

Einfach ganz ANDERS

Ganztagsschulen für mehr Nachhaltigkeit

Die Methode des Monats

Juni 2014



Eine Welt Netz NRW

Frühstück Globalista

Reise durch die Esskultur

Wann brachten spanische Seefahrer erstmals Kartoffeln aus Südamerika nach Europa? Wann kam der Tetra-Pak in Mode? Wann gab es die erste Tiefkühlpizza? Zwei Gruppen versuchen rund 50 verschiedene Ereignisse in die richtige zeitliche Reihenfolge zu bringen. Mit Hilfe eines Zeitstrahls werden die Entwicklungen deutlich, warum wir heute so essen, wie wir essen.

Download: www.bpb.de/system/files/pdf/F5H7M8.pdf



Ziele: Esskulturen als veränderbar begreifen, erfahren, dass Einflüsse aus anderen Kulturen unseren Speiseplan verändern, etwas über die Herkunft von Lebensmitteln erfahren

Gruppengröße und Alter: max. 30 TN ab 5. Klasse

Dauer: 30–60 Minuten

Materialien: Papiertischdecken und dicke Filzstifte, Klebeband, Frühstücksbüffet

Ablauf: Die Büfettische werden zusammengestellt und mit Papiertischdecken bezogen. Gut festkleben, die Decke darf nicht verrutschen. Auf die Papiertischdecke wird eine große Weltkarte gemalt. Wem das zu viel Arbeit ist, schreibt die Namen der Kontinente auf die Decke. Die Schriftzüge sollten der realen Lage der Kontinente auf einer Weltkarte entsprechen.

Auf einem separaten Tisch stehen zum Beispiel folgende Lebensmittel: Kaffee, Kakao, Orangensaft, Milch, Schokocreme, Müsli, Nüsse, Honig, Marmelade, geschnittenes Obst (z. B. Äpfel, Kiwi, Melone), Brot, Eier etc..

Die Lebensmittel sollten in ihren Originalverpackungen vorhanden sein. Oft kommt z. B. Honig aus Lateinamerika und so können die Schülerinnen und Schüler die Herkunft besser entschlüsseln. Es sollten auch Produkte aus fairem Handel oder ökologischem Anbau dabei sein.



Essen über den Tellerrand hinaus!

Ob Fertigpizza allein vorm Fernseher oder Stockbrot gemeinsam am Lagerfeuer. Die Themen Ernährung und Esskultur bieten vielfältige Anknüpfungspunkte für die pädagogische Arbeit. Die aktive Beschäftigung mit Unterschiedlichkeiten und Gemeinsamkeiten fremder und eigener Küchen und Gebräuche ermöglicht, den eigenen Standpunkt zu überdenken und Toleranz und Wertschätzung gegenüber fremden Gerichten und fremden Gewohnheiten zu entwickeln – und das über Ernährung und Esskultur hinaus. Internationale Rezepte gibt es auf: www.reiseproviant.info/ Zu empfehlen ist die Broschüre „Methoden und Spiele für Gruppen“. Die vorgestellten Methoden laden dazu ein, kulinarisch und geistig über den eigenen Tellerrand zu schauen. Online unter: www.reiseproviant.info/files/get/6479/meth_buch_web.pdf

Quelle: www.unicef.de/fileadmin/mediathek/download/L_0086.pdf



Durchführung: Die Schülerinnen und Schüler werden aufgefordert den Tisch zu decken: Sie sollen die Speisen ihrer Herkunft entsprechend auf dem Tisch platzieren. Bei offenen Fragen hilft die Leitung.

Auswertung: Bei einem Frühstück kann eine Reflektion anhand folgender Fragen stattfinden:

- In welche verschiedene Kategorien kann man die Produkte einteilen (Milchprodukte, pflanzliche, tierische, internationale oder nationale Produkte, Produkte aus warmen Ländern, verpackte und unverpackte Produkte etc.)?
- Wo und von wem werden sie produziert?
- Gibt es Produktionsschritte in verschiedenen Ländern?
- Überrascht es die TeilnehmerInnen, dass so viele Dinge von weit her kommen?
- Wie sähe unsere Speisekarte ohne die „fremden“ Produkte aus?
- Warum gibt es Milchprodukte oder Honig z. B. aus Griechenland, wenn sie auch bei uns hergestellt werden können?
- Welche verschiedenen Siegel (Öko, FairTrade etc.) tragen die Produkte und was bedeuten sie?

Quelle: www.reiseproviant.info/methoden_und_spiele/download/

Guten Appetit!

Das wünschen sich täglich viele Menschen auf der Welt! Es gibt verschiedene Essgewohnheiten und Esskulturen, verschiedene Tischsitten und Lieblingsgerichte. Anderen einen guten Appetit zu wünschen ist überall auf der Welt ein Ritual, wenn's um das Essen geht!

arabisch: *sohitain*, finnisch: *hyvää ruokahalua*, französisch: *bon appetit*, griechisch: *kali sas orexi*, israelisch: *bete avon*, italienisch: *buon appetito*, japanisch: *hadakaimasu*, niederländisch: *smakelijik eten*, norwegisch: *velbekomme*, polnisch: *smacznego*, portugiesisch: *bom apetite*, russisch: *pryatnova appetita*, schwedisch: *smaking maltig*, spanisch: *buen provecho*, türkisch: *afiyet olsun*, ungarisch: *jo etvagyot kivanok*.



Lebensmittelverschwendung

Pro Jahr wird mehr als ein Drittel der weltweit hergestellten Lebensmittel weggeschmissen. In Deutschland werden in der Industrie, im Handel, durch Großverbraucher und Privathaushalte 11 Millionen Tonnen Lebensmittel vernichtet, davon entfallen 61 % auf die Privathaushalte. Im Schnitt wirft jede Person 81,6 kg an Lebensmitteln pro Jahr weg. Davon hätten 65 % teilweise oder ganz vermieden werden können. Obst und Gemüse machen den größten Anteil dieser vermeidbaren Lebensmittel aus.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sorgt oftmals dafür, dass einwandfreie Lebensmittel direkt nach Ablauf dieses Datums im Mülleimer landen. Nach Ablauf dieses Datums sind jedoch viele Produkte (ausgenommen Milchprodukte und Fleisch) noch genießbar. Neben dem MHD gibt es viele weitere Gründe für die Verschwendung von Lebensmitteln: Überproduktion, Fehler in der industriellen Verarbeitung, immer volle Regale im Supermarkt, Konsumverhalten der Verbraucher und nicht normgerechtes Wachstum der Nahrungsmittel sind nur einige. Die Einstellung von Lebensmittelverschwendung würde dafür sorgen, dass rund 10 % der globalen Kohlendioxidemissionen eingespart werden könnten.

Quelle: http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/landwirtschaft/20130621-FS-Lebensmittelverschwendung.pdf

Workshops für SchülerInnen:

Werde Aktivist*in!

Finde deine eigene Aktionsidee!
Finde Freunde, die mitmachen!
Startet eure Zukunftsprojekte!

Unser Angebot für SchülerInnen legt den Fokus auf **junges Engagement**. In unseren Workshops gibt es Aktionsideen, wie man sich in der Schule und in der Freizeit aktiv für eine gerechtere Zukunft einsetzen kann.

Termine: 20.–21.09.2014 in Essen
07.–08.02.2015 in Bonn

Kosten: 15 € inkl. Verpflegung und Material

Kennen Sie engagierte und interessierte Schülerinnen und Schüler? Dann machen Sie sie auf unser Angebot aufmerksam. Die Aktionspostkarte gibt es [hier](#) zum Download.

Für weitere Informationen und Anmeldungen wenden Sie sich bitte per Email an:

dorothee.tiemann@eine-welt-netz-nrw.de

claudia.tillmann@bundjugend-nrw.de



Kontakt für Fragen und Buchung der Angebote

Dorothee Tiemann: 0251—28 46 69 23
dorothee.tiemann@eine-welt-netz-nrw.de

Claudia Tillmann: 02921—3 19 32 95
claudia.tillmann@bundjugend-nrw.de

Mit unseren LehrerInnenfortbildungen zu BNE-Experten werden

LehrerInnen und pädagogisches Personal erhalten in dieser Fortbildung viele Anregungen zur Umsetzung der BNE-Themen **Klima & Konsum, Boden & Ernährung** und **Wasser** im Unterricht. Am Beispiel von Mini-Aktionstagen, Projektwochen und AGs werden die Chancen und Potenziale einer Zusammenarbeit mit außerschulischen Partnerinnen und Partnern aufgezeigt.

Termin: 10.09.2014 in Oberhausen

Für weitere Informationen und Anmeldungen wenden Sie sich bitte per Email an:

dorothee.tiemann@eine-welt-netz-nrw.de

claudia.tillmann@bundjugend-nrw.de

Die Veranstaltung wird in Kooperation mit der NRW-Kampagne Schule der Zukunft/der NUA durchgeführt.



© Stephanie Hofschlaege /PIXELIO

Das Projekt wird gefördert von: