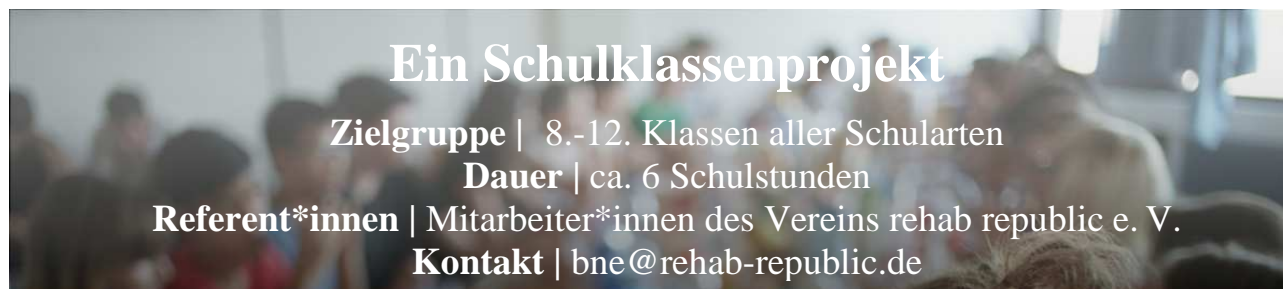


Nachhaltige Ernährung

Auf dem Stundenplan und auf dem Teller – zum Schmecken und Erleben



Welche Ökobilanz haben Lebensmittel? Welche Auswirkungen hat unser Ernährungsstil auf die Umwelt? Auf was können wir beim Einkaufen achten um die negativen Folgen unserer Ernährungsweise zu reduzieren?

Diese und weitere Fragen beantworten wir anhand abwechslungsreicher Methoden auf spielerische Art und Weise in dem von unseren Umweltpädagog*innen entwickelten Unterrichtskonzept „Nachhaltige Ernährung“.

Die Ernährung hat sowohl auf unsere Gesundheit als auch auf die Umwelt große Auswirkungen. Jugendliche im Alter zwischen 14 und 18 Jahren beginnen selbst Lebensmittel einzukaufen, wissen aber meist noch nicht, welche Entscheidungen beim Einkauf getroffen werden können und welche Auswirkung diese Entscheidungen mit sich bringen.

Das komplexe Thema „Nachhaltige Ernährung“ wird von uns auf vielfältige Art und Weise beleuchtet und behandelt fächerübergreifende Themen wie beispielsweise Globalisierung und Nachhaltigkeit.



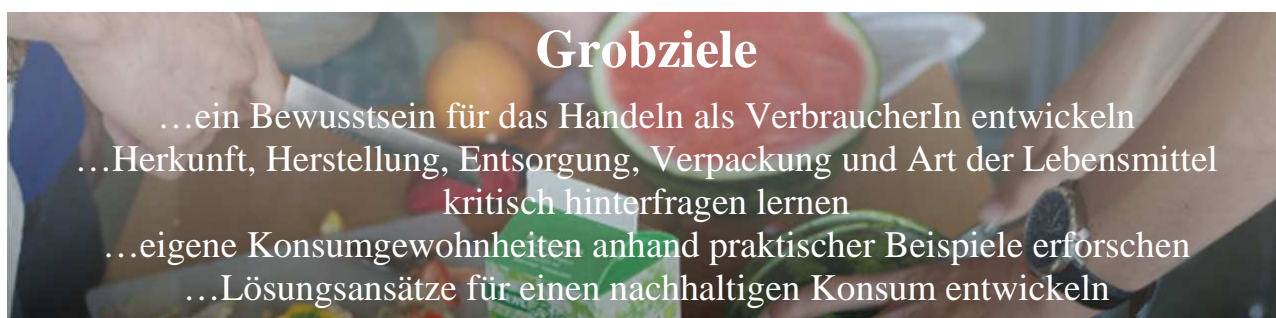
Unser Angebot

Der Einstieg in den Projekttag erfolgt mittels einer Blindverkostung, welche die Sinne der Schüler*innen schärfen soll. Beim anschließenden selbstständigen Einkauf im Supermarkt werden die Schüler*innen durch Arbeitsaufträge mit spannenden Fragen konfrontiert. Ein gemeinsames Frühstück dient dazu, Essensgewohnheiten zu hinterfragen. Zur Vertiefung werden bei einer Stationenarbeit oben genannte Themen diskutiert. In einer abschließenden Sicherungsphase werden die erarbeiteten Erkenntnisse der Schüler*innen festgehalten.



Lernziele

Die Schüler*innen sollen...



Feinziele

- ... erkennen, dass jede/r eine Vielzahl von Lebensmittelabfällen produziert und Konzepte zu dessen Vermeidung kennen lernen.
- ... die Begriffe biologische und konventionelle Lebensmittelerzeugung erklären und voneinander abgrenzen können.
- ... sich der Auswirkungen des globalen Lebensmittelhandels bewusster werden und Fair Trade als Konzept für eine größere Gerechtigkeit im globalen Handel kennen lernen.
- ... verstehen, dass Transportwege von Lebensmitteln ein entscheidender Faktor des nachhaltigen Konsums sind; die Herkunft von ausgewählten Alltagsprodukten analysieren.
- ... die Bedingungen und Auswirkungen der Produktion tierischer Lebensmittel kennen lernen und sich ernährungstechnischer Alternativen bewusst werden.
- ... erkennen, dass Lebensmittelkonsum in einer direkten Verbindung mit Verpackungsmüll steht und Handlungsmöglichkeiten zur Müllvermeidung entwickeln.

Bezüge zum Lehrplan

Vermittlung von Alltagskompetenzen und Verbraucherbildung

- ✓ Durch selbstständiges Einkaufen mit Sonderaufgaben soll das selbstbestimmte und bewusste Verbraucherverhalten gefördert werden
- ✓ Durch moderiertes Diskutieren sollen die Schüler*innen ihre Einstellungen überdenken

Bildung für Nachhaltige Entwicklung / Umweltbildung

- ✓ Durch eine Stationenarbeit werden die Schüler unterstützt eigene Lösungsansätze für einen nachhaltigen Konsum zu entwickeln

Gesundheitsförderung

- ✓ die Bedingungen und Auswirkungen der Produktion tierischer Lebensmittel kennen lernen und sich ernährungstechnischer Alternativen bewusst werden.

Kosten

Die Schüler*innen zahlen einen Beitrag von 5 € pro Person für Verkostung und Frühstück. Die Honorarkosten für unseren Workshop betragen 400 €. Eine komplette Kostenübernahme durch Fördermittel ist in der Regel unkompliziert realisierbar. Dazu beraten wir Sie sehr gerne.