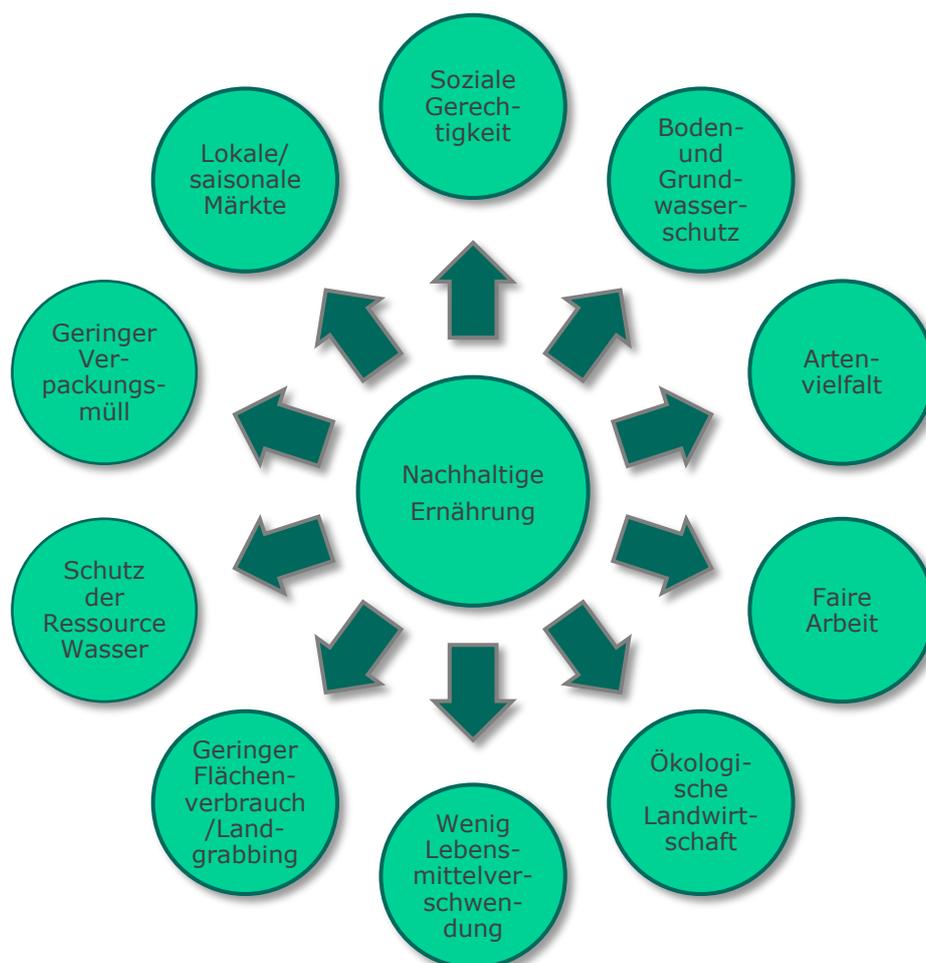


“Think global – Eat local” Ein Workshop der Umweltakademie

Ernährung ist ein essenzieller Bestandteil unseres Lebens, wir alle brauchen täglich Nahrung, wollen satt und gut ernährt sein. Die schlechte Nachricht hierbei ist: Mit unserem derzeitigen Lebensmittelkonsum in Mitteleuropa wie in vielen anderen industrialisierten Regionen der Erde tragen wir erheblich zum menschengemachten Klimawandel bei. Hoher Fleisch- und Milchkonsum, sowie nicht-saisonale Ernährung, lange Transportwege und Lebensmittelverschwendung beispielsweise leisten einen deutlichen Beitrag zur Emission von Treibhausgasen. Es gibt allerdings auch eine gute Nachricht: Da uns das Thema Ernährung täglich begleitet, haben wir einen großen Einfluss auf die Nachhaltigkeit unserer Ernährung und somit eine konkrete Handlungsoption für Klimaschutz und Nachhaltige Entwicklung - wenn wir nur wollen und die Zusammenhänge verstehen.

Neben dem direkten Einfluss auf den Klimawandel gibt es weitere dringliche und miteinander verwobene Aspekte, die sich uns rund um das Thema nachhaltige Ernährung darstellen:



Mit dem Workshop ‚**Think global – Eat local**‘ der **Umwelt-Akademie e.V.** wollen wir uns diesem Themenkomplex annähern und mit Methoden der Bildung für Nachhaltige Entwicklung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene greifbar machen.

Das Ziel von Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) ist nach Stelzer et al. (2012, 7), „dass Menschen aktiv und eigenverantwortlich ihr Lebensumfeld und ihre Zukunft mitgestalten – orientiert an den Werten einer Nachhaltigen Entwicklung, dem Herzstück von BNE. Dafür sind bestimmte Kompetenzen und Fähigkeiten nötig. Bildung für Nachhaltige Entwicklung beschränkt sich nicht auf Wissensvermittlung, sondern richtet ihren Fokus auf **handlungsorientiertes Lernen**.“

Zu den zehn wesentlichen Aspekten einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung gehören hier:



Kennzeichnend für die BNE ist insbesondere die optimistische Herangehensweise, Rauch, T., Steiner, R. (2013) weisen darauf hin, dass sich die Nachhaltige Entwicklung „nicht auf eine weitere deprimierende Bestandsaufnahme der Weltprobleme beschränken [] sollte“. Das heißt BNE thematisiert die vorhandenen Probleme, „stellt sie aber grundsätzlich als bewältigbar dar und kann dadurch junge Menschen für die Zukunft optimistisch stimmen und stärken.“

Ablauf des Workshops

Mit vielfältigen und partizipativen Methoden steigen die Kinder ins Thema nachhaltige Ernährung ein. Sie lernen die Zusammenhänge zwischen ihrem Konsumverhalten, Transportwegen, globaler Gerechtigkeit und der Gefährdung von Umwelt, Gesundheit und Ernährungssicherheit kennen. Sie beschäftigen sich mit den Fragen: Wie reduziere ich die CO₂-Bilanz meines Essens? Was sind regionale, saisonale, faire und biologische Lebensmittel? Was kann ich selbst aktiv gegen Lebensmittelverschwendung tun?

Gemeinsam überlegen sie sich Alternativen: Wie lässt sich nachhaltige und gleichzeitig leckere Ernährung umsetzen, oft ohne großen Aufwand und zusätzliche Kosten? Zum Abschluss erhalten ältere Zielgruppen eine ausführliche Link- und Literatur-Liste zu den diversen Themen und lokalen Initiativen (zum Bsp. Foodsharing, Schnibbelpartys) rund um nachhaltige Ernährung, welche die Gruppe ermuntern soll, selbst aktiv zu werden oder ihr Wissen weiter zu vertiefen.

Je nach Jahrgangsstufe kommen unterschiedliche Methoden im Workshop zum Einsatz. Im Folgenden wird eine Auswahl an Methoden für Kinder, Jugendliche und Erwachsene dargestellt.

Methoden im Workshop

Der Einstieg in den Workshop erfolgt mit den eindrücklichen Bildern „**What the world eats**“ von Peter Menzel (2008). Die Bilder werden in Form einer **Bilderausstellung** am Boden ausgelegt. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer betrachten die Bilder und wählen eines oder mehrere aus. Sie versuchen anhand einer Weltkarte ‚ihre‘ Familie einem Land zuzuordnen. Anschließend stellen sie der Gruppe das Bild vor (z.B. anhand einer Dokumenten-Kamera) und versuchen die Familie zu charakterisieren in Bezug auf Lebensmittelangebot, Verpackung, Lebensmittelvielfalt, Gemüse-/Fleischanteil, Generationen, Vergleich mit Deutschland etc.

Beim **Vernetzungsspiel** werden verschiedenste Ernährungs- und Klima-Facts auf Zetteln verteilt (je nach Alter der Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind diese mehr bildhaft und/oder als Text). Die Gruppe steht im Kreis und die Texte werden nun einzeln vorgelesen bzw. beschreiben. Wer aus der Gruppe hierzu einen Zusammenhang zum eigenen Text sieht übernimmt ein Wollknäuel, das Wollende wird von der oder dem Vorherigen festgehalten, usw. – nach und nach entsteht ein Netz der Zusammenhänge im Kreis. Diese können in der Gruppe diskutiert oder hinterfragt werden. Die vernetzten Fakten reichen von Landraub für Futtermittelanbau, über Wasserverbrauch für die Nahrungsmittelproduktion, biologische Vielfalt bis hin zu Lebensmittelverschwendung u.a.

Der **Regionale Markt** thematisiert Vorteile regionaler Ernährung. Teilnehmerinnen und Teilnehmer malen ihre Lieblings-Obst-/Gemüsesorten auf ein Papier und schneiden sie aus. Alle Obst-/Gemüsesorten werden auf einen ‚Marktstand‘ auf einem Plakat gelegt oder geklebt. Über die Frage ‚Was ist ein regionaler Markt und können diese Sorten alle gleichzeitig bei einem regionalen Markt vorhanden sein?‘ kann die Gruppe ihr Wissen einbringen, Vorteile regionalen Wirtschaftens im Hinblick auf nachhaltige Ernährung diskutieren und mögliche Nachteile oder Vorbehalte formulieren.

Das Thema saisonale Ernährung wird durch eine **Saisonscheibe** mit Jahreszeiten und Monaten veranschaulicht. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten zahlreiche Bildkarten mit Obst- und Gemüsesorten und können diese anhand ihrer Einschätzung sowie eines Saisonkalenders den Jahreszeiten und Monaten

zuordnen. Welches Obst oder Gemüse vermisse ich im Winter am meisten? Welche leckeren Alternativen gibt es dann trotzdem aus der Region? Die Vorteile saisonaler Ernährung, wie kurze Lieferwege und geringer Energieaufwand für Lagerung und Gewächshäuser werden angesprochen.

In einem Workshop zu nachhaltiger Ernährung bietet es sich zudem an, mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern – je nach verfügbarer Zeit und Räumlichkeit - gemeinsam eine **klimafreundliche und nachhaltige Brotzeit** zuzubereiten oder sie bei einer Geschmacksprobe regionale und saisonale Lebensmittel probieren zu lassen. Dies kann auch in Form eines Ratespiels mit geschlossenen Augen erfolgen: Kennst du dieses regionale/saisonale Gemüse? Wie hat es geschmeckt? Im Rahmen eines Projekttagess kann die Gruppe auch gemeinsam vor Ort Einkaufen gehen, sei es im lokalen Supermarkt, im Bioladen oder auf dem Bauernmarkt. Vorab kann mittels eines CO₂-Rechners die Klimabilanz des geplanten Essens berechnet werden.

Zum Thema **Lebensmittelverschwendung** sehen ältere Teilnehmerinnen und Teilnehmer eine Kurz-Dokumentation über den aufrüttelnden Film ‚Taste the Waste‘ von Valentin Thurn. Die Gruppe diskutiert im Anschluss das Gesehene und sammelt Ideen, was jeder einzelne im Alltag gegen die Verschwendung tun kann.

Bei einer abschließenden **Reflexion** können die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihr Feedback zum Workshop und ihre Gedanken über den Workshop hinaus mitteilen: Was nehme ich mit? Was möchte ich bei mir selbst ändern? Welche Aktion kann ich mir vorstellen zuhause mit der Familie, in der Schule oder in meinem Wohnviertel zu nachhaltiger Ernährung zu starten? Oder möchte ich einfach gemütlich für die Familie oder Freunde ein klimafreundliches Essen zubereiten?

Das Thema nachhaltige Ernährung kann sehr gut mit weiteren Workshops der Umwelt-Akademie e.V., wie „Besuch bei der Imkerin“ oder „Wiese, Wald, Hecke“ kombiniert werden.

Ute Mayer

Kontakt: info@die-umwelt-akademie.de

Weitere Infos zur Umwelt-Akademie e.V. unter www.die-umwelt-akademie.de

Quellen (ins Netz)

Demrovski, B. et al. (2015): Das Klimakochbuch, Franckh-Kosmos.

Ködelpeter, T. (2014): Grundlagen nachhaltiger Ernährung, in: Mit Genuss und Verantwortung, Herausgeber Kreisjugendring München-Land im Bayerischen Jugendring, Pullach.

Menzel, P. (2008): What the world eats, Tricycle Press.

Rauch, T., Steiner, R. (2013): Welche Kompetenzen braucht Bildung für Nachhaltige Entwicklung? Erschienen in: Höttecke, D., Menthe, J., Eilks, I. & Hößle, C. (Hrsg.) (2013). Handeln in Zeiten des Klimawandels – Bewerten Lernen als Bildungsaufgabe. Waxmann: Münster. S. 65-78

Stelzer, I. et al. (2012): bildung.nachhaltig.regional, Aspekte einer Bildung für nachhaltige Entwicklung für RegionalentwicklerInnen und BildungspraktikerInnen. Herausgeber und Verleger: FORUM Umweltbildung, Wien

Thurn, V. (2011): Taste the waste, Film.

Weitere Literatur

Bildungscent e.V. (2019): Unser Essen und das Klima – Ernährung mit Zukunft, Berlin.

BUNDjugend, Naturfreundejugend Deutschlands und Naturschutzjugend (2016): Ernährung – das Klima ist, was du isst, Methodenpool, in: Klasse Klima – heißkalt erwischt, Jugend im Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V., Berlin

Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland und Le Monde Diplomatique: FLEISCHATLAS 2018 - Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel

Müller, L., Schrode, A. (2019): Ein nachhaltiges Ernährungssystem - Wie uns als Gesellschaft die kulturelle Transformation gelingt. Herausgeber RENN.nord, Hamburg.

Sievers-Langer, J., Wenz, D. (2018): biopoli - Verschwenderisches Essen, Ressourcenverbrauch der Ernährung und die Rolle von Fleischkonsum und Lebensmittelabfällen, Herausgeber: Agrar Koordination & Forum für Internationale Agrarpolitik e.V., Hamburg