

Einfach ganz ANDERS

↳ Ganztagschulen für
mehr Nachhaltigkeit

Die Methode des Monats

Juni 2014



Eine Welt Netz / NRW

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?

In zwei Gruppen sollen die Schülerinnen 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



Essen global

Ziel: Unterschiede in der Ernährungsweise in verschiedenen Ländern erkennen; den eigenen Lebensmittelverbrauch reflektieren.

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

Dauer: 45 Minuten

Materialien: Karteikarten, große Papierbögen, dicke Filzstifte

Vorbereitung: Je eins der auf der nächsten Seite aufgeführten Lebensmittel auf eine Karteikarte schreiben, diese vermischen und umgekehrt auf den Boden legen, je einen Papierbogen mit „Michael (männlich), 22 Jahre, aus Deutschland“, „Juàn (männlich), 22 Jahre, aus Chile“ bzw. mit „Sasuke (männlich), 22 Jahre, aus Japan“ beschriften und auf den Boden legen.

Ablauf: Die Gruppe stellt sich um die am Boden liegenden Karteikarten und Papierbögen und bekommt folgende Aufgabe: „Deckt je eine Karte auf und lest laut vor, was auf dieser steht. Es sind immer Lebensmittel. Was meint ihr, isst/trinkt dieses Lebensmittel Michael aus Deutschland, Juàn aus Chile oder Sasuke aus Japan? Ordnet sie gemeinsam zu und legt sie auf den entsprechenden Papierbogen. Jeder Person können genau 13 Lebensmittel zugeordnet werden.“ Alternativ kann man die Karteikarten mit den Lebensmitteln auf die SchülerInnen verteilen und jede Person ordnet für sich allein die Zettel zu. Wenn die Gruppe fertig ist, überprüft man die Zuordnung und bespricht mit der Gruppe falsch zugeordnete Zettel.



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. 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

Anschließend kann zum Beispiel anhand folgender Fragen die Unterteilung reflektiert werden: Könnt ihr Unterschiede in der Ernährung von Michael, Juàn und Sasuke feststellen? Wenn ja, woher könnten diese Unterschiede kommen? Kommen eure Essgewohnheiten einem der drei Ernährungsstile nahe? Findet ihr die Ernährung von Michael typisch für Deutschland? Wie essen eure Freunde? Wie isst eure Familie? (Diese Frage kann dazu genutzt werden das Thema 'Stereotypen' anzusprechen und zu erörtern, dass sich auch Menschen innerhalb eines Landes sehr unterschiedlich ernähren können.) Was würdet ihr vermissen, wenn ihr euch eine Woche so ernähren würdet, wie Michael, Juàn oder Sasuke?

Karteikarten (Verbrauch an Essen pro Woche und Person)

Michael (männlich), 22 Jahre, aus Deutschland*: 2000g Getreideerzeugnisse (u.a. Brot/ Nudeln); 2000g Gemüse; 1800g Frischmilcherzeugnisse (u.a. Milch, Joghurt); 1400g Obst; 1300g Kartoffeln; 1200g Fleisch; 800g Zitrusfrüchte; 700g Zucker; 500g Käse; 300g Fisch; 100g Reis; 5 Eier; 2,2 l Bier

Juàn (männlich), 22 Jahre, aus Chile**: 1800g Fleisch; 1000g Fisch; 800g Kartoffeln; 800g Gemüse; 500g Früchte (Calafate, Lucuma & Cherimoya); 300g Muschelfleisch; 300g Mais; 250g Kürbis; 100g Zwiebeln; 40g Gewürze; 7 Eier; 0,6l Bier; 3l Wein

Sasuke (männlich), 22 Jahre, aus Japan***: 3000g Reis; 1500g Gemüse; 1500g Fisch; 1500g Nudeln (Soba & Udon); 500g Fleisch; 150g Bambus; 20g Gewürze; 20g Ingwer; 20g

Quelle: www.kkmosambik.de/projekte/ressourcenarmutressourcenreichtum/unterrichtsmaterialien-arbeitsheft.htm (Ressourcenarmut, Ressourcenreichtum; Arbeitsheft zur Ausstellung). Grundlage, die Methode wurde stark abgewandelt.



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/themen/landwirtschaft/deutsche-werfen-11-millionen-tonnen-lebensmittel-im-jahr-weg>

Anmerkung: Die Zahlen lassen keine Bewertung des unterschiedlichen Verbrauchs aufgrund von Konsumgewohnheiten, der Jahreszeit und des Einkommensniveaus zu.

* Die Zahlen sind abgeleitet von der Seite des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, Verbrauch von Nahrungsmitteln je Kopf der Bevölkerung (2003–2012) (teilweise verändert/gerundet): <http://www.bmelv-statistik.de/de/statistischer-monatsbericht/b-ernaehrungswirtschaft/>; Quelle zum Alkoholverbrauch in Deutschland: <http://www.dhs.de/datenfakten/alkohol.html>.

** Die Zahlen sind Schätzungen und spiegeln nicht den realen Verbrauch wieder
Quelle: <http://www.chileinfo.de/Deutsch/essenundtrinken.htm>

*** Die Zahlen sind Schätzungen und stellen nicht den realen Verbrauch dar.

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 und zahlreiche Tipps & Tricks, 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 des BNE-Themas **Klima & Konsum** 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 Hofschlaeger /PIXELIO

Das Projekt wird gefördert von: