

ANU

Arbeitsgemeinschaft
NATUR- UND UMWELTBILDUNG
Bundesverband e.V.



Die globale Perspektive nachhaltiger Ernährung

in Angeboten außerschulischer Bildungseinrichtungen am Beispiel Sojaimporte

Ergebnisdokumentation des
ANU-Workshops am 30.09.2020

Inhaltsverzeichnis

1. „Die Globale Perspektive nachhaltiger Ernährung in den Angeboten außerschulischer Bildungseinrichtungen – Adaptionen zum Thema Sojaimporte“ (GloPE)	3
2. Ergebnisse aus Recherche und Umfrage des ANU-Projekts GloPE	4
3. Impulsvortrag „Stirbt der Wald für unseren Tofu-Burger? Von gutem und schlechtem Soja in unserer Nahrung“	5
4. Beispielvorbereitung und Diskussion	6
4.1 Der Workshop „Soja – Powerbohne mit Zukunft“	6
4.2 Die Ausstellung „Nutz' Pflanzen richtig“	7
4.3 Die Methode „Der Weltacker und das Flächenbuffet“	8
4.4 Das Projekt „Biopoli“	10
4.5 Planspiel „Soja – eine Bohne für Trog und Teller“	11
4.6 Das Unterrichtskonzept „Soja – vom Acker auf den Teller“	13
5. Veranstaltungsideen: Das Thema Soja in Umweltbildung und BNE?	15
5.1 Kurze Veranstaltung für (junge) Erwachsene im Freizeitbereich	15
5.2 Kurze Veranstaltung für Schüler*innen	16
5.3 Längere Veranstaltung für Jugendliche im Freizeitbereich	17
6. Abschlussdiskussion	18
IMPRESSUM	19
Anhang: Beispielbeschreibungen	20

1. „Die Globale Perspektive nachhaltiger Ernährung in den Angeboten außerschulischer Bildungseinrichtungen – Adaptionen zum Thema Sojaimporte“ (GloPE)

Projektbeschreibung

Das ANU-Projekt GloPE zielt darauf ab, außerschulische Bildungsanbieter*innen der Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) zu unterstützen, die globalen Auswirkungen der aktuell nicht nachhaltigen Ernährungsweise im Globalen Norden anhand des Beispiels Sojaanbau vermehrt im eigenen pädagogischen Angebot aufzugreifen. Denn die durch einen hohen Milch- und Fleischkonsum geprägte Ernährungsweise im Globalen Norden ist besonders durch die Nutzung des Sojas als Tierfutter eng verknüpft mit dem Sojaanbau, beispielsweise in Brasilien und Argentinien. Anhand des Beispiels Soja lassen sich so globale Auswirkungen wie Biodiversitätsverlust, Verlust von Ökosystemdienstleistungen und Menschenrechtsverletzungen darstellen. Im Projekt wird beispielhaft aufgezeigt, durch welche Methoden und Formate dieses Themenfeld in das eigene Bildungsangebot eingebaut werden kann.

Zunächst wurden dazu bestehende Bildungsangebote und -materialien recherchiert und eine Umfrage unter Akteur*innen der Umweltbildung und BNE durchgeführt. Die Ergebnisse aus Recherche und Umfrage sowie ausgewählte Beispiele wurden im Anschluss in einem Workshop mit Expert*innen aus Umweltbildung, BNE und Globalem Lernen präsentiert, diskutiert und weiterentwickelt. Abschließend wurden die Ergebnisse des Workshops in Vorträgen für Akteur*innen der Umweltbildung und BNE präsentiert sowie die vorliegende Dokumentation erstellt.

Weitere Informationen zum Projekt finden sich hier: <https://www.umweltbildung.de/glope.html>.

Workshopbeschreibung

Im Workshop beschäftigten sich die Teilnehmenden damit, welche konkreten Methoden und Formate sich eignen, um das Thema Sojaanbau und -importe und damit zusammenhängende globale Auswirkungen verstärkt in Angeboten der außerschulischen Umweltbildung und BNE aufzugreifen.

Dazu wurden zunächst die Ergebnisse aus Recherche und Umfrage präsentiert. Ein fachlicher Impuls führte in das Thema Soja ein. Anschließend wurden sechs ausgewählte Bildungsbeispiele zum Thema Soja von Soja vorgestellt, diskutiert und Ideen zur Weiterentwicklung gesammelt. Darauf aufbauend wurden Einbettungsmöglichkeiten der vorgestellten Beispiele in Bildungsprogramme der außerschulischen Umweltbildung und BNE skizziert. Es entstanden Veranstaltungsideen, wie das Thema Soja in bestehende Veranstaltungen eingebaut werden könnte.

Der Workshop bot den Teilnehmenden zudem eine Plattform des Austauschs zwischen Vertreter*innen der Umweltbildung, BNE und des Globalen Lernens.

2. Ergebnisse aus Recherche und Umfrage des ANU-Projekts GloPE

Julia Pesch, ANU Bundesverband

In einem Vortrag trug Julia Pesch die Ergebnisse aus Umfrage und Recherche des ANU-Projekts GloPE vor. In der Recherche von Bildungsmaterialien zum Themenbereich des Projekts sei zunächst eine große Vielfalt an Materialien zum Oberthema Fleischkonsum deutlich geworden, die allerdings häufig keinen konkreten Fokus auf das Thema Soja hätten, das Thema aber erwähnen würden. Auch die globalen Auswirkungen der milch- und fleischintensiven Ernährungsweise würden in verschiedenen Bildungsmaterialien aufgegriffen, allerdings mit unterschiedlichem Fokus auf eher soziale oder ökologische Aspekte. Auch würden einige Materialien zum Thema Soja existieren, die aber teilweise älter seien. Bildungsmaterialien mit dem Fokus Soja wären vor allem für den schulischen Kontext und eine Zielgruppe ab ca. 12 Jahren gedacht. Inhaltlich läge der Fokus besonders auf den Themen Regenwaldabholzung, Futtermittel und Fleischkonsum und Klima. Wirtschaftliche Aspekte würden eher am Rande eingeflochten und der Milchkonsum spiele eine untergeordnete Rolle. Mit Blick auf Recherche zu Angeboten in Umweltzentren zeigte sich laut der Referentin, dass nachhaltige Ernährung und Fleischkonsum ein Thema sei, das häufig in Umweltbildungszentren (UBZs) angesprochen würde. Der Fokus in Projekten und Angeboten läge primär auf der lokalen Umwelt und praktischem Erleben, wie z.B. in nachhaltigen Kochkursen. Das Thema Soja würde in UBZs im Kontext Fleischkonsum und nachhaltige Ernährung thematisiert, allerdings stünde die globale Perspektive weniger im Fokus.

Anschließend an die Zusammenfassung der Rechercheergebnisse berichtete die Referentin über die im Zeitraum Juli bis August 2020 durchgeführte Umfrage. Die Umfrage wurde unter Anbieter*innen der außerschulischen Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) durchgeführt, wobei 279 Personen teilnahmen. Die Ergebnisse der Umfrage untermauerten die Rechercheergebnisse: So gaben 58% der Befragten an, den Milch- und Fleischkonsum in ihren Bildungsangeboten zu thematisieren. Die genannten Bildungsangebote waren vielfältig und erstreckten sich von Kochkursen über Schulprojekte bis hin zu Bauernhofführungen und Ausstellungen. Auch würden globale Auswirkungen im Kontext von Milch- und Fleischkonsum bei 80% der Angebote angesprochen. Themen waren hier v.a. die Regenwaldabholzung, Biodiversitätsverlust und die Klimakrise. Teilweise wurden aber auch die Themen soziale Gerechtigkeit und Menschenrechte angesprochen. Das Thema „Soja“ wurde laut Umfrage hingegen deutlich seltener bei 37% der Teilnehmenden angesprochen. Auch hier würden globale Auswirkungen thematisiert, wobei auch hier der Fokus vor allem auf der ökologischen Dimension läge. In den Umfrageergebnissen zu Bildungsangeboten im Themenbereich Soja wurde deutlich, dass neben dem Thema (Regen-) Wald vor allem auch praktische Aktivitäten, wie z.B. Kochangebote oder eine Bauernhofführung, durchgeführt würden. Mit Blick auf eine zukünftige, stärkere Einbindung des Themas Soja gaben 69% der Befragten an, dass sie sich vorstellen könnten, das Thema stärker in Bildungsangebote zu nachhaltiger Ernährung einzubinden. Unterstützungsbedarfe sahen die Teilnehmenden der Umfrage v.a. im Bereich Materialien (65,84%), Hintergrundinformationen zum Themenbereich (46,58%) und Fort- und Weiterbildungen (42,86%)

3. Impulsvortrag „Stirbt der Wald für unseren Tofu-Burger? Von gutem und schlechtem Soja in unserer Nahrung“

Gesche Jürgens, Greenpeace e.V.

In ihrem Vortrag stellte die Referentin Gesche Jürgens die Entwicklung der Soja-Produktion in Südamerika und damit verbundene ökologische und soziale Auswirkungen dar und führte die Verbindung zu Soja-Importen der EU und der EU-Agrarpolitik aus.

Zunächst führte die Referentin aus, dass sich die Soja-Produktion in den letzten 20 Jahren in Brasilien vervierfacht und in Argentinien sogar verfünffacht habe. Die Folgen der Expansion seien die Zerstörung von Ökosystemen, Vertreibung und Vergiftungen, u.a. durch den hohen Pestizid-Einsatz. Die Referentin führte mit Blick auf die Zerstörung von Ökosystemen aus, dass besonders die Ökosysteme Cerrado und Gran Chaco, aber auch der Amazonas von der Zerstörung für den Soja-Anbau betroffen seien. Hier würden wertvolle Lebensräume mehr und mehr schwinden. Zudem seien mehr als 95% des Sojas, das in Brasilien und Argentinien angebaut würde, gentechnisch verändert.

Der wesentliche Treiber für die Ausdehnung der Soja-Anbauflächen sei der Export des Sojas. Besonders die EU spiele hierbei als zweitgrößter Sojaimporteure der Welt eine wichtige Rolle: So würden rund 33 Millionen Tonnen Sojaprodukten pro Jahr in die EU importiert, von denen 65% in 2019 aus Südamerika stammten. Dem gegenüber ständen 2,7 Millionen Tonnen Sojaprodukte im Jahr 2019, die in der EU selbst produziert worden seien. Mit Blick auf die Verwendung des Sojas führte die Referentin aus, dass knapp 90% des von der EU importierten Sojas als Tierfutter verwendet würde und Motor der Massentierhaltung sei. 50% des Sojas, das als Tierfutter verwendet wird, wird dabei an Hühner verfüttert, 24% für die Schweinemast genutzt und 16% an Milchkühe verfüttert.

Ein großer Teil dieses Sojas, das als Tierfutter genutzt wird, sei gentechnisch verändert – keine der in Brasilien und Argentinien angebauten gentechnisch veränderten Sojapflanzen sei zudem für den Anbau in der EU zugelassen. Auch mehrere der in Brasilien und Argentinien beim Sojaanbau eingesetzten Pestizide seien nicht für die europäische Landwirtschaft zugelassen, so die Referentin. Parallel sei der Pestizid-Einsatz in Brasilien und Argentinien seit den 90er Jahren um mehr als 170 Prozent gestiegen und führe zu Artensterben und Vergiftungen, u.a. der lokalen Bevölkerung. Vor diesem Hintergrund kritisierte die Referentin die Praxis der EU, die schädlichen Anbaumethoden außerhalb der EU zu tolerieren und die Produkte trotz fehlender EU-Zulassung in die EU zu importieren, obwohl die Zulassung innerhalb der EU nicht gegeben sei.

Weiter führte die Referentin aus, dass der „Fußabdruck“ der Waldzerstörung der EU laut einer EU-Studie zur Hälfte auf die Entwaldung für Soja-Anbauflächen zurückgehe. Auch hier zeige sich die große Verantwortung der EU, Waldschutz ernst zu nehmen und in konkrete Politik umzusetzen.

Um dieser Problemlage entgegenzutreten und Verantwortung zu übernehmen, forderte die Referentin, Lösungsansätze in Europa umzusetzen. So sollten Gesetze gegen die importierte Waldzerstörung erlassen werden, die EU-Agrarpolitik neu ausgerichtet und Fleischproduktion und -konsum gesenkt werden und das EU-Mercosur-Abkommen gestoppt werden.

Für weiterführende Informationen verwies die Referentin auf die Greenpeace-Publikation „Hooked on meat – Wie die europäische Nachfrage nach Soja die Klimakrise verschärft“, deren deutsche Zusammenfassung hier einsehbar ist: <https://www.greenpeace.de/soja-report>.

4. Beispielvorstellung und Diskussion

4.1 Der Workshop „Soja – Powerbohne mit Zukunft“

Thomas Forbriger, Ökostation Freiburg

Kurzbeschreibung

Im Beispiel „Soja – Powerbohne mit Zukunft“ nähern sich Schüler*innen ab Klasse 7 dem Thema Soja auf zwei Wegen: Nach einem Vortrag lernt eine Hälfte der Gruppe an vier Lernstationen verschiedene Aspekte des Themas Soja kennen und erstellt dazu Expert*innen-Plakate – angefangen bei der Verwendung von Soja in Alltagsprodukten, dem Soja-Anbau und seinen Folgen bis hin zu der Herkunft des Sojas und einem Vergleich Soja- vs. Fleischkonsum. Die andere Hälfte der Gruppe stellt in mehreren Arbeitsschritten Tofu aus Sojabohnen selbst her. Im Anschluss wird getauscht. Abschließend findet eine gemeinsame Verkostung des Tofus und ein gemeinsames Aufräumen statt.

Die Beispielbeschreibung mit weiteren Informationen findet sich im Anhang.

Diskussion des Beispiels

Der Referent Thomas Forbriger berichtete, dass das Angebot im Vergleich zu anderen Angeboten der Ökostation Freiburg im Bereich gesunde und nachhaltige Ernährung seltener gebucht wird. Daher gingen einige Rückmeldungen darauf ein, ob das Format für die Zielgruppe passt. Ein 40-minütiger Vortrag wurde als zu lang erachtet. Außerdem wurde Skepsis geäußert, ob das Herstellen von Tofu für eine 7. Klasse im schulischen Kontext altersgemäß ist, vielleicht sei es eher uncool. Möglicherweise wäre eine gemeinsame „Burger-Herstellung“ ein besserer Anreiz und dabei kann eben auch Tofu hergestellt werden. Um auch bei Lehrer*innen das Interesse zu erhöhen, könnte explizit argumentiert werden, dass der Lehrplan in den Fächern Mathe, Deutsch oder Gesellschaftswissenschaften mit diesem Angebot umgesetzt werden kann.

In der Diskussion wurde weitergehend angebracht, dass im Beispiel keine Zeit für Reflexionen eingeplant ist und dies in den Ablauf eingearbeitet werden könnte. Für die Zusammenarbeit mit Schulen wurde außerdem empfohlen, den Lehrer*innen Hinweise für die Nachbereitung zu geben. Angeregt wurde zudem die Möglichkeit eine Kooperation mit „proveg“, dem Projekt „Ernährungsführerschein“ oder dem Umweltdiplom.

Kontakt:

Ökostation Freiburg

Thomas Forbriger

Telefon: +49(0)761/892333

Email: thomas.forbriger@oekostation.de



Abbildung 1: Gemeinsame Tofuburger-Herstellung im Rahmen des Workshops „Soja - Powerbohne mit Zukunft“ der Ökostation Freiburg. Bild: © Ökostation Freiburg



Abbildung 2: In einer Kleingruppe wurde das Beispiel „Soja – Powerbohne mit Zukunft“ zusammen mit dem Referenten Thomas Forbriger und moderiert von Annette Dieckmann diskutiert.

4.2 Die Ausstellung „Nutz‘ Pflanzen richtig“

Nicole Gifhorn, Bündnis Eine Welt (BEI) Schleswig-Holstein

Kurzbeschreibung

In der Wanderausstellung „Nutz‘ Pflanzen richtig“ werden die Nutzpflanzen Raps, Zuckerrohr, Mais, die Ölpalme und Soja portraitiert und Probleme wie Menschenrechtsverletzungen und Verlust der Biodiversität, die mit dem industrialisierten Anbau dieser Nutzpflanzen verbunden sind, thematisiert.

Die zentrale Frage ist dabei, wie wir als Menschheit mit der weltweit rechnerisch durchschnittlich zur Verfügung stehenden Ackerfläche von 2000 m² pro Person statt aktuell in Deutschland 2900 m² auskommen können. Die Inhalte werden in der Ausstellung auf Thementafeln, einer Weltkarte, Buchpulten und einer Aktionswand analog dargestellt und mit medialen und interaktiven Elementen in Form von Film, Audiobeitrag, Bandolino-Spiel und Kommentarwand verbunden. Die Ausstellung richtet sich an Jugendliche und Erwachsene ab ca. 16 Jahren.

Begleitend wird angeregt, einen Workshop durchzuführen, der Elemente der Ausstellung aufgreift – dies wird von den jeweiligen Ausstellungsinstitutionen eigenständig durchgeführt. Eine Einführung in die Inhalte der Ausstellung und in Präsentationsmöglichkeiten (z.B. Führungen, Workshops) wird durch den Verleiher BEI Schleswig-Holstein angeboten.

Die Beispielbeschreibung mit weiteren Informationen findet sich im Anhang.



Abbildung 3: Elemente der Ausstellung "Nutz' Pflanzen Richtig" des Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein. Bild: © Bündnis Eine Welt Schleswig-Holstein

Diskussion des Beispiels

Die Referentin Nicole Gifhorn wies darauf hin, dass die Textlastigkeit mit Blick auf mögliche Zielgruppen beachtet werden sollte.

In der Diskussion wurde hervorgehoben, dass die Ausstellung gut für Museen zur Ergänzung der eigenen Ausstellung sowie als bei anderen Veranstaltungen bzw. Angeboten rund ums Thema Ernährung als Hintergrundinformation geeignet sei. Zudem könne die Ausstellung als Impuls für Projekte dienen, z.B. für den Schulgarten.

Es wurde vorgeschlagen die Ausstellung, je nach Ausstellungsort, um bestimmte Aspekte zu ergänzen und z.B., einen Audioguide in einfacher Sprache zu erstellen.

Als Variationsmöglichkeiten wurde unter anderem diskutiert, die Ausstellung mit einem Rahmenprogramm zu ergänzen, z.B. einer Buchlesung, die inhaltlich mit dem Thema zu tun hat. Als Gedankenanstoß wurde zudem angeregt, auch Kommunalpolitiker*innen als möglicherweise interessierte Zielgruppe der Ausstellung in den Blick zu nehmen.

Als Weiterentwicklungsvorschläge wurde angeregt, Materialien zum Anfassen in die Ausstellung zu integrieren, z.B. Sojabohnen, Mais, etc. Zudem wurde angeregt, interaktive Angebote mit und in der Ausstellung zu schaffen. Auch eine virtuelle Ausstellung auf der Website oder die Erstellung von Druckvorlagen der Ausstellung zum selber drucken sei eine Möglichkeit, die Weiterverbreitung der Ausstellung auch bundesweit zu ermöglichen. Ein bundesweiter Verleih wäre aus Sicht der Referentin Nicole Gifhorn aber auch möglich.

Kontakt

Bündnis Eine Welt (BEI) Schleswig-Holstein
Nicole Gifhorn (Fachpromotorin für Globales Lernen)
Telefon: +49(0)4621/813160
Email: nicole.gifhorn@schloss-gottorf.de

4.3 Die Methode „Der Weltacker und das Flächenbuffet“

Marc Haug, ÖBZ – Ökologisches Bildungszentrum München

Kurzbeschreibung

Das Beispiel „Der Weltacker und das Flächenbuffet“ setzt inhaltlich an der globalen Ackerfläche, die für die Welternährung zur Verfügung steht, an und stellt die Flächenbeanspruchung für unterschiedliche Ernährungsstile plastisch dar. Dabei werden die für verschiedene Gerichte notwendigen Pflanzen als „Flächenbuffet“ angebaut. Der Flächenbedarf für das Gericht „Spaghetti mit Tomatensauce ohne Fleisch“ kann so leicht mit dem einer „Spaghetti Bolognese“ verglichen werden. Ausgehend vom eigenen Lieblingsgericht kann dann, neben den angelegten Beeten, die notwendige Ackerfläche für verschiedene Gerichte in verkleinertem Maßstab mit kreisförmig auf dem Boden ausgelegten Seilen veranschaulicht werden. Diskussionen über die Flächennutzung mit Bezügen zu globaler Gerechtigkeit entstehen beim Flächenbuffet oft von alleine, ohne dass eine Wertung vorgegeben wird, oder können leicht angestoßen werden. Weitere Impulse und Diskussionen zu Anbaubedingungen, biologischer Landwirtschaft, Tierhaltung und globalisierten Märkten können daran anschließen. Der Umfang der inhaltlichen Impulse kann in diesem Beispiel je nach Zielgruppe und Format variiert werden. Die Methode eignet sich für Kinder ab 10 Jahren, aber auch für ältere Zielgruppen.



Abbildung 4: Angebautes "Flächenbuffet" mit dem Beispiel notwendiger Pflanzen für das Gericht "Schnitzel mit Bratkartoffeln" des Ökologischen Bildungszentrums München (ÖBZ). Bild: © ÖBZ/ Marc Haug

Die Beispielbeschreibung mit weiteren Informationen findet sich im Anhang.

Diskussion des Beispiels

Das Beispiel wurde besonders aufgrund der praktischen Erlebbarkeit des Flächenbuffets bzw. der Pflanzen durch Sehen, Anfassen, Fühlen und Riechen als besonders plastisch und lebendig wahrgenommen. Ein damit verbundener positiv hervorgehobener Aspekt war, dass das Beispiel draußen durchgeführt werden kann, gleichzeitig aber auch die Möglichkeit besteht, es (in adaptierter Form der Seilkreise) drinnen durchzuführen. Des Weiteren wurde die

Anknüpfung an den Alltag der Teilnehmenden durch ihre „Lieblingsgerichte“ als positiven Ansatz bewertet, denn „Pizza interessiert Kinder!“. Als wichtige Voraussetzung der pädagogischen Arbeit wurde hier gesehen, dass ein sensibler, nicht diskriminierender Umgang mit dem Thema Fleisch gefunden wird. Hintergründe und Handlungsoptionen müssten diskursiv eingebracht werden, was als anspruchsvolle Aufgabe bewertet wurde.

Einerseits wurde der einfache Zugang zum Thema als positiv bewertet, andererseits wurde die Vereinfachung als kritischen Punkt benannt: Dadurch, dass es sich bei der dargestellten Fläche nur um Ackerland, nicht aber um Weideland handelt, spiegelt das Flächenbuffet die realen Bedingungen nicht ganz wieder. Hierzu merkte der Referent Marc Haug an, dass gerade die Tatsache, dass durch die Vereinfachung relevante Aspekte zunächst offen bleiben, den Diskurs befördere. Denn dadurch, dass die Teilnehmenden erfahrungsgemäß Widersprüche suchen, bringen sie Fragen wie Tierhaltung, Weidevieh vs. Masttierhaltung, Bio vs. konventionell aus den eigenen Überlegungen heraus in die Debatte ein.

Ein möglicher Einbezug von Weideland in das Konzept des Flächenbuffets stößt neben der Berechnung auch an anderer Stelle auf Schwierigkeiten. Denn für die Umsetzung des Flächenbuffets ist eine Anbaufläche von circa 25 m² notwendig, die selbst in dieser Form nicht allen Akteur*innen der Umweltbildung und BNE zur Verfügung steht.

Im Weiteren wurde das Potential für mögliche Anwendungen in der Bildungsarbeit erörtert: Es wurde festgestellt, dass die Teilnehmenden in dem Beispiel zwar viel „anfassen“ könnten, aber je nach zeitlichem Umfang der Veranstaltung möglicherweise zu wenig selber machen könnten. Denn die Pflanzen seien ja bereits im richtigen Flächenverhältnis angebaut bzw. die Seilkreis-Größe würde schon feststehen. Auch sei das Beispiel durch die vorher feststehenden, jedem Menschen zur Verfügung stehende Fläche von 2000 m² nicht so ergebnisoffen, wie es ggf. für eine Diskussion um gerechte Flächenbeanspruchung wünschenswert wäre. Die Frage, wem wieviel Fläche weshalb zusteht, z.B. aufgrund kultureller und religiöser Hintergründe oder lokaler Anbaubedingungen (z.B. häufige Dürrephasen oder wiederkehrende Sturmereignisse, einhergehend mit vergleichsweise weniger Ertrag) könnte so möglicherweise nur bedingt diskutiert werden. Dem wurde entgegnet, dass es sich bei den 2000 m² um die reale durchschnittliche Fläche handele, die jeder Mensch aus einer Perspektive globaler Gerechtigkeit beanspruchen können sollte. Die Zahl würde dabei für die Teilnehmenden als Orientierung dienen.

Ferner wurde kritisch festgestellt, dass soziale und globale Auswirkungen der Ernährungsweise sowie vor allem politische Handlungsoptionen nur implizit oder im Rahmen der Diskussion eingebracht werden könnten – auch hier wurde Entwicklungspotential gesehen.

Als Weiterentwicklungsideen wurde eingebracht, das Flächenbuffet mit einem langfristigeren Projekt zu kombinieren und z.B. in Schulgärten umzusetzen, wo die Schüler*innen neben der Flächenrelation auch die Anpflanzung, die Pflege und das Ernten der Produkte selbst mitgestalten könnten. So könnten die Teilnehmenden selbst aktiv werden und das Wachstum der Pflanzen begleiten. Auch wurde eine Einbindung in mehrtägige Veranstaltungen vorgeschlagen, in denen selbst angepflanzt wird oder, in der Erntezeit, die Produkte direkt in einer Kochveranstaltung verwendet werden könnten.



Abbildung 5: Das Beispiel „Der Weltacker und das Flächenbuffet“ wurde vom Referenten Marc Haug per digitaler Zuschaltung vorgestellt und im Anschluss in einer Kleingruppe diskutiert. Dabei konnten die Teilnehmenden einen direkten Blick auf das 25 m² große Flächenbuffet auf dem Gelände des ÖBZs in München werfen.

Als weitere Idee wurde vorgeschlagen, keine direkten Gerichte zu beleuchten, sondern den Blick auf einzelne Komponenten (z.B. ein Steak, eine Kartoffel, etc.) zu werfen, die im Anschluss zu nachhaltigen Gerichten zusammengestellt werden könnten.

Kontakt

ÖBZ

Marc Haug

Telefon: +40(0)89 93 94 89-75

Email: marc.haug@oebz.de

4.4 Das Projekt „Biopoli“

Sandra Blessin, Agrar Koordination

Kurzbeschreibung

Das Projekt „Biopoli“ entstand ursprünglich, um über das Thema Gentechnik in der Landwirtschaft aufzuklären. Im Laufe der Zeit kamen aber weitere Themen wie der ökologische Fußabdruck, Lebensmittelverschwendung, Fleischkonsum und biologische Vielfalt hinzu. Diese bieten gute Anknüpfungspunkte für das Thema Soja. Im Rahmen des Projekts werden Referent*innen bundesweit an Schulen und Jugendgruppen vermittelt. Zielgruppe sind dabei Jugendliche und junge Erwachsene zwischen 15 bis 25 Jahren. Die durchgeführten Veranstaltungen geben fachliche Impulse und zielen darauf ab, dass die Teilnehmenden sich selbst Gedanken zu globalen Zusammenhängen, z.B. via Rollenspielen und anderen Methoden, machen. Im Fokus stehen dabei die Diskussion und eigene Handlungsmöglichkeiten. Der Umfang der Veranstaltungen erstreckt sich dabei von Workshops im Rahmen von Doppelstunden in der Schule über ganze Projektstage bis hin zu Projektwochen. Im Projekt werden dazu Materialien in Form von Arbeitsheften zur Verfügung gestellt, die online abrufbar oder auch in Druckversion bestellbar sind. Für das Thema Soja bieten die Arbeitshefte „Verschwenderisches Essen – Ressourcenverbrauch der Ernährung und die Rolle von Fleischkonsum und Lebensmittelabfällen“ und „Klimawandel und Landwirtschaft“ Anregungen. Auch Ausstellungen sind auf der Homepage der Agrar Koordination einsehbar.



Abbildung 6: Im Arbeitsheft "Verschwenderisches Essen" der Agrar Koordination wird u.a. auch das Thema "Soja" angesprochen.
Bild: © Agrar Koordination

Die Beispielbeschreibung mit weiteren Informationen findet sich im Anhang.

Diskussion des Beispiels

Die Diskussion des Angebots Biopoli bezog sich wegen des großen Umfangs der Materialien zunächst auf die Ebene der bundesweiten Verbreitung durch Referent*innen des Programms Biopoli. Viele der Referent*innen haben in Witzenhausen ökologischen Landbau studiert. Die Referent*innen werden ein bis zweimal jährlich von Freitag bis Sonntag zu Fachinhalten und Methoden sowie in persönlichen Kompetenzen wie Stimme und Präsenz fortgebildet. Jede*r aktive Referent*in soll mindestens einmal im Jahr an einer Fortbildung teilnehmen.

Ein weiterer Diskussionsschwerpunkt war es außerdem, dass das Biopoli-Projekt darauf abzielt, neben individueller Konsumsicht auch Interesse an der politischen Handlungsebene zu wecken, was als positiv bewertet wurde.

Mit Blick auf das Material wurde besprochen, dass sich dieses z.B. für kurze drei-stündige Veranstaltungen einsetzen lässt, in denen nach einem Impuls vor allem Raum für Fragen

sei. Darüber hinaus wurde festgestellt, dass das Material auch zur Nachbereitung im Unterricht genutzt werden kann. Angemerkt wurde, dass das Thema Soja in den Biopoli-Materialien zum Klimawandel nicht explizit, sondern nur indirekt vorkommt.

Auch über die Einbeziehung von außerschulischen Lernorten wurde diskutiert: Dabei wurde angemerkt, dass dies zwar, z.B. über Angebote wie „Bauer macht Schule“ und zum Schulgarten angeboten, aber wenig nachgefragt würde.

In der Diskussion über mögliche Weiterentwicklungen wurde, angeregt, dass der Konflikt Agrar- vs. Wildpflanzen aufgegriffen und mit den Materialien kombiniert werden könnte.

Kontakt

Agrar Koordination

Sandra Blessin (Leitung Biopoli)

Telefon: +49(0)40/392526

Email: sandra.blessin@agrarkoordination.de

4.5 Planspiel „Soja – eine Bohne für Trog und Teller“

Silvana Kröhn, EPIZ – Globales Lernen in Berlin

Kurzbeschreibung

Das Workshopkonzept, das als Kern das Planspiel „Soja – eine Bohne für Trog und Teller“ beinhaltet, wurde vor allem für Berufsschulen für die Ausbildung von Köch*innen entwickelt. Zielgruppe sind somit einerseits Berufsschüler*innen aus der Branche der lebensmittelverarbeitenden Berufe, aber auch Schüler*innen ab der Klasse 9. Thematisch stehen Vor- und Nachteile des Anbaus gentechnisch veränderten Sojas in Brasilien im Mittelpunkt des Workshops. Dabei werden im Planspiel verschiedene Perspektiven, z.B. der indigenen Bevölkerung, von Agrarunternehmen, Menschenrechtsorganisationen und der Regierung eingenommen und vertreten, wodurch auch die Teilnehmenden zu Perspektivwechseln angeregt werden. Auch der Ausdruck eigener Gefühle in der jeweiligen Rolle wird gefördert. Zu Beginn des Workshops findet eine Einführung in das Thema und eine anschließende Einführung in das Planspiel statt. Das Planspiel unterteilt sich in verschiedene Phasen: Die Rollenverteilung und Einarbeitung in die Rolle, die Kommunikationsphase, die Konferenz sowie den Rollenausstieg und den Realitäts-Check. Abschließend werden Handlungsoptionen in Form von Siegeln vorgestellt, auf die beim Einkauf geachtet werden kann.

Die Beispielbeschreibung mit weiteren Informationen findet sich im Anhang.

Diskussion des Beispiels

Die Methode „Rollenspiel“ wurde in der Diskussion als spannende Methode wahrgenommen, Perspektivwechsel für die Teilnehmenden zu ermöglichen. Dabei wurde als besonders wichtig und in diesem Beispiel gut umgesetzt hervorgehoben, dass Menschen des Globalen Südens, im Beispiel u.a. die Guarani als indigene Bevölkerungsgruppe in Brasilien, als Akteur*innen konkret benannt und als handelnde Personen dargestellt werden. Auch die sozialen Auswirkungen von Sojaimporten würden durch das Beispiel sehr greifbar – die Kombination mit einer Umweltschutzperspektive in Form der im Rollenspiel vertretenen zivilgesellschaftlichen Organisation wurde ebenfalls als positiv bewertet. An dieser Stelle wurde



Abbildung 7: Im Unterrichtsmaterial "Soja – eine Bohne für Trog und Teller" des EPIZ – Globales Lernen in Berlin wird das Planspiel in zwei Niveaustufen beschrieben. Bild: © EPIZ – Globales Lernen in Berlin

allerdings auch Kritik geäußert: So wäre der Umwelt- und Klimaschutzaspekt im Beispiel insgesamt weniger präsent und könnte durchaus noch stärker ausgebaut werden. Ein Kritikpunkt am Beispiel war es zudem, dass kein Nachbereitungsauftrag für Lehrer*innen formuliert sei und die Einbettung in den Unterricht fehle. Hieran könnte, mit Blick auf mögliche Weiterentwicklungen, weitergearbeitet werden. Hinweise zur Einbettung in den Unterricht, die sich derzeit auf den Kontext Berufsschulunterricht für lebensmittelverarbeitende Berufe beziehen, könnten zudem durch Hinweise für weitere Schulformen ergänzt werden, um auch hier eine Einbettung für Lehrer*innen zu erleichtern

Die Referentin Silvana Kröhn berichtete aus eigener Erfahrung, dass für die Umsetzung des Rollenspiels in der Regel eine externe Referent*in notwendig sei, die dies anleite, da Lehrer*innen diese Anleitung ungern selbst übernehmen würden. Besondere „Knackpunkte“ seien zudem, dass eine Mindest-Teilnehmendenzahl von 14 Personen ratsam sei, um das Rollenspiel erfolgreich umsetzen zu können. Zudem wäre ein aus zeitlicher Sicht ein ganzer Projekttag notwendig, um einen guten Einstieg und Ausstieg aus der Methode zu schaffen. Um diesen Ein- und Ausstieg gut zu ermöglichen, berichtete die Referentin, dass sie auch Requisiten anböte: So könnte der Rollengruppe der Journalist*innen „Presseausweise“ zur Verfügung gestellt werden. Mit Blick u.a. auf die Rollengruppe der indigenen Bevölkerung wurde in der Diskussion angemerkt, dass anleitende Personen mögliche rassistische Reproduktionen von Stereotypen im Blick behalten müssten und ein sensibler Umgang damit gefunden werden müsste.



Abbildung 8: Die vier Referent*innen Silvana Kröhn, Sandra Blesin, Marc Haug und Sonja Huber wurden digital per Zoom zum Workshop zugeschaltet und berichteten und diskutierten online mit den Teilnehmenden über ihre Beispiele.

Mit Blick auf die Zielgruppen berichtete die Referentin, dass das Rollenspiel insgesamt sehr gut angenommen und regelmäßig gebucht werden würde. Die Zielgruppe der Auszubildenden im Bereich der lebensmittelverarbeitenden Branche, z.B. Köch*innen, wurde in der Diskussion als besonders spannendes Merkmal des Beispiels wahrgenommen: Denn diese hätten einen großen Hebel, langfristig Veränderungen mit Blick auf eine nachhaltige Ernährungsweise umzusetzen. Trotzdem böte die Wahl der Zielgruppe auch Schwierigkeiten: So könnte das Rollenspiel bei den Auszubildenden eine kognitive Dissonanz zwischen dem erworbenen Wissen und den eigenen Handlungsmöglichkeiten hervorrufen, da besonders Auszubildende wenig

Einfluss auf die Beschaffungsgegebenheiten ihres Betriebes hätten. Auch ein sensibler Umgang mit dem Thema Fleisch sei notwendig, da dieses für viele Köch*innen ein wichtiges Element ihrer Arbeit sei. Die im Beispiel thematisierten Informationen zu nachhaltigen Siegeln wären im Kontext der genannten Probleme ggf. nicht ausreichend, um eine realistische Handlungsoption für die Auszubildenden zu schaffen. Dem wurde entgegnet, dass es wichtig sei, (berufliche) Handlungsmöglichkeiten für Köch*innen in Hinblick auf das Thema Soja schon in der Ausbildung zu diskutieren. Denn dann könnte das Wissen gegebenenfalls z.B. die Wahl der Arbeitsstätte beeinflussen oder aber frühzeitig Einflussmöglichkeiten bei der Beschaffung von Lebensmitteln nach Ende der Ausbildung aufzeigen. Eine Möglichkeit sei es zudem, auch auf aktuelle zivilgesellschaftliche Kampagnen aufmerksam zu machen, an denen sich die Auszubildenden ggf. als Bürger*innen beteiligen könnten.

Auch wurde mit Blick auf die Zielgruppe die Frage aufgeworfen, wie Akteur*innen der Umweltbildung und BNE die Zielgruppe erreichen könnten. Eine Möglichkeit, um die aufgeworfenen Probleme aus Sicht der Umweltbildung und BNE zu adressieren, wäre es, das Beispiel im Rahmen einer Weiterbildung für Köch*innen von Umweltzentren und Jugendherbergen aufzugreifen. So könnten diese im Bereich vegetarisches bzw. veganes Kochen weitergebildet werden und im eigenen Arbeitskontext Handlungsoptionen besser umsetzen.

Kontakt

EPIZ – Globales Lernen in Berlin
 Silvana Kröhn
 Telefon: +49(0)30/61203954
 Email: kroehn@epiz-berlin.de

4.6 Das Unterrichtskonzept „Soja – vom Acker auf den Teller“

Sonja Huber, Pädagogische Hochschule Freiburg

Kurzbeschreibung

Das Beispiel „Soja – vom Acker auf den Teller“ ist eine Unterrichtskonzeption mit Unterrichtsmaterialien und einer Lehrer*innen-Handreichung für allgemeinbildende und berufliche Schulen des Soja-Netzwerks. Die Bausteine der modularisierten Unterrichtskonzeption wurden basierend auf einer umfangreichen Analyse der Bildungspläne der Bundesländer durch die Pädagogische Hochschule Freiburg entwickelt und im Anschluss im schulischen Kontext erprobt und evaluiert. Die Materialien sind, in angepasster Form, für die Grundschule, Sekundarstufe 1 und 2 sowie die berufliche Bildung entwickelt worden und richten sich entsprechend an diese Zielgruppen im schulischen Kontext. Besonders die Materialien „Bewusst essen kann schwierig sein“, „Gutes Soja – schlechtes Soja“ und „Soja und Globalisierung“ thematisieren auch globale Auswirkungen des hohen Verbrauchs von Soja insbesondere als Futtermittel im Globalen Norden. Z.B. wird in diesem Kontext der CO₂-Ausstoß für die Produktion von 1 kg Rindfleisch dem Ausstoß für 1 kg Tofu gegenübergestellt – auch Wasserverbrauch, der Einsatz von Pestiziden, gentechnisch verändertes Soja und der weltweite Handel mit Soja sind Themen, die angesprochen werden. In den Materialien für die Grundschule ist das Thema des global nachhaltigen Sojaanbaus nicht vorgesehen.

Die Beispielbeschreibung mit weiteren Informationen findet sich im Anhang.

Diskussion des Beispiels

Die Materialien wurden in der Diskussion als niedrigschwellige, einfache Möglichkeit bewertet, vielschichtige Informationen von der Sojapflanze über den Anbau bis hin zur Verwendung von Soja aufzugreifen. Dabei wurde einerseits hervorgehoben, dass die Materialien für verschiedene Zielgruppen verfügbar sind. Besonders für Lehrkräfte wurden die Materialien als geeignet für den Einsatz im Unterricht bewertet, da sie sich an den Bildungsplänen orientieren und hier Ankerpunkte aufzeigen. Auch der interdisziplinäre Ansatz sowie Anknüpfungspunkte wurden positiv bewertet. Weiter wurde in der Diskussion hervorgehoben, dass der modulare Aufbau Anpassungen und Differenzierungen einfach

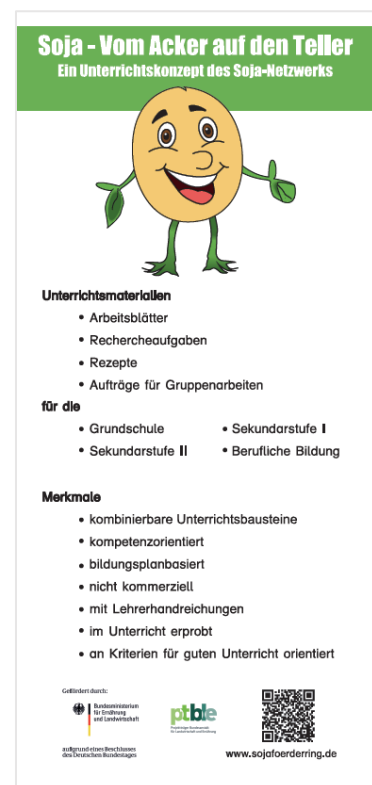


Abbildung 9: Der Flyer zum Unterrichtskonzept „Soja – Vom Acker auf den Teller“ gibt einen Überblick über das Unterrichtskonzepts des Soja-Netzwerks. Zum kompletten Flyer geht's hier: https://www.sojafoerderung.de/wp-content/uploads/2018/03/FLYER_FINAL.pdf

Bildquelle: Sonja Huber, PH Freiburg

ermöglichen würde. Geeignet seien die Materialien u.a. deshalb auch für ernährungsbildende Fächer.

Als Kritikpunkt wurde angemerkt, dass das Material methodisch nicht so vielfältig sei, da es hauptsächlich aus Arbeitsblättern besteht. Der Vorteil hiervon sei jedoch eine einfache Handhabung und Einsetzbarkeit für Lehrkräfte.

Mit Blick auf die Verbreitung der Materialien merkte die Referentin Sonja Huber selbst an, dass die Materialien nicht bekannt genug seien. Nach der Vorstellung bei der Bildungsmesse didacta und im Soja-Förderring sei eine fortgesetzte und breitere Bewerbung notwendig, um die Materialien über einen kleinen Personenkreis hinaus bekanntzumachen. Nach Abschluss des geförderten Projekts seien hierfür aber keine Ressourcen mehr vorhanden.

Kontakt

Pädagogische Hochschule Freiburg

Sonja Huber (Akademische Mitarbeiterin)

Telefon: +49(0)761/682140

Email: sonja.huber@ph-freiburg.de

5. Veranstaltungsideen: Das Thema Soja in Umweltbildung und BNE?

Aufbauend auf den Impulsvorträgen, Beispielvorstellungen und -diskussionen wurden im Workshop Einbettungsmöglichkeiten des Themas Soja in Bildungsprogramme der außerschulischen Umweltbildung und BNE diskutiert. Hierzu wurde anhand dreier in der Umweltbildung und BNE häufig vertretenen Veranstaltungsformate und Zielgruppen in drei Kleingruppen jeweils eine konkrete Veranstaltungsidee entwickelt, die im Folgenden beschrieben werden.

5.1 Kurze Veranstaltung für (junge) Erwachsene im Freizeitbereich

Titel: Kochkurs-Workshop in der Klimagourmet-Woche

Zielgruppe: Interessierte im Bereich Kochen und Klimaschutz im Freizeitbereich, Ansprache ggf. auch über eine „feste“ Institution, wie z.B. ein Sportverein oder Fitnesscenter

Dauer: Variierbar von 2-3 Stunden bis 1 Tag

Beschreibung der Idee:

Eingebettet in bestehende Veranstaltungsprogramme wie z.B. die Klimagourmet-Woche in Frankfurt (<https://www.klimagourmet.de/veranstaltungen/klimagourmet-woche-19/>) oder Gesundheitswochen von Sportvereinen und Fitnesscentern kann ein Kochkurs mit begleitendem Workshop-Anteil zum Thema vegane Ernährung durchgeführt werden. Da es sich um eine Veranstaltung im Freizeitbereich handelt, ist es wichtig, die Zielgruppe durch Themen anzusprechen, die sie bereits interessiert. Z.B. könnte dies bei der Klimagourmet-Woche das Thema Klimaschutz sein. Mit Blick auf die Zielgruppe in Sportvereinen und Fitnesscentern könnte das Thema gesunde Ernährung und gesundes Kochen im Mittelpunkt stehen. Hierüber könnten dann Aspekte wie Antibiotikabelastung von Fleisch, Pestizide und deren Auswirkungen auf Menschen und die gesundheitliche Belastung des Körpers durch einen hohen Konsum tierischer Produkte angesprochen werden.

Skizze eines möglichen Ablaufs:

Je nach zeitlicher Verfügbarkeit war die Idee, einen modularen Ablauf der Veranstaltung zu planen. Einzelne, im folgenden beschriebene Elemente können also weggelassen werden.

Den Einstieg in den gemeinsamen Kochkurs bietet ein Gartenspaziergang in Kombination mit der Durchführung des Flächenbuffets (siehe S. 8). Bei Möglichkeit könnten die Teilnehmenden hier schon praktisch aktiv werden und Kochkräuter sowie weitere Zutaten für das gemeinsame Kochen sammeln.

Im Anschluss daran wird in einer Tofu-Werkstatt gemeinsam Tofu hergestellt, der ebenfalls im späteren Verlauf des Kochkurses verwendet wird.

Daran schließt sich der eigentliche vegane Kochkurs an. Eine Variante im Kontext des Themas Klimakrise wäre es, internationale vegane Rezepte auszuprobieren und als anleitende Köch*innen Menschen aus Ländern des globalen Südens einzuladen. Z.B. wäre eine Kooperation mit einer Migrant*innen-Selbstorganisation denkbar. Während des Kochkurses können die Teilnehmenden so niedrigschwellig ins Gespräch mit Menschen des globalen Südens über ökologische und soziale Herausforderungen vor Ort kommen. Je nach inhaltlichem Schwerpunkt der jeweiligen Köch*in können auch andere Themen, z.B. vegane gesunde Ernährung oder die gesundheitlichen Auswirkungen eines hohen Fleischkonsums, Thema der Gespräche sein.

Ein gemeinsames Essen der gekochten Gerichte schließt den Kochkurs ab. Beim gemeinsamen Essen der veganen Gerichte können Gesprächsanlässe zum Thema nachhaltige Ernährung und Soja gegeben werden. Z.B. ist es denkbar, Wissenskarten („Wussten Sie schon...?“) auf dem Tisch zu verteilen, sodass einerseits die Möglichkeit besteht, weitere Informationen zu erhalten, andererseits aber auch kein Druck aufgebaut wird, sich über das Thema unterhalten zu müssen.

Parallel zum Kochkurs können Informationen in einer Info-Ecke knapp und visuell gut aufbereitet dargestellt werden. Denkbar wäre es z.B. die Sojamenge für verschiedene Gerichte in Glasbehältern dazustellen. Auch Elemente der Ausstellung „Nutz‘ Pflanzen richtig“ könnten ggf. als Begleitinformationen, z.B. in den Essenspausen, ausgestellt werden.

5.2 Kurze Veranstaltung für Schüler*innen

Titel: Schuljahr der Nachhaltigkeit - Ernährungsmodul

Zielgruppe: Schüler*innen der 6./7. Klasse

Dauer: 4-stündige Veranstaltung

Beschreibung der Idee:

Die Veranstaltungsidee ist für den Einsatz an Schulen mit Schüler*innen der Stufen 6./7. Klasse gedacht. So ist es z.B. denkbar, eine ähnliche Veranstaltung im Ernährungsmodul des „Schuljahr der Nachhaltigkeit – Sekundarstufe I“ (<http://www.bne-frankfurt.de/angebote/schuljahr-der-nachhaltigkeit/>) durchzuführen. Eine wichtige Frage, die in der Kleingruppe gestellt wurde, war es, wie man als Umweltbildner*in und BNEler*in globale Aspekte des Milch- und Fleischkonsums und spezifisch des Soja-Verbrauchs ohne Vorwurf thematisieren kann.

Skizze eines möglichen Ablaufs:

Zur Vorbereitung der Veranstaltung werden die Schüler*innen darum gebeten, eine Woche lang ein Ernährungstagebuch zu führen, um die eigenen Essgewohnheiten zu beobachten. Ein Blick wird dabei vor allem auf folgende Frage geworfen: „Wie viel Fleisch esse ich?“

Als Einstieg in die Veranstaltung kann dann das Ernährungstagebuch dienen. Im Weiteren kann ein Vergleich der verschiedenen Nährwerte von (Rind/ Schweine/ Hähnchen-)Fleisch und Soja (Kalorien, Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate) durchgeführt werden – beispielsweise wäre hier eine Rechenaufgabe denkbar.

Als nächstes kann dann das eigene Lieblingsgericht besprochen werden, wobei nach den Zutaten des jeweiligen Gerichts und möglichen klimafreundlichen Alternativen gefragt werden kann. Daran anschließend kann die Methode „Flächenbuffet“ (S. 8) durchgeführt werden: Hier wird die Flächenbeanspruchung verschiedener Gerichte mit Seilen auf dem Boden dargestellt, wobei verschiedene Lieblingsgerichte miteinander verglichen werden können. Über den Flächenrechner (<https://rechner.2000m2.eu/de/>) kann die Fläche für verschiedene Lieblingsgerichte dann direkt berechnet werden. Auch eine Berechnung des CO₂-Ausstoßes kann über die Klimateller-App (<https://www.klimateller.de/klimateller-app/>) erfolgen. Weitere Zahlen zum CO₂-, Wasser- und Flächenverbrauch von verschiedenen Lebensmitteln können ebenfalls eingebracht werden (z.B. aus folgender ifeu-Studie: <https://www.ifeu.de/wp-content/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdru%20cke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>). Weiterführende Fragen mit Blick auf globale Gerechtigkeit könnten z.B. sein, wo die jeweiligen Flächen für Zutaten des eigenen Lieblingsgerichts liegen.

Im Weiteren wird die Methode „Weltverteilungsspiel“ in adaptierter Form durchgeführt. Dabei symbolisieren Sojabohnen bestimmte Anbau- und Importmengen von Soja. Unter den Fragestellungen „Wo wird das Soja angebaut?“, „Wohin wird es transportiert?“, „Wer konsumiert es bzw. von wem wird es gegessen? (Mensch oder Tier)“ werden die derzeitigen Verhältnisse dargestellt. Die historische Perspektive kann ebenfalls aufgegriffen werden, auch die Entwicklung der Zahlen im Zeitverlauf können dargestellt werden.

In einer Diskussion kann im Anschluss folgende Frage aufgegriffen werden „Wie werden alle satt?“. Gegebenenfalls könnte dies auch als Rollenspiel, inspiriert durch das Planspiel „Mord in Mato Grosso do Sul“ (S. 11), diskutiert werden.

Abschließen können dann, mit Blick auf die Frage „Was können wir tun?“ Probierstationen veganer Alternativen, z.B. von Aufstrichen, angeboten werden oder Pflanzenmilch selbst hergestellt werden (z.B. Hafermilch).

5.3 Längere Veranstaltung für Jugendliche im Freizeitbereich

Titel: „So?Ja!“ – Partizipatives Feriencamp

Zielgruppe: Junge, politisch interessierte Menschen, die sich engagieren möchten

Dauer: 5-tägiges Feriencamp ohne Übernachtung

Kern: starker partizipativer Charakter

Zentrales Element der Veranstaltung: Party als Abschluss für Außenstehende

Beschreibung der Idee:

Die Veranstaltungsidee zielt darauf ab, den gefühlten Bedarf junger Menschen (Spaß, Gruppe erleben, Lernen (young innovators), Freiraum erhalten, Wirksamkeit erleben) zu adressieren und parallel das Thema Soja einzuflechten. Dazu soll eine mehrtägige Veranstaltung als Feriencamp in einer Bildungseinrichtung mit Außengelände durchgeführt werden. Dies kann zum Beispiel ein Bauernhof sein. Zentrales Element der Veranstaltung ist eine zum Großteil von den Teilnehmenden gestaltete Party zum Abschluss des Feriencamps, zu der außenstehende, politisch relevante Personen eingeladen werden. Teil der Party ist ein Soja-Bufferet. Die Veranstaltung greift zudem die Sustainable Development Goals (SDGs) auf.

Skizze eines möglichen Ablaufs:

Da die Veranstaltungswoche stark partizipativ zusammen mit den jungen Menschen gestaltet werden soll, werden im folgenden nur Elemente genannt, die ggf. interessant für einen Einsatz wären, aber keinesfalls ein „Muss“ sind.

Zum Auftakt der Woche könnte zunächst das Kennenlernen des Themas „Soja“ stehen. In diesem Kontext könnten einige der zuvor beschriebenen Beispiele (Planspiel, Flächenbufferet, Soja-Herstellung) spannende Elemente sein. Weitere Ideen möglicher Elemente könnten z.B. der Einsatz der Methode Action Bound sein. Auch der Einbezug weiterer Sinneserfahrungen wurde als wichtiger Aspekt bewertet und sollte von den anleitenden Multiplikator*innen aufgegriffen werden.

Besonders die Kombination zwischen Problemerkennung und Problemlösungsangeboten sollte in der Ferienwoche im Vordergrund stehen. Deshalb ist ein wichtiger Aspekt die handlungsorientierte Aktion in Form einer Party zum Ende der Ferienwoche. Der stark partizipative Ansatz spiegelt sich auch in der Gestaltung der Abschlussparty wider: So soll die Party maßgeblich von den Jugendlichen gestaltet werden und sie bestimmen können, wer als Zielgruppe ihrer Party eingeladen wird. Hinzu kann ein ästhetischer Ansatz kommen, bei dem z.B. die Raumgestaltung der Party eine Botschaft beinhaltet. Zum Beispiel könnte der Raum mit Zweigen gestaltet werden, die im Party-Verlauf immer weniger werden.

6. Abschlussdiskussion

In der Abschlussdiskussion wurden die vorgestellten Beispiele und deren Hürden und Chancen sowie der Fortbildungsbedarf im Themenbereich globale Perspektive von Sojaimporten diskutiert.

Mit Blick auf die Beispiele meldeten viele Teilnehmende zurück, dass sie alle vorgestellten Beispiele je nach Kontext als geeignet zum Einsatz in der Bildungsarbeit bewerten würden. Der zeitliche Rahmen spiele dabei aber eine große Rolle, was möglich wäre, umzusetzen. Betont wurde mit Blick auf den Einsatz verschiedener Methoden, dass der emotionale Bezug und konkrete Handlungsempfehlungen wichtig seien. Darüber hinaus wurde es als wichtig angesehen, einen realen Bezug zur Sojapflanze bzw. -bohne herzustellen, z.B. indem die Pflanze oder Bohne im Feld mit der Lupe untersucht werden würde.

Im Weiteren wurde betont, dass Methoden, die zu sehr moralisieren, eher abschreckend wirkten und diese besser vermieden werden sollten. In der weiteren Diskussion wurde die Chance herausgestellt, dass BNE, Umweltbildung und globales Lernen gegenseitig voneinander profitierten und mehr Austausch stattfände: So gäbe es im globalen Lernen viele Methoden mit emotionalem Bezug, die stärker in der Umweltbildung und BNE genutzt werden könnten. Aus entwicklungspolitischer Perspektive wurde kritisch angemerkt, dass das Thema Soja im Vergleich zu anderen Nutzpflanzen nicht die Gelegenheit biete, die Förderung kleinbäuerlicher Strukturen zu thematisieren, was im Sinne einer nachhaltigen Zukunftsperspektive aber als strukturell sehr wichtiges Ziel gesehen wird. Dem wurde entgegnet, dass das Thema Soja trotzdem vielfältig exemplarisches Lernen ermögliche, da viele andere Aspekte, besonders mit Blick auf den „Ist“-Zustand, angesprochen werden könnten.

Fragen, die zum Thema Soja in der Bildungsarbeit aufgeworfen wurden, waren, welche Handlungsoptionen mit der Nutzung des Beispiels Soja verknüpft werden könnten. Hier stelle sich die Frage, ob es ökologisch und sozial sinnvoll sei, Sojaanbau besonders in Europa zu fördern oder ob es nicht besser wäre, andere Produkte wie Lupinen zu fördern und z.B. anstatt einer Tofu-Werkstatt eine Lupinen-Werkstatt durchzuführen.

Im zweiten Teil der Diskussion wurde der in der Umfrage ermittelte Fortbildungsbedarf diskutiert. Dabei wurde genannt, dass eher Bedarf für Methodentrainings bestehe als hinsichtlich Hintergrundwissens zu Soja. In diesem Kontext wurde genannt, dass Methodenvorstellungen besonders hilfreich seien, um Anregungen für die eigene Veranstaltung zu erhalten. Gut wäre es, wenn die jeweiligen Methoden im Rahmen einer Fortbildung auch konkret ausprobiert werden könnten. Neben der Idee einer Methoden-Fortbildung wurde die Idee genannt, dass eine Methodensammlung erstellt werden könnte.

Abschließend wurde rückgemeldet, dass das Thema Soja ein spannendes Thema sei, bei dem sich viele Teilnehmende vorstellen können, es konkret in die eigene Bildungsarbeit einzubauen.

IMPRESSUM

Herausgeberin

Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung Bundesverband e.V.
Kasseler Straße 1a,
60489 Frankfurt am Main
www.umweltbildung.de

Autorin

Julia Pesch

Redaktion

Annette Dieckmann

Design Titelseite

Claudia Stiefel, stiefeldesign, Email: info@claudiasteifel.de

Stand

Dezember 2020

Förderhinweis

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL mit Mitteln des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung.

**ENGAGEMENT
GLOBAL**

Service für Entwicklungsinitiativen



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein die Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung - Bundesverband e.V. verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global oder des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Anhang: Beispielbeschreibungen

Konzept zum Thema

Soja - Powerbohne mit Zukunft

Grünes Klassenzimmer für Schulen

Zielgruppe: ab Klasse 7

Dauer: 3h

Gliederung Durchlauf:

- (1) Einführung (Vortrag mit PPP) ca. 40min
- (2) Pause, 15min
- (3) Gruppenaufteilung:
 - (a) 4 Lernstationen (nicht rollierend) 45min
 - (b) Tofu selber machen 45min→ nach 45min wechseln die Gruppen von (a) nach (b) bzw. umgekehrt
- (4) gemeinsame Verkostung, aufräumen und Abschluss 30min

(1) Einführung

Für eine erste Orientierung zum Thema Soja werden anhand einer PPP die verschiedenen Themenbereiche rund um Ursprung/Herkunft, Anbau, Verarbeitung, Verwendung, ökologische, soziale und ökonomische Auswirkungen des Sojaanbaus den Teilnehmenden näher gebracht.

(3a) Lernstationen

Die Hälfte der Gruppe verteilt sich auf die nachfolgenden Vertiefungsthemen und erstellt dazu ein Expert*innen-Plakat.

→ die erstellten Plakate der Expert*innen-Gruppen können zur weiteren Bearbeitung des Themas mit in die Schule genommen werden.

- ***Soja und seine Verwendung***

Verschiedene Alltagsprodukte liegen auf dem Tisch und sollen anhand der Zutatenliste auf enthaltenes Soja überprüft werden (Lecithine, Öl, E-Nr.). → Omnipräsenz

Material: alltägliche Produkte, in denen Soja enthalten ist (aus den Bereichen Lebensmittel, Kosmetik, Haushaltsmittel...)

- ***Soja-Anbau und Folgen***

Bearbeitung von Unterthemen durch Textarbeit bspw. Verlust von Wald und Biodiversität, Gesundheitsgefahren durch Gentechnik und Glyphosat, Auswirkungen von Kunstdünger und Pestiziden, Wasserbedarf, Bodenerosion, „Gülletourismus“, Arbeitsplatzverlust, Verdrängung von kleinbäuerlicher LaWi

Material: Texte zu den Unterthemen (aktuell und nicht zu umfangreich)

- **Soja- vs. Fleischkonsum**

Energiegehalt: Wie viele Menschen können von 7kg Soja satt werden? → Vergleich zu Fleisch und anderen Lebensmitteln. Diskussion über globale Ernährungsfragen/Hunger/Flächennutzung

Material: Angaben zu Lebensmitteln und deren Energiegehalt

- **Herkunft des Soja**

Wo wird Soja angebaut? Wie kommt es zu uns? Was hat der großflächige Sojaanbau mit dem Klima zu tun?

Material: Weltkarte + Texte (aktuell und nicht zu umfangreich)

(3b) Herstellungsprozess Tofu aus Sojabohnen

Die andere Hälfte der Klasse stellt in mehreren Arbeitsschritten Tofu her.

Material: Rezept zur Herstellung von Tofu, Sojabohnen/Sojamilch, Zitrone/Essig/Nigari, Herd, Topf, Sieb, sauberes Küchentuch/Stoffwindel

Wanderausstellung Nutz' Pflanzen richtig

Eine Ausstellung des Bündnis' Eine Welt Schleswig-Holstein e.V. zum Ausleihen
<https://www.bei-sh.org/nutz-pflanzen-richtig>

Kuratorin/Ansprechpartnerin:

Nicole Gifhorn, Promotorin für Globales Lernen; nicole.gifhorn@landesmuseen.sh

Zielgruppe: Personen ab 16 Jahren

Ziel der Ausstellung:

Die Ausstellung will für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Ressource Ackerland und ihren Nutzpflanzen sensibilisieren. Sie beschäftigt sich mit der Frage nach einem gerechten globalen Zugang zu Ackerland und einer gerechten globalen Verteilung der landwirtschaftlichen Ressourcen.

Die Message:

Wir können mit den weltweiten Ackerflächen auskommen.

Jedem Menschen auf der Welt stehen derzeit rund 2000m² Ackerfläche zur Verfügung. Diese Ackerfläche pro Kopf nimmt stetig ab, weil wir mehr Menschen auf der Welt werden und weil unsere Konsumansprüche steigen. Dennoch ist es kein Problem, alle Menschen zu ernähren. Wir müssen uns nur etwas einschränken.

Die Nutzpflanzen Raps, Zuckerrohr, Mais, Ölpalme und Soja gehören zu den Global Playern in der Landwirtschaft. Welche Probleme mit dem industrialisierten Anbau dieser Nutzpflanzen verbunden sind, dem geht die Ausstellung „Nutzpflanzen richtig“ nach.

Die Tatsache, den steigenden Bedarf an Ackerfläche durch Abholzungen von Waldflächen im Tropengürtel und durch Effizienzsteigerungen beim Ertrag der Nutzpflanzen zu befriedigen, wird problematisiert. Exemplarisch werden an den Nutzpflanzen zentrale Themen dargestellt: Ernährung bei Soja, Mobilität bei Zuckerrohr, Biodiversität bei Raps, Gentechnologie bei Mais und Menschenrechte bei der Ölpalme. Probleme und Möglichkeiten einer nachhaltigen Entwicklung werden in der Ausstellung umrissen.

An der Sojapflanze wird beispielsweise reflektiert, wie viel Ackerfläche weltweit gespart werden könnte, wenn der Fleischverzehr drastisch reduziert würde.



BEI
Bündnis Eine Welt
Schleswig-Holstein

Das Flächenbuffet

Jedem Menschen auf der Welt stehen rund 2000 Quadratmeter Ackerfläche zur Verfügung. Das Flächenbuffet macht unseren Ackerflächen-Fußabdruck verständlich. Es eignet sich, um den Diskurs über unsere Ernährungsstile anzustoßen und die globale Frage aufzuwerfen, wo wir welche Fläche für was beanspruchen.

Kontakt:

Marc Haug, Ökologisches Bildungszentrum München (ÖBZ), 0173/5698043, marc.haug@oebz.de

Im ÖBZ haben wir das Konzept des Weltacker-Projekts und die Idee des Flächenbuffets in unsere Bildungsarbeit mit unterschiedlichen Zielgruppen – Kindern und Erwachsenen – integriert.

Kennengelernt haben wir das Konzept des Flächenbuffets im Jahr 2016 in Berlin-Marzahn auf dem Gelände der Internationalen Gartenausstellung 2017. Auf dem Fachtag „(Ein-)Blick in die Erde – Boden begreifen“ Anfang April 2019 im ÖBZ hat Daniel Diehl von Slow Food Berlin verschiedene Bildungsmethoden vorgestellt, die uns überzeugt haben, weil sie simpel umsetzbar sind und verschiedenartigste Fragestellungen zulassen.

Wie viel Ackerfläche beansprucht ein Schnitzel mit Bratkartoffeln? Wie viel eine Portion Spaghetti Bolognese? Und wie viel im Gegensatz dazu die vegetarische Variante mit Tomatensauce? Welche Diskurse lassen sich durch solche Fragestellungen auslösen? Ackerfläche wird als Lebensraum, als begrenzte und globale Ressource betrachtet. Sie leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und sichert unsere Ernährung – vorausgesetzt, wir gehen verantwortungsvoll mit ihr um. Der Fokus auf den Flächenbedarf unserer Lebensmittel stellte den globalen Bezug her und führte zur Frage: Was hat das überhaupt mit mir und meinem Lebensstil zu tun? Gerade in Bezug auf Soja lässt sich herausarbeiten, dass wir für unsere fleischhaltige Ernährung durchaus auch Fläche aus anderen Ländern beanspruchen, wenn wir die Anbaufläche für Kraftfutter berücksichtigen.

Das „Flächenbuffet“, das auf einer etwa 25 qm großen Parzelle im Themengarten „Nachwachsende Rohstoffe“ des ÖBZ angelegt ist, macht diese Zusammenhänge sichtbar. Dort sind die Zutaten verschiedener Mahlzeiten exemplarisch angebaut. Für Spaghetti Bolognese wurde Weizen für die Nudeln gesät, Tomaten für die Sauce gepflanzt sowie Sonnenblumen für das Öl. Der Flächenbedarf für die Produktion von Fleisch wird durch Sojapflanzen repräsentiert. Er ergibt sich aus der Ackerfläche, die man für den Anbau der Futtermittel benötigt.

Schnell spannt sich der Diskussionsbogen um weitere Aspekte wie Anbaubedingungen, biologische Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und globalisierte Märkte. Ebenso werden Herstellungsprozesse und Inhaltsstoffe unserer Lebensmittel besprochen und aus unterschiedlichen Perspektiven betrachtet. Wie ist beispielsweise der Bedarf an Ackerfläche von Produkten aus Milch von Kühen zu bewerten, die nicht mit Kraftfutter gefüttert werden, sondern auf der Weide weiden? Wo befinden sich die Flächen, auf denen Soja als Kraftfutter angebaut wird?

Das Flächenbuffet ist quasi die kleine Schwester des „Weltackers“ (www.2000m2.eu), hinter dem folgende Idee steckt: Jedem Menschen auf der Welt stehen, wenn man die gesamte Ackerfläche der Welt von 1,5 Milliarden Hektar auf alle 7,5 Milliarden Menschen der Welt gerecht verteilt, rechnerisch rund 2000 Quadratmeter zur Verfügung. Darauf muss also alles wachsen, womit wir uns ernähren und versorgen. Von Lebensmitteln über Tierfutter und Baumwolle für Kleidung, Tabak für Zigaretten bis hin zu Energiepflanzen für Bio-Gas und Bio-Diesel. Das Projekt versucht, diese globalen Herausforderungen greifbar und anschaulich zu machen. Herunter gebrochen auf das Flächenbuffet begreifen wir, dass unser persönlicher Ernährungsstil einen großen globalen Einfluss darauf hat, ob uns die verfügbaren 2000 Quadratmeter genügen oder nicht.

- mym2.de (Flächenrechner)
- www.2000m2.eu (Projekt Weltacker)
- www.oebz.de (Ökologisches Bildungszentrum München)
- Eindrücke vom BNE-Fachtag „(Ein-)Blick in die Erde – Boden begreifen“ am 1.4.2019 im ÖBZ:
<https://vimeo.com/328822624>



Das Jugendbildungsprojekt der Agrar Koordination

1. Themen:

- Gentechnik in der Landwirtschaft (Soja)
- Ökologischer Fußabdruck und Ernährung (Soja)
- Weltagrarhandel (Soja)
- Klimawandel und Landwirtschaft (Soja)
- Lebensmittelverschwendung
- Fleischkonsum und seine Auswirkungen (Soja)
- Biologische Vielfalt und Ernährungssicherheit (Soja)

2. Angebot: Biopoli

...vermittelt bundesweit Referent*innen an Schulen und Jugendgruppen

...hat mit 1288 Veranstaltungen schon etwa **25.760 Jugendliche** erreicht.

...die Veranstaltungen umfassen 90 Min., 3 oder 5 Zeitstunden.

...Jugendliche lernen **wichtige Kompetenzen** des Globalen Lernens wie die Fähigkeit zum Perspektivenwechsel, zur Empathie und zur kritischen Selbstreflexion und Stellungnahme.

3. Zielgruppe: Jugendliche und junge Erwachsene zwischen **15 und 25 Jahren** an

- Allgemeinbildenden Schulen jeder Schulform, Hochschulen, Berufsschulen und Jugendgruppen (FÖJ, FSJ, Bundesfreiwilligendienste)

4. Referent*innen:

- Fachexpert*innen verschiedener Fachrichtungen (Agrarwissenschaften, Ökotrophologie, Geographie, Politikwissenschaften etc.)
- Werden in 3 tägigen Seminaren zweimal jährlich weitergebildet
- Umfangreiche Evaluation durch Feedbackbögen für Schüler*innen und Lehrer*innen

5. Materialien:

Arbeitshefte mit weiterführenden Links und Arbeitsaufträgen, Filme, Ausstellungen und Saatgutkoffer

6. Mehr Informationen bei:

Sandra Blessin

Email: sandra.blessin@agrarkoordination.de, Internet: www.agrarkoordination.de

„Mord in Mato Grosso do Sul“

eine Planspieleinheit zu den Themen Sojaanbau, indigene Völker und Gentechnik

Zielgruppe: Berufsschüler*innen aus den Branchen lebensmittelverarbeitender Berufe, Schüler*innen ab der Klasse 9, Schüler*innen mit Schwierigkeiten in den Bereichen Konzentration, Abstraktion und Lesekompetenz (Planspiel „Mord in Brasilien“)

Wer glaubt, in Europa wird noch kein genverändertes Saatgut verwendet und deshalb hätten diese Produkte mit uns nichts zu tun, wird überrascht. Denn längst füttern deutsche Landwirt*innen ihre Tiere mit genveränderten Futtermitteln – vornehmlich Soja. Diese Soja wird zu einem erheblichen Anteil aus Brasilien und Argentinien importiert. Dort kurbelt es nicht nur die Wirtschaft an, sondern verstärkt auch die Abholzung, die Vertreibung indigener Völker und die Verschmutzung der Umwelt.

Die Einheit gliedert sich in folgende Bereiche:

- Einführung ins Thema (Soja, Brasilien, Gentechnik, Indigene) (ca. 20 Minuten)
- Einführung ins Planspiel (ca. 15 Minuten)

Die Schüler*innen erfahren mehr über die Ausgangssituation des Planspiels: Ein großer Soja-Produzent möchte aufgrund der großen Nachfrage (auch aus Deutschland) seine Anbauflächen vergrößern und beansprucht dafür ein Gebiet, auf dem die indigene Gruppe der Guarani wohnt. Die wehren sich gegen die Vertreibung und beklagen sich über die Auswirkungen des Soja-Anbaus. Die Regierung des Bundesstaates organisiert eine Konferenz mit den beteiligten Gruppen. Einerseits ist Soja eine wichtige Einnahmequelle für die ganze Region; andererseits haben die Guarani ein Bleiberecht auf dem Land.

- Rollenverteilung und Einarbeitung in die Rollen (ca. 20 Minuten)

Die Teilnehmenden können wählen zwischen z.B. brasilianischer Regierung, Agrarkonzern, Indigenen und Umweltschutzorganisation. Auch der Deutsche Bauernverband ist anwesend. Zudem berichten zwei Pressegruppen (1 pro-Agrar, 1 pro-Indigene) über die Verhandlungen.

- Kommunikationsphase (ca. 45 Minuten)

Die Schüler*innen starten Lobbygespräche. Sie nehmen dafür Kontakt zu den anderen Gruppen auf, suchen Verbündete, versuchen Gegner*innen zu überzeugen und/oder Kompromisse zu finden.

- Konferenz (ca. 45 Minuten)

Die Regierung ruft die Konferenz ein und hört die Positionen aller Beteiligten. Am Ende entscheidet die Regierung, was mit dem Land passieren soll.

- Rollenausstieg (ca. 30 Minuten)

Der Rollenausstieg passiert in mehreren Phasen (Wie zufrieden bin ich mit dem Ergebnis? Wie habe ich mich gefühlt...)

- Realitäts-Check (ab ca. 30 Minuten)

Was stimmte? Was war ausgedacht? Was ist unrealistisch?

- Handlungsorientierung (ca. 30 Minuten)

Es werden u.a. Siegel vorgestellt, die für Gentechnikfreiheit stehen, und Kennzeichnungspflichten für gentechnisch veränderte Produkte besprochen.

Soja macht Schule

Referentin: Sonja Huber

"Soja - Vom Acker auf den Teller" - unter diesem Titel ging im Frühjahr 2018 eine Unterrichtskonzeption mit Unterrichtsmaterialien und einer Lehrerhandreichung für allgemeinbildende und berufliche Schulen an den Start.

Der Anbau von Soja hat in Deutschland in wenigen Jahren eine positive Entwicklung genommen. Dies ist unter anderem auf Aktivitäten des Soja-Netzwerks und auf die Eiweißpflanzenstrategie der Bundesregierung zurückzuführen. Gentechnikfreie Sojabohnen aus regionaler nachhaltiger Landwirtschaft sind deutlich in den Wertschöpfungsketten angekommen. Sie werden als Komponente von Futtermitteln in der Erzeugung von Eiern, Milch, Milchprodukten, Fleisch und Fleischprodukten sowie als Rohstoff für die Herstellung von Soja-Lebensmitteln eingesetzt.

Die Wahrnehmung der Sojabohne durch Verbraucher*innen, Schüler*innen wie auch durch Lehrkräfte an Schulen ist eher widersprüchlich und ambivalent. Für sie ist die Sojabohne einerseits eine Basis für Lebensmittel, die eine Alternative zu tierischen Lebensmitteln bietet und andererseits die Feldfrucht, die in prominenten kritischen Zusammenhängen zu ökologischen Problemen wie der großflächigen Rodung von Regenwald zur beängstigenden Allianz von Totalherbiziden und gentechnisch veränderten Nutzpflanzen steht. Darüber hinaus assoziieren viele Verbraucher*innen Soja mit industrialisierter Massentierhaltung oder mit einer Marktbeherrschung durch internationale Saatgut- und Agrochemiekonzerne, welche die Kleinbauern ausbeuten.

Die Förderung des heimischen, gentechnisch freien Anbaus von Sojabohnen kann nur langfristig nachhaltig wirken, wenn die vielseitigen Produkte auf dem Markt auch angenommen werden und sich etablieren können. Wissenstransfer sollte daher auch die Akteure am Ende der Wertschöpfungskette, die Verbraucher*innen einschließen. Vor diesem Hintergrund soll die Unterrichtskonzeption zum Thema „Soja – Vom Acker auf den Teller“ Schüler*innen als künftige Verbraucher*innen und Entscheidungsträger*innen in privaten Haushalten und Betrieben und Lehrkräfte an allgemeinbildenden und beruflichen Schulen erreichen.

Auf der Grundlage einer bundesweiten Bildungsplananalyse wurden Bausteine für eine modularisierte Unterrichtskonzeption entwickelt, erprobt und evaluiert. Die einzelnen Bausteine sowie die Lehrerhandreichung sind nicht kommerziell und bereits fix und fertig für den Einsatz im Unterricht. Die Materialien orientieren sich grob an der Wertschöpfungskette und beleuchten auch Zusammenhänge zwischen der steigenden Nachfrage nach Fleisch in der Weltbevölkerung sowie Soja in der Ernährung.

Die Unterrichtskonzeption lehnt sich an den Kriterien für gute Unterrichtsmaterialien aus dem Bereich Verbraucherbildung (VZBV 2020) und steht allen Interessierten ab Frühjahr 2018 auf der Homepage des Sojaförderrings kostenlos zur Verfügung. Die Materialien wurden an der Pädagogischen Hochschule Freiburg vom Institut Alltagskultur, Bewegung und Gesundheit im Auftrag des Soja-Netzwerkes entwickelt und durch die Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie gefördert.

Passend für diesen Workshop wurden drei Unterrichtsbausteine für die Sekundarstufe 1 ausgewählt, die sich mit der Globalisierungsthematik wie auch mit den Konsequenzen des eigenen Essverhaltens auf verschiedene Bereiche beschäftigen:

- Das Material **Bewusst essen kann schwierig sein** beleuchtet auszughaft den ökologischen Fußabdruck ausgewählter Lebensmittel, bei dem ein Bewusstsein für das eigene Essverhalten gebildet werden soll.
- Das Material **Gutes Soja – schlechtes Soja** bezieht sich auf einen gleichnamigen Film, in dem der Sojaanbau in Südamerika kritisch beleuchtet wird.
- Das Material **Soja und Globalisierung** beschäftigt sich mit globalen Warenströmen, insbesondere dem Zusammenhang von Sojaimporten und Fleischproduktion.

Quellen:

Sojaförderring (2020): Unterrichtskonzepte aus dem Sojanetzwerk. Online-Ressource: <https://www.sojafoerderring.de/links-mehr/unterrichtskonzept/>

VZBV - Verbraucherzentrale Bundesverband (2020): Materialkompass Verbraucherbildung. Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung an Schulen. Online-Ressource: <http://www.verbraucherbildung.de/materialkompass/bewertungskriterien> (Stand 18.09.2020)