlbefinden und seine Gesundheit, der Kauf beeinflusst auch die Umwelt, die Wirtschaft und die Gesellschaft. Warum die vier Dimensionen der Nachhaltigkeit für das Ernährungsverhalten eine Rolle spielen, werden in Ausstellung und Broschüre anschaulich dargestellt.

Biermann, Brigitte: Nachhaltige Ernährung. Netzwerk-Politik auf dem Weg zu nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung. ökom Verlag, München 2007, Hochschulschriften zur Nachhaltigkeit 33, € 39,90, ISBN 978-3-86581-072-4

Regional oder biologisch produzierte Lebensmittel füllen die Teller in Kindergärten, Krankenhäusern und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bremen, Ferrara und

Wien. Die Autorin untersuchte den Umstellungsprozess auf eine nachhaltige Ernährung und zeigt, wie die Konflikte zwischen den ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeitszielen und den praktischen Möglichkeiten vor Ort gelöst wurden: Zum einen waren Bildungsangebote notwendig - neues Know-how für Lebensmittelproduzenten, Küchenpersonal und Konsumenten. Zum anderen beruhte der Erfolg der Projekte auf Netzwerken, in denen sich auch Politiker, Wissenschaftler, Bürger und Verwaltungspersonal engagierten. Die untersuchten Städte unterstützten die Umstellung politisch, weil es gelang, auch Stadtparlamente und Bürgermeister davon zu überzeugen, dass ökologische Menüs zu Wirtschaftsförderung, Gesundheit und zum Klimaschutz beitragen.

Food Inc.: Was essen wir wirklich? Film (DVD), 90 Min., 2010, FSK: 6 Jahre, € 12,99, Bezug z.B. über www.amazon.de

Die Dokumentation von Robert Kenner zeigt, wie eine Handvoll Konzerne darüber bestimmt, was die Menschen essen und was sie über das Essen wissen dürfen. Er zeigt anhand der amerikanischen Nahrungsmittelindustrie, wie häufig der Profit höher bewertet wird als die Gesundheit der Menschen. Robert Kenner deckt in seinem Film überraschende, häufig schockierende Wahrheiten über die Ernährung der amerikanischen Gesellschaft auf – über Herkunft, Produktion und Qualität der Lebensmittel. Dazu lässt er sowohl Experten wie Eric Schlosser („Fast Food Nation“) als auch innovative, sozial orientierte Unternehmer wie Joel Salatin von Polyface Farms zu Wort kommen. FOOD, INC. wurde bei der Oscar®-Verleihung 2010 für die Kategorie „Bester Dokumentarfilm“ nominiert.

Hämmerleinsmühle e.V.: Rattenscharf – Ein Rezeptbüchlein, DIN A5 quer, € 2,50, Bezug: Umweltstation Hämmerleinsmühle e.V., Am Mühlbuck 4, 91166 Georgensgmünd, Tel. +49-(0)9172-6677863, info@haemmerleinsmuehle.de, www.haemmerleinsmuehle.de

„Rattenscharf – Kinder kochen & backen mit der Ratte Rosa“ ist ein Rezeptbüchlein für Groß und Klein, entstanden aus einem gleichnamigen Projekt der Umweltstation Hämmerleinsmühle. Diese Lieblings-Rezepte der Kinder sind alle getestet und sollen Kinder und Erwachsene anregen, gemeinsam zu kochen, zu backen und Ernährung als ein wertvolles „Kulturgut“ (wieder) zu entdecken. Zur netten Unterhaltung während des Kochens ist das Büchlein farbenfroh illustriert und mit lustigen Kinderreimen gespickt. Ein weiteres Rezeptbüchlein „Feuer & Flamme – Pikantes und Süßes aus dem Backofen“ ist ebenfalls, zum gleichen Preis, bei der Umweltstation erhältlich.

Lernzirkelkoffer I und II , entwickelt vom Schulreferat der Stadt München in Kooperation mit der Verbraucherzentrale Bayern, für 3./4. bzw. 5.-7. Klasse in München und Umgebung, ausleihbar für € 5, Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Sabine Thoma-Rotter, Mozartstr. 9, 80336 München, Tel. +49-(0)89-89065633, ernaehrung@vzbayern.de, www.verbraucherzentrale.de

Zur Unterstützung des Unterrichts zu Ernährungs- und Umweltthemen können Münchner Schulen zwei verschiedene Lernzirkelkoffer ausleihen: Der Lernzirkelkoffer I für die 3. und 4. Klasse der Grundschule und der Lernzirkelkoffer II für Schüler der 5. bis 7. Klasse an Hauptschulen und für 5. bis 6. Klasse an Realschule und Gymnasium. Mit dem Einsatz des jeweiligen Erlebniskoffers erhalten Lehrer fertige Lehrkonzepte und -materialien, die sie direkt in den Unterricht integrieren können. Zielsetzungen für die Schüler sind u.a. die Grundprinzipien einer gesunden Ernährung zu begreifen, zu erfahren, welche Sinne beim Essen und

Trinken angesprochen werden, Inhaltsstoffe und Kennzeichnungen von Lebensmitteln kennen zu lernen und zu einem ökologisch nachhaltigem Konsum motiviert zu werden.

Law, Felicia et al.: Iss dich glücklich! Warum gesunde Ernährung einfacher ist als du denkst / Ein Jugendsachbuch. Verlag a. d. Ruhr, Mülheim a.d. Ruhr 2010, 10 bis 12 Jahre, € 12,80, ISBN 978-3-8346-0750-8

Dieses Jugendbuch vermittelt jungen Leuten wichtige Kenntnisse über die Dinge, die wir so essen – und vor allem darüber, was die mit unserem Körper anstellen. Und das auf unterhaltsame und witzige Weise, abseits von trockenen Schulbuchtexten und langweiligen Ratgebern, die mit erhobenem Zeigefinger über Ernährungssünden urteilen. Dank der Mischung aus Fakten, Tipps und Anekdoten, gepaart mit witzigen Illustrationen ist Ernährung plötzlich ganz und gar nicht mehr uncool. Das Sachbuch stellt Diäten auf den Prüfstand, erklärt wieso bei Allergikern beim Nüsse-Essen der Kreislauf zusammenbrechen kann und vermittelt eine gesunde Ernährungsweise, bei der man nicht auf alles, was gut schmeckt, verzichten muss. Tipps für gesunde Snacks und Mahlzeiten dürfen da natürlich auch nicht fehlen. Und so kommt es am Ende der Lektüre vielleicht bei dem ein oder anderen zu einem echten Aha-Effekt: Gemüse statt Grillhähnchen – nicht immer, aber immer öfter!

Radloff, Jacob et al.: Das kleine Leckerschmeckerentdeckerbuch. ökom Verlag, München 2006, ab 6 Jahre, € 3,80, Mindestbestellmenge 3 Stück, ISBN 3-86581-058-6

Woher kommt das Brot? Warum kauen wir unser Essen? Wie kocht man einen „Strammen Max“? Spielerisch und abwechslungsreich nähert sich dieses kleine Büchlein dem Thema gesunde Ernährung für Kinder. Bunt gestaltet und mit lustigen Illustrationen verzichtet es auf den moralischen Zeigefinger und weckt stattdessen die Lust am guten (Bio-)Essen.

Simshäuser, Ulla: Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag, Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) gGmbH, Berlin 2005, Download: www.ernaehrungswende.de/pdf/Broschuere_Leitlinien.pdf

Die Leitlinien einer Ernährungswende im Schulalltag sind ein Ergebnis des Forschungsvorhabens „Ernährungswende - Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“.

2.6 Links

www.anschub.de

Die Bertelsmann Stiftung und die Felix Burda Stiftung setzen sich gemeinsam für Gesundheitsförderung in Schulen ein und möchten durch verschiedene Kommunikationsmaßnahmen Lehrer, Schüler und Eltern erreichen. Das Programm „Allianz für nachhaltige Schulgeseundheit und Bildung in Deutschland“ (Anschub) wird derzeit an sieben Standorten in vier Bundesländern umgesetzt. Etwa 100 Schulen aller Schulformen nehmen teil. Sie integrieren die Gesundheitsförderung in ihren Alltag, indem sie zum Beispiel den Schülern ein gesundes Frühstück ermöglichen, zusätzliche Sportarbeitsgemeinschaften initiieren oder ausreichende Bewegungsmöglichkeiten in der Pause anbieten.

www.bertelsmann-stiftung.de/cps/rde/xchg/SID-8E03F34F-ADE7C2C3/bst/hs.xsl/87723_97680.htm

Der Bertelsmann-Report „Fit und fröhlich! Gesundheitsförderung für junge Menschen“ informiert soziale Investoren wie Spender, Stifter und sozial engagierte Unternehmen, die sich für die Gesundheit junger Menschen einsetzen wollen, über die gesellschaftliche Herausforderung und den Förderbedarf. Die Publikation stellt hierzu beispielhaft gemeinnützige Organisationen sowie deren Handlungsansätze und Aktivitäten in diesem Themenfeld vor.

www.ernaehrung-und-bewegung.de

Die Plattform vereint gesellschaftliche Kräfte, die sich für einen gesundheitsförderlichen Lebensstil einsetzen, mit dem Ziel Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen vorzubeugen. Zentrale Aktionsfelder sind Ursachen klären und eine gute Praxis entwickeln, Wissen vermitteln und Akteure qualifizieren, neue Ansätze erproben und die Öffentlichkeit informieren.

www.fit-im-alter.de

Das Projekt „Fit im Alter – Gesund essen, besser leben“ unterstützt, für die zu Hause oder in einer Senioreneinrichtung lebenden Senioren ein vollwertiges Verpflegungsangebot bereitzustellen. Auf den Internetseiten finden sich neben Informationen zu den Qualitätsstandards Hinweise für deren Umsetzung, das Angebot zur Zertifizierung sowie Wissenswertes zu den Themen gesunde, seniorengerechte Ernährung und Gestaltung der Verpflegung. Das Projekt ist ein Teilprojekt der Initiative In Form (s. unter Kampagnen).

www.ideen-initiative-zukunft.de/ideen-und-projekte

Hier finden sich die Wettbewerbsbeiträge der Initiative „Ideen Initiative Zukunft“ vom dm-drogerie markt und der Deutsche UNESCO-Kommission. Darunter sind zahlreiche Projekte zum Thema Ernährung, die unter dem Schlagwort herausgefiltert werden können.

www.kidsvital.de

Bis 2009 war das Aktionsbündnis „Kids Vital“ eine örtliche Plattform von Initiativen zum gesunden Aufwachsen von Kindern im Kreis Herford, wo bis Ende 2009 zahlreiche Aktivitäten zur gesunden Ernährung und Bewegung stattgefunden haben. Die Plattform bietet einen Fundus an in der Praxis erprobten Projektideen, Literaturhinweise, Broschüren, Bewegungsspiele, Ernährungstipps, Rezepte, Links etc. zur Gesundheit von Kindern.

www.label-online.de

Die Datenbank der Verbraucher-Initiative e.V. informiert mit übersichtlichen, unabhängigen und verständlichen Informationen und Bewertungen über mehr als 400 Label.

www.regionen-mit-peb.de

Die Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb) unterstützt mit dem Internetportal lokale Netzwerke, die die Übergewichtsprävention von Kindern und Jugendlichen im Fokus haben. Das Portal bietet u.a. aktuelle Fachinformationen zu den Themen Ernährung, Bewegung, Gesundheitsförderung, Übergewichtsprävention, einen Referentenpool, eine Fachveranstaltungsdatenbank, Literatur- und Linktipps, Good-Practice Beispiele aus der Netzwerkszene u.v.m.

www.talkingfood.de

„Talking Food – Jugend is(s)t aufgeklärt“ versteht sich als Anlaufstelle für die Themen Lebensmittelsicherheit und gesunde Ernährung. Die Kampagne bietet intelligente und verständliche Informationen für Jugendliche im Alter von 12 bis 20 Jahren. Bei der Vermittlung spielen interaktive Elemente eine wichtige Rolle. Die Internetseite richtet sich aber auch an Lehrer und Eltern.

www.unserland.info (rechte Leiste unter _Sonnenäcker)

Die Solidargemeinschaft UNSER LAND bietet eine Alternative für Menschen ohne Gärten. UNSER LAND Bauern vermieten Teilflächen auf ihren Äckern, auf denen Gemüse, Kräuter und Blumen gezogen werden können. Dabei werden die Flächen vom Landwirt vorbereitet. Eine qualifizierte Betreuung hilft mit Anbauempfehlungen und Verarbeitungshinweise. Etwa 80 qm kosten 45 bis 50 Euro im Jahr. Auf der Internetseite finden sich außerdem Tipps und Infos zum Anbau sowie Rezepte.

www.umweltbildung.uni-osnabrueck.de/Ernaehrung

Entstanden aus einem Schulwettbewerb „Unser Essen!“ hat der Arbeitskreis Lokale Agenda der Stadt Osnabrück eine umfangreiche Internetseite zum Thema Ernährung zusammengestellt. Allgemeine Infos, Hinweise zu weiteren Dokumenten, Tipps und Unterrichtsmaterialien runden die Darstellung der Beiträge zum Wettbewerb ab.

www.zusatzstoffe-online.de

Für jeden in der Europäischen Union zugelassenen Lebensmittelzusatzstoff stellt die Datenbank der Verbraucher-Initiative e.V. ausführliche Informationen zu Art, Herstellung, Einsatzgebieten und gesundheitlicher Bewertung zur Verfügung.

3. Ernährungssicherung und Fairer Handel

Was hat das Konsumverhalten der „reichen Staaten“ mit den Produktionsbedingungen von Nahrungsmitteln in den Ursprungsländern zu tun? Der Faire Handel setzt sich dafür ein, dass die Produzenten in den so genannten Ländern der Dritten Welt einen gerechten Preis für ihre Agrarprodukte erhalten. Dazu müssen die Menschen in den reichen Ländern jedoch bereit sein, etwas mehr für ihre Nahrung auszugeben. Dafür werben die hier vorgestellten Projekte, Kampagnen, Initiativen und Materialien. Ein weiterer Aspekt ist die ungleiche Ernährungssituation auf der Welt aufgrund von Armut: Viele Menschen haben keinen Zugang zu Land und anderen produktiven Ressourcen. Klimawandel, weiter steigende Weltbevölkerung und zunehmende Konkurrenz um begrenzte Ressourcen wie Land oder Wasser verschärfen die Situation. Dazu tragen insbesondere die Industrienationen mit ihrem Konsum bei: Beispielsweise führt die Nachfrage nach billigem Fleisch oder Agrartreibstoffen zu einer Verschärfung der Nahrungsmittelkrise in den armen Ländern der Erde. Auch diese Aspekte sollen den hiesigen Konsumenten nahe gebracht werden.

3.1 Projekte

7 Wochen mit

Das Evangelische Frauenwerk und die Fair-Handels-Beratung in Mecklenburg-Vorpommern (MV) rufen seit 2010 zur Fastenaktion „7 Wochen mit Produkten aus Fairem Handel und der Region“ auf. Die sieben Wochen vor Ostern sollten von möglichst vielen Menschen genutzt werden, um eigene Konsumgewohnheiten und auch die der Gemeinde oder Einrichtung zu überdenken und Neues auszuprobieren, wie z.B. die Verwendung von Produkten aus Fairem Handel und aus der Region. Dazu gibt es im Internet Fastentipps und Aktionsvorschläge für Einzelpersonen und Gruppen sowie Infos zu regionalen und fair gehandelten Produkten und Materialien.

Zielgruppe: Einzelpersonen und Gruppen aus Mecklenburg-Vorpommern

Kontakt: Ev. Frauenwerk in MV, Mauerstr. 1, 18439 Stralsund, Tel. +49-(0)385-74404842, 7wochenmit@evfrauenwerk-mv.de, www.7wochenmit.info

Biopoli

Das Jugendprojekt Biopoli der Agrarkoordination will auf die weltweite Gefährdung der Ernährungssicherheit durch den Verlust der Kulturpflanzenvielfalt in der Landwirtschaft aufmerksam machen. Der Arbeitsschwerpunkt liegt auf den Themenkomplexen „Ernährungssicherheit“ und „Biologische Vielfalt“. Dazu hat das Projekt verschiedene Arbeitshefte erarbeitet, die die globalen Zusammenhänge der Nahrung für Jugendliche verdeutlichen. Die Unterrichtsmaterialien können auf den Internetseiten bestellt oder teilweise auch kostenlos heruntergeladen werden. Zudem bietet Biopoli Jugendgruppen und Schulklassen die Möglichkeit einen Referenten einzuladen, um in Absprache mit Lehrern und Gruppenleitern eine Schulstunde oder einen Projekttag zu ausgewählten Themen durchzuführen.

Zielgruppe: Jugendliche und junge Erwachsene von 15 bis 25 Jahren

Kontakt: Agrar Koordination & FIA e.V., Nernstweg 32-34, 22765 Hamburg, Tel. +49-(0)40-392526, info@agrarkoordination.de, www.agrarkoordination.de/biopoli-jugendbildung.html

Eine-Weltküche auf dem Schulbauernhof Emshof

Der Emshof, Zentrum für ökologisches, soziales und interkulturelles Lernen, ist ein Schulbauernhof, auf dem v.a. Kinder und Jugendliche Zusammenhänge zwischen Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung und Themen der Einen Welt mit allen Sinnen erleben und erfahren, wie Kreisläufe funktionieren. Das Projekt Eine-Weltküche zielt darauf ab, Kinder und Jugendliche für eine gesunde und auch aus umwelt- und entwicklungspolitischen Gesichtspunkten nachhaltige Ernährung zu begeistern. Sie sollen mit den verschiedenen Programmen globale Zusammenhänge verstehen und zum bewussten Konsum von Lebensmitteln motiviert werden. Der Ansatz ist ganzheitlich: Beispielsweise durch handlungsorientiertes und prozesshaftes Lernen, Integration von Kindern mit Handicap, vielfältige natürliche Bewegungsmöglichkeiten und Verantwortungsübernahme für die Tiere.

Der Aufenthalt für Kindergartengruppen, Schulklassen oder Kinder- und Jugendgruppen erfolgt halbtägig, ein- oder mehrtägig mit Übernachtung im Zelt oder Heu, bzw. wiederkehrend (z.B. ein Mal pro Monat).

Zielgruppe: Kinder und Jugendliche

Kontakt: Emshof, Verth 14, 48291 Telgte, Tel. +49-(0)2504-729688, schulbauernhof@emshof.de, www.emshof.de

Globales Lernen und Fairer Handel

Die Werkstatt Solidarische Welt e.V. bietet für Lehrer und Schüler der Region Unterrichtseinheiten und Workshops an, die anhand fair gehandelter Produkte die Zusammenhänge zwischen dem hiesigen Konsumverhalten und den Verhältnissen in den Ursprungsländern erklären. Der Bezug zu Produkten aus dem Fairen Handel gibt dabei konkrete Beispiele und zeigt Handlungsmöglichkeiten auf. In altersgerecht aufbereiteten Unterrichtseinheiten und Workshops vermitteln Bildungsreferenten die Inhalte an Schüler. In Multiplikatoren-schulungen (z.B. für Lehrkräfte) werden die Grundlagen des Globalen Lernens sowie des Fairen Handels vermittelt und es wird mit konkreten Unterrichtsmaterialien und praktischer Anleitung der Einsatz im Unterricht vorbereitet. In zusätzlichen Einzelberatungen können konkrete Fragestellungen geklärt werden. Materialien aller Art werden zur Verfügung gestellt.

Zielgruppe: Schüler aller Altersstufen, Lehrer, Multiplikatoren

Kontakt: Werkstatt Solidarische Welt e.V., Weiße Gasse 3, 86150 Augsburg, Tel. +49-(0)821-37261, wsw@werkstatt-solidarische-welt.de, www.werkstatt-solidarische-welt.de

Probier's mal

Probier's mal ist eine eigenständige Aktion der Ev. Jugend Mecklenburgs und der Ev. Jugend Pommerns im Rahmen von „7 Wochen mit“, der Fastenaktion des Ev. Frauenwerkes in MV und der Fair-Handels-Beratung MV (s. Projekte). Jugendliche werden mit dieser Aktion aufgefordert, in der Fastenzeit mit ihrem persönlichen Lebensstil und ihren Konsumgewohnheiten zu experimentieren und sich in dieser Zeit von regionalen, fair gehandelten (Bio-)Produkten zu ernähren. Um interessierte Jugendgruppen bei dieser Aktion zu unterstützen, wurden zehn junge Leute im Alter von 15 bis 22 Jahren aus der Ev.-Luth. Landeskirche Mecklenburg geschult, um als Multiplikatoren ihr erworbenes Wissen zum Thema Konsum weiterzugeben.

Zielgruppe: Jugendliche und Jugendgruppen

Kontakt: Ev. Frauenwerk in MV, Mauerstr. 1, 18439 Stralsund, Tel. +49-(0)385-74404842, 7wochenmit@evfrauenwerk-mv.de, www.7wochenmit.info

Tischlein deck' dich – die Geschichte der globalen Ernährung

Der Projekttag „Tischlein deck' dich!“ des Vereins JANUN Göttingen richtet sich an Jugendliche ab 16 Jahren in der Schule oder an außerschulischen Lernorten. Er ist in 5 Module gegliedert, in denen die Produktionskette Anbau - Verarbeitung - Handel/Transport- Vermarktung - Konsum - Entsorgung dargestellt wird und anhand dieser Produktionskette globale, ökologische und soziale Aspekte thematisiert werden. Die Jugendlichen lernen die Produktionskette der Lebensmittel sowie die industrielle Landwirtschaft mit ihren ökologischen Folgen kennen, erkennen globale Ungerechtigkeiten und reflektieren ihren persönlichen Konsum. Es werden Lösungsansätze und Alternativen aufgezeigt. In den verschiedenen Modulen werden interaktive und abwechslungsreiche Methoden verwendet (wie z.B. Gruppenpuzzle, Standbilder, Wandzeitung, Planspiel, Diskussionen, ...).

Zielgruppe: Jugendliche ab 16 Jahren

Kontakt: JANUN Göttingen e.V., Geiststr. 2, 37073 Göttingen, Tel. +49-(0)551-487103, mail@janun-goettingen.de, www.janun-goettingen.de/projekte/tischlein-deck-dich

Der Nachhaltige Warenkorb für Indien

Nach dem deutschen Vorbild „Der Nachhaltige Warenkorb. Einfach besser einkaufen“ des Rates für Nachhaltige Entwicklung (RNE) hat die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) das Konzept auch für Indien aufgegriffen. Im Rahmen des deutsch-indischen Umweltprogramms ASEM erstellte die GIZ in Kooperation mit der indischen Regierung sowie indischen Umwelt- und Verbraucherschutzorganisationen den „Sustainable Shopping Basket – a lifestyle & shopping guide“. Wie sein deutsches Vorbild wirbt auch der indische Einkaufsführer für den Kauf regionaler oder fair gehandelter Waren, für Energiesparen, Radfahren und Recycling. Angepasst an die indischen Lebensverhältnisse wurden unter anderem die konkreten Praxistipps. Erste Exemplare des Einkaufsführers wurden bereits verteilt.

Zielgruppe: Verbraucher in Indien

Kontakt: Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, Dr. Dieter Mutz, Dag-Hammarskjöld-Weg 1-5, 65760 Eschborn, dieter.mutz@giz.de, Infos zu ASEM: www.gtz.de/en/weltweit/asien-pazifik/10158.htm, kostenloser Download der Broschüre unter www.hrdp-net.in/live/hrdpmp/hrdpmaster/hrdp-asem/content/e199/e11168/e32121/e32122/sustainableshoppingguide.pdf

3.2 Kampagnen/Initiativen/Messen

Aktionswoche Bio im Fairen Handel

Die Faire Woche ist jährlich im September ein bundesweiter Aktionszeitraum rund um das Thema Fairer Handel. Bei inzwischen rund 4.000 Veranstaltungstagen von Weltläden, Aktionsgruppen, Supermärkten, Kantinen und Einzelpersonen können sich die Menschen bundesweit über den Fairen Handel informieren. Dazu gibt es einen Veranstaltungskalender im Netz. Bei fairen Probieraktionen, Vorträgen und Gesprächen mit Produzentenvertretern, Fahrradtouren und vielfältigen anderen Aktionsideen wird der Faire Handel erlebbar. Die Akteure verfolgen das gemeinsame Ziel, den Fairen Handel in Deutschland noch stärker ins öffentliche Bewusstsein zu rücken. Veranstalter der Fairen Woche ist das Forum Fairer Handel. Der Arbeitskreis Öffentlichkeitsarbeit des Forums plant und organisiert die Aktionswoche. Für Interessierte steht ein Aktionsleitfaden mit vielen Tipps, beispielhaften Aktionen und einer Liste mit Ansprechpartnern als Download zur Verfügung

Zielgruppe: Verbraucher, Politiker

Kontakt: Weltladen-Dachverband, Ludwigsstr.11, 55116 Mainz, Tel. +49-(0)6131-6890793, info@fairewoche.de, www.faire-woche.de, kostenloser Download des Aktionsleitfadens unter www.weltladen.de/downloadc/90462_Aktionsleitfaden_Fair&Bio_Faire%20Woche%202008_neu.pdf

Fair Handels Messe Bayern

Die Fair Handels Messe Bayern, die alle zwei Jahre stattfindet, ist ein Marktplatz des Fairen Handels in Bayern und darüber hinaus. Im Augsburger Rathaus werden die neuesten Trends der fair gehandelten Produkte präsentiert. Nichtregierungsorganisationen informieren im Bereich Bildung und Kampagnen über aktuelle Themen des Fairen Handels und regen zu Diskussionsrunden an.

Zielgruppe: Verbraucher

Kontakt: Eine Welt Netzwerk Bayern e.V., Weiße Gasse 3, 86150 Augsburg, Tel. +49-(0)89-35040796, info@eineweltnetzwerkbayern.de, www.farierhandelbayern.de

Niemand is(s)t für sich allein

Die Kampagne zur Ernährungssicherheit der Evangelischen Hilfsorganisation „Brot für die Welt“ setzt sich seit 2006 jährlich mit unterschiedlichen Schwerpunkten für weltweit fairen, nachhaltigen Agrohandel ein. Damit will die Hilfsorganisation aufzeigen, wie die Ernährungsunsicherheit im Süden entsteht und wie sie mit unseren eigenen Konsumgewohnheiten zusammenhängt. Dazu hat sie Poster, Plakate, didaktisches Material, eine Ausstellung u.v.m. konzipiert. Es werden Vorträge gehalten und auf Messen und Veranstaltungen für nachhaltige Ernährung geworben. Eine Internetseite mit einer Wissensbox zu Themen, wie Ernährungskrise, Konsum oder Agrarpolitik, oder die Möglichkeit, didaktisches Material herunterzuladen oder zu bestellen, bieten gute Rundum-Informationsmöglichkeiten zum Thema. Gleichzeitig unterstützt die Organisation weltweit jährlich mehr als 1.000 Projekte, bei denen nachhaltig gewirtschaftet und fair gehandelt wird.

Zielgruppe: Verbraucher, Schüler, Menschen in Eine-Welt-Ländern

Kontakt: Brot für die Welt, Abteilung Politik und Kampagnen, Carolin Callenius, Staffenbergstr. 76, 70184 Stuttgart, Tel. +49-(0)711-2159741, ernaehrung@brot-fuer-die-welt.de, www.brot-fuer-die-welt.de/ernaehrung

Öko + Fair ernährt mehr!

Der Weltladen-Dachverband und Naturland machen mit ihrer Kampagne 2010/2011 auf die weltweite Ernährungskrise und deren Opfer aufmerksam. Die Kampagne soll Verbrauchern und Politikern vor Augen führen, dass Öko-Landbau und Fairer Handel einen positiven Beitrag zur weltweiten Ernährungssicherung leisten können. Den Verbrauchern soll klar werden, dass sie mit ihrem Einkaufsverhalten etwas bewirken können. Um Politiker in die Verantwortung zu nehmen, hat außerdem jeder die Möglichkeit, sich mit seiner Unterschrift an den politischen Forderungen der Kampagne zu beteiligen. Zum Auftakt der Kampagne im Herbst 2008 hat der Dachverband die Universität Kassel und das Deutsche Institut für Tropische und Subtropische Landwirtschaft mit der Durchführung einer Studie zum Thema „Ökologische Landwirtschaft und Fairer Handel in Entwicklungsländern“ beauftragt. Auch die Studie belegt, dass Fairer Handel und ökologische Landwirtschaft einen bedeutenden Beitrag zur weltweiten Ernährungssicherung leisten können. Die Studie sowie weitere Informationen und Materialien zur Kampagne finden sich auf der Internetseite.

Zielgruppe: Verbraucher, Politiker

Kontakt: Weltladen-Dachverband e.V., Ludwigsstr.11, 55116 Mainz, Tel. +49-(0)6131/6890780, info@weltladen.de, www.oekoplusfair.de

WeltFrühstück

Die Kampagne WeltFrühstück der Deutschen Welthungerhilfe setzt sich für eine bewusste Ernährung ein. Das Projekt findet seit 2001 statt und wendet sich mit didaktischen Materialien und Aktionsvorschlägen an Schulen und andere Bildungseinrichtungen. Schüler werden aufgefordert, ein Frühstück aus saisonalen, regionalen und fair gehandelten Produkten auszurichten und darüber (Ernährungs-)Kulturen anderer Länder kennen zu lernen sowie sich über das Thema Kinderarbeit zu informieren. Jährlich richtet die Welthungerhilfe in einer an-

deren Stadt in Deutschland eine große Schul-Projektwoche mit vielen Aktionen rund um das Thema WeltFrühstück aus.

Zielgruppe: Kinder, Jugendliche, Multiplikatoren

Kontakt: Deutsche Welthungerhilfe e.V., Angela Tamke, Friedrich-Ebert-Str.1, 53173 Bonn, Tel. +49-(0)228-2288129, Angela.Tamke@welthungerhilfe.de, www.welthungerhilfe.de/weltfruehstueck.html

Wanderausstellung „Entwicklungsland Bayern“

Die Wanderausstellung „Entwicklungsland Bayern“ des Eine Welt Netzwerks Bayern e.V. greift u.a. das Thema Welternährung bzw. Ernährungssouveränität auf. Die Ausstellung besteht aus neun Stationen zu verschiedenen Themenbereichen des Globalen Lernens. Die Stationen verdeutlichen die weltweiten Verflechtungen und die mit ihnen entstehenden wirtschaftlichen, sozialen, ökologischen, politischen und kulturellen Chancen und Risiken. Die Ausstellung ist im Rahmen des Projektes „Entwicklungsland Bayern - Globalisierung zukunftsfähig gestalten. Ein Beitrag zum Globalen Lernen“ entstanden. Das Projekt möchte Globales Lernen in Bayern stärken und relevante Bildungsträger und interessierte Bildungsakteure für Globales Lernen gewinnen. Dazu gibt es, neben der Ausstellung, Materialien und einen Orientierungsrahmen „Globale Entwicklung“ sowie Seminare und Workshops für Pädagogen und Multiplikatoren.

Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren

Kontakt: Eine Welt Netzwerk Bayern e.V., Weiße Gasse 3, 86150 Augsburg, info@eineweltnetzwerkbayern.de, www.eineweltnetzwerkbayern.de, www.entwicklungslandbayern.de/wanderausstellung

Wir haben genug

Mission EineWelt macht mit ihrer Kampagne auf die ungerechte Verteilung von Nahrung aufmerksam. Dazu bietet die Hilfsorganisation der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern die Ausstellungen „Was hat Soja mit Hunger zu tun?“ und „abgeerntet - Wer ernährt die Welt?“ sowie eine Ernährungskiste zum Ausleihen an. Weitere Materialien und Hintergrundinformationen zur Thematik stehen auf der Internetseite, auch zur kostenlosen Bestellung, zur Verfügung.

Zielgruppe: Kirchengemeinde, Interessenten

Kontakt: Mission EineWelt, Centrum für Partnerschaft, Entwicklung und Mission der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern, Dr. Claudia Jahnel, Hauptstr. 2, 91564 Neuendettelsau, Tel. +49-(0)9874-91501, claudia.jahnel@mission-einewelt.de www.mission-einewelt.de/index.php?id=935

3.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten

Hauptstadt des Fairen Handels

Seit 2003 richtet die Servicestelle Kommunen in der Einen Welt alle zwei Jahre den Wettbewerb um die Hauptstadt des Fairen Handels aus. Mit dem Wettbewerb soll das lokale Engagement zum Fairen Handel gewürdigt, Öffentlichkeit und Medien auf innovative Beispiele aufmerksam gemacht und zum Nachahmen angeregt werden. Der Titel „Hauptstadt des Fairen Handels“ geht an Kommunen, die global verantwortungsvolles Handeln als kommunales Thema begreifen, ihre Bürger für den Fairen Handel begeistern wollen und das Thema mit viel Engagement und Ideenreichtum voranbringen. Drei Kommunen hat die Servicestelle bisher mit dem Titel ausgezeichnet: Marburg (2009), Düsseldorf (2007) und Dortmund (2003 und 2005). Der Wettbewerb zeigt Wirkung: 2009 haben sich 40 Kommunen mit insgesamt 404 Projekten an dem erstmals mit insgesamt 100.000 Euro dotierten Wettbewerb beteiligt.

Zielgruppe: Kommunen

Kontakt: Servicestelle Kommunen in der Einen Welt, Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH, Michael Marwede, Friedrich-Ebert-Allee 40, 53113 Bonn, Tel. +49-(0)228-44601632, Michael.Marwede@giz.de, www.service-eine-welt.de/hauptstadtth/hauptstadtth-start.html

3.4 Ansprech- und Kooperationspartner

Agrar Koordination & FIA e.V., Nernstweg 32-34, 22765 Hamburg, Tel. +49-(0)40-392526, info@agrarkoordination.de, www.agrarkoordination.de

Die Agrar Koordination wurde 1981 als Kampagne der „Bundeskoordination Internationalismus“ (BUKO) gegründet und arbeitet seither unabhängig zu den Schwerpunkten Landwirtschaft und Ernährung. Die durch Aktionen, Kampagnen, Konferenzen, Seminare, Veranstaltungen, Publikationen bearbeiteten Themen waren und sind u.a.: Futtermittelimporte der EU, EU-Nahrungsmittelhilfe und Agrarexportpolitik, internationale Handelspolitik und Handelsabkommen, Frauen in der Landwirtschaft, Entwicklungen im Bereich der „grünen“ Gen- und Biotechnologie, sowie Biopiraterie und Patente auf Leben. Der gegenwärtige Arbeitsschwerpunkt liegt auf dem Themenkomplex „Biologische Vielfalt und Ernährungssicherung“ (s. auch „Biopoli“ unter Projekte).

Forum Fairer Handel, Chausseestraße 128-129, 10115 Berlin, Tel. +49-(0)30-28040588, info@forum-fairer-handel.de, www.forum-fairer-handel.de

Das Forum Fairer Handel ist das Netzwerk des Fairen Handels in Deutschland. Hier arbeiten Organisationen und Akteure des Fairen Handels zusammen. Die Mitgliedsorganisationen des Forums kooperieren insbesondere in vier Arbeitsbereichen: Bildungsarbeit, Grundlagen und Kriterien, Kampagnen- und Öffentlichkeitsarbeit sowie politische Arbeit.

Runder Tisch Fairer Handel Bayern, c/o Eine Welt Netzwerk Bayern e.V. Weiße Gasse 3, 86150 Augsburg, Tel. +49-(0)89-35040796, www.eineweltnetzwerkbayern.de, info@eineweltnetzwerkbayern.de

Der Runde Tisch Fairer Handel Bayern wurde 2004 gegründet. Er beschäftigt sich mit bayernweiten Fragestellungen, Themen, Initiativen und Fortbildungen zum Fairen Handel. Er ist offen für interessierte Personen und Gruppen.

Welthaus Bielefeld e.V., August-Bebel-Str. 62, 33602 Bielefeld, Tel. +49-(0)521-986480, info@welthaus.de, www.welthaus.de/publikationen-shop

Das Welthaus Bielefeld ist ein entwicklungspolitischer Verein, der sich für globale soziale Gerechtigkeit und eine zukunftsfähige Entwicklung einsetzt. Er bietet zahlreiche Materialien und Kisten zum Verleih zum Thema Ernährung und Fairer Handel an. Projekte im In- und Ausland, Veranstaltungen und Fortbildungen zum Thema werden durchgeführt.

3.5 Literatur/Materialien

„Eine Welt in der Schule“/Grundschulverband e.V.: Eine Welt in der Schule: Kakao - Schokolade - Fairer Handel, Juni 2008, Materialheft + Materialeseiten, kostenfreier Download unter www.weltinderschule.uni-bremen.de/pdf/Heft2_08.pdf

Das Materialheft mit dem Schwerpunktthema Kakao - Schokolade - Fairer Handel gibt in verschiedenen Beiträgen Unterrichtsanregungen für die Grundschule und Sekundarstufe I zum Thema. Darüber hinaus stehen auch Materialeseiten, wie Arbeitsblätter, Fotos, Sachinformationen, Karten etc. auf der Internetseite zur Verfügung.

Evangelisch-Lutherische Kirche in Bayern: Konsum bewusst – aber mit Lust. Tipps zum bio-fairen Einkauf. Flyer, 2010, kostenloser Bezug: Evangelisch-Lutherische Kirche in Bayern, Beauftragter für Umwelt- und Klimaverantwortung, Dr. Wolfgang Schürger, Marsstr. 19, 80335 München, Tel. +49-(0)89-5595611, umwelt@elkb.de, www.bayern-evangelisch.de/umwelt

Praktischer Flyer der kurz und verständlich Antworten auf die Fragen „Wie belaste ich durch meinen Konsum die Umwelt?“, „Unter welchen Bedingungen sind die Produkte produziert, die ich konsumiere?“ und „Wie können die Hersteller von dem Preis leben, den ich zahle?“ gibt.

GEPA: Materialkiste Schokobox. Inhalt: ein Praxishandbuch, eine CD-Rom, ein Spiel sowie einen Klassensatz von Comics, geeignet für 8-12jährige, € 15, Bezug: GEPA-The Fair Trade Company, Postfach 260147, 42243 Wuppertal, +49-(0)202-2668314, zba@gepa.org, www.gepa.org

Die Materialkiste informiert Kinder und Jugendliche über den Kakaoanbau, die Ernte, die Schokoladenherstellung und den Fairen Handel. Das Paket, das umfangreiche Hinweise, Unterrichtsvorschläge, Methoden und Materialien zum Thema enthält, lädt sowohl zum schulischen als auch zum außerschulischen Einsatz ein: Am Beispiel von zwei Kakao-Kooperativen des Fairen Handels aus den Ländern Elfenbeinküste und Bolivien erfahren die Kinder und Jugendlichen alles über den Kakaoanbau, die Ernte, die Schokoladenherstellung und den Fairen Handel. Mit dem Brettspiel „Schoko-Detektive“ kommen sie dem Weg der Schokolade vom Bauern bis zur fertigen Tafel auf die Spur und der lustige Comic mit den beiden Brillenbären Bruno und Alberto zeigt ihnen mit viel Spaß und Spannung, wie der Faire Handel funktioniert.

Hahn, Martina; Herrmann, Frank: Fair einkaufen – aber wie? Der Ratgeber für Fairen Handel, für Mode, Geld, Reisen und Genuss. Brandes & Apsel Verlag, Frankfurt a. M. 2009, € 19,90, ISBN 978-3-86099-610-2

Fairer Konsum entspricht einer Lebenseinstellung, die Konsum nicht verurteilt, solange mit Herz und Verstand eingekauft wird. Mithilfe dieses Ratgebers kann jeder fair konsumieren – vom Szene-Kenner über den Fairtrade-Einsteiger bis hin zum Bio-Käufer. Hier finden Ver-

braucher alles, um sich zurechtzufinden: ausführliche Hintergrundinfos, jede Menge Adressen, Weblinks, Literaturempfehlungen und Einkaufstipps.

Natur- und Umweltschutzakademie NRW: Einmal im Leben Bäuerin oder Bauer sein...!? Mappe mit Unterrichtsmaterial für 10-14jährige Kindergruppen von bis zu 28 Kindern, € 7, Bezug: NUA, PF 101051, 45610 Recklinghausen, Tel. +49-(0)2361-3050, poststelle@nua.nrw.de, www.nua.nrw.de

Eine Käferplage vernichtet die gesamte Kartoffelernte. Auf der anderen Seite des Globus zerstören Industrieanlagen die Existenz von Urwaldbauern. Das Planspiel der Natur- und Umweltschutzakademie in Nordrheinwestfalen (NUA) versetzt Kinder und Jugendliche zwischen 10 und 14 Jahren in solche und ähnliche Situationen. Ziel ist, die Nahrungsmittelproduktion in der Landwirtschaft und die ökologische Dimension sowie ihre Nachhaltigkeit erlebbar zu machen und die globalen Verknüpfungen über den Handel aufzuzeigen. Themen sind Konsum, Ernährung sowie Handel und Fairer Handel in ihrer weltwirtschaftlichen Vernetzung. Für das Planspiel gibt es zwei Spielversionen: Eine spielbar in 5 Tagen an Lernorten mit Außengelände und eine weitere für 8 Unterrichtsstunden im Klassenraum.

Nord Süd Forum (Hrsg.): Fairer Einkauf in München 4 Kids, 2. aktualisierte Auflage 2010, kostenloser Bezug: Nord Süd Forum München e.V., Schwanthalerstr. 80, 80336 München, Tel. +49-(0)89-85637523, info@nordsuedforum.de, kostenloser Download unter www.nordsuedforum.de/nosforessourcen/doc/nosfo/einkaufsfuehrer_kids_ansichts.pdf

Kinder und Jugendliche in München erfahren, unter welchen Bedingungen Produkte wie Schokolade/Kakao, Spielzeug oder Orangensaft hergestellt werden und was sie tun können, um ein wenig Verantwortung zu übernehmen, wenn sie einkaufen. Dazu gibt es eine kurze Einführung in die Themen Kinderrechte, ausbeuterische Kinderarbeit und Fairer Handel. Außerdem finden die Kinder Infos zur Problematik bzgl. der Herstellung bestimmter Produkte und Alternativen im Verhalten und im Handel. Im Adressteil finden sich Weltläden, Bioläden und Biomärkte in München.

Solarkocher und Zubehör von der Firma Sun and Ice, Bahnhofstr. 1, 84558 Kirchweidach, Tel. +49-(0)8623/3649822, info@sun-and-ice.de, www.sun-and-ice.de

Sun and Ice bietet das komplette Spektrum rund um den Solarkocher an und baut auf den Ideen und Idealen der EG-Solar e.V. auf. Der EG-Solar e.V. entwickelt in Zusammenarbeit mit der Staatlichen Berufsschule Altötting anhand von Verbesserungsvorschlägen, die von Nutzern in aller Welt kommen, ständig neue Kochermodelle. Die Partner erhalten die verbesserten Solarkocher zur Erprobung und die Geräte haben sich inzwischen in über 80 Ländern, insbesondere wegen ihrer einfachen Konstruktion bewährt. Mit dem Kauf eines Solarkochers wird die Arbeit der EG-Solar unterstützt, z.B. beim Aufbau neuer Werkstätten, und überdies die Sozialwerkstatt des BRK in Neuötting, einem sozialen Projekt des Kreisverbands des Bayerischen Roten Kreuzes. In dieser Einrichtung bauen arbeitslose, schwer vermittelbare Jugendliche Solarkocher. Durch die so erworbenen Kenntnisse gewinnen die Jugendlichen bessere Chancen beim Start ins Berufsleben.

Wagenhofer, Erwin; Annas, Max: We Feed The World. Was uns das Essen wirklich kostet, Orange Press, Freiburg 2006, € 20, ISBN 3-936086-26-3

Der Film „We Feed the World“ nimmt die Spur unserer Lebensmittel auf: Er zeigt Bilder von Anbau, Verarbeitung, Haltung und Transport unserer Lebensmittel und führt Gespräche mit den Menschen, die sie herstellen. Brasilianischer Regenwald wird gerodet, um auf den gewonnenen Flächen Soja anzubauen, mit dem in der EU Tiere gemästet werden. Von der EU mit Exportsubventionen vergünstigte Erzeugnisse werden auf Märkten in Afrika billiger angeboten als die Produkte der einheimischen Erzeuger. Das Buch liefert die Hintergründe zum Film, eine ausführliche Darstellung der Recherchen, Zahlen, Zusammenhänge und weitere Beispiele. Das Buch bietet zusätzliche Informationen, beispielsweise zu den Themen Gemüse, Kampftomaten, Brot, Soja-Gene, Milch, Kuhdoping, Konzernmacht und Superbakterien, Fleisch, Fisch, Wasser, Cash Crops, Fairversand und Biosupermärkte.

Wissenschaftsladen Bonn e.V. Cornelia Voß, Buschstr. 85, 53113 Bonn, Tel. +49(0)228-2016150, cornelia.voss@wilabonn.de, www.wilabonn.de/645_1442.htm?h21406

Eltern, aber auch Institutionen wie Kindergärten und Schulen, können sich von der Expertin im Wissenschaftsladen Bonn, Dr. Cornelia Voss, beraten lassen. Die Ökotrophologin bietet darüber hinaus Weiterbildungen für Pädagogen sowie Veranstaltungen für Kinder an. Der Wissenschaftsladen Bonn führt zudem ein eigenes Ernährungsprojekt „Zauberküche – Gesunde Kinder in Dransdorf“ zur Ernährungsbildung in einer Kindertagesstätte durch. Dieses Projekt ist auf den Internetseiten dargestellt.

Worldwatch Institute (Hrsg.): Zur Lage der Welt 2011: Hunger im Überfluss. Neue Strategien gegen Unterernährung und Armut. Übersetzung aus dem Englischen, oekom verlag, München 2011, € 19,95, ISBN 978-3-86581241-4

Noch immer hungert jeder sechste Mensch auf der Welt und die Preise für Nahrungsmittel sind in den letzten Jahren rasant angestiegen. Dies führt nicht nur dazu, dass sich die Zahl der Hungernden weiter erhöht, sondern hat auch soziale und politische Verwerfungen zur Folge. Auch die Unruhen in der arabischen Welt sind mitversursacht von der Wut über teure Lebensmittel. Gleichzeitig werden so viele Nahrungsmittel produziert und weggeworfen, wie nie zuvor. Doch wie kann eine Landwirtschaft jenseits des industriellen Agrarmodells eine steigende Weltbevölkerung ausreichend ernähren, ohne unsere Lebensgrundlage zu zerstören? Antworten auf diese Fragen sucht der Bericht zur Lage der Welt 2011, der sich hier mit neuen Strategien gegen Unterernährung und Armut beschäftigt.

3.6 Links

www.bioregionalfair-bayern.de

Das Bündnis bio-regional-fair dient dem Austausch und der Initiierung gemeinsamer Aktionen, der Erstellung und Verbreitung von Bildungs- und Informationsmaterialien und politischer Lobbyarbeit. Hier finden sich Materialien zum Download sowie weitere Links zum Thema.

www.brot-fuer-die-welt.de/presse/index_8805_DEU_HTML.php

Das „Jahrbuch zum Menschenrecht auf Nahrung“ (Right to Food and Nutrition Watch), herausgegeben von „Brot für die Welt“, FIAN und ICCO, dokumentiert aus einer menschenrechtlichen Perspektive die aktuellen Entwicklungen im Bereich der Ernährungssicherung

und Hungerbekämpfung. Auf der angegebenen Internetseite ist ein Download des Jahrbuches in englischer Sprache möglich, sowie eine Zusammenfassung auf Deutsch zu finden.

www.fairbrechen.de

Diese Webseite ist eine Mischung aus Wettbewerb, Informationen und politischer Arbeit. Mit der Aktion will der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ) in Bayern den Fairen Handel pushen. Auf jugendgerechte Weise und mit viel Humor wird das komplexe Thema vermittelt. Es gibt eine Kartei mit prominenten „Fairbrechern“ und einen Fortsetzungskrimi, dessen Lösung mit einem Preis belohnt wird. Im Servicebereich kann man ein Fair-Party-Paket mit Produktproben und eine modische Grundausstattung mit „fairbrecher“-Logo bestellen.

www.fairtrade.de

Auf der Seite werden die Hintergründe des Fairen Handels für Verbraucher näher erläutert. Z.B.: Welchen Weg hat ein Produkt hinter sich? Wer produziert es? Können Produzenten vom Fairen Handel leben? Für Multiplikatoren stellt das Portal Bildungsmaterialien zum Thema zur Verfügung.

www.forum-fairer-handel.de

Hier findet sich eine Sammlung von ca. 500 Medien rund um den Fairen Handel: Hintergründe zum Welthandel, Unterrichtsmaterialien, Filmmaterial, Fachbücher und kostenlose Downloads. Ein Suchprogramm mit Schlagworten erleichtert die Recherche. Darüber hinaus stehen Publikationen und weitere Papiere des Forums Fairer Handel zur Verfügung.

www.geo.de/GEOLino/kreativ/5123.html

„So isst die Welt“: Jeder Mensch muss essen, doch was auf den Tisch kommt, kann von Land zu Land sehr unterschiedlich sein. Roher Fisch, eine Hand voll Hirsebrei oder Papas Pizza. GEOLino hat bei sechs Familien auf fünf Kontinenten über den Tellerrand geschaut.

www.globaleslernen.de/coremedia/generator/ewik/de/Newsletter/Ausgabe_20November_202010/Ausgabe_20November_202010,templateld=as__html,isArchiv=true.html

Der Newsletter von EWIK - Eine Welt Internet Konferenz -, dem Infodienst des Portals Globales Lernen, befasst sich in der Novemberausgabe 2010 mit dem Schwerpunktthema Ernährung und Eine Welt. Hier wurde eine umfangreiche Sammlung von aktuellen Schulmaterialien, Informationen zu Projekten, Print- und Online-Ressourcen zusammengestellt.

www.kindermissionswerk.de/magazin/2009-Hunger/karte/karte.php

Das Kindermissionswerk bietet aus der Sternsingeraktion 2009 eine interaktive Hungerkarte an, die Zahlen zur Situation in den einzelnen Ländern liefert.

www.oeko-fair.de

Das Internet-Portal der Verbraucher-Initiative e.V. dient der Förderung nachhaltigen Konsumverhaltens, indem es über Produkte, Aktivitäten und Organisationen berichtet, die sich für ökologische, sozial gerechte oder öko-faire (Konsum-)Alternativen einsetzen. Es bietet der interessierten Öffentlichkeit Hintergrundinformationen sowie aktuelle Termine und Infos

rund ums öko-faire Handeln in den verschiedenen Bereichen des Alltags. Daneben finden Verbraucher, Akteure und Multiplikatoren u.a. verschiedene Service-Angebote, wie das öko-faire Branchenbuch, einen Newsletter, eine Übersicht über das bestehende Angebot von Materialien für die Bildungsarbeit zu Ökologie und Fairem Handel etc.

www.tdh.de/content/themen/weitere/ernaehrung/index.htm

Das entwicklungspolitische Kinderhilfswerk hat hier Hintergrundinformationen, Daten und Fakten, Projekte, sowie Materialien und Links zum Thema Ernährung mit dem Schwerpunkt Kinder in der Einen Welt zusammengestellt.

<http://www.wusgermany.de/index.php?id=1378&L=>

Die Informationsstelle Bildungsauftrag Nord-Süd hat zum Thema Welternährung für Multiplikatoren der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit eine thematische Linksammlung zusammengestellt. Die Linkliste ist gegliedert nach einführenden Texten, Hintergrundinformationen, Unterrichtsmaterialien etc.

www.zukunft-einkaufen.de

Mit dem Projekt „Zukunft einkaufen - Glaubwürdig wirtschaften in Kirchen“, initiiert von den Umweltbeauftragten der evangelischen und katholischen Kirche in Deutschland, wollen die großen Kirchen ihr Einkaufsverhalten künftig noch stärker an Umweltschutz und Fairem Handel orientieren. Damit soll ein wichtiger Beitrag sowohl für eine nachhaltige Entwicklung als auch für die Glaubwürdigkeit der Kirchen geleistet werden. Zudem sollen über die Kirchengemeinden und kirchlichen Einrichtungen Impulse für einen nachhaltigen Konsum in den privaten Bereich gegeben werden.

4. Klimaschutz und nachhaltige Energienutzung

Was wir essen, beeinflusst das Klima. Dabei steht insbesondere der Transport von Lebensmitteln auf der Klimawaage: Je mehr und je weiter unsere Lebensmittel herkommen, desto mehr belastet schädliches CO² die Atmosphäre und trägt zum Klimawandel bei. Aber auch der Energieverbrauch bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln ist ein Thema, das in den folgenden Projekten und Materialien aufgegriffen wird.

4.1 Projekte

CO²-neutrale Bio-Mensa

Nicht nur bio- sondern auch klimazertifiziert ist die Schulmensa im Oberstufenzentrum LOTIS in Berlin-Tempelhof. Der Pächter der Mensa, Klaus Helbig, kocht seit 2006 ausschließlich mit Bioprodukten. 2007 beauftragte er das unabhängige Zertifizierungsunternehmen ABCERT, den gesamten CO₂-Ausstoß und Energieverbrauch des Betriebs zu ermitteln. Das Ergebnis: Im Jahr 2007 emittierte die Schulmensa 30 t CO₂. Daraufhin hat sich Helbig auf ein verbindliches Konzept festgelegt, mit dem er CO₂ reduziert. Im Jahr 2008 sparte er bereits ein Drittel der Emissionen ein und weitere 40 Prozent sind geplant. Um als erste Schulmensa das Klimazertifikat der ABCERT zu erhalten, zahlt Klaus Helbig darüber hinaus für jede Tonne CO₂-Emissionen € 21 an spezielle Projekte, die der Klimaveränderung entgegenwirken. Die klimaneutrale Bio-Mensa im Oberstufenzentrum LOTIS stößt auch bei den Schülern auf Interesse. Im Gespräch mit ihnen leistet der Pächter regelmäßig Überzeugungsarbeit. Außerdem

hat er Unterrichtseinheiten entwickelt. Damit bringt er die Jugendlichen zum Nachdenken und vermittelt ihnen Inhalte zu den Themen Bio und Kochen. Die Gerichte werden nach selbst gestalteten Rezepten zubereitet. Die besten sammelt er für ein Kochbuch. „Beim Kochen habe ich mit den Schülern einfach Spaß und ganz nebenbei lernen die Schüler, wie sie im täglichen Leben Energie einsparen können“, berichtet er.

Zielgruppe: Schüler der Oberstufe, Lehrer

Kontakt: Bioland-Schulmensa im Oberstufenzentrum LOTIS, Klaus Helbig, 10965 Berlin, Dudenstr. 35-37, Tel. +49-(0)30-78604511, bewegtespeisen@t-online.de, www.osz-lotis.de

Das Klimafrühstück - Wie unser Essen das Klima beeinflusst

Das Bildungsangebot von der Kontaktstelle für Umwelt und Entwicklung e.V. (KATE) in Berlin widmet sich dem Aspekt, wie unser Essen das Klima beeinflusst. Der Zusammenhang zwischen Lebensmittelkonsum und Klimawandel steht dabei im Vordergrund. Dazu werden zwei verschiedene altersgerechte Module, für den Kindergarten und für die Grundschule, angeboten. Das Bildungsangebot ist jeweils so konzipiert, dass die Partizipation der Kinder im Vordergrund steht: Durch Selbsthandeln und Denken, Mitmachen und Erleben können die Kinder viele neue Erfahrungen sammeln. Dabei bildet ein gemeinsames Frühstück den Kern des Projektes. Das Klimafrühstück kann auf unterschiedliche Art und Weise organisiert werden: Anhand eines Leitfadens oder eines Klimakoffers kann es in Eigeninitiative durchgeführt werden. Diese können bei KATE entweder gekauft oder entliehen werden. Eine weitere Möglichkeit ist, einen geschulten Mitarbeiter zu buchen, der das gesamte Projekt organisiert und durchführt. Außerdem besteht die Möglichkeit, selbst Referent für „Das Klimafrühstück“ zu werden. KATE bietet dazu Multiplikatorenschulungen an.

Zielgruppe: Kindergartenkinder, Grundschüler, Multiplikatoren

Kontakt: KATE - Kontaktstelle für Umwelt und Entwicklung e.V., Greifswalder Str. 4, 10405 Berlin, Tel. +49-(0)30-44053110, klimafruehstueck@kateberlin.de, www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de.html

Hungern für die Tankfüllung?

Der Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen e.V. macht mit seiner Kampagne auf die weltweite Konkurrenz zwischen Energiepflanzen und Nahrungsmittelproduktion aufmerksam. Gerade am Beispiel des Flächenlandes Niedersachsen lässt sich der Zusammenhang zwischen lokalen und globalen Strukturen aufzeigen. Das Projekt möchte zu einer gemeinsamen nachhaltigen Entwicklung für die Nutzung von Agromasse anregen. Die Aktivitäten sind regionale und landesweite Veranstaltungen, ein Workshop für Jugendliche zur Erstellung eines RAP-Songs und Postkarten, die landesweite Verbreitung von Materialien, sowie ein Themenheft mit positiven Beispielen für die Biomassenutzung in Niedersachsen.

Zielgruppe: Verbraucher, Jugendliche

Kontakt: Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen e.V., Katrin Beckedorf, Hausmannstr. 9-10, 30159 Hannover, Tel. +49-(0)511-39088980, fair@ven-nds.de, www.ven-nds.de/

Klimagourmet

Unter dem Motto „Genießen und dabei das Klima schützen“ können Schüler der 7. bis 9. Klassen in der Lernwerkstatt Klimagourmet am Rathenauplatz in Frankfurt/Main die Auswirkungen von verschiedenen Formen der Ernährung erarbeiten. In der interaktiven Ausstellung

und Lernwerkstatt wird die Produktionskette von Lebensmitteln begreifbar, werden Formen der Ernährung miteinander verglichen und der Energiebedarf von Herden und Kocharten wird sichtbar. Ein saisonaler Lebensmittelkalender und leckere Rezepte zur klimafreundlichen Ernährung bilden den Abschluss. Die Lernwerkstatt Klimagourmet ergänzt die Erarbeitung des Themas Ernährung im Biologieunterricht sowie der Themen Landwirtschaft, Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung in Erdkunde und PoWi.

Zielgruppe: Schüler der 9. bis 10. Klasse aller Schulformen

Kontakt: Umweltlernen in Frankfurt e.V., Michael Schlecht, Seehofstr. 41, 60594 Frankfurt am Main, Tel. +49-(0)69-21230130, Michael.Schlecht@stadt-frankfurt.de, www.mainklima.info

Klimaschutz-Kochmobil

Der Verein „Schützer der Erde“ bietet mit seiner Initiative Klimaschutz-Kochmobil mobile Kochkurse für Kinder und Jugendliche im Alter von 8 bis 13 Jahren an. Mit Hilfe einer kompakten, mobilen Koch-Ausstattung ist die Initiative in der Lage, auch dort Kochkurse abzuhalten, wo keine Küche vorhanden ist. Die Kinder kochen mit Hilfe der mobilen Küche oder am offenen Feuer leckere, gesunde, tier- und umweltfreundliche Gerichte. Mit Hilfe spielerischer Methoden lernen sie die Kriterien einer zukunftsfähigen Ernährungsweise und erarbeiten Handlungsalternativen. Am Ende des Projektes werden den jungen Klimaschutz-Köchen ihre neu erworbenen Kompetenzen mit einem Ausweis bestätigt. Das Klimaschutzkochmobil wurde unter unterschiedlichen Bedingungen, beispielsweise im Schullandheim, im Ferienprogramm, bei Schulprojekten, Kindergeburtstagen und Festen, erprobt. Der Verein unterstützt zudem Multiplikatoren, die ebenfalls ein Klimaschutz-Kochmobil anbieten möchten.

Zielgruppe: Kinder und Jugendliche von 8 bis 13 Jahren, Multiplikatoren

Kontakt: Schützer der Erde e.V., Thomas Müller-Scholl, Goldbrunnenstr. 5, 97839 Esselbach, Tel. +49-(0)9394-9940028, info@schuetzer-der-erde.de, www.schuetzer-der-erde.de

Regional ist 1. Wahl

Fünf Partnerschulen des Regionalen Umweltzentrum (RUZ) Schortens testen das Ernährungsprojekt an Ganztagschulen mit dem Motto Regional ist 1. Wahl. Die Aktion soll das Bewusstsein der Schüler für eine saisonale und regionale Kost schärfen. Dabei steht insbesondere der Klimaschutz im Vordergrund. Die Schüler lernen, dass sie als Verbraucher durch eine bewusste Auswahl an Produkten einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten können. Um das zu vermitteln, setzt das Projekt auf eine Zusammenarbeit mit den Kommunen, Schulleitungen und Schulträgern, Cateringunternehmen und regionalen Erzeugern. So wurden zunächst in den Mensen der beteiligten Schulen Regionaltage und regionale Mensawochen eingeführt, die den Schülern die regionalen Produkte schmackhaft machen sollen. Parallel dazu wird das Thema auch im Unterricht verankert. Unterrichtsmaterialien, die zu diesem Zweck vom RUZ vorbereitet wurden, werden den Schulen zur Verfügung gestellt. Außerdem sind Besuche der Schüler bei Erzeugern und auf den heimischen Märkten vorgesehen. Das Projekt soll nach und nach auf ganz Niedersachsen ausgeweitet werden.

Zielgruppe: Schüler von Gesamtschulen

Kontakt: Regionales Umweltzentrum (RUZ) Schortens e.V., Ginsterweg 10, 26419 Schortens, Tel. +49-(0)4461-891652, info@ruz-schortens.de, www.ruz-schortens.de/Projekte/Regionalist1Wahl/tabid/151/Default.aspx

Solarcafé

Das Solarcafé vereint in einem interdisziplinären Gesamtkonzept energieeffiziente Technologien, Erlebnisgastronomie und Umweltkommunikation. 1992 wurde zunächst der Solar Coffee Shop gegründet, im Laufe der Jahre entwickelte sich das Projekt weiter. Inzwischen ist Solarcafé eine Ideen- und Produktschmiede rund um Nachhaltigkeit zum Anfassen, die Kommunikation eines nachhaltigen Lebensstils und die Umsetzung zukunftsweisender Ideen in beispielhafte Projekte. Kurioses wie sprechende Abfallbehälter, rollende und sonnenbetriebene Kühltruhen oder Rasenmäher gehören genauso dazu wie mit einem Sonnenkollektor Kaffeewasser zu kochen. Solarcafé berät und plant im Bereich Energieeffizienz, Gebäude-, Licht-, Kühltechnik, führt PR-Aktionen und Veranstaltungen durch, designed und betreut Ausstellungen und bietet Catering mit Bioprodukten an. Bei allen Angeboten geht es immer um Energieeffizienz und Ressourcenschonung.

Zielgruppe: Interessierte, Ausrichter von Veranstaltungen, Bauherren

Kontakt: Solarcafé Gbr, Kurfürstenstr. 14, 10785 Berlin, Tel. +49-(0)30-26554505, fiedler@solarcafe.de, www.solarcafe.de

Weizen verheizen?! Eine energetische Reise um die Welt

Schüler der 3. bis 6. Klassen in Muhr am See beschäftigten sich im Rahmen mehrerer Unterrichtsmodule mit den globalen, ökonomischen, ökologischen, sozialen und kulturellen Zusammenhängen von Energie und Ernährung. Sie überdachten ihren eigenen Lebensstil in Bezug auf Konsum, Ressourcenverbrauch sowie Energieeffizienz und erarbeiteten Handlungsmöglichkeiten. Kooperationspartner des Projektes waren beispielsweise Landwirte und Vertreter aus Eine-Welt-Organisationen. Im Rahmen des Projektes fand ebenfalls eine Multiplikatorenschulung mit Lehrkräften statt, um das Projekt in ganz Bayern auszubauen und aus den Projektergebnissen ein eintägiges Projektangebot für Schulen zu entwickeln.

Zielgruppe: Schüler der 3. bis 6. Klasse

Kontakt: Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V., Umweltstation Altmühlsee, Schlosstr. 2, 91735 Muhr am See, Tel. +49-(0)9831-4820, altmuehlsee@lbv.de, <http://altmuehlsee.lbv.de/>

4.2 Kampagnen/Initiativen/Messen

Klimakoch werden: umweltfreundliche Rezepte gesucht

Am 5. Juni 2011 findet in Berlin wieder das Umweltfestival, diesmal unter dem Motto „Klimaschutz bewegt“, statt. Dabei wird am Brandenburger Tor der Klimakoch 2011 ausgezeichnet. Beim Klimakoch-Wettbewerb sollen Rezepte mit möglichst klimafreundlichen Zutaten an die GRÜNE LIGA Berlin geschickt werden. Der Wettbewerb wird in zwei Kategorien stattfinden: Sowohl Kinder und Jugendliche als auch Erwachsene können teilnehmen.

Zielgruppe: Kinder, Jugendliche, Erwachsene

Kontakt: GRÜNE LIGA Berlin e.V., Felix Eick, Prenzlauer Allee 8, 10405 Berlin, Tel. +49-(0)30-4433910, felix.eick@grueneliga.de, www.umweltfestival.de

4.3 Ansprech- und Kooperationspartner

Klimabündnis e.V., Europäisches Sekretariat, Galvanistr. 28, 60486 Frankfurt am Main, Tel. +49-(0)69-7171390, [europe\(@\)climatealliance.org](mailto:europe(@)climatealliance.org), www.klimabuendnis.de

Die Klima-Bündnis-Aktivitäten sind sehr vielfältig und drehen sich immer um Klimaschutz, Unterstützung indigener Völker oder den Erhalt der Tropenwälder. Es werden zahlreiche Projekte und Kampagnen angeboten, die sich an unterschiedliche Zielgruppen richten und auch immer wieder das Thema Ernährung und Landwirtschaft beinhalten. So beispielsweise auch die jährliche Kindermeilen-Kampagne: Kinder und Jugendliche werden motiviert, für den Klimaschutz zu Fuß, mit dem Roller oder dem Rad in die Schule zu kommen. In diesem Jahr enthält das Begleitmaterial auch einen Schwerpunkt zum Thema Ernährung und Klimaschutz. Neben den eigenen Aktivitäten ist das Klima-Bündnis Partner weiterer Kampagnen und tritt darüber hinaus auch politisch in Aktion. Auf nationaler und internationaler Ebene setzt es sich für die Anliegen der im Klimaschutz engagierten europäischen Städte und Gemeinden ein.

Leuchtpol - gemeinnützige Gesellschaft zur Förderung von Umweltbildung im Elementarbereich mbH, Robert-Mayer-Str. 48-50, 60486 Frankfurt/Main, Tel. +49-(0)69-3101920, info@leuchtpol.de, www.leuchtpol.de

Leuchtpol ist ein Bildungsprojekt für Erzieherinnen in Kindergärten: Die Regionalbüros von Leuchtpol bieten bundesweit kostenlose berufsbegleitende Fortbildungen an. Die Erzieherinnen setzen die dort gewonnenen Kenntnisse gemeinsam mit den Kindern in ihren Einrichtungen um. Leuchtpol möchte die Kinder unterstützen, spielerische und bewusste Zugänge zu ihrer Umwelt und insbesondere zum Phänomen Energie zu finden. Ein Modul der Fortbildung beschäftigt sich dabei auch mit Ernährung im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Dazu wurde beispielsweise ein Saisonkalender erstellt, der in der Materialkiste für die teilnehmenden Kindergärten enthalten ist.

Solarkochschule e.V., Römerkanal 56, 53359 Rheinbach, Tel. +49-(0)2226-9099789 info@solarkochschule.de, www.solarkochschule.de

Der Verein fördert die Nutzung von Sonnenkochern im In- und Ausland durch Einzelpersonen oder Institutionen. Dabei werden Präsentations- und Schulungsprogramme organisiert und Projekte in Schulen durchgeführt, um zu demonstrieren, dass selbst bei uns (z.B. im Garten) mit der Sonne gekocht werden kann. In der Solarkochschule in Rheinbach finden Vorführungen mit Sonnenkochern statt und aus praktischer Erfahrung gewonnene Erkenntnisse und Tipps werden weitergeben. Ziel des Vereins ist es auch, Solarkocher in geeigneten Fällen kostenlos zur Verfügung zu stellen.

4.4 Literatur/Materialien

aid Infodienst: Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? Unterrichtsmaterial, 9. bis 10. Klasse, DIN A 4, € 5,50, Bezug: aid Infodienst, Heilsbachstr. 16, 53123 Bonn, Tel. 0228/84990, bestellung@aid.de, <http://aid-macht-schule.de/126.php?orderno=669>

Diese Unterrichtseinheit erklärt, wie Klima, Nahrungsmittel und persönlicher Lebensstil zusammenhängen, welche Lebensmittel besonders klimarelevant sind und warum der wachsende Fleischkonsum die Erde bedroht. Das Material eignet sich für die 9. und 10. Klassen an Haupt-, Real- und Gesamtschulen. Lernziele sind, dass die Schüler den Einfluss ihrer Essgewohnheiten auf das Klima beschreiben können, ihr eigenes Essverhalten reflektieren und Handlungsalternativen kennen. Das Material besteht aus Lehrerinfo, Hintergrundinformationen, Arbeitsblättern und Tipps zum Klimaschutz.

Aktion Humane Welt: Zukunftsfähige Bioenergien? Ein Arbeitsheft für die Klassen 8 bis 13 und die Erwachsenenbildung und Gemeindefarbeit. Rheine 2008, € 5, Bezug: Aktion Humane Welt, Hovesaatstr. 6, 48432 Rheine, Tel. +49-05971-990183, ahw.rheine@gmx.de

Thematisch geht es in dem Lehrmaterial um klimabezogene und ökologische Folgen der Bioenergie. Dabei behandeln die Autoren die Folgen des Bioenergie-Booms für Ernährung und Armut in den Tropenländern und die Situation philippinischer Kokosbauern, die gegenüber der Palmölkonzurrenz in Indonesien oder Malaysia schlechte Aussichten haben. Das Schlusskapitel fragt nach den politischen Rahmenbedingungen, die notwendig wären, um Bioenergien tatsächlich ökologisch und sozial nachhaltig zu produzieren.

Arbeitsgemeinschaft der evangelischen Jugend in Deutschland, BUNDjugend, Brot für die Welt, Evang. Entwicklungsdienst (Hrsg.): „Neue Rezepte braucht das Land“, Heft Nr. 5 der Aktionsmappe für die Jugendarbeit „Mach mal Zukunft“ zur Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“, 2009, kostenloser Download unter www.eed.de/fix/files/doc/EED_BfdW_05_Jugend_Zukunft_Ernaehrung_09.pdf

Die Zukunft fängt auf dem Teller an. Denn alles, was wir essen, hat Auswirkungen weit über den Tellerrand hinaus, auch für den Klimawandel. Das Material zum Thema Ernährung ist eines der acht Aktionshefte, die Jugendlichen zeigen, wie die Inhalte der Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“ umgesetzt werden können. Aktions- und Spieletipps, Hintergründe und Materialien verdeutlichen die Folgen unserer Ernährung und machen neugierig auf „neue Rezepte“.

BUNDJugend (Hrsg.): Das Klima Kochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen. Franck-Kosmos, Stuttgart 2009, € 12,95, ISBN 978-3-440-11926-6

Das Klimakochbuch verbindet Hintergrundinformationen zur klimabewussten Ernährung mit vielen Rezepten und praktischen Einkaufstipps. Mittels kurzer und prägnanter Infotexte bekommt man einen guten Einblick in die klimafreundliche Ernährung. Themen wie Bioprodukte, Fairer Handel, Gentechnik und Virtuelles Wasser werden darüber hinaus angesprochen. Beispielhaft wird die „Klimazwiebel“ geschält und die CO²-Bilanz der Nahrungsmittel anhand von Produktionsbedingungen und Transportwegen erläutert. Das Buch ist eine Anregung und praktische Hilfestellung zur Verhaltensänderung in der Küche.

Goldner, Bettina: Umweltfreundlich vegetarisch. Genussrezepte mit CO²-Berechnungen. Haedeker Verlag, Weil der Stadt 2009, € 16,90, ISBN 978-3-7750-0561-6

Rezepte, die bewusst nach den Kriterien der Umwelt- und Klimafreundlichkeit ausgewählt wurden, die hervorragend schmecken und gut tun – das ist neu und ungewohnt. Bisher galt die Verwendung saisonaler Produkte aus der Region aus ökologischem Anbau als klimafreundlich. Die Autorin setzt aber schon bei den Treibhausgasen an, die bei der Erzeugung und Verarbeitung der Lebensmittel entstehen. Dafür gibt sie beispielhafte und schmackhafte Rezepte heraus, die für das Thema sensibilisieren – ganz ohne erhobenen Zeigefinger.

Hees, W.; Müller, O.; Schüth, M. (Hrsg.): Volle Tanks – leere Teller. Der Preis für Agrokraftstoffe: Hunger, Vertreibung, Umweltzerstörung. Lambertus-Verlag, Freiburg 2007, € 25, ISBN 978-3-7841-1791-1

Ein Mensch wird ein Jahr satt von der Getreidemenge, die ein Geländewagen pro Tankfüllung „frisst“. Die EU und die USA forcieren den Anbau von Biokraftstoffen auch in der so genannten Dritten Welt. Mit verheerenden Konsequenzen, wie dem Artenrückgang, der weltweiten Klimaerwärmung und leeren Tellern in den Erzeugerländern. Die Autoren nehmen ihre Leser mit zu den Brennpunkten.

Klimabündnis Österreich (Hrsg.): Klimazwerg sind Freunde der Erde und beschützen sie! Anregungen und Tipps für Pädagogen, zzgl. Weltkarte und Würfelspiel, für Kinder von 3 bis 7 Jahren. € 4,90 Bezug: Klimabündnis Österreich, Hütteldorfer Straße 63-65, A-1150 Wien, +43-(0)1-5815881, office@klimabuendnis.at, www.klimabuendnis.at

Diese Broschüre bietet didaktische Anregungen und Tipps rund um das Thema Umwelt- und Klimaschutz. Ein Schwerpunkt des Heftes beschäftigt sich dabei mit dem Thema Ernährung und Landwirtschaft.

Welthaus Bielefeld: Die Bioenergien, die Klimakrise und der Hunger. Unterrichtsmaterial und eine Quiz-CD-ROM für die Sekundarstufen I und II. Arbeitsheft, zzgl. CD ROM, € 10, Bezug: Welthaus Bielefeld e.V., August-Bebel-Straße 62, 33602 Bielefeld, Tel. +49-(0)521-986480, info@welthaus.de, www.welthaus.de/publikationen-shop

Diese Unterrichtsmaterialien befassen sich mit den drei Themenfeldern Bioenergien, Klimawandel und Welternährung, also mit wichtigen Themen an der Schnittstelle von Umwelt und Entwicklung. Die Broschüre enthält eine orientierende Zusammenstellung der wichtigsten Fakten sowie zahlreiche Hinweise auf Informationsquellen, Links und weitere Materialien. Im Mittelpunkt stehen didaktische und methodische Vorschläge zur Unterrichtsgestaltung in den Klassen 7 bis 13 sowie Schülerarbeitsblätter und Kopiervorlagen. Zum Unterrichtsmaterial gehört auch eine Quiz-CD ROM. 480 Fragen und 1920 Antwortmöglichkeiten - in zwei Schwierigkeitsstufen - machen Schüler unterhaltsam auf wichtige Zusammenhänge in den Themenbereichen aufmerksam.

4.5 Links

www.talkingfood.de/lehrer_special/spiele_fuer_den_unterricht

Für einen abwechslungsreichen Unterricht gibt es hier Spielideen – online und offline – zum Thema Ernährung, Gesundheit und Klima.

www.veggiday.de

Die Initiative Veggiday regt dazu an, an einen Tag in der Woche in Kantinen, Mensen und Privathaushalten auf Fleisch zu verzichten und fleischlose Alternativen anzubieten. Damit kann die Umwelt und das Klima geschützt werden und die Verbraucher können sich über ihr Konsumverhalten, ihre Gesundheit und über einen nachhaltigen Lebensstil Gedanken machen, Ressourcen schonen und Kulturlandschaften schützen. Bremen hat als erste Stadt in Deutschland in vielen Schulen und Kantinen etc. einen vegetarischen Donnerstag eingeführt – zahlreiche Städte und Regionen folgen nun dem Beispiel. Auf den Internetseiten der Initiative finden sich viele Anregungen und Tipps zur Durchführung von Aktivitäten, Rezepte u.v.m.

www.verbraucherfuersklima.de

Im Rahmen der Klimakampagne der Verbraucherzentrale ist ein umfassender Internetauftritt entstanden. Hier findet sich auch der Schwerpunkt Ernährung mit allgemeinen Infos, Informationen zu einzelnen Lebensmitteln, Kurztipps und Ratgeber zum Herunterladen.

5. Biodiversität, nachhaltige Land- und Forstwirtschaft

Die Möglichkeit sich gesund zu ernähren fängt bei der Erzeugung von Lebensmitteln an. In der nachhaltigen Landwirtschaft werden qualitativ hochwertige Lebensmittel erzeugt. Aber nicht nur das: Nachhaltiges Wirtschaften in der Land- und Forstwirtschaft wirkt sich positiv auf Böden, Gewässer und die Artenvielfalt aus. Jedoch haben nicht nur die Land- und Forstwirte Einfluss darauf, wie unsere Kulturlandschaft bewirtschaftet und unsere Lebensmittel erzeugt werden. Insbesondere wir als Verbraucher können durch unseren Einkauf und unsere Ernährung dazu beitragen, indem wir beispielsweise saisonal essen und einen gemäßigten Fleischkonsum pflegen, Bioprodukte möglichst aus regionaler Herstellung einkaufen und – wenn möglich - im eigenen Garten, im Schulgarten oder sogar auf Freiflächen in der Stadt Obst, Gemüse und Kräuter anpflanzen. Viele weitere Ideen, Bildungsprojekte und Initiativen, die im Folgenden dargestellt werden, machen Verbrauchern ökologisches Wirtschaften und Einkaufen von Lebensmitteln schmackhaft. Bei einigen Projekten spielt auch die Vielfalt der Pflanzen- und Tierwelt eine Rolle. Die Biodiversität wird durch nachhaltiges Wirtschaften gefördert und erlebt sogar, beispielsweise durch die „Wiederentdeckung“ alter Sorten und Rassen, eine Art Renaissance.

5.1 Projekte

Ausflüge zum Bio-Bauern

Damit Kinder und Jugendliche Öko-Produkte annehmen, sollten sie erfahren, was es mit „Bio“ auf sich hat. Dies macht das Umweltinstitut München erlebbar. Es organisiert für Schulklassen und Kitas Ausflüge zu ökologisch bewirtschafteten Bauernhöfen. Die Ausflüge werden durch die pädagogisch geschulten Referenten mit einer Vor- oder Nachbereitung sowie

mit weiterführenden Informationen begleitet. Daneben hat das Umweltinstitut noch folgende Angebote: Unterrichtseinheiten, Vorträge oder Projekttag in Kindertagesstätten und Schulen zu den Themen Ökolandbau, Gentechnik oder Pestizide; Unterstützung bei der Einführung von Bio-Produkten, z.B. in Schulkantinen oder Kiosken sowie Informationsveranstaltungen für Lehrer, Eltern sowie Schulleiter.

Zielgruppe: Kindergartenkinder, Schüler, Lehrer, Caterer, Hausmeister

Kontakt: Umweltinstitut München, Landwehrstr. 64a, 80336 München, Tel. +49-(0)89-30774914, info@umweltinstitut.org, www.umweltinstitut.org

Ein Besuch auf dem Bio-Bauernhof

Wo kommt unser Essen her? Wie wachsen Kartoffeln, was macht man mit Dinkel und wie leben die Tiere auf dem Bauernhof? Das alles können Kindergartenkinder- und Schülergruppen bei einem Besuch des städtischen Hofguts Riem erfahren. Hier werden Führungen und Hofbesuche – je nach Wunsch rund um die Themen Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, Ernährung, ökologische Wirtschaftsweise und vieles mehr – angeboten. Je nach Jahreszeit können die Kinder beispielsweise Kartoffeln aussetzen oder ernten, die Rinder, Schweine und Schafe auf der Wiese und in ihren Ställen besuchen und bei der Pflege helfen. Sie bekommen Einblicke, welchen Nutzen wir Menschen aus der Tierhaltung ziehen, wie z.B. durch Fleisch- und Milchprodukte oder die Verarbeitung von Wolle und Borsten. Oder sie lernen biologische Kreisläufe kennen, indem sie das Bodenleben erforschen und erfahren, wie der Boden „gefüttert“ werden muss, damit er fruchtbar ist. Außerdem dürfen sie ernten und probieren, wie gesunde Lebensmittel schmecken. Zudem gibt es im Laufe des Jahres vielfältige Angebote für Familien und Interessierte, wie das Öko-Hoffest, Kartoffelklaubens etc.

Zielgruppe: Kinder, Jugendliche, Familien, interessierte Verbraucher

Kontakt: Ruth Kleinöder, Gut Riem, Isarlandstr. 1, 81829 München, Tel. +49-(0)89-32468621, ruth.kleinoeder@stadtgueter-muenchen.de, www.muenchen.de/Rathaus/kom/05landwirt/07gueter/riem/330193/index.html

Gärten der Begegnung – Ernährung als interkultureller und Milieu übergreifender Ansatz

Gärten sind optimale Lernorte, um das Thema Ernährung kultur- und milieuübergreifend erlebbar zu machen. Dazu kooperierten die Umweltstation Lindenhof und die Interkulturellen Gärten der Begegnung in Bayreuth. Sie boten Veranstaltungen zum Thema ökologischer Gartenbau sowie speziell zum Thema Ernährung an, beispielsweise einen Aktionstag „Getreide interkulturell“ mit Wildnisküche oder jeweils einen kulinarischen Abend mit Kultur und Gerichten aus Syrien und Bhutan. Die Umweltstation war dabei Impulsgeber, Motor und fachlicher Berater, der über laufende Projekte auch Eigenmittel beisteuerte. Schon seit einigen Jahren arbeitet die Umweltstation mit den Zielgruppen „Bürger mit Migrationshintergrund oder marginalisierte soziale Gruppen“. Die Interkulturellen Gärten führen inzwischen einige der Kooperationsprojekte in Eigenregie weiter. In den Gärten der Begegnung treffen Menschen aller Altersstufen, aus allen sozialen Schichten und mit den unterschiedlichsten kulturellen Hintergründen zusammen. Das gemeinschaftliche Essen, Feiern und Kochen mit Nahrungsmitteln aus den eigenen Beeten sowie die gemeinsamen Projekte führen auch zur Lebensfreude, zu neuem Genuss und zu kultureller Bereicherung.

Zielgruppe: Menschen aller Altersstufen, insbesondere Bürger mit Migrationshintergrund oder marginalisierte soziale Gruppen

Kontakt: LBV-Umweltstation Lindenhof, Thomas Kappauf, Karolinenreuther Str. 58, 95448 Bayreuth, Tel. +49-(0)921-7594225, t-kappauf@lbv.de, www.lbv-lindenhof.de, www.gaerten-der-begegnung.de

Go Fair!

Das Ziel der 2008 gegründeten studentischen Initiative „Go Fair!“ an der Fachhochschule Nordhausen besteht darin, die Bedeutung einer ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft und Fairem Handel ins allgemeine Bewusstsein der Studenten zu rücken und so ein nachhaltiges Einkaufsverhalten zu fördern. Die AG Einkaufsgemeinschaft organisiert einmal wöchentlich eine Sammelbestellung bei einem regionalen Gutshof. Das Bestellte kann von den Mitgliedern im örtlichen Weltladen jeweils abgeholt werden. Ziel ist es, den regionalen und ökologischen Landbau zu stärken und lange Transportwege zu vermeiden. Die AG Bildung organisiert einmal im Semester eine Vortragsreihe zum Thema Nachhaltigkeit mit externen und internen Referenten. Die Themen reichen von Gentechnik, über Rechtsextremismus bis hin zu Atomkraft, wobei der ökologische Landbau mit all seinen Facetten den Schwerpunkt bildet.

Zielgruppe: Studenten

Kontakt: Fachhochschule Nordhausen, Initiative „Go Fair!“, Weinberghof 4, 99734 Nordhausen, go.fair@yahoo.de, <http://gofair.jimdo.com>

Grüne Erde durch grünes Essen

Im Sinne der Nachhaltigkeit beschäftigen sich die jungen Aktivisten der Münchner Jugendschutzgruppe AnimalsUnited mit dem Thema artgerechter Tierhaltung: Dabei stehen insbesondere die Aufklärung der Öffentlichkeit in Bezug auf Fleischkonsum, Tierschutz und die Missstände in der Massentierhaltung im Vordergrund. Aber auch der Klimaschutz ist für die jungen Menschen ein wichtiges Argument für ein nachhaltiges Konsumverhalten. Dazu führen sie Aktionen, wie Kinderschminken mit tierversuchsfreier Schminke, Aufklärungsstände, Umfragen und Kochaktionen auf Märkten oder dem Streetlife-Festival durch. Außerdem veranstalten sie Projektstage zum Thema vegane Lebensmittel in Kindergärten, backen mit Kindern Waffeln ohne tierische Produkte und informieren sie zum Thema.

Zielgruppe: Kinder und Jugendliche, Verbraucher

Kontakt: AnimalsUnited e.V., Melanie Reiner, Bad-Soden-Str. 58, 80807 München, info@animalsunited.de, www.animalsunited.de

Heimat auf'm Teller

Aus einer Idee von Rainer Wölfel vom Naturschutzzentrum Wengleinpark und von Gastronom Hans-Peter Eberhard vom Landgasthof Grüner Baum in Hersbruck-Kühnhofen entstand das Projekt Heimat auf'm Teller. Ziel des Projektes ist es in den Gastwirtschaften traditionelle, regionale Gerichte aus Produkten der heimischen Bauern auf der Speisekarte anzubieten und Absatzmärkte für die Landwirtschaft zu erhalten. 2002 haben sich viele Erzeuger und Veredler sowie Gastronomen in der gesamten Frankenalp zu dem Verein „Heimat auf'm Teller“ e. V. zusammengeschlossen. Alle teilnehmenden Restaurants und Gaststätten bieten ganzjährig eine separate Speisekarteneinlage an, auf der zu jedem Gericht die Herkunft der Produkte anzugeben ist. Zur Überprüfung durch ein neutrales Gremium müssen die Ein-

kaufs-/Verkaufsbelege aufbewahrt werden, beide Partner unterliegen der Kontrolle durch die Prüfungskommission. Zudem werden jährlich verschiedene Aktionswochen für Gäste und Verbraucher initiiert. Angaben zu den beteiligten Gastwirten und Hofläden finden sich auf der Internetseite sowie in einem Flyer.

Zielgruppe: Gastwirte, Erzeuger, Verbraucher

Kontakt: Heimat auf'm Teller e.V., Kühnhofen 3, 91217 Hersbruck, Tel. +49-(0)9151-94447, info@heimat-aufm-teller.de, www.heimat-aufm-teller.de

Informationen über gesunde Ernährung auf Bauernmärkten

In Zusammenarbeit mit den Bauernmarktverbänden Garching und Grünwald informieren die angehenden Diätassistentinnen der Münchner Berufsfachschule für Diätetik die Besucher oberbayrischer Bauernmärkte über gesunde Ernährung und demonstrieren in einer Schauküche die Zubereitung von regionalen Produkten. Alle Schülerinnen der 2. Berufsschulklasse nehmen an diesem Projekt teil. Inhalte sind die Planung, Durchführung und Auswertung von Ernährungserhebungen; Medieneinsatz (Erstellen von Plakaten, Merkblättern und Broschüren); Demonstration der Nahrungszubereitung (Kochvorführung mit Verkostung); Planen, Organisieren und Durchführen einer Veranstaltung außer Haus. Die Schülerinnen, die als angehende Diätassistentinnen darauf vorbereitet werden, Beratungen im Bereich gesunde Ernährung durchzuführen, lernen hier unter realen Bedingungen, Menschen darüber aufzuklären.

Zielgruppe: Besucher der Bauernmärkte, Berufsschüler

Kontakt: Berufsfachschule für Diätetik, Robert Ertl, Berufliches Schulzentrum Alice Bendix, Antonienstr. 6, 80802 München, Tel. +49-(0)89-38159513, sekretariat@bszanton.musin.de, www.bszanton.musin.de

Internationaler Schulbauernhof

Der Internationale Schulbauernhof in Hardegsen verfolgt die Ziele nachhaltiger Landwirtschaft und ist ein zertifizierter Ökobetrieb. Ziel der Bildungsarbeit ist es, Kindern und Jugendlichen im Rahmen ihrer Klassen- bzw. Studienfahrt die Betriebsabläufe der Nahrungsmittelproduktion zu vermitteln. Die Besucher sind für diesen Zeitraum Teil einer Produktionsgemeinschaft. Die Lerngruppen erwerben durch gemeinsame praktische Mitarbeit, durch selbständiges Erkunden und Erforschen, durch das Entdecken von ökonomischen, sozialen, kulturellen und ökologischen Zusammenhängen wichtige Schlüsselqualifikationen für eine nachhaltige Zukunftsgestaltung. Altersgerecht eingebunden arbeiten sie in Kleingruppen im Stall und auf dem Hof, erledigen Arbeiten auf dem Feld und im Garten und beteiligen sich in der Küche an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. Der Schulbauernhof realisiert auch ein Projekt zur Integration junger Zuwanderer. Darüber hinaus will er ein Ort für internationale Begegnungen sein, in dem Schülergruppen unterschiedlicher Nationalitäten zusammengeführt werden. Kooperiert wird außerdem mit Schulen der Region mit ganztägigen Betreuungsangeboten, die den Schulbauernhof nutzen, um Zusatzangebote zu schaffen. Ein weiteres Kooperationsnetzwerk besteht mit benachbarten landwirtschaftlichen Betrieben, um einerseits die nachhaltige Produktion und lokale Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte in der Region zu etablieren und andererseits gemeinsam Bildungsarbeit anzubieten. Zudem kooperiert der Schulbauernhof mit regionalen und überregionalen Institutionen, wie der Universität Göttingen oder der FH Osnabrück. Es wird Studierenden und Referendaren eine Zusammenarbeit angeboten und Fortbildungen für Erzieher und Lehrer durchgeführt.

Zielgruppe: Kinder, Jugendliche, junger Zuwanderer, Studenten, Erzieher, Lehrer
Kontakt: Internationaler Schulbauernhof Hardeggen, Axel Unger, Lehmkuhlenstr. 3, 37181 Hardeggen, Tel. +49-(0)5503-805521, info@internationaler-schulbauernhof.de, www.internationaler-schulbauernhof.de

Juradistl – biologische Vielfalt im Oberpfälzer Jura

Juradistl ist ein Naturschutzgroßprojekt im Rahmen der Bayerischen Biodiversitätsstrategie. Es wird getragen von den Landschaftspflegeverbänden der Landkreise Amberg-Weilburg, Regensburg, Neumarkt i.d.OPf. und Schwandorf und unterstützt von der Regierung der Oberpfalz. Die Akteure fördern im Rahmen des Projektes eine naturschutzgerechte Regionalvermarktung unter dem Markennamen Juradistl: Seit 2004 wird aus nachhaltiger Beweidung und Bewirtschaftung das Juradistl-Lamm angeboten. Zukünftig soll regionales Weidefleisch sowie Streuobst-Apfelsaft unter der Marke zum Verkauf stehen. Ziel ist der Schutz gefährdeter Tier- und Pflanzenarten im Oberpfälzer Jura. Wesentliche Bestandteile der Initiative sind der Aufbau eines Biotopverbundes, Engagement in der Umweltbildung mit verschiedenen Projektangeboten und die Partnerschaft von Landwirten, Metzgern, Gastronomen und weiteren Akteuren in der Region, um den Absatz regionaler Produkte „anzukurbeln“.

Zielgruppe: Verbraucher, Regionalvermarkter

Kontakt: Projektmanagement Juradistl, Thomas Schwarz, c/o landimpuls GmbH, Bayernstr. 11, 93128 Regenstauf, Tel +49-(0)9402-948285, info@juradistl.de, www.juradistl.de

Kinderküche – Kochlust aus dem Schulgarten

An der offenen Ganztags-Grundschule am Steigerwald haben Eltern, Lehrer, Kinder und Sponsoren in einer Gemeinschaftsaktion den Schulgarten grundlegend verändert. Sie richteten ihn nach ökologischen Gesichtspunkten neu aus: Gemüse, Kräuter, Tomaten, Salate und Beerenobst wurden gepflanzt. Geplant ist, die Früchte des Gartens in einer „Kochen und Backen AG“ fachgerecht zu verarbeiten und zu vermarkten. Die Kinder können dabei die Vielfalt von Obst, Gemüse und Kräutern kennenlernen. Sie erfahren etwas über deren Verarbeitung und können selber verschiedene Arten der Zubereitung ausprobieren. Zudem lernen sie unternehmerisches Handeln, z.B. beim Verkauf von Marmelade und können die Samen für das nächste Gärtnerjahr eigenständig sammeln und selbst entscheiden, was wachsen und wieder verarbeitet werden soll. Schule, Hort und Eltern werden mit eingebunden und können sich einbringen.

Zielgruppe: Grundschulkinder

Infos: Grundschule am Steigerwald, Goethe Str. 72, 99096 Erfurt, Tel. +49-(0)361-3465860, gs-am-steigerwald@erfurt.de, www.erfurter-schulen.de/schulen/gssteigerwald

ORGANICagriculTOUR

Die ORGANICagriculTOUR ist eine Kampagnentour des Fachbereichs für Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel. Das Projekt ist zum einen Aufklärungs- und Bildungskampagne für die Ökologische Landwirtschaft und zum anderen Öffentlichkeitskampagne für den Fachbereich. Studierende und Mitarbeiter aus Witzenhausen fahren in die Länder zwischen Ostsee, Schwarzem Meer und Mittelmeer, um vor Ort bei Studierenden an Agrarwissenschaftlichen Fakultäten Projekttag für Ökologische Landwirtschaft durchzuführen. Ziel des Projektes ist es, bei Agrarfakultäten vor Ort Interesse für den Ökolandbau zu

wecken und mehr Bewusstsein für eine nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen zu schaffen. Die deutschen Partner geben einen Überblick über die Ökologische Landwirtschaft und ihre Strukturen in Deutschland und Europa und zeigen Konsequenzen einer konventionellen Landwirtschaft auf. Kompetenznetzwerke sollen ausgebaut und Partnerschaften zu Universitäten und Institutionen gestärkt werden.

Zielgruppe: Studenten und Mitarbeiter von Universitäten

Kontakt: Universität Kassel, Daniela Schwarz, Steinstr. 19, 37213 Witzenhausen, Tel. +49-(0)5542-981203, www.organic-agricultour.de

Schule & Landwirtschaft

Das Projekt Schule & Landwirtschaft veranschaulicht Kindern und Jugendlichen in Hamburg die Entstehung von Bio-Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette. So erfahren die teilnehmenden Kinder auf einem Bauernhof die Urproduktion von Lebensmittel oder erleben bei einem Verarbeitungsbetrieb – z.B. einer Fleischerei oder Bäckerei – wie sich Lebensmittel verwandeln. Auch die Vermarktungswege und -strategien der Bio-Produkte können die jungen Leute im Großhandel, in Naturkostfachgeschäften, in Hofläden, in Supermärkten oder auf Wochenmärkten erkunden. Die von den Projektmitarbeitern von Ökomarkt e.V. mit den Betriebsleitern gemeinsam konzipierten Veranstaltungen sind auf die verschiedenen Veranstaltungsorte und das Alter der Schüler zugeschnitten. Ziel ist es, dass die Kinder und Jugendlichen bei einer Betriebsführung einen Einblick in die realen Betriebsabläufe erhalten und auch selber aktiv werden (Tiere füttern, Brötchen backen, Rallyeaufgaben bearbeiten, Fotoreportagen erstellen etc.). Die Lehrkräfte ergänzen die Veranstaltungen vor Ort durch Unterrichtsvor- und -nachbereitungen. Die Projektmitarbeiter unterstützen das durch Beratungsangebote und die Bereitstellung von Unterrichtsmaterial.

Zielgruppe: Kinder ab 4 Jahren und Jugendliche im schulischen und außerschulischen Bereich

Infos: Ökomarkt e.V., Osterstr. 58, 20259 Hamburg, Tel. +49-(0)40-43270600, schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de, www.oekomarkt-hamburg.de

„Tierschutz auf dem Teller“

Das Projekt wurde im Jahr 2006 von der Schweisfurth-Stiftung, den Umweltbeauftragten der bayerischen Diözesen und der Tierschutz-Stiftung Vier Pfoten ins Leben gerufen. Gemeinsam wollen die Projektpartner den Tierschutzgedanken in Klosterküchen, kirchlichen, karitativen und Bildungseinrichtungen mit Großküchen bewusst machen. Seit 2009 werden auch ausgewählte gastronomische Betriebe und Hotels ausgezeichnet. Ziel ist es, dass die verwendeten tierischen Erzeugnisse zu mindestens 60 Prozent aus tiergerechter ökologischer Tierhaltung stammen, keine tierquälerisch erzeugten Produkte angeboten werden, vegetarische Alternativen bereit stehen und dem Gast der Zusammenhang zwischen tiergerechter, ökologischer Nutztierhaltung und gastronomischer Bewirtung vermittelt wird. Entsprechend handelnde Einrichtungen werden im Rahmen des Projektes zertifiziert und bei einer Auftaktveranstaltung mit der Tierschutzkochmütze ausgezeichnet. Bisher beschränkte sich die Auszeichnung auf bayerische Einrichtungen. Aufgrund des großen Interesses werden in Zukunft jedoch auch Preisträger benachbarter Bundesländer berücksichtigt.

Zielgruppe: Großküchen, gastronomische Betriebe

Kontakt: Schweisfurth-Stiftung, Isabel Boergen, Südliches Schloßbrondell 1, 80638 München, +49-(0)89-17959510, iboergen@schweisfurth.de, www.tierschutz-auf-dem-teller.de

5.2 Kampagnen/Initiativen/Messen

Charta für Landwirtschaft und Verbraucher

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) will im Herbst eine Charta für Landwirtschaft und Verbraucher vorlegen. Die Charta soll Leitplanken einer zukunftsorientierten Politik für die Lebensmittelversorgung beschreiben und Landwirte und Verbraucher in den Mittelpunkt stellen. Über ein Online-Dialogangebot des BMELV können sich nicht nur die unmittelbar betroffenen Landwirte und Verbraucher, sondern alle interessierten Gruppen in die Entwicklung der Charta einbringen. Umweltschutz, Tierhaltung, Ernährungssicherung, Welthandel und Lebensmittel sind dabei Diskussionsthemen. Die Workshops münden in eine Abschlussveranstaltung am 25. Oktober 2011, bei der ein Grundlagenpapier verabschiedet werden soll. Darin werden Konfliktlinien identifiziert und mögliche Handlungsfelder zusammenfasst. Aufbauend auf dieser Grundlage wird durch BMELV eine „Charta für Landwirtschaft und Verbraucher“ entwickelt, die Handlungsfelder und Lösungswege für eine zukunftsorientierte Politik für die gesamte Lebensmittelkette beschreibt.

Zielgruppe: Verbraucher, Landwirte, Politiker, Verwaltung

Kontakt: Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), Rochusstr. 1, 53123 Bonn, Tel. +49-(0)228-995290, poststelle@bmelv.bund.de, www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ministerium/Charta-Diskussion/Mitreden.html

DNR-Bildungsinitiative Ökologischer Landbau – Gesunde Ernährung

Die Bildungsinitiative des Deutschen Naturschutzrings (DNR) hatte zum Ziel, die aktuellen Erkenntnisse zum Ökologischen Landbau an die Basis der Umwelt- und Naturschutzgruppen zu bringen. Zwei Ansatzpunkte wurden dabei verfolgt: Zum einen ging es darum, in vier gut vorbereiteten Multiplikatorenschulungen sogenannte „Bio-Botschafter“ akteurs- und zielgruppenspezifisch für die Stärkung des Ökologischen Landbaus zu gewinnen und zum anderen wurden alle etwa 100 DNR-Mitgliedsorganisationen angehalten, eine vorbereitete „Selbstverpflichtungserklärung“ zur Nutzung von Bio-Kost bei eigenen Veranstaltungen zu unterschreiben. Letzteres ist bislang von etwa 20% der DNR-Mitglieder erfolgt; weitere Werbeaktionen und Aufrufe zur freiwilligen Unterstützung der Selbstverpflichtungserklärung sollen erfolgen, um das Thema im DNR und vor allem bei seinen Einzelmitgliedern aktuell zu halten. Bei den Multiplikatorenschulungen konnten Anfang 2007 insgesamt 75 Mitglieder von Umwelt- und Naturschutzgruppen gezielt weitergebildet werden. Der Abschlussbericht mit Details zur Initiative kann heruntergeladen werden.

Zielgruppe: Mitglieder von Umwelt- und Naturschutzgruppen

Kontakt: Deutscher Naturschutzring e.V., Dachverband der Deutschen Natur- und Umweltschutzverbände, Am Michaelshof 8-10, 53177 Bonn, Tel. +49-(0)228-359005, info@dnr.de, www.dnr.de, kostenloser Download des Abschlussberichts unter http://orgprints.org/11121/3/11121-06OE027-dnr-roescheisen-2007-gesunde_ernaehrung.pdf

Tag der Regionen

Der Tag der Regionen findet dezentral in der gesamten Bundesrepublik jeweils am Erntedanksonntag statt. In vielen (Mitmach-)Aktionen, Tag der offenen Tür und Veranstaltungen stellen Betriebe ihre Produkte vor oder werben Akteure für regionale Wirtschaftskreisläufe. Anliegen des Aktionstages ist es, das Interesse und die Verantwortung für das eigene Lebensumfeld zu schärfen und die Chancen der Nutzung regionaler Ressourcen deutlich zu machen. Dies bedeutet Schutz und nachhaltige Bewahrung und Verbesserung der Lebensgrundlagen von Menschen, Tieren und Pflanzen.

Zielgruppe: Verbraucher

Kontakt: Aktionsbündnis „Tag der Regionen“, Koordinationsbüro Süd, Gisela Endt, Museumstr. 1, 91555 Feuchtwangen, Tel. +49-(0)9852-1381, bund-sued@tag-der-regionen.de, www.tag-der-regionen.de

5.3 Wettbewerbe/Fördermöglichkeiten

Bio find ich Kuh-I

Der Schülerwettbewerb Bio find ich Kuh-I des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz findet seit 2003 jährlich und bundesweit statt. Bislang haben sich mehr als 26.000 Kinder und Jugendliche der Klassen drei bis zehn daran beteiligt und sich mit den Themen ökologischer Landbau und ökologische Ernährung auseinandergesetzt. Jedes Jahr gibt es einen neuen Themenschwerpunkt, den die Schüler in Bildern umsetzen, z.B. als Werbe- oder Infoplakate, Wandzeitungen oder Collagen. Bei den Klassen fünf bis zehn geht es zusätzlich um Aktionen, die sich informativ und kreativ dokumentieren und kommunizieren lassen, zum Beispiel als Filme, Reportagen, Dokumentationen, Zeichnungen, Gedichte, Collagen oder in Spielform. Die drei Erstplatzierten in jeder Altersgruppe erhalten, neben weiteren Preisen, die Trophäe „Kuh-le Kuh“ in Gold, Silber oder Bronze. Die Gewinnerbeiträge der letzten Jahre finden sich auf der Internetseite.

Zielgruppe: 3. bis 10. Klasse aller Schulformen

Kontakt: Wettbewerbsbüro Bio find ich Kuh-I, c/o m&p: public relations GmbH, Christel Marxen, Bonner Bogen / Portlandweg 1, 53227 Bonn, Tel. +49-(0)228-41002842, christel.marxen@mp-gmbh.de, www.bio-find-ich-kuhl.de

Ruth- und Klaus-Bahlsen-Stiftung

Die Ruth- und Klaus-Bahlsen-Stiftung hat u.a. den überregionalen Förderungsschwerpunkt Ökologischer Landbau/Gesunde Ernährung. Gefördert werden hauptsächlich originelle Projekte, die durch die Raster der öffentlichen Förderungssysteme fallen, z.B. weil es um noch nicht allgemein anerkannte Methoden geht, nicht der herkömmlichen Vorgehensweise entspricht oder neue Denkstrukturen erfordert. Die Stiftung ist auch bereit, längerfristige Projekte anzuschieben und so die Möglichkeit zu schaffen, dass sie später in eine öffentliche Förderung kommen.

Zielgruppe: Multiplikatoren

Kontakt: Ruth- und Klaus-Bahlsen-Stiftung, Berliner Allee 14, 30175 Hannover, Tel. +49-(0)511-392151, RKbSt@t-online.de, www.rut-und-klaus-bahlsen-stiftung.de

5.4 Ansprech- und Kooperationspartner

Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof e. V. (BAGLoB), Evangelische Landjugendakademie, Hans-Heiner Heuser, Dieperzbergweg 13-17, 57610 Altenkirchen, Tel. +49-(0)2681-951617, www.baglob.de

Die BAGLoB ist ein Zusammenschluss von pädagogisch arbeitenden Projekten und Institutionen, die das Ziel verfolgen, den landwirtschaftlichen Alltag und die Entstehung und Verarbeitung von Lebensmitteln für Kinder, Jugendliche und Multiplikatoren erlebbar zu machen. Die Bundesarbeitsgemeinschaft fördert dabei den Austausch durch Netzwerkbildung, informiert die Öffentlichkeit über Möglichkeiten des Lernens auf Bauernhöfen, organisiert Fortbildungen, Seminare und Fachtagungen, und entwickelt ein Qualitätssicherungssystem für das Lernen auf Bauernhöfen.

Gundermann Akademie, Kirchstr. 26-28, 53343 Wachtberg, Tel. +49-(0)2225-15873, Gundermannschule@aol.com, www.gundermannschule.de, www.un-kraut.de

Die Gundermann-Schule führt Zertifikatslehrgänge zum Kräuterpädagogen durch. Diese werden in einer einjährigen Schulung darauf spezialisiert, regional ihr gelerntes Wissen über die Nutzung der einheimischen Pflanzenwelt, z.B. als ungewöhnliche Delikatesse und als Heilkraut, weiterzugeben. Die zertifizierten Kräuterpädagogen bieten regional eine Vielfalt an Führungen, Projekten und Initiativen an, die auf den Internetseiten ersichtlich sind.

Natürliche Landwirtschaft macht Schule e. V., Karl Jahncke, Manholding 16, 83339 Chieming, Tel. +49-(0)8669-78427, info@landwirtschaft-macht-schule.com, www.landwirtschaft-macht-schule.com

Der Verein „Natürliche Landwirtschaft macht Schule“ e.V. koordiniert und vermittelt Projekte und Wissensangebote der regionalen Land- und Forstwirtschaft an Schulen, Gruppen und Einrichtungen in den Landkreisen Altötting, Berchtesgadener Land, Miesbach, Rosenheim und Traunstein.

5.5 Literatur/Materialien

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten: Wertschöpfung im Wald – Forstwirtschaft schafft Leben, Heft zur Woche des Waldes 2010, kostenloser Download unter www.forst.bayern.de/waldpaedagogik/woche-des-waldes/38421/linkurl_1.pdf

Die Handreichung mit dem Schwerpunkt zur Woche des Waldes 2010 beinhaltet viele Aktionsbeschreibungen und Anregungen sowie Hintergrundwissen für Pädagogen zur Durchführung einer Waldwoche. Dabei geht es schwerpunktmäßig um die Wertschöpfung und den nachhaltigen Umgang mit den Wäldern. Die Aktivität „Mahlzeit“ (S. 35 ff.) greift das Thema Wald und Ernährung auf. Dabei lernen die Teilnehmenden, dass der Baum nicht nur Holzlieferant ist, sondern auch als Nahrungsquelle dienen kann und dass der Wald für viele in schweren Zeiten eine wertvolle Nahrungsquelle war.

Christen, Olaf et al. (Hrsg.): Nachhaltige landwirtschaftliche Produktion in der Wertschöpfungskette Lebensmittel. Initiative zum Umweltschutz, Bd. 78, Erich Schmidt Verlag, Berlin 2009, € 32,80, ISBN 978-3-503-12044-4

Dieser Band enthält die Ergebnisse des gleichnamigen Verbundprojektes der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU). Projektziel war die Entwicklung eines Systems, das die Leistungen von landwirtschaftlichen Unternehmen analysiert und bewertet. Hieraus ergaben sich

ein Nachhaltigkeitsprofil und der Nachhaltigkeitsstandard der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft für landwirtschaftliche Betriebe. Damit ist die Nachhaltigkeitsleistung der Betriebe messbar. Das Profil enthält Informationen, die entlang der Wertschöpfungskette Lebensmittel weitergegeben und Endverbrauchern mitgeteilt werden können. Beispiele und Lösungsansätze werden u.a. anhand der Hopfisterei München gezeigt.

Dubois, Philippe et al.: Die Landwirtschaft in aller Welt für Kinder erzählt. Knesebeck Verlag, 2007, für 10- bis 12jährige Kinder, € 14,95, ISBN 978-3-8966-0466-8

Landwirtschaft - dabei denken wir an Weizenfelder, Kuhställe und vielleicht noch ein paar spannende Urlaubstage auf dem Bauernhof. Aber wie kommen Brot und Milch eigentlich auf unseren Tisch? Mit welchen Geräten bewirtschaften die Landwirte in Afrika ihre Felder? Haben Imker nicht einen gefährlichen und Schäfer einen langweiligen Beruf? Wann ernten die Bauern in China ihren Reis und die Franzosen ihren Wein? Und welche Früchte werden in den Tropen angebaut? Diese und viele weitere Fragen rund um die Landwirtschaft auf der ganzen Welt beantworten Elise Rousseau und Philippe I. Dubois in diesem Buch. Die farbenprächtigen Fotografien machen es zu einem Augenschmaus für kleine und große Naturfreunde.

Euskirchen, Markus; Klinker, Stefan (Regisseure): Good Food. Salzgeber & Co. Medien GmbH 2003, DVD, 15 Kurzfilme, 74 Min., € 12,99, Bezug z.B. über Amazon

15 außergewöhnliche Kurzfilme zum Thema ökologischer Landbau sind hier zu sehen. Entstanden sind sie aus einem Filmwettbewerb zum Thema Ökolandbau, bei dem Studenten an Filmhochschulen aufgefordert wurden, Entwürfe zum Thema einzureichen. Das Material ist einsetzbar in Schulklassen der 7. bis 11. Klasse und bei Jugendgruppen.

**Future Food Debattenspiel, Onlinespiel und Kurzfassung des vergriffenen Originalbrettspiels „Future Food oder Lebensmittel von morgen“, herausgegeben von aid infodienst, Max-Planck-Institut für Züchtungsforschung und KölnPUB-Publikum und Biotechnologie e. V., kostenloser Download:
www.talkingfood.de/lehrer_special/spiele_fuer_den_unterricht/static-futurefood**

Das Future-Food-Debattenspiel ist ein etwa zweistündiges Angebot für den Unterricht zum Thema Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion für Schüler ab 15 Jahre. Die Schüler diskutieren in ausgewählten Rollen das Pro und Contra alternativer Landwirtschaft und moderner Biotechnologie. Als Bürgervertreter der kleinen Stadt Meinhausen müssen sie selbst die Entscheidung über die Zukunft der Landwirtschaft fällen. Zum Spiel gibt es Lehrerinformationen und weitere Materialsammlungen.

Geißelbrecht-Taferner, Leonore: Die Gemüse-Detektive Bohne & Co auf der Spur. Mit vielfältigen Experimenten, Spielen, Bastelaktionen, Geschichten und Rezepten durch das Jahr. Ökotoxia Verlag, Münster 2007, 143 S., € 17,90, ISBN 978-3-86702-015-2

Bastelnd, spielend und experimentierend erleben Kinder durch das Jahr einen etwas anderen Zugang zu Gemüse. Mit detektivischer Spürnase entdecken sie die Besonderheiten von Bohne & Co, besingen Tomaten und Kartoffeln und schlachten danach das Gemüse von der Schale bis zum Kern aus – ein Material, das nicht nur den Stoffwechsel sondern auch die Fantasie anregt. Gefragt ist immer wieder ein detektivischer Blick, denn erst beim genaueren Hinsehen und Untersuchen kann man die kleinen Wunder der Natur entdecken. Das Buch ist

eine Fundgrube kreativer Ideen, Informationen, Tipps und Tricks rund ums Gemüse für Pädagogen in Kindergarten, Tagesstätten und Grundschule sowie für Eltern.

Geißelbrecht-Taferner, Leonore: Die Kräuter-Detektive. Von Brennessel bis Zitronenmelisse den Kinderkräutern auf der Spur. Ökotopia Verlag, Münster 2009, 127 S., € 17,90, ISBN 978-3-86702-079-4

„Kinderkräuter“ sind Pflanzen zum Experimentieren, Spielen, Streicheln, Schnuppern, Färben, Rascheln, Kosten, Basteln und Staunen. Die Spurensuche beginnt auf der Fensterbank, führt hinaus in den Garten bis hin zu den Unkräutern sowie Wiesen- und Waldkräutern. Zu jeder Pflanze lernen die Kinder die Besonderheiten anhand eines Steckbriefes. In den Aktionsvorschlägen werden die Pflanzen mit allen Sinnen erfasst und das Wissen darüber anhand kleiner Experimente spielerisch vertieft. Werk- und Bastelanregungen, Geschichten, Lieder, Gedichte, einfache Kochrezepte sowie Tipps und Tricks für den eigenen Garten ergänzen die Kapitel, so dass kleine und große Detektive eine rundum spannende Spurensuche ins Pflanzenreich erwartet.

Gregor Lousoder Umweltstiftung/Landesbund für Vogelschutz in Bayern e.V., Bezirksgeschäftsstelle Oberbayern (Hrsg.): Landwirtschaft konkret. 59 Quizfragen zu Landwirtschaft und Ernährung. München 2006, ab 10 Jahren, kostenloser Download unter www.glus.org/download/QUIZ_2006_LBV.pdf

Mit dem Quiz wurden aktuelle Positionen der Umweltbewegung allgemein verständlich aufbereitet und in spannende Fragen gepackt. Die Fragen sollen nicht nur für Unterhaltung sorgen, sondern unabhängige Informationen über den Umgang mit unseren Lebensgrundlagen vermitteln.

Hämmerleinsmühle e.V.: Kräuter-Träume, DIN A5 quer, € 2,50 zzgl. Versand, Bezug: Umweltstation Hämmerleinsmühle e.V., Am Mühlbuck 4, 91166 Georgensgmünd, Tel. 09172/6677863, info@haemmerleinsmuehle.de, www.haemmerleinsmuehle.de

Ein fantasievolles Rezeptbüchlein zur bunten Vielfalt der Wildkräuter legt besondere Rezepte für Salate, leckere Speisen und genussvolle Getränke vor. Dazu gibt es bunte Pflanzen-Mandalas von Kindern gemalt und Texte aus aller Welt.

Hauswaldt, Ulrike: Das will ich wissen. Wie wird das Korn zum Brot? Arena Verlag, Würzburg 2010, m. zahlr. farb. Illustr., ab 6 Jahre, € 8,95, ISBN 978-3-4010-6059-0

Wie wird das Getreide zum Brot? Luise und Tim erfahren bei einer Mühlenbesichtigung alles über den spannenden Produktionsprozess. Sie lernen auch, welche Aufgaben der Bauer, der Müller und der Bäcker haben und wie die Menschen früher ihr Brot herstellten. Mit Glossar und Museumstipps.

Müller, Christa (Hrsg.): Urban Gardening. Über die Rückkehr der Gärten in die Stadt. oekom Verlag, München 2011, € 19,95, ISBN 978-3-86581-244-5

Der Garten als weltabgewandtes Refugium im Privaten war gestern. In diesem Buch ist die Rede von Gärten, die sich der Welt zuwenden. Sie boomen ausgerechnet dort, wo es laut, selten beschaulich und zuweilen chaotisch zugeht: mitten in der Stadt. Beim Anbau von Tomaten und Karotten suchen die Akteure der neuen Gartenbewegung die Begegnung mit der Natur – und mit Gleichgesinnten. Sie gestalten gemeinschaftlich einen innerstädtischen Naturerfahrungsraum, beleben die Nachbarschaft, essen zusammen und empfehlen sich der

Kommunalpolitik als kompetentes Gegenüber in Sachen Stadtplanung. Mit knapper werdenden Ressourcen steht nicht nur die industrialisierte Nahrungsmittelproduktion zur Disposition. Auch die moderne Polarität von Stadt und Land erhält Risse. Das Buch wagt die Diagnose, dass in den westlichen Großstädten ein verändertes Verständnis von Urbanität entsteht, für das die neuen Gärten mit ihren Kulturen des Selbermachens und der Re-Etablierung von Nahbezügen eine Vorreiterrolle spielen.

Ökoinstitut Freiburg: Gentechnik und Landwirtschaft, Unterrichtsmaterialien für die Sek II auf CD ROM, € 15, Bezug: Öko-Institut e.V., PF 6226, 79038 Freiburg, Tel. +49-(0)761-452950, info@oeko.de, www.oeko.de

Das Unterrichtsmaterial auf CD-ROM, zusammengestellt von Wissenschaftlern des Öko-Instituts, informiert über Risiken der Gentechnik in der Landwirtschaft. Die CD-ROM bietet einen Fundus an Materialien und Informationen, die sich insbesondere für Referate und Diskussionsrunden in der Sek II eignet.

Oro Verde - Die Tropenwaldstiftung: Schokolade wächst auf Bäumen?! Themenheft für die Klassen 3 bis 4, 40 Seiten + Karteikarten, € 8, Bezug: Oro Verde, Kaiserstraße 185-197, 53113 Bonn, Tel. +49-(0)228-242900, info@oroverde.de, www.oroverde.de/material-bestellen/unterrichts-material.html

Thema dieses Heftes sind die Artenvielfalt und Kakao/Schokolade. Dabei dreht sich alles um die Tiere des Regenwaldes und um eine ganz besondere Pflanze - den Kakaobaum. Die Arbeitsblätter und Anregungen für den Unterricht werden eingerahmt von einer sechsteiligen Geschichte in Briefform. Darin berichtet Onkel Ferdinand Paul und Paula von seinen Abenteuern im Amazonas-Regenwald: Von unheimlichen Gerüchen, einem geheimnisvollen Maya-Trunk und der Zerstörung des Regenwaldes. Die Briefe bieten einen abwechslungsreichen Einstieg in die Arbeit mit den Arbeitsblättern oder lassen die Kinder im Rahmen einer Projektwoche ganz in die Welt der Regenwälder eintauchen! Mit dem „Regenwald-Schutzpass“ kann jedes Kind einen Beitrag zum Regenwaldschutz leisten.

Tierschutz macht Schule: Tierprofi-Nutztiere, 2 Broschüren (Unterrichtsmaterial + Lehrbegleitheft), kostenloser Bezug: Maxingstr. 13b, A-1130 Wien, Tel. +43-(0)1-8769127, office@tierschutzmachtschule.at, www.tierschutzmachtschule.at

Der Verein Tierschutz macht Schule entwickelte ein Bildungskonzept für einen kindgerechten Tierschutzunterricht. Gemeinsam mit Experten aus den Bereichen Pädagogik, Veterinärmedizin, Biologie und Tierhaltung entstand das Unterrichtsheft „Tierprofi Nutztiere - Vom Schnitzel zum Stall“ für die 3. bis 7. Schulstufe und ein dazugehöriges Lehrbegleitheft. Kinder und Jugendliche lernen hier spielerisch das natürliche Verhalten von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen und Hühnern kennen und setzen sich mit Haltungformen und tierfreundlichem Einkauf auseinander. Milli Muh, die Comic-Kuh, führt die Kinder durch das Heft.

Umweltinstitut München: Gesunde Umwelt – gesunde Menschen. Lebensmittel aus ökologischem Anbau. Broschüre, DIN A5, kostenloser Bezug: Umweltinstitut München, Landwehrstr. 64a, 80336 München, Tel. +49-(0)89-3077490, kostenloser Download unter www.umweltinstitut.org/download/umweltinstitut_mchn_ernaehrung.pdf

In der Broschüre wird erklärt, warum Lebensmittel aus ökologischem Landbau gesünder sind und was Pestizide, Farbstoffe und Co. anrichten.

Verbraucherzentrale NRW: PowerKauer auf Gemüsejagd, Jahreszeitenspiel rund um Obst und Gemüse, ab 2. Klasse, 8-15 Spieler, Verleih für den Einsatz in der Schule, € 15 Transportkostenpauschale, Bezug: Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen e.V., Mintropstr. 27, 40215 Düsseldorf, Tel. +49-(0)211-38090, ernaehrung@vz-nrw.de, www.vznrw.de/UNIQ129888443608565/SES20119755/RG222A23526AM/link23582A.html

Mit Hilfe des Jahreszeitenspiels „PowerKauer auf Gemüsejagd“ lernen Kinder, welche Obst- und Gemüsearten in Deutschland wachsen. Der Nachwuchs erfährt, dass regional erzeugtes Obst und Gemüse nur zu bestimmten Jahreszeiten erhältlich ist und die Früchte, die außerhalb dieser Zeiten angeboten werden, zum Teil lange Transportwege zurückgelegt haben. Das Spiel macht die Kinder auf die Herkunft von Lebensmitteln aufmerksam. Darüber hinaus erwerben sie geographische Kenntnisse. „PowerKauer auf Gemüsejagd“ ist ein Würfelspiel, das mit zwei oder drei Mannschaften an einer Spielmatte auf dem Boden gespielt wird. Die Teams versuchen vor dem mit exotischen Lebensmitteln beladenen Schiff ans Ziel zu gelangen. Dieses erreichen sie auf ihrem Weg durch die Jahreszeiten, indem auf Ereignis-, Aktions- und Weltkartenfeldern Aufgaben oder Fragen gelöst werden.

Wilkes, Angela: Kinder-Ideen-Werkstatt Gärtnern. Dorling Kindersley Verlag 2008, 48 S., Spiralbindung, ab 6 Jahren, € 8,95, ISBN 978-3-8310-1145-2

Pflanzen zu ziehen ist einfach und macht Spaß - das vermittelt die Kinder-Ideen-Werkstatt Gärtnern. Es wird anhand großformatiger Fotos, einfachen und verständlichen Arbeitsanleitungen und in zahlreichen Anregungen gezeigt, wie Kinder auf dem Fensterbrett, Balkon und Terrasse Blumen, Kräuter, Obst und Gemüse ziehen können. Die Kinder werden dazu animiert, eigene Ideen auszuprobieren und ihre gestalterischen Fähigkeiten weiter zu entwickeln. In dieser Reihe sind mehrere Bücher zu verschiedenen Themen, wie „Entdecke die Natur“, „Kochen“ oder „Malen & Gestalten“ erschienen.

5.6 Links

www.arche-noah.at/etomite/assets/downloads/Wissen/Gemueselinkognito_Artikel.pdf

Dieser Artikel gibt einen Überblick über die Geschichte der Gemüse-Vielfalt und nennt Faktoren für den Rückgang der Kulturpflanzen.

www.bio-mit-gesicht.de

Die Qualitätsinitiative von Naturland, tegut, Feneberg, Ökoinform und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) gewährt den Verbrauchern anhand eines angegebenen Zahlencodes auf dem Bioprodukt einen Einblick direkt in den Bauernhof der Erzeuger.

www.urbanacker.net

Urban Gardening ist ein neuer Trend: In Städten entstehen auf Dachterrassen, in Hinterhöfen und auf Freiflächen Gärten zum Entspannen, zur Verbesserung des Stadtklimas und zum Anbau von Obst und Gemüse. Diese Gärten entstehen oft in Gemeinschaftsaktionen. Die Internet-Plattform fördert den Austausch der urbanen Landwirtschaftsprojekte untereinander. Die Initiativen möchten mit ihren alternativen Gartenprojekten einen Beitrag zum Naturschutz und zur partizipativen Stadtentwicklung leisten.

www.ima-agrar.de

information.medien.agrar e.V. (ima agrar) publiziert für Lehrer und Schüler stufenübergreifende von der Elementarstufe bis zur Sekundarstufe Lehrmaterialien über Themen der deutschen Landwirtschaft.

www.oekolandbau.de

Das Informationsportal des Bundesprogramms Ökologischer Landbau bietet für Lehrkräfte sowie Schüler an allgemein bildenden Schulen eine kostenlose Sammlung von Arbeitsblättern und Lehrerhandreichungen für alle Schulstufen zum Thema gesunde Ernährung und ökologischer Landbau an. Vorschläge für Projekte und außerschulische Lernorte runden das Angebot ab. Außerdem hat die Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau zahlreiche Publikationen veröffentlicht, die kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

www.weltagrарbericht.de

Über 500 Wissenschaftler fassten 2008 im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank den Stand des Wissens über die globale Landwirtschaft, ihre Geschichte und Zukunft zusammen. Dieser Weltagrарbericht ist alarmierend, warnt vor Irrwegen und zeigt Lösungen auf. Auf der Internetseite zum Weltagrарbericht werden die wichtigsten Ergebnisse zusammengefasst dargestellt. Dort stehen alle Originalberichte zum Download zur Verfügung. Das Internetportal bietet des weiteren Hinweise auf Aktionen und Kampagnen, sowie Downloadmaterialien unter anderem die Unterrichtsmappe „Landwirtschaft konkret“, die viele Hintergrundinformationen zu der Notwendigkeit gesetzlicher Standards zum Umwelt- und Verbraucherschutz beinhaltet.

www.woof.de

World-wide Opportunities on Organic Farms heißt das Konzept der internationalen Vereinigung, die Helfer für ökologische Bauernhöfe vermittelt. Auf der deutschen Hofliste stehen rund 230 Höfe, die einen Aufenthalt für mindestens zwei Tage bis hin zu mehreren Monaten anbieten. Bei fünf bis sechs Stunden Mithilfe im Garten, auf dem Feld, in Haus und Hof sind Kost und Logis frei. Dabei sind keine Erkenntnisse erforderlich. Ziel der Aktion ist u.a., eine Brücke zwischen Produzent und Konsument zu schaffen.