



***Bildung für eine
nachhaltige Entwicklung
in Umweltzentren***

Thema:
Landwirtschaft und Ernährung



Band 12

Inhalt

<u>Vorwort</u>	1
<u>Projekte aus Umweltzentren</u>	
Let´s talk about food! <i>Ein Projekt des Umweltzentrums Cottbus</i>	2
Lernortennetze aufbauen <i>Vom „Anbau zum Produkt“ und „Vom Erzeuger zum Verbraucher“. Ein Projekt des Naturpädagogischen Zentrums Schelphof e.V.</i>	4
Ein Jahr auf dem Ingenhammshof <i>Ein Kooperationsprojekt der AWO Duisburg, der Gesamtschule Meiderich und der Uni Duisburg</i>	6
Alles Banane? FairHandeln im Alltag <i>Globales Lernen und lokales Handeln bei artefact gGmbH</i>	8
Lernen auf dem Bauernhof <i>Bundesarbeitsgemeinschaft der Lern- und Schulbauernhöfe Modellvorhaben: Bundesinitiative „Lernen auf dem Bauernhof“ Der Bauernhof als außerschulischer Lernort. Ein niedersächsisches Modellprojekt der Umweltbildung</i>	10 11
Lebensmittel aus der Region <i>Veranstaltungen für Familien und Projektstage für Schulklassen in der Ökostation Freiburg</i>	12
Kochen – natürlich naturianisch <i>Per Klick in die Eine Welt – Internet und Agenda 21</i>	14
Mit Digitalkamera durch Kornfeld und Speisekammer	15
<u>Appetithappen</u>	16
<u>Plan- und Rollenspiele</u>	18
<u>Partner für die Umweltzentren</u>	
<u>Links</u>	22
<u>Literatur</u>	23

Vorwort

Nachhaltige Landwirtschaft - leicht verdaulich?

Landwirtschaft und Ernährung sind in den Medien Top-Themen, wenn Nachrichten über BSE, Nitrofen oder Hormonzusätze das Land „erschüttern“. Aus der Perspektive einer nachhaltigen Entwicklung interessieren an aktuellen Skandalen vor allem die Strukturen, die sie ermöglicht haben. Die für eine Agrarwende nötige Umstrukturierung des riesigen, zwischen Verbrauchern, Landwirten, Futtermittelindustrie, (globalem) Handel und (EU-) Politik eng vernetzten Wirtschaftszweiges wird zunächst vom Geschick und der Durchsetzungskraft innovationsbereiter PolitikerInnen abhängen. Diese sind dabei aber auch auf die Einsicht und individuelle Verhaltensänderungen der VerbraucherInnen angewiesen. Dazu gehören: Der verstärkte Kauf von Lebensmitteln aus nachhaltiger, umwelt- und tiergerechter Produktion, von regionalen und saisonalen Produkten, ein reduzierter Verbrauch tierischer Produkte und die Bevorzugung umweltverträglich verpackter Erzeugnisse. Im Nachhaltigkeitsszenario des Umweltbundesamtes wird davon ausgegangen, dass höhere Preise für Nahrungsmittel unumgebar sind.

Auch aus Sicht der Gesundheitspolitik rückt unsere Ernährungsweise in den Blickpunkt: Krankheiten infolge von Fehlernährung – vor allem durch zu viel, zu fett, zu süß – belasten die Ausgaben im Gesundheitswesen in Deutschland mit mehr als 50 Mrd. . Weder in Familien noch in Schulen wird genug Wissen vermittelt, um sich reflektiert mit dem eigenen Körper, dem eigenen Wohlbefinden und der Gesundheit auseinandersetzen zu können.

Anknüpfungspunkte für die Umweltbildung

Welches könnten Motive für Menschen sein, sich mit Ernährung und Landwirtschaft zu beschäftigen, an welche Trends können Umweltzentren mit ihren Angeboten anknüpfen? Ökologie und Ressourcenschonung alleine wird nur bei wenigen ein Motiv für Handlungsänderungen liefern. Höhere Wirkung auf das Einkaufsverhalten hat bei vielen das Bedürfnis nach Gesundheit, jugendlichem bzw. gutem Aussehen, Fitness und nach Sicherheit - Trends, an die Umweltbildung anknüpfen kann.

Kinder und Jugendliche verbringen wöchentlich mehrere Stunden ihrer Freizeit in Supermärkten, oft ohne zu wissen, was sie dort (kaufen) wollen (*Wilfried Probst in Tagungsdokumentation „Bildung mit Biss“ siehe www.anu2000.de*). Geht man mit Umweltbildungsveranstaltungen auch in den Supermarkt, holt man die Teilnehmenden dort ab, wo sie sich immer häufiger aufhalten. Ein weiteres Bedürfnis, insbesondere von Erwachsenen, besteht im Wunsch nach Erholung in ländlicher Idylle. Hieran anzuknüpfen kann bedeuten, UrlauberInnen in ländlichen Feriengemeinden praktische Kenntnisse im Verarbeiten von Wildkräutern, Getreide, Hopfen oder Milch zu vermitteln und nebenher etwa ökologische Garten- und Einkaufstipps zu geben oder das Biosiegel bekannt zu machen. Bauernhofbesuche mit Kindern und Jugendlichen knüpfen u.a. an deren Neugierde auf Tiere an, und ihre Experimentierfreude macht es leicht, sie mit gemeinsamem Herstellen von Käse, Apfelsaft, Brot zu begeistern.

Guten Appetit

In diesem Heft möchten wir Ihnen aus der Vielzahl von Beispielen guter Praxis und Methoden aus Umweltbildungseinrichtungen zum Thema Landwirtschaft und Ernährung eine kleine Auswahl vorstellen. Nicht nur Umweltbildungseinrichtungen, sondern auch eine Vielzahl anderer Institutionen bieten Bildungsveranstaltungen oder öffentliche Aktionen zum Thema Landwirtschaft und Ernährung an. Die Projekte dieser Einrichtungen bieten vielerlei Kooperationsmöglichkeiten. Zum Weiterstöbern stellen wir Ihnen eine Auswahl von Literatur und Links vor. Dieses Heft fasst einen Teil der Inhalte der ANU 2000 Tagung „Bildung mit Biss“, die im Oktober 2001 auf der Burg Ludwigstein in Witzenhausen mit ca. 120 Teilnehmenden stattfand, zusammen.

Wer an weiteren Tagungsergebnissen interessiert ist, kann sich unter www.anu2000.de bei den Tagungsrückblicken informieren.

Bedürfnisfeld Ernährung ist Schlüsselthema der Agenda 21

In der Rangfolge der Bedürfnisfelder in Bezug auf den höchsten Ressourcenverbrauch steht Ernährung (hinter Wohnen) an zweiter Stelle. In Deutschland wird 20% des gesamten Energie- und 20% des Materialverbrauchs bei Herstellung, Transport und Verarbeitung unserer Lebensmittel verbraucht. (BUND/Misereor: Zukunftsfähiges Deutschland. Basel 1996)

Vorwort



Let's talk about food!

Ein Projekt des Umweltzentrums Cottbus.

Um das Thema Ernährung nicht nur bruchstückhaft zu behandeln, sondern in seiner Komplexität zu erfassen und zu vermitteln, hat das Umweltzentrum Cottbus das Projekt „Let's talk about food“ ins Leben gerufen.

In Kooperation mit dem Gesundheitsamt wurde im Rahmen des Wahlpflichtfaches Arbeitslehre – Hauswirtschaft ein Schuljahr lang mit einer 8. Klasse der Realschule Sielow zum Thema Ernährung gearbeitet. Alle zwei Wochen hat das Umweltzentrum die Gestaltung der Stunden übernommen. Diese fanden entweder im Umweltzentrum oder an anderen außerschulischen Lernorten statt. Die Jugendlichen konnten eigene Ideen und Wünsche bei der Programmgestaltung einbringen.

Alltagsbezug herstellen

In den Projekteinheiten wurden unterschiedliche Aspekte des Themas Ernährung aufgegriffen, so dass für die SchülerInnen die Komplexität und die Zusammenhänge zwischen Ernährung und z.B. Gesundheit, Umwelt, eine Welt oder Wohlbefinden deutlich wurden.

Dabei führten die Veranstaltungen immer auch dazu, dass die Jugendlichen untereinander und in ihrer Familie ihre Ess- bzw. Genussgewohnheiten beobachteten und hinterfragten.

Kooperationen eingehen - Familien einbinden

Themenbezogen wurden verschiedene außerschulische Lernorte besucht (z.B. Naturkostladen, Teeladen, Mühle, Bauernhof) und unterschiedliche Fachleute für die Durchführung der Einheiten hinzugezogen (u.a. Suchtpräventionsberater, Erlebnispädagogen, Psychologen, Heilpraktiker). Zu Beginn des Projektes wurde ein Elternabend durchgeführt, bei dem Inhalte und Ziele des Projektes, die Projektpartner und die Mitarbeit des Elternhauses innerhalb der Projektarbeit vorgestellt

wurden. So sollten die SchülerInnen zu Hause Gerichte ausprobieren und gesunde Frucht- oder Gemüsesäfte mixen. Zum Projektabschluss wurde von den SchülerInnen für alle ein gemeinsamer genüsslicher Abend organisiert.

Projektbausteine

Einführungs- und Erweiterungskurse gesunde Ernährung (3 Teile)

Z.B. Grundsätze der gesunden Ernährung aus Sicht der Gesundheitsberatung, Bestandteile der Ernährung, Essgewohnheiten, alternative Ernährungsformen.

Praktische Beispiele für die Zubereitung von Tagesmenüs und Wochenplänen mit Probier- und Diskussionsrunde, Literaturstudium.

Schönheit von innen und außen

Naturkosmetik, Vergleich von Naturkosmetik und herkömmlichen Produkten, Naturkosmetik selbst hergestellt.

Alles rund um gehaltvolle und gesunde Getränke (im Teeladen)

Tee aus ökologischem Anbau, Teeschnupper- und Verkostungsstunde.

Ohne Kunst und Chemie - Nachwachsende Rohstoffe

Alternativen aus nachwachsenden Rohstoffen. Von Bekleidung über Farbstoffe bis hin zu Biomasse. Wie wird das Potential in Brandenburg genutzt? Experimentieren im UCC.

Naturkost - viel zu teuer? (im Naturkostladen)
Streifzug durch den Naturkostladen, Informationen zu Güte- und Qualitätszeichen, Marktforschung - Vergleich von Preisen im Supermarkt und Naturkostladen.

food

food



Mühlenexkursion (in der Mühle)

Alles rund um das DEMETER Siegel, die Verarbeitung von Korn, Qualitätsfragen, worauf man beim Mehlkauf achten sollte.

Ist Bio drin, wo Bio drauf steht?

Bio Kost - was ist das eigentlich?
Welche Kriterien müssen erfüllt werden, ehe sich ein Produkt Bio nennen darf?

Kulturkräuter und Unkraut

Kräuter zum Würzen, Heilen und Färben.
Wildkräutersammeltour.

Zusammenhang von Gesundheit und Ernährung

Gespräch und Diskussion mit einem Heilpraktiker.

Finanzierung und Organisation

Das Projekt wurde von allen Beteiligten als erfolgreich bewertet und wird daher zur Zeit mit einer weiteren 8. Klasse wiederholt. Allerdings läuft das Projekt nun unter Regie des Gesundheitsamtes und der Schule. Das Umweltzentrum leistet nur noch bei Bedarf Unterstützung. Die Kosten für die Entwicklung und Konzipierung des Projektes (ca. 2000) wurden vom UCC getragen. Die SchülerInnen mussten lediglich die Kosten für die Fahrten zu den einzelnen Lernorten sowie Kosten für die Kochaktionen selber tragen.

Porträt:

Das Umweltzentrum Cottbus

Das Umweltzentrum Cottbus bietet Bildungsveranstaltungen zum Thema Energie, Bauen und Wohnen, nachwachsende Rohstoffe u.v.m. an. Die ökologische Bauweise des Zentrums dient dabei selber als Anschauungsobjekt. Direkt auf dem Gelände des Umweltzentrums befindet sich ein Apotheker- und ein Bauerngarten. Während die Veranstaltungen im Umweltzentrum oft erwachsenes (Fach-)publikum ansprechen, wird am Naturerlebnispfad im Spreepark hauptsächlich Naturerfahrung und -erlebnis für Kindergärten und Schulen geboten.

Kontakt:

Eveline Hoffmann, Umweltzentrum Cottbus,
Cottbuser Gartenschauengesellschaft 95
mbH/Umweltzentrum Cottbus,
Vorparkstraße 2, 03042 Cottbus,
Telefon 03 55 / 75 42 351, Fax 03 55 / 75 42 35,
e-mail: Umweltzentrum.Cottbus@t-online.de

bio
food
food



Lernortenetze aufbauen

Vom „Anbau zum Produkt“ und „Vom Erzeuger zum Verbraucher“. Ein Projekt des Naturpädagogischen Zentrums Schelphof e.V.

Die Kartoffel legt einen weiten Weg zurück, bis sie „aus dem Acker auf den Teller“ kommt. Dies haben SchülerInnen selbst erlebt, wenn sie am Projekt „Vom Anbau zum Produkt“ oder „Vom Erzeuger zum Verbraucher“ im Naturpädagogischen Zentrum Schelphof e.V. teilgenommen haben.

Für die Produkte Kartoffeln und Getreide wird der gesamte Verlauf vom Anbau, über die Verarbeitung bis zum Verzehr für SchülerInnen der Grundschule, 5. u. 6. Klasse und Sek. I nachvollziehbar gemacht. Für das Projekt wurden Veranstaltungsreihen zum ökologischen Landbau entwickelt, die in der Zeit zwischen August und November 2001 modellhaft mit 13 Schulklassen durchgeführt wurden. Jede Schulklasse besuchte an drei Vormittagen drei verschiedene außerschulische Lernorte.

Selber anbauen auf dem Schelphof

Am ersten außerschulischen Lernort, dem Schelphof, lernen die SchülerInnen durch eigenes „Hand anlegen“ den Kartoffel- und Getreideanbau kennen. Beim Kartoffeln ausgraben entwickeln viele Kinder einen fast sportlichen Ehrgeiz. Sinnliche Erfahrungen stehen bei diesem Lernort im Vordergrund. Dazu gehört auch der Genuss: Stockbrot machen oder ein Kartoffelfeuer runden daher den Vormittag auf dem Schelphof ab.



Produktions- und Verarbeitungsbetriebe besuchen

Die SchülerInnen besuchen reale Produktions- und Verarbeitungsbetriebe. Hierzu ist ein Bielefelder Netzwerk außerschulischer Einrichtungen (ca. 10) erschlossen worden. Beim Thema „Vom Korn zum Brot“ sind dies zwei Getreidemöhlen und drei Bäckereien. Die SchülerInnen lernen hier praxisnah die Vermahlung des Mehls, die Produktion verschiedener Backwaren sowie den Arbeitsalltag von Müller und Bäcker kennen.

Zum Thema „Kartoffel - Die tolle Knolle“ wird ein Kartoffelschälbetrieb und eine Großküche (u.a. Mensa der Uni) besucht. Im Kartoffelschälbetrieb steht die Auseinandersetzung mit den verschiedenen (industriellen) Verarbeitungsmöglichkeiten der Kartoffel im Vordergrund. In der Großküche steht selber Mitarbeiten auf dem Programm. Dabei wird der Weg der geschälten Kartoffel vom Kochtopf bis auf den Teller weiterverfolgt.



Globale Auswirkungen aufzeigen: Das Welthaus Bielefeld

Neben den Anbau- u. Produktionsmethoden können globale Auswirkungen unserer Ernährungs- und der damit verbundenen Wirtschaftsweise Unterrichtsinhalt sein. Ein Kooperationspartner, der in

Lernortenetze

Lernortenetze



den Materialien auch die Kapitel zu globalen Fragen geschrieben hat, ist das Welthaus Bielefeld. Auch dieser außerschulische Lernort kann von Schulklassen besucht werden.

Unterrichtsmaterialien erstellen

Als Ergebnis des Projektes wurden Unterrichtsmaterialien für die Grundschule und die Sek. I erstellt. Deren Inhalt sind: Grundlageninformationen zum ökologischen Landbau und den Produkten Getreide und Kartoffel, Ausführungen zu globalen Aspekten, Lernziele und die Zusammenstellung des Netzwerkes außerschulischer Lernorte. Die Unterrichtsreihen sind praxisbezogen anlegt mit vielen didaktischen und methodischen Hinweisen zur Bearbeitung der Themen, Kopiervorlagen u. weiterführenden Literaturangaben. Sowohl Ergebnisse aus Gesprächen mit Lehrern als auch Ergebnisse von Schülerbefragungen nach dem Projekt wurden bei der Erstellung der Materialien berücksichtigt. Die Materialien werden an ca. 130 Bielefelder Schulen verteilt. Gegen 6 € (inklusive Porto) können die Materialien bestellt werden.



Porträt:

Der Schelphof

Der Schelphof liegt in Bielefeld-Heepen und ist umgeben von einer vielfältigen Kulturlandschaft. Der Hof ist seit 1995 anerkannter Bioland-Betrieb. Die landwirtschaftliche Nutzfläche beträgt ca. 80 ha Ackerfläche (Kartoffel- und Getreideanbau) sowie 20 ha Grünland. In artgerechter Tierhaltung leben Rinder, Schweine, Hühner und Gänse auf dem Hof. Seit September 2000 finden auf dem Schelphof naturpädagogische Veranstaltungen statt. Thematische Schwerpunkte sind der ökologische Landbau und die bäuerliche Kulturlandschaft in der Umgebung des Hofes. Das Angebot richtet sich an Grundschulen und Kindergärten, ErzieherInnen, LehrerInnen und andere interessierte Gruppen. Im Dezember 2000 ist der Verein Naturpädagogisches Zentrum Schelphof e.V. zur Unterstützung der pädagogischen Arbeit auf dem Hof gegründet worden.

Kontakt:

Naturpädagogisches Zentrum Schelphof e.V.,
Eckendorfer Str. 311, 33609 Bielefeld,
Tel. 0521 / 30440-63, Fax: -88,
e-mail: npzschelphof@t-online.de

Lernortnetze



Ein Jahr auf dem Ingenhammshof

Ein Kooperationsprojekt der Arbeiterwohlfahrt Duisburg, der Gesamtschule Meiderich und der Universität Duisburg

Der verstädterte Duisburger Norden am westlichen Rand des Ruhrgebiets bietet für Kinder und Jugendliche wenig Möglichkeiten, Natur und Landwirtschaft unmittelbar zu erleben.

Um den Schulunterricht durch praktische Arbeit, durch unmittelbaren Kontakt zu Tieren und Pflanzen und durch Naturerfahrung zu bereichern, wird seit 1995 das Projekt „Ein Jahr auf dem Ingenhammshof“ umgesetzt.

Der Hoftag

Zwei Klassen der Jahrgangsstufe 5 der Gesamtschule Meiderich besuchen im Wechsel ein Jahr lang jeden Mittwoch für einen ganzen Tag den Hof. Die Schüler füttern die Tiere, führen sie auf die Weiden, säubern die Ställe. Sie bauen verschiedene Elemente des Hofes z. B. einen Hühnerstall oder die sehr beliebte „Rentnerbank“, sie kochen für das gemeinsame Mittagessen, sind im Garten tätig oder lernen in sogenannten Themengruppen. Diese Gruppen arbeiten zu verschiedenen Themen der Ökologie. Sie analysieren z.B. Bodenproben, die die Schüler auf dem Acker, dem Grünstreifen entlang der Straße, dem Gelände eines Kleingartens oder der nahen Industriebrache entnehmen. Dabei wird darauf geachtet, dass die Schüler stets selbst aktiv sind und ihre Umwelt erforschen können.

Die Besonderheit: An jedem Hoftag werden die beiden Klassen aufgeteilt in Kleingruppen zu je fünf bis sechs Schüler und je einem Betreuer, der eher die Rolle eines Lern-Beraters als die eines klassisch Lehrenden erfüllt. Auf diese Weise ist es möglich, komplexe Themen ganz anders zu behandeln: viel weniger theoretisch und mehr problem- und an der Alltagswelt orientiert.

Da sich der Hof nicht zu einem Streichel-Zoo entwickeln soll, wird großer Wert darauf gelegt, die Nutzung, insbesondere der Tiere, auch für die Schüler stets zu betonen. Natürlich gibt es manchmal Tränen, wenn die Schüler helfen, die Schweine

für die Fahrt in den nahen Schlachthof in den Hänger zu treiben. Für das Verstehen von Produktionsprozessen, Nahrungsbeziehungen und der Reflektion der eigenen Ernährungsgewohnheiten sind die mehrmals im Jahr stattfindenden Schlachtfeste hilfreich.

Arbeiten in Kleingruppen

Das komfortable Betreuungsverhältnis von einem Erwachsenen für fünf Schüler wird dadurch möglich, dass die Lehrer der Gesamtschule Meiderich durch Studierende des Instituts für Geographie der Universität Duisburg unterstützt werden. Diese angehenden Erdkunde-Lehrer absolvieren hier ihre schulpraktischen Studien und bekommen am Ingenhammshof oftmals den ersten Kontakt zu den Schülern, der sehr viel intensiver stattfindet, als dies im Rahmen des Unterrichts im Klassenraum möglich wäre. Nebenbei erleben die Studierenden die vielfältigen Möglichkeiten eines außerschulischen Lernortes und eines handlungsorientierten Unterrichts – wichtige Voraussetzung dafür, dass sie diese Methoden später im eigenen Unterricht ebenfalls einsetzen können. Das Modell der Zusammenarbeit am Ingenhammshof bietet für alle Kooperationspartner Vorteile. Dieses Modell ermöglicht erst die kleinen Lerngruppen, die gute individuelle Förderung, die intensive Beziehung zwischen Schüler und Betreuer und das sehr stark soziale sowie solidarische Lernen. Und vielleicht der wichtigste Vorteil: Es ist ein kostenneutrales Modell.

Öko-Hof und Treffpunkt im Stadtteil

Neben den Kindergärten, Schulklassen und Lehrerfortbildungen sind auch immer einige Bewohner des Stadtteils auf dem Hof: Ausflügler gehen spazieren, Kinder spielen, türkische und deutsche Rentner diskutieren über die besten Methoden der Bohnenzucht usw. Als Relikt aus

Kooperation
Kooperation

alten Tagen ist der Ingenhammshof heute eine feste Institution, die aus dem Stadtteil nicht mehr wegzudenken ist. Der Hof engagiert sich stark für die Entwicklung des Stadtteils und ist Mitinitiator und Ausrichter eines hier etablierten Runden Tisches, an dem Politik, Verwaltung, Schulen, Firmen, Vereine und Bürger gemeinsam daran arbeiten, die Idee einer nachhaltigen Entwicklung durch konkrete Projekte umzusetzen.

Porträt:

Der Ingenhammshof

Der Ingenhammshof ist einer der letzten Zeugen der bäuerlichen Kulturlandschaft – er wurde bereits im Mittelalter urkundlich erwähnt. Um 1900 wichen die meisten Bauernhöfe in dieser Region dem Bau von Hütten- und Stahlwerken und der dazugehörigen Infrastruktur. Der Ingenhammshof überlebte als Zulieferbetrieb für die Werkskantinen eines benachbarten Hüttenwerkes. Heute wird der Hof von der Arbeiterwohlfahrt (AWO) Duisburg getragen und ist zusammen mit den stillgelegten und frei zugänglichen Industrieanlagen des Hüttenwerkes Teil des Landschaftsparks Duisburg-Nord.



Der Ingenhammshof bewirtschaftet eine Gesamtfläche von ca. 8 ha und wird nicht-kommerziell nach den Richtlinien der Arbeitsgemeinschaft ökologischer Landwirtschaft (AGÖL) betrieben.

Die Wiesen und Weiden werden ausschließlich zur Produktion von Futter für die Tiere genutzt. Statt moderner Hochleistungsrassen kommen bevorzugt „alte“ Tier- und Pflanzenarten zum Einsatz. Der Ingenhammshof ist zugleich landwirtschaftlicher Betrieb, Lernbauernhof, sozialer Treffpunkt für den Stadtteil und beliebtes Ausflugsziel. Die Feste des Hofes (Schlacht-, und Dreschfest, Tiermarkt, anatolisches Bauernfest) erfreuen sich einer großen Beliebtheit im Stadtteil.



Kontakt:

Ingenhammshof, Am Ingenhammshof, 47037 Duisburg,
Tel: 0203 / 424133, Fax: 0203 / 424142 oder:
Universität Duisburg, Institut f. Geographie,
Klaus Jebbink, 47048 Duisburg,
Tel.: 0203 / 379-2242,
Fax.: 0203 / 379-3516,
e-mail: jebbink@uni-duisburg.de



Alles Banane? FairHandeln im Alltag

Globales Lernen und lokales Handeln bei artefact gGmbH

„Das schmeckt ja echt geil, obwohl das dies fair-Dingsda ist“ meint die dreizehnjährige Berit beim Testen ihres Arbeitsergebnisses: afrikanisches Palmöl, Kakaopulver und Bananen aus fairem Handel gehören zu den Zutaten, die die 7. Klasse der Integrierten Gesamtschule Flensburg gerade erfolgreich verarbeitet hat (siehe Kasten). Im Rahmen ihrer Projektwoche zu fairem Handel sind

Rezepte mit (Koch-)Bananen

Aus den uns allgemein bekannten süßen Obstbananen, bestrichen mit Honig und bestreut mit echtem (d.h. ungezuckertem) Kakaopulver lässt sich ein leckeres Dessert für Naschkatzen machen. Bananenchips werden jedoch aus den bei uns kaum bekannten Kochbananen (engl. plantains, span. platanos) gemacht, die für Millionen Menschen in Südamerika und Afrika ein preiswertes Grundnahrungsmittel wie die Kartoffel sind: die großen Früchte werden von ihrer festen grünen Schale befreit und dann je nach Reifungsgrad 5-10 Minuten in Salzwasser gekocht und so gegessen. Chips werden durch das Frittieren von Plantain-Scheiben in Öl hergestellt. Reifere Früchte mit bereits gelbschwarzer Schale lassen sich hervorragend in afrikanischem Palmöl (vor allem in afrikanischen Geschäften zu finden) oder auch Fett mit Speckwürfeln braten. Auch wenn Ihr Lebensmittelhändler keine Kochbananen vorrätig hat, ist oft trotzdem das Bestellen beim Grossisten möglich!

sie heute zu einem Aktionstag zum Thema „Alles Banane?“ bei artefact, dem Zentrum für Energie, angepasste Technik und internationale Entwicklung in Glücksburg an der Ostsee.

Sinnliche Zugänge schaffen

Kochbananen, Chips und süße Kakaoproben vermitteln den exotischen Reiz anderer Kulturen und Klimazonen, machen neugierig auf Fremdes und auf Fremde. Doch das pädagogische Konzept von artefact bleibt nicht bei der oberflächlichen Faszination tropischer Früchte stehen. Auch die sprichwörtlich bittere Kehrseite der Kakaobohne, die gerade von Berit vorsichtig angeknabbert wurde, wird nach dem ersten sinnlichen Zugang thematisiert.

Über Gerechtigkeit diskutieren

Nach einigen Dias zur Ernte der gelben Schoten bis zum Fermentieren der lilafarbenen Bohnen fragt Augusto Ulique, Lehrer aus Guinea-Bissao und pädagogischer Mitarbeiter von artefact: „Was schätzt ihr denn, wie viel vom Endpreis einer Tafel Schokolade bei diesen Bauern in Westafrika hängen bleibt?“ Beim Ausrechnen von Kostenanteilen bis zum Supermarktendpreis und erst recht der entsprechenden Stundenlöhne stellen die Schüler erschrocken fest, dass bei diesen Preisverhältnissen einiges im Argen liegt: „Vielleicht ist ja die Milch von glücklichen Kühen, aber der Kakao kommt von verdammt armen Bauern!“ resümiert der sonst so coole Sven. „Die müsstet ja zwei Monate mit der ganzen Familie arbeiten, um sich mein Handy zu kaufen!“ Dass dann selbst der Schulbesuch für viele Gleichaltrige in anderen Ländern zu einem unerschwinglichen Luxus wird, ist eine zumindest irritierende Erkenntnis für die Jugendlichen. Dass Berit nach weiteren Informationen über fairen und weniger fairen Handel den nächsten Supermarkt-Bummel zum Einkauf von fairetta-Schokolade nutzen wird, ist zwar nicht sicher, doch dass sie als Verbraucherin Einfluss nehmen kann, nimmt sie nach fünf Stunden von artefact mit nach Hause.





Willkommen
bei artefact

Gästehaus
Umweltbildung
Energieerlebnispark

Porträt:

Die artefact gGmbH für Globales Lernen und Lokales Handeln

An der deutsch-dänischen Flensburger Förde steht auf 6 Hektar Fläche ein ungewöhnliches Ausbildungs- und Demonstrationszentrum, das Erfahrungen sammeln und Anregungen geben will für eine nachhaltige Entwicklung in Nord und Süd. Das international bekannte Modellprojekt gab mehrfach Anstöße für Firmengründungen im Bau- und Energiesektor. Das Tagungs- und Gästehaus wurde mithilfe indischer Entwicklungshelfer z.T. in nordafrikanischer Lehmarchitektur errichtet und lockt alljährlich zehntausend Gäste an. Die gemeinnützige artefact gGmbH betreibt das Zentrum mit vier Standbeinen:

- Projekttage zu Globalem Lernen und erneuerbaren Energien (z.B. Bau von Solar- und Windkraftanlagen),
- Fortbildung und Fachseminare,
- Energie begreifen und Power-Rallies im EnergieErlebnisPark
- und das Gästehaus mit 32 Betten für Urlaubsgäste und Seminargruppen.

Für SchülerInnen bietet artefact u.a. Projekttage zu Textilien, Recycling und, für das Grundschulalter, ganz allgemein „Leben wie in

Afrika“ an. Die norddeutsche Lotterie für Umwelt und Entwicklung BINGO unterstützt die Ausarbeitung weiterer Bausteine.

Auch haben Lehrerkollegien und Landfrauenvereine, Betriebe wie Gemeinderäte die Gelegenheit, neben einer Führung durch das interkulturelle artefact-Gelände einen Kaffee-Parcours mit Test-Schmecken unterschiedlicher Sorten zu absolvieren und sich zu wundern, dass ihr Laden um die Ecke längst auch koffeinfreien „Fairen“ führt.

Kontakt:

artefact gGmbH Globales Lernen und Lokales Handeln, Geschäftsführer: Werner Kiwitt,
Bremsbergallee 35, 24960 Glücksburg/Ostsee,
Tel. 04631 / 6116-0, Fax: - 6116-28,
e-mail: info@artefact.de, www.artefact.de

Weitere Materialien zum fairen Handel:

Eine **Kakaokiste** kann in allen Kreisen Schleswig-Holsteins ausgeliehen werden. Infos bei:
Info@bei.inis-in-kiel.org

Für Niedersachsen: Verband Entwicklungspolitik Niedersachsen, Tel: 0511 / 391650,
www.ven-nds.de

Weitere Aktionskisten zum Thema Eine Welt (und zu Umweltbildung) werden vorgestellt in der Broschüre: **Projektkisten und Aktionskoffer**.
Bezug (3,-): Ökoprojekt Mobilspiel, München,
Tel: 089 / 7696025, oekoprojekt@mobilspiel.de

Internet:

z.B. www.fair-kauft-sich-besser.de und www.transfair.org. Bei www.transfair.org können zwei CDs zu fairem Handel mit Kakao, Orangen und Bananen (1. Die süße Scheibe, 2. Die faire Scheibe) sowie jede Menge Print-Materialien bestellt werden.



FairHandeln im Alltag

Lernen auf dem Bauernhof

Bundesarbeitsgemeinschaft der Lern- und Schulbauernhöfe

Viele Lern- und Schulbauernhöfe sind auf Jahre im voraus ausgebucht und die Nachfrage ist unvermindert groß. Es könnte mehr Höfe geben, wäre da nicht die schwierige Finanzierungsfrage. Um in diesem Bereich Hilfestellungen zu geben, aber auch, um die bestehenden Lern- und Schulbauernhöfe untereinander zu vernetzen sowie neue Einrichtungen beim Aufbau zu unterstützen, hat sich beim vierten Bundestreffen „Lernort Bauernhof“ in der Evangelischen Landjugendakademie in Altenkirchen eine „Bundesarbeitsgemeinschaft der Lern- und Schulbauernhöfe“ gebildet. Diese zog zunächst eine Bilanz: Jahr für Jahr werden zehntausende von Menschen durch eigenes Erleben und aktive Mitarbeit an die Landwirtschaft und die Herstellung von Lebensmitteln herangeführt. Diese Arbeit geht weit über einfache Hofbesichtigung und Betriebserkundung hinaus, da mit professionellen pädagogischen Programmen gearbeitet wird. Eine Materialübersicht über die Vielfalt der Arbeitshilfen zum „Lernort Bauernhof“ wurde zusammengestellt.

Kontakt und Information

Stephan Hübner, Ritterstraße 2, 61169 Friedberg,
Tel.: 06031 / 680522,
e-mail: stephan.huebner@bund.net

Modellvorhaben: Bundesinitiative „Lernen auf dem Bauernhof“

Die von der Bundesarbeitsgemeinschaft der Lern- und Schulbauernhöfe angestoßene Bundesinitiative „Lernen auf dem Bauernhof“ zielt darauf ab, ein umfassendes Informationsangebot für die Umsetzung von Konzepten von Schulbauernhöfen zu schaffen, die Vernetzung zwischen Schulbauernhöfen zu intensivieren und deren Angebote in der Öffentlichkeit insbesondere an Schulen bekannter zu machen.

Das zweijährige Projekt (Laufzeit 1.12.01 – 30.11.03) wird vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziell gefördert. Die Bearbeitung erfolgt in Zusammenarbeit der beiden Projektpartner i.m.a. e.V. (information, medien, agrar e.V.) und der Evangelischen Landjugendakademie (LJA) in Altenkirchen. Eine wissenschaftliche Begleitung des Projektes wird durch das Institut für Agrarsoziologie und Beratungswesen der Justus Liebig Universität Gießen gewährleistet.

Der Projektlauf gliedert sich in vier Phasen:

1. Erstellung einer **bundesweiten Studie** (Expertise) zur Bestandsaufnahme der aktuellen Situation im Bereich „Lernen auf dem Bauernhof“.
2. Durchführung eines **Workshops** zum Erfahrungsaustausch und zur Definition des Handlungsbedarfs im Rahmen der Bundesinitiative.
3. **Entwicklung eines Leitfadens** mit bestehenden und neuen Lehr- und Themenbausteinen sowie rechtlichen Fragen für die Gründung eines Schulbauernhofes
4. Durchführung einer **Öffentlichkeitskampagne**.

Um aus den Erfahrungen, die im Bereich „Schulbauernhöfe“ erzielt wurden, lernen zu können, müssen die bisherigen Aktivitäten evaluiert und ein Erfahrungsaustausch angeregt werden. Auf dieser Basis können umfassende Erkenntnisse gewonnen und neue Themenbausteine entwickelt werden, die in einem bundesweit einsetzbaren Leitfaden zusammenfließen. Der zu entwickelnde Leitfaden richtet sich einerseits an land-



wirtschaftliche Betriebe, die ihren Hof für pädagogische Angebote öffnen und damit eine zusätzliche Einkommensquelle erschließen wollen.

Andererseits soll der Leitfaden pädagogischen Einrichtungen helfen, ein Unterrichtsmodul auf dem Bauernhof vorzubereiten, Kontakte zur Landwirtschaft zu knüpfen und den Bauernhofaufenthalt umzusetzen.

In dem Leitfaden sollen Qualitätskriterien für Bauernhofbesuche formuliert werden, um für Kunden, z.B. Schulen, die vielfältigen Angebote transparenter zu machen. Damit können Besucher sich die Höfe entsprechend ihrer Ansprüche auswählen: z.B. nur Hofbesichtigung, pädagogische Aufarbeitung eines landwirtschaftlichen Themas mit professioneller Begleitung oder praktisches Mitarbeiten auf dem Bauernhof.

Bestehende Materialien für die Schule werden auf ihre Qualität hin untersucht und für bislang kaum bzw. qualitativ weniger gut bearbeitete Themen werden neue entwickelt.

Lust zum Mitmachen?

Wer sich gern mit Material und Daten an der Evaluation der bisherigen Aktivitäten im Bereich „Schulbauernhöfe“ beteiligen möchte und bislang nicht im Adressverteiler der Evangelischen Landjugendakademie ist, kann sich gerne bei den Projektbeteiligten melden.

Kontakt

Evangelische Landjugendakademie Altenkirchen,
Claudia Leibrock und Bernd Demuth,
Dieperzbergweg 13-17, 57610 Altenkirchen,
Tel. 02681 / 9516-0, e-mail: info@lja.de

Der Bauernhof als außerschulischer Lernort. Ein niedersächsisches Modellprojekt der Umweltbildung

Über 60 Höfe des Landkreises Friesland öffnen Schulklassen ihre Tore, damit diese hautnah die Landwirtschaft erleben können. Zentrales Organ des Projektes „Der Bauernhof als außerschulischer Lernort“ ist der Arbeitskreis „Landwirtschaft und Schule“, der sich aus Landwirten und PädagogInnen zusammensetzt. Durch die Mitwirkung weiterer Kooperationspartner wie z.B. der Ernährungsberatung, berufsbildende Schulen, Heimatvereine, Bäckereien oder Jungzüchter lernen die SchülerInnen, dass die hiesige Landwirtschaft gesellschaftlich und wirtschaftlich in komplexe Strukturen eingebunden ist (Ernährungsindustrie, Handwerk, Landhandel, Vereine etc.) und im Landkreis Friesland eine wichtige Rolle spielt. Im Rahmen des Projektes wurde Unterrichtsmaterial für Schulen erstellt, das an den niedersächsischen regionalen Umweltzentren ausgeliehen werden kann. Enthalten sind Leitfäden für unterschiedliche Jahrgangsstufen u.a. zu folgenden Themen: Wolle, unsere zweite Haut, Wo kommt die Milch her?, Rund um die Kartoffel, Landwirtschaft und Wasserschutz.

Transparenz schaffen von der Ladentheke zum Erzeuger

Gefördert vom niedersächsischen Kultusministerium soll das Projekt unter dem Titel „Transparenz schaffen von der Ladentheke zum Erzeuger“ in ähnlicher Form auf ganz Niedersachsen ausgeweitet werden. Von ca. 30 regionalen Umweltzentren aus sollen regionale Netzwerke für das Lernen rund um die Landwirtschaft aufgebaut und Bildungsangebote durchgeführt werden.

Kontakt:

Hans-Joachim Meyer zum Felde, Regionales Umweltzentrum Schortens, Ginsterweg 10, 26419 Schortens, Tel: 04461 / 891652, e-mail: ruz-schortens@t-online.de, www.ruz-schortens.de

Lebensmittel aus der Region

Veranstaltungen für Familien und Projekttag für Schulklassen in der Ökostation Freiburg

Spätestens seit dem BSE Skandal möchten viele VerbraucherInnen gerne wissen, was drin ist in den Lebensmitteln, die man kauft und wo diese herkommen. Das Ziel des Projektes ist es, durch die Sensibilisierung der Bevölkerung einen Beitrag zu leisten zur nachhaltigen Verbesserung der Marktchancen für Produkte aus ökologischem und integriertem Anbau aus der Region. Durch ihre Nachfrage können VerbraucherInnen dieser zukunftsweisenden Landwirtschaft zu einem breiteren Standbein in unserer Region verhelfen. Das Projekt „Gesunde Lebensmittel aus der Region“ ist ein gemeinsames Projekt der Stadt Freiburg und der Ökostation des BUND Regionalverbandes südlicher Oberrhein e.V.

Familientag

Im Oktober 2001 fand ein Nachmittag mit Information und Unterhaltung zum Thema ökologischer Landbau in der Ökostation statt. Eine Veranstaltung für die ganze Familie. Vier Biolandbetriebe aus der Region präsentierten an einem Verkaufsstand Gemüse, Obst, Säfte, Wein, Getreide und Milchprodukte und informierten über den ökologischen Anbau. Kinder konnten Apfelsaft pressen und Brötchen backen. Bei einem Quiz gab es Preise zu gewinnen.



Grünes Klassenzimmer und Projekttag

Mit Projekttagen und Grünen Klassenzimmern für Kinder und Jugendliche möchte die Ökostation ein Gespür für natürliche Nahrungsmittel und deren

Herkunft schaffen, die Grundlagen des biologischen Landbaus vermitteln und zu einem Durchblick im Dschungel der Ökolabels verhelfen.

Zum Beispiel: Projekttag Essen mit Lust und Laune

Das Unterrichtskonzept ist für die Grundschule und Sek.I mit verschiedenen Bausteinen und dauert 1,5 oder 3 Stunden.

Einführung im Haus

Die Kinder sehen zunächst unterschiedliche Nahrungsprodukte. Wie gesund sind unsere Nahrungsmittel? Wo kommen sie her? Was ist ökologischer Landbau?

Für den weiteren Projekttag werden die Schüler in Gruppen aufgeteilt. Sie durchlaufen verschiedene Stationen, wo Aufgaben und Fragen auf sie warten.

Station A (Ort: Biogarten)

Kennenlernen von Obst, Getreide und Gemüse. Den Garten erkunden: Wo ist der Frühbeetkasten, das Gemüsebeet, das Kartoffelfeld?

Suchspiel: Wo sind Kürbisse, Tomaten, Salat, Feuerbohnen, Kohlrabi, Walnuss-, Quitten- und Apfelbaum?

Tastspiel: unter einem Tuch z.B. Kohlkopf, Möhre oder Walnuss ertasten lassen.

Botanik der Nahrungspflanzen: Was wächst auf dem Baum? Was wächst in der Erde? Welchen Teil der Pflanze ernten wir? Und wann ist was erntereif? Was wächst in unserer Region, was wächst in südlichen Ländern?

Station B (Ort: Kompostplatz)

Was ist fruchtbarer Boden? Erde aussieben, anfassen, Kompost aufsetzen, Kompost- und Bodentiere beobachten. Gründüngung wie Senf, Ackerbohne, Klee aussäen, Knöllchenbakterien bei Leguminosen entdecken, Mulch ausbringen. Bodenprobe: Boden aufschwämmen, Calcitest durchführen.

Station C (Ort: in der Küche)

Verarbeiten von Lebensmitteln. Je nach Jahreszeit: Getreide verarbeiten mit dem Mörser, Haferkörner quetschen, Körner und Flocken probieren, Brötchen backen, Äpfel pressen oder Kräuterquark zubereiten.

Station D (Ort: auf der Streuobstwiese)

Äpfel aus Streuobstwiesen:

- Bedeutung von Streuobstwiesen für den Naturschutz anhand eines Wandbildes erklären,
- Pflanzen und Tiere bestimmen.
- Im Garten der Ökostation verschiedene Obstbäume bestimmen, Rinde abpausen, Blüte, Blatt, Frucht kennenlernen.
- Verschiedene Apfelsorten kennenlernen und probieren:
- Äpfel erst reiben, dann mit der Presse keltern und den Apfelsaft genießen.



Station E (Ort: Garten oder im Haus)

„Echt Bio“ - stimmt das auch? Der volle Durchblick im Dschungel der Ökolabels. Die SchülerInnen prüfen und sortieren Lebensmittel mit unterschiedlichen Labels entweder in einen Einkaufskorb aus Metall oder aus Weide. Als Hilfe dient ihnen eine Broschüre der Verbraucherzentrale (siehe unter Literatur und Links in diesem Heft).

Zusammenfassung (Ort: in der Ökostation)

An einem Wandbild betrachten die Kinder den Kreislauf des biologischen Landbaus. Auf einem Bio-Bauernhof hängen Tiere, Pflanzen, Fläche, Boden, Dünger und Pflanzengesundheit voneinander ab, sie bilden einen natürlichen Kreislauf. Ein Blatt, auf dem die wichtigsten Infos als Kreis dargestellt sind, bekommt jedes Kind mit.



Porträt:

Die Ökostation Freiburg

Die Freiburger Ökostation ist das Umweltbildungszentrum des BUND, Regionalverband Südl. Oberrhein e.V. Sie besteht aus einem Niedrigenergiehaus mit Holzkuppel, Grasdach und Solaranlage und einem Gartengelände mit einem Heilkräutergarten, Biogarten und verschiedenen Biotopen. Das Veranstaltungsprogramm mit Kursen, Führungen, Vorträgen, runden Tischen zur Lokalen Agenda und den „Grünen Klassenzimmern“ für Schulklassen und Kindergärten lockt jährlich ca. 10 000 BesucherInnen in das Zentrum. Die Ökostation arbeitet eng mit der Stadt Freiburg zusammen und bietet im Auftrag der Stadt in Schulen z.B. Veranstaltungen zum Thema Abfall oder Beratung und Unterstützung bei Solarprojekten an.

Kontakt:

Ökostation Freiburg, Heide Bergmann und Ralf Hufnagel (Leitungsteam), Ute Unteregger, Falkenbergerstr. 21 b, 79110 Freiburg, Tel. 0761 / 892333, Fax: 0761 / 807520, e-mail info@Oekostation.de



Kochen – natürlich naturianisch

Per Klick in die Eine Welt – Internet und Agenda 21

Was isst Flash Nature vom Planeten der Naturianer gerne: Hamburger und Pommes? Oder lieber faire Schokoriegel? Was „fair play“ im Fußball bedeutet wissen alle, aber was heißt „fair“ für die Umwelt und die Kinder in der Eine Welt? Im Aktionsprogramm „Per Klick in die Eine Welt“ nehmen Kinder und jüngere Jugendliche spielerisch ihre eigenen Ernährungsweisen unter die Lupe und lernen Produkte aus dem ökologischen und regionalen Anbau sowie des fairen Handels kennen. Ökoprojekt-MobilSpiel arbeitet mit Einrichtungen der Kinder- und Jugendarbeit und Schulen zusammen und bietet dort ein- bis mehrtägige Aktionsprogramme für 9 bis 13 jährige an. In den letzten Jahren hat Ökoprojekt verstärkt mit Schulen zusammengearbeitet und war jeweils einen Vormittag in ca. 40 Münchner Klassen aller Schularten.

Eine virtuelle Reise in die Eine Welt

Auf der Website www.agendakids.muc.kobis.de nimmt Flash Nature die Mädchen und Jungen mit auf eine spannende Reise in die Eine Welt. Sie recherchieren beispielsweise zum Thema Orangensaft: Welche Wege legen Orangen zurück, bis wir sie als Saft trinken? Warum arbeiten Kinder auf Plantagen, wie viel Geld verdienen sie? Was bedeutet fairer Handel? In Kleingruppen basteln die Teilnehmenden Plakate mit dem Weg der Orangen von der Plantage bis in die Saftflasche, um die globalen Verknüpfungen der Lebensmittel darzustellen, und in kleinen Theaterszenen erarbeiten sie exemplarische Lösungsansätze. Sie erproben ökologische und faire Rezepte, die auf der Website im Agenda-Kochbuch veröffentlicht werden. Die Verknüpfung spiel- und kulturpädagogischer Methoden mit der Recherche im Internet motiviert junge Leute, sich auf Themen nachhaltiger Entwicklung am konkreten Beispiel einzulassen und Handlungsansätze für den eigenen Alltag zu ent-

wickeln. Spielerisch werden sie an das neue Medium herangeführt und lernen das Internet als Informationsquelle, Mittel zur Kommunikation und zur Gestaltung zu nutzen.

Die Website www.agendakids.muc.kobis.de steht allen Umweltbildungseinrichtungen zur Verfügung. Projekte rund um die Website sind innerhalb eines Vormittages ebenso möglich wie verteilt über eine ganze Aktionswoche. Die Ergebnisse aus Projekten können auf der Website dargestellt werden.





Material

Die Broschüre „Per Klick in die Eine Welt – Internet und Agenda 21. Ein Aktionsprogramm für Schule, Kinder- und Jugendarbeit“ dokumentiert die Erfahrungen mit Internetprojekten in der umweltpädagogischen Praxis. Die Broschüre gibt konkrete Anregungen, wie man mit den Internetseiten arbeiten kann: Eine Vorlage für Surfprotokoll, konkrete Fragestellungen sowie Links für die Internetrecherche, Methoden wie Theater, Quiz usw. werden vorgestellt. Die Darstellung erprobter Projekte ermutigt, in die alltägliche Umweltbildungsarbeit die vielfältigen Möglichkeiten des Internets zu integrieren.

Erhältlich für 2,80 bei Ökoprojekt – MobilSpiel.



Kontakt und Information

Ökoprojekt – MobilSpiel e.V.
 Steffi Kreuzinger, Marion Loewenfeld
 Welsersstr. 15, 81373 München,
 Tel. 089 / 76960 25, Fax 089 / 769 36 51,
 e-mail: oekoprojekt@mobilspiel.de,
 www.mobilspiel.de/oekoprojekt
 Weitere Aktionstipps von Ökoprojekt/MobilSpiel findet man auch in der ANU 2000 Broschüre zum Thema „Konsum und Lebensstile“ (Band 10)

Mit Digitalkamera durch Kornfeld und Speisekammer

Das Internet eignet sich nicht nur zur schnellen Informationsbeschaffung zu nahezu jedem Thema. Es lässt sich darüber hinaus ein hohes Maß an Selbstorganisation von Bildungsprozessen erreichen, wenn in Lernkontexten darüber hinaus die Produktion von Internetseiten als methodischer Schritt eingesetzt wird.

Auf der ANU 2000 Tagung „Bildung mit Biss“ im Oktober 2001 konnten sich die Teilnehmenden in einem Workshop mit Günter Klarner mit der Arbeit mit Digitalkamera und der Erstellung von homepages auseinandersetzen. Die Erarbeitung einzelner Elemente des Themas „Landwirtschaft und Ernährung“ erfolgte also bildgeleitet. Die eher assoziative Zusammenstellung der Fotos regte dabei eine Auseinandersetzung mit verschiedenen Aspekten des Themas an. Dabei entstanden eine Reihe von Fragen, die wiederum erkenntnisleitend zur Recherche im Internet genutzt wurden.

Weiterbildungen und Kontakt:

Günter Klarner, Naturfreundejugend Deutschlands,
 e-mail: guenter.klarner@creta.de,
 www.naturfreundejugend.de
 Ludger Hanisch, Jugendherberge Lindlar,
 Tel: 02266 / 5264,
 e-mail: jugendherberge@lindlar.de,
 www.jugendherberge-lindlar.de
 Texte und Tipps auch bei den Tagungsrückblicken der ANU 2000-Bundestagungen 2000 und 2001 unter www.anu2000.de



Appetithappen Appetithappen

Appetithappen

Agenda Kochbuch für Kinder und Jugendliche

Im Rahmen des Programms „Uns gehört die Zukunft“ veranstaltete die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald, LV Hamburg e.V. das Ferienprogramm „Z(ukn)ünftig Kochen & Essen“. Thema war zunächst die Entwicklung von Kriterien für den Einkauf von fair gehandelten und ökologischen Lebensmitteln am Beispiel der Kartoffel. Unterschiedliche Läden und Märkte vergleichen, selber einkaufen, kochen und natürlich das Testessen standen auf dem Programm.

Als Folgeaktion ist die Erstellung eines Kochbuchs mit Kindern und Jugendlichen geplant. Hierzu wurde mehrmals eingeladen. Bei der ersten Veranstaltung wurden zunächst von den Kindern Kriterien und Ideen für das Kochbuch gesammelt, wie Einteilung nach verschiedenen Gerichten, Rohstoffen, Religionen oder Länder und Erklärungen zum ökologischen Anbau.

Wiederum im Rahmen einer Ferienaktion soll im Sommer 2002 gemeinsam mit den Kindern das Kochbuch geplant und fertiggestellt werden.

Kontakt:

Schutzgemeinschaft Deutscher Wald e.V.,
LV Hamburg, Monika Mura, Lokstedter Holt 46,
22769 Hamburg, Tel: 040 / 53055614,
e-mail: mura@wald.de, www.wald.de/sdw

Aktion fairer Präsentkorb - Frühstücken mit der Gemeindeverwaltung

Zu einem Frühstück mit fair gehandelten sowie regionalen Produkten hat das RUZ Schortens Stadt- und Gemeindedirektoren, die Bürgermeister und die Landrätin der Region eingeladen. Ziel war es, die Bereitschaft zu wecken, in Rathäusern – u.a. beim Zusammenstellen von Präsentkörben - auf faire oder regionale Produkte umzustellen. Ein

Musterantrag für den Gemeinderat wurde beim Frühstück gleich mit verteilt. Die Evaluation zwei Monate später zeigte: In vielen der Rathäuser wird inzwischen fairer Kaffee und Tee eingekauft. Die Umstellung der Präsentkörbe auf regionale Produkte hat bei einigen begonnen.

Kontakt:

RUZ Schortens, Udo Borkenstein,
Ginsterweg 10, 26419 Schortens, 04461 / 891652,
e-mail: RUZ-Schortens@t-online.de

Würzburger Wegweiser für Umwelt und Gesundheit

Ökologisch einkaufen...aber wo? Wo in der Region gibt es überhaupt Öko-Lebensmittel bzw. andere Öko-Produkte? Wo und wann finden Märkte mit Produkten aus der Region statt? Häufig sind es gerade diese Informationen, die den VerbraucherInnen fehlen. Zur Unterstützung und Förderung ökologischer Betriebe in Würzburg und zur Information der VerbraucherInnen hat das Ökohaus Würzburg einen „Würzburger Wegweiser für Umwelt und Gesundheit“ mit Adressen von Naturkostläden, Dienstleistern, Umweltgruppen, Behörden usw. erstellt. Entstanden ist die Idee im Arbeitskreis „Gesundheit und Umwelt“, finanziert wurde der Führer vom Gesundheitsamt Würzburg. In eigener Regie wird der achtseitige Wegweiser jährlich vom Ökohaus aktualisiert und dem Jahresprogramm beigeheftet.

Kontakt:

Bund Naturschutz,
Kreisgruppe Würzburg,
Ökohaus, Klaus Isberner,
Luitpoldstraße 7a, 97082 Würzburg,
Tel: 0931 / 43972,
e-mail: bn-wuerzburg@t-online.de

Appetithappen

Regionales oder internationales Frühstück

Als Einstieg in das Thema „Produkte aus der Region“ bietet sich ein Frühstück an.

Jeder Teilnehmende bringt dazu Produkte, die aus einer Entfernung von höchstens 25 km kommen, mit. Auch das Gegenteil – ein internationales Frühstück – kann ein Einstieg für Bildungsveranstaltungen sein. Diskussion: Wie viele Kilometer speisen wir? Was für Auswirkungen hätte eine wachsende Umstellung auf regionale Produkte im eigenen Land z.B. für Entwicklungsländer?

Erkundungen in Kühlschrank und Supermarkt

Nachforschungen zu Hause:

- Welche Lebensmittel stammen woher?
- Wie viele Kilometer haben sie zurückgelegt? Größte und kleinste Distanz?
- Welche Lebensmittel kommen nicht aus der Landwirtschaft?

Supermarktrallye:

Gemüse und Obst: Herkunft, Preis, Saison

- Welches und wieviel Obst/Gemüse ist Saisongemüse? Welches Gemüse/Obst kommt aus dem Ausland und wächst zur Zeit bei uns nicht (z.B. Erdbeeren im Winter)?
- Wie viele der angebotenen Apfelsorten kommen aus Deutschland, wie viele aus anderen Ländern? Aus welchen?

Diese Ideen stammen aus:

Der ökologische Landbau. Leitbild für eine nachhaltige Landwirtschaft. Arbeitsmappe für Lehrende. Herausgegeben vom Bioland Landesverband Baden-Württemberg (2001), erstellt von Ulrike Binder. Unterrichtsvorschläge für verschiedene Jahrgangsstufen zu neun Themen

(Kartoffel, Kühe, Ökologie und Welternährung usw.). Z.B. Arbeitsblätter, Rätsel, Lieder, Geschichten usw. Mit Begleitheft inkl. Foliensatz für Lehrende mit Infos zur (ökologischen) Landwirtschaft.

Bezug (ca. 45 €): Bioland, LV Baden Württemberg, Eugenstraße 21, 72622 Nürtingen, Tel: 07022 / 93266-40, Fax: -50, e-mail: bioland.bw@t-online.de.

Weitere Anregungen zu Umweltbildung im Supermarkt in:

Wilfried Probst/Karl-Heinz Scharf: Biologie im Supermarkt. Mit der Klasse in den Supermarkt, Köln 2002. Anleitungen für Umweltbildung im Supermarkt zu

Themen wie:
auf Entdeckungsreise,
Fettecken im Supermarkt,
Warentiere und
Exotische Früchte.



Märkte und Weinproben

Ebenso wie eine Vielzahl anderer Umweltzentren, bietet das Naturschutzhaus Weilbacher Kiesgruben Erwachsenen und Kindern in seinen Angeboten die Möglichkeit, Genuss und Information zu verbinden. So zum Beispiel mit dem erfolgreichen Angebot einer informativen Planwagenfahrt durch die Weinberge zu einer Weinprobe zum naheliegenden Öko-Weinbauern. Auf einem Apfelmarkt im Herbst bekommen nicht nur Ökobauern, sondern alle Landwirte aus der Region die Möglichkeit, ihre Produkte zu präsentieren.

Kontakt:

Naturschutzhaus Weilbacher Kiesgruben,
65439 Flörsheim-Weilbach, Tel: 06145 / 936360,
e-mail: M.Teipel@weilbacher-kiesgruben.de.



Plan- und Rollenspiele

Plan- und Rollenspiele sind Methoden, um in kurzer Zeit spezielle Situationen oder Konflikte ganzheitlich zu erfassen und sie zunächst spielerisch zu behandeln. Sie haben die Simulation gesellschaftlicher Prozesse und das Aufzeigen von Handlungsmöglichkeiten zum Ziel.

Die Teilnehmenden eines Planspiels gestalten und erleben die sozialen Prozesse selber. Dabei geht es nicht in erster Linie um die kognitive Wissensvermittlung, sondern um die Verbindung von Erfahrung, spielerischem Handeln und Lernen und um das kooperative Lernen in der Gruppe. Kreative, planerische und kommunikative Kompetenzen sowie die Fähigkeit zur Partizipation werden gefördert.

Zum Themenfeld Landwirtschaft und Ernährung gibt es eine Reihe Plan- und Rollenspiele. Einige sollen hier vorgestellt werden.

Transgene Kartoffel – Umweltkiller oder Schlankmacher

Dieses Rollenspiel wendet sich an Lernende ab 10. Klasse und Multiplikatoren.

Ziel des Spieles ist die Erfassung und Präsentation komplexer Zusammenhänge sowie die Vermittlung fachübergreifenden Wissens am Beispiel der Gentechnologie. Exemplarisch wurde für dieses Rollenspiel die Problematik gentechnisch veränderter Nahrungsmittel aufgearbeitet.

Die Mitspieler werden mit einem Szenario konfrontiert, welchem sie in ihren Rollen mit jeweils anderen Standpunkten begegnen.

Die Rollen sind dabei so angelegt, dass sie das breite Spektrum der Befindlichkeiten zum Thema „Grüne Gentechnik“ widerspiegeln und nicht nur „Pro und Contra“ - Situationen schaffen.

Da es sich um ein sehr komplexes und aktuelles Thema handelt und das Rollenspiel eine gewisse Spielzeit (Lesen, Argumente erarbeiten, Nachdenken) benötigt, wird es für zwei Tage

(jeweils ca. sechs UE) veranschlagt. Es werden Themen der Fächer Biologie und Ethik aufgegriffen. Grundlegende Kenntnisse zu genetischen Vorgängen werden aber vorausgesetzt.

Zur Dokumentation des Projekts bieten sich Videomitschnitte seitens der Schule an.

Kontakt und Referentenvermittlung:

Sächsische Stiftung für Natur und Umwelt, Akademie, Katrin Rudler, Neustädter Markt 19, 01097 Dresden, Tel: 0351 / 81416753, e-mail: katrin.rudler@lanu.smul.sachsen.de

Internationale Konferenz zum Thema Welternährung

In diesem Rollenspiel wird eine internationale Konferenz zum Thema „Welternährung – es gibt Alternativen, wir zeigen sie“ veranstaltet. Eingeladen sind u.a. folgende Gruppen: Öko-Bauern aus Brasilien, Frauen aus Afrika, PAN Indonesia und TransFair. Die Teilnehmenden werden auf die Gruppen verteilt und bekommen Informationsmaterial zu ihren jeweiligen Rollen. Nach ca. 45 Minuten Vorbereitung wird die Konferenz eröffnet und die Gruppen präsentieren die Probleme in ihrem Land bzw. ihre persönliche Situation.

In einer gemeinsamen Diskussion werden dann politische Forderungen formuliert.

Die Konferenzleitung führt in das Thema ein, schreibt während der Präsentationen und Diskussion die wichtigsten Punkte für alle sichtbar auf und resümiert am Ende. Die Konferenz dauert ca. 45 Minuten.

20 Minuten sollten für ein Abschlussgespräch eingeplant werden, in dem sowohl die Sachebene als auch die Interaktionsebene diskutiert wird.

Es bietet sich an, das Konferenzspiel durchzuführen, nachdem man sich z.B. in der Schule mit der Welternährungssituation und ihren Ursachen auseinandergesetzt hat.



Talking Food Wissen, was auf den Tisch kommt!

www.talkingfood.de: Talking Food ist ein Planspiel im Internet für Jugendliche im Alter von 14-20 Jahren. Die "InternetFactory" bildet als Online-Forum nicht nur den Rahmen für das Planspiel, sondern auch für weitere interaktive Elemente, wie z.B. Diskussionsforen, Experten-HotLine, Newsletter, PC-Lernprogramme, Info-Datenbank, die virtuelle Ausstellung und die Dokumentation des eigenen Planspiels. Den Kern der visuellen Ausstellungsräume bildet ein Planspiel: Die Jugendlichen gestalten den Weg eines von ihnen kreierten Lebensmittels (z.B. einen Flirtkeks) von der Idee über die Herstellung bis hin zum Konsumenten, also zur Vermarktung. In Kleingruppen schlüpfen die Teilnehmenden in die Rolle:

- des Produzenten, der das Produkt auf den Markt bringt,
- der Werbeagentur, die für das Produkt eine Werbestrategie entwickelt,
- der Lebensmittelüberwachung, die die Einhaltung rechtlicher Bestimmungen überprüft und
- des Verbraucherschutzes, der die Sinnhaftigkeit und die Einhaltung der Verbraucherrechte kritisch bewertet.

Der Höhepunkt des Spiels ist eine Talkshow, auf der das Produkt vorgestellt wird. Durch Begleitung der Medien und einem professionellen Moderierenden wird sogar eine richtige Fernsehsendung daraus (Liste der interessierten offenen Kanäle in der Infothek).

Für Lehrer und andere Interessierte gibt es die Möglichkeit, eine Anleitung zum Planspiel, Arbeitsmaterialien und Hintergrundinformationen herunterzuladen und an Internet-Seminaren zum Thema Lebensmittelsicherheit teilzunehmen. Talking Food ist ein von der EU gefördertes Projekt und wird durchgeführt vom Arbeitskreis öffentlich geförderte Ernährungsaufklärung.

Kontakt:
www.talkingfood.de

Material:

Die Konferenz ist mit Hintergrundinfos und genauer Spielanleitung enthalten in: Brot für die Welt (Hsrg.) (1999): Zukunft denken – Zukunft gestalten. Bausteine für Sekundarstufe I, II und Berufliche Schulen zum Thema „Umwelt und Entwicklung“, Preis: ca. 5

Überleben in Katonida

„Überleben in Katonida“ ist ein Planspiel aus der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit. Am Beispiel der Situation von Kleinbauern in einem westafrikanischen Fantasie-Staat erleben die Teilnehmenden die Abhängigkeit der Bauern von der Witterung, nationalen und internationalen Ereignissen und können zur Lösung ihrer Probleme „Wege zur Selbsthilfe“ oder „Hilfe von außen“ suchen. Gespielt wird in bis zu 6 Kleingruppen, die jeweils eine Dorfgemeinschaft darstellen. „Überleben in Katonida“ ist ein Simulationsspiel, geeignet für 8 bis 30 Spielende ab 14 Jahren. Spieldauer rund 1 1/4 Stunden, zusätzlich Auswertung.



Material:

Brot für die Welt (Hrsg.): Überleben in Katonida. Spielanleitung, Karten und weitere Materialien verpackt im Karton DIN A4, Preis ca. 10 .

Infos zu weiteren Spielen, Bestellung und Referentenvermittlung:

Brot für die Welt, Staffenbergstr. 76,
70184 Stuttgart, Tel: 0711 / 2159-0, Fax: -110,
www.brot-fuer-die-welt.de



Partner für die Umweltzentren



ÖkoKick – Viel Umwelt für wenig Geld

Ziel des Projektes ist es, private Haushalte mit durchschnittlichen und unterdurchschnittlichen Einkommen zu unterstützen, ihren Haushalt umweltgerecht zu optimieren, die Umwelt zu entlasten und dabei gleichzeitig Geld zu sparen bzw. ihre Lebensqualität zu erhöhen.

In der ersten Projektphase wurden ca. 20 Haushalte in den Themenfeldern Energie, Mobilität und Einkauf intensiv beraten. Der Ist-Stand der Haushalte wurde dokumentiert und eine individuelle Maßnahmenplanung diskutiert.

In der zweiten Projektphase werden, auf überwiegend privaten ÖkoKicks (Treffen mit Freunden, Partys...), nach dem Schneeballprinzip die durch das Projekt im Haushalt angestoßenen Maßnahmen an neue Interessierte weitergegeben.

In der dritten Projektphase lädt die sog. 2. Generation ihrerseits wieder Freunde und Bekannte zu ÖkoKicks ein und gibt ihre Erfahrungen mit Umweltschutz im Haushalt weiter.

Bei Abschluss des dreijährigen Modellprojektes im Jahre 2003 sollen ca. 60 Haushalte aus der Region Osnabrück auf diese Weise an ÖkoKick beteiligt sein.

Partner gesucht:

Die Projektkonzeption sieht vor, ÖkoKick so zu entwickeln, dass das System auf andere Regionen übertragen werden kann.

Einrichtungen, die Interesse an einer Durchführung von ÖkoKick in ihrer Region haben, sollten sich im Projektbüro hammerbacher melden.

Träger von ÖkoKick ist die Arbeiterwohlfahrt (AWO), Förderer die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU).

Kontakt:

Corinna Wermke, Projektbüro hammerbacher in Osnabrück, Tel: 0541 / 33882-16, e-mail: cw@hammerbacher.de, www.oeko-kick.de



Landschaftspflegeverbände – ein Bündnis für Mensch und Natur

Der Deutsche Verband für Landschaftspflege (DVL) e.V. ist der Dachverband der bundesweit 134 Landschaftspflegeverbände (LPV) und vergleichbarer Organisationen (z.B. Biologische Stationen in NRW). In den LPVs arbeiten Kommunen, Landwirtschaft und Naturschutz auf der Basis von Freiwilligkeit und Gleichberechtigung zusammen (sog. „Drittelparität“). Aus den klassischen Aufgaben im Bereich Naturschutz und Landschaftspflege heraus hat sich ein breites Aufgabenspektrum entwickelt: z.B. Naturschutzgroßprojekte (z.B. Beweidung großflächiger Kalkmagerrasen mit Schafen, Offenhaltung von Mittelgebirgslandschaften mit Rindern) oder Regionalvermarktung von Produkten aus der Landschaftspflege (z.B. Saft aus Streuobstbeständen), um mit Erzeugern und Verbrauchern regionale Wirtschaftskreisläufe in der integrierten ländlichen Entwicklung aufzubauen. Umweltbildung und Naturpädagogik (z.B. Pflanzaktionen mit Schulklassen, Führungen, Exkursionen) mit dem unmittelbaren Erleben von Landschaftspflege und Landwirtschaft zählt von jeher zu den Aufgaben der LPVs. LPVs betreiben aber auch reine Umweltbildungsprojekte für verschiedene Zielgruppen sowohl im ländlichen Raum als auch in Ballungsräumen.

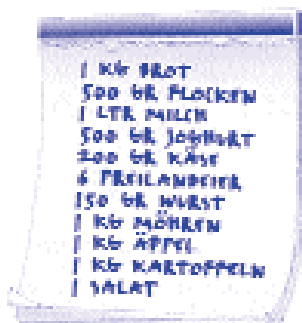
Kontakt:

DVL, Werner Rehklau, Eyberstr. 2, 91522 Ansbach, Tel: 0981 / 9504-251, DVL und Landschaftspflegeverbände im Internet: www.lpv.de, www.reginet.de



Die Tüte-von-hier!

Erzeuger-Verbraucher Gemeinschaften (EVGs) sind formlose Einkaufsgemeinschaften, Vereine oder Genossenschaften, die den Kontakt zwischen Stadt und Land, zwischen Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher fördern. Sie führen Mitgliederläden und zum Teil auch für jedermann offene Naturkostläden. Die „Tüte-von-hier“ ist eine Mitmachaktion von NABU (Landschaft Schmeckt!) und der Bremer EVG in Kooperation mit anderen Bremer Vereinen mit dem Ziel, 10 % Ökolandbau in 5 Jahren (bis 2003) in der Bremer Region zu erreichen. Die „Tüte-von-hier“ (z.B. Öko-Regio-Tüte für ca. 17 €) enthält nur saisonale Produkte von kleinen und mittleren Biobetrieben aus der Bremer Region und wird in Kantinen, Lebensmitteleinzelhandel und z.T. an Tankstellen verkauft. Nach dem Motto „mit kleinen Einkäufen große Wirkung erzielen“ sollen damit auch neue Kunden an Ökolebensmittel herangeführt werden. Über den gesteigerten Konsum von Öko-Lebensmitteln soll eine umweltverträgliche bäuerliche Landwirtschaft in Bremen und Umland gefördert und gleichzeitig lange Transportwege vermieden werden.



Kontakt:

EVG Bremen: Tel: 0421 / 3499077
ÖKOKISTE: Tel: 0421 / 275939,
e-mail: oekokiste@t-online.de



Ökologischer Großküchen Service

Der Ökologische Großküchen Service (ÖGS) besteht seit 1996 als wirtschaftlich selbständige Beratungsagentur. Eine Spezialität des Ökologischen Großküchen Service ist die Unterstützung beim erfolgreichen Einsatz ökologischer Lebensmittel in das Speisenangebot von Großküchen und die Kommunikation darüber. Der ÖGS unterstützt Anbieter ökologischer Lebensmittel regional und überregional bei der Vermarktung ihrer Produkte an Großküchen und Gastronomiebetriebe. Dazu gehört u.a. die Kontaktaufnahme zu den Verantwortlichen für Einkauf und Speisenplangestaltung, Beratung bei der Sortiments- und Preisgestaltung, Konzeption und Gestaltung von Aktionen und Events in Großküchen, Schulungen und Workshops für Ihre Mitarbeiter/innen und Kundenseminare zu ernährungswissenschaftlichen und ökologischen Fachthemen. Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie werden bei der Optimierung der gesamten Verpflegungsleistung, insbesondere aber der gesundheitlichen und ökologischen Qualität beraten: Gästezufriedenheit und Gästewünsche werden ermittelt, Schulungen und Workshops für Küchenleitung und Mitarbeiter/innen zu ernährungswissenschaftlichen und ökologischen Fachthemen werden durchgeführt, Beratung bei der wirtschaftlich vertretbaren Integration ökologischer Lebensmittel in das Speisenangebot und Gestaltung von Speiseplänen, Unterstützung bei der Suche nach Anbietern ökologischer Lebensmittel u.v.m.

Kontakt:

Ökologischer Großküchen Service, Rainer Roehl,
Galvanistraße 28, 60486 Frankfurt am Main,
Tel: 069 / 977819-0, Fax: -19,
e-mail: rainer.roehl@oegs.de, www.oegs.de oder
www.naturaufdemteller.de

Partner



Links Links Links

Links

www.verbraucherzentrale.de

Die ökologisch-soziale Zielsetzung der Verbraucherzentralen macht diese zu wichtigen Akteuren der nachhaltigen Entwicklung und zu möglichen Kooperationspartnern auch für Umweltzentren für Projekte und Kampagnen. Neben einem Besuch des Bundesportals lohnt sich ein Streifzug durch die verschiedenen Seiten der Landesverbraucherzentralen. In NRW findet man z.B. eine CD Rom mit Tipps für Veranstaltungen zum Thema Fast Food sowie ein Infoheft zu themenorientierten „Essensfesten“. Einen Einkaufsführer »Alles Öko?«, der u.a. beschreibt, woran man Ökoprodukte beim Einkauf erkennt, kann für 1,06 € bei allen Verbraucherzentralen bestellt werden.

www.allesoeko.net

Ebenfalls herausgegeben von der Verbraucherzentrale geben diese Seiten Grundinformationen zum ökologischen Landbau. Sehr praktisch: Die Abbildungen der deutschen und europäischen **Öko-Gütesiegel** und die Linkliste der **Öko-Anbauverbände**.

www.landservice.de, www.wllv.de

Als „Botschafterinnen heimischer Agrarprodukte“ verstehen sich die **Landfrauenverbände**. In Schulen und Kindergärten, auf Märkten, Messen und Ausstellungen klären sie auf über den Weg vom Bauernhof bis zur Verkaufstheke. Eine Übersicht über die Landesverbände der Landfrauen findet sich auf der Linkseite von www.ima-agrar.de.

www.verbraucherschutzministerium.de

Aktuelle Informationen über Entwicklungen in der Landwirtschaft, Hinweise zu Förderprogrammen und Projekten, zahlreiche Broschüren zum Teil als Download. Materialien zum Thema findet man auch unter www.umweltbundesamt.de

www.aid.de

Der Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V. (AID) bietet ein vielseitiges Angebot an Heften, Broschüren und elektronischen Medien wie Computerlernprogramme und -spiele. Die Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren.

www.ima-agrar.de

Die IMA (information.medien.agrar e.V.) hat u.a. zur Aufgabe die Bevölkerung über die Bedeutung der Landwirtschaft für Staat, Wirtschaft und Gesellschaft zu informieren. Die Internetseite enthält viele Links und stellt Materialien für die Bildungsarbeit vor. Von hier aus gelangt man auch auf Seiten zu europäischer Agrarpolitik.

www.BzgA.de

Die homepage der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung informiert über Projekte und Materialien (z.B. Gut drauf-Kampagne für Jugendliche). Zahlreiche Broschüren können direkt per Klick bestellt werden z.B: Ernährung und Gesundheit. Materialien für die Grundschule.

www.bauernhof.net

Eine buntes Angebot des Westfälisch-Lippischen Landwirtschaftsverbandes. Landwirtschaft zum Anfassen für Groß und Klein! Vom virtuellen Kuhstall, einer Faltkuh, einem Pflanzenbaulexikon bis hin zu Spielen, Fachinformationen und Bilderserien zu landwirtschaftlichen Themen.

www.globlern21.de

Die Seiten wurden von der Schulberatungstelle „Globales Lernen/Eine Welt“ im Hessischen Landesinstitut für Pädagogik erstellt und bieten Unterrichtsmaterialien zu fairem Handel, Texte zum globalen Lernen sowie viele interessante Links.

www.bauernstimme.de

Die Seite der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) enthält im Wesentlichen das Publikationsverzeichnis der Organisation.



www.slowfood.de

Slow Food ist heute in 35 Ländern der Welt vertreten. Mehr als 70.000 Mitglieder setzen sich dafür ein, dass regionale kulinarische Kulturen und Traditionen bewahrt und belebt werden.

www.cma.de

Zentrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH

www.soel.de

Stiftung Ökologie und Landbau. Isb. spannende Fachpublikationen und viele Links.

www.projekt-mahlzeit.de

Brot für die Welt – Projekt Mahlzeit. Medienpaket für die Bildungsarbeit.

www.landjugend.de

Bund der deutschen Landjugend. Infos über Fortbildungen, Aktionen (z.B. 72-Stunden-Aktionen, politcard) u.v.m.

www.blk21.de

Im Rahmen des bundesweiten Modellprojekts an Schulen „21“, das von der FU Berlin koordiniert wird, werden verschiedene Materialien veröffentlicht und im Internet als download zur Verfügung gestellt. Besonders zu empfehlen sind die „Infoboxen“ u.a. zum Thema Umwelt und Gesundheit.

Fachliteratur/Agrarpolitik:

Agrarbericht der Bundesregierung 2001.

Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, 53107 Bonn, www.bml.de

Die Zukunft der Wirtschaft – Landwirtschaft und Ernährung.

Margarete Wohlan (Hrsg.), 2000
Bezug: Bundeszentrale für politische Bildung, Projektgruppe Zukunft der Wirtschaft, Berliner Freiheit 20, 53111 Bonn.

Im Zeichen der Nachhaltigkeit. Verknüpfung von Öko & Fair Trade-Initiativen. Produkte, Firmen und Organisationen. Handeln im Agenda 21-Prozeß.

Fair Trade Verein zur Förderung von Gerechtigkeit im Welthandel (Hrsg.), 1999.
Zu sieben ausgewählten Themen werden Bewertungskriterien zu „Öko und Fair“ gegeben und verschiedene Label und Firmen vorgestellt.
Bezug: info@fairtrade.de. Teile des Buches sind im Internet unter www.eco-fair-trade-net.de.

Landwirtschaft und Ernährung. Agrarpolitik, Tierhaltung, Lebensmittelproduktion.

Öko-Mitteilungen Nr. 2-3/2001. Hrsg: Öko-Institut e.V. Postfach 6226 / 79038 Freiburg. www.oeko.de

Mythen der Landwirtschaft - Fakten gegen Vorurteile, Irrtümer und Unwissen.

Schneider, Manuel, 2000.
Bezug (ca. 3 €): Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL), Weinstraße Süd 51, 67098 Bad Dürkheim.

Nachhaltige Entwicklung in Deutschland.

Die Zukunft dauerhaft umweltgerecht gestalten.
Umweltbundesamt 2002, eine kostenlose Kurzfassung auch unter www.umweltbundesamt.de

Politische Ökologie: Es ist angerichtet. Rezepte für Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft

Dezember 2001, Heft 73-74, 19. Jahrgang.
Bezug: ökom-Verlag (15 €), Gesellschaft für ökologische Kommunikation mbH, Waltherstr. 15, 80337 München, Tel: 089 / 5441840, Fax: 54418499, www.oekom.de



Praxismaterialien

Fühlen wie´s schmeckt. Sinnesschulung für Kinder und Jugendliche – Ein Handbuch für Lehrkräfte und alle Interessierten

Meier-Plöger, A./Goetze A./Lange, M., 1999.
Der Ordner ist im Rahmen eines Projektes an der FH Fulda entstanden und enthält Vorlagen und Arbeitsblätter für Spiele und Experimente für einen Sinnes-Parcours rund ums Sehen, Hören, Fühlen, Tasten, Riechen und Schmecken sowie themenbezogene Unterrichtseinheiten u.a. zu Landwirtschaft – Saisonalität - Regionalität.
Bezug (ca. 15 €): Ringordner (je für Altersstufen 3-6 und 6-14 Jahre).
Food Media, Im Sandfeld 9, 36093 Künzell,
e-mail: info@foodmedia.de oder direkt bestellen unter www.foodmedia.de.

21 - Das Leben gestalten lernen.

Thema: Ernährung und Gesundheit
Heft 2, April 2001, Koordinierungsstelle BLK-Programm 21 (Hrsg.) Neben Inputs zur Gesundheitsbildung an Schulen u.ä., findet man Beispiele guter Praxis zum Thema sowie viele Materialtipps. Im Heft 3 „Globales Lernen“, Juni 2001 sind ebenfalls Beispiele zum Thema Ernährung. Bezug (8 €): ökom-Verlag (s.o.).

Nachwachsende Rohstoffe

Benz, M./Scharf, K.-H./Weber, T. (Hrsg.), 2001.
Folien, Fachinformationen, Arbeitsblätter, Kopiervorlagen und Experimente zu isg. 16 Themenbausteinen für die Sek I und II.
Bezug (23,30 €): C.A.R.M.E.N. e.V.:
Centrales Agrar-Rohstoff-Marketing und Entwicklungs-Netzwerk, Tel: 09421 / 960-300,
e-mail: contact@carmen-ev.de,
www.carmen-ev.de

Natürlich lernen. Die Liebe zur Natur geht durch den Magen.

Bürgin/Lechner/Dopheide, 1999
Rezepte, Solarkocher, Apfelsaftpressen...ein Heft mit vielen Tipps für die praktische Arbeit.
Infos zu weiteren Heften der Reihe „Natürlich Lernen“ gibt's beim LBV.
Bezug (2,50 €): Landesbund für Vogelschutz in Bayern (LBV), Eisvogelweg 1, 91161 Hilpoltstein,
Tel: 09174 / 4775-0, info@lbv.de, www.lbv.de

Eine Welt im Unterricht: Materialien, Medien, Adressen.

Welthaus Bielefeld (Hrsg.), 2001.
Die Materialsammlung bietet viele spannende Tipps und Ansprechpartner zum globalen Lernen – auch zum Thema Landwirtschaft und Ernährung.
Je eine Broschüre für die Grundschule und Sek. I u.II für ca. 2,50 €.
Bezug: Welthaus Bielefeld, August-Bebel-Str. 62, 33602 Bielefeld, Tel: 0521 / 62802,
www.welthaus.de.

Welt im Wandel. Die gemeinsame Verantwortung von Industrie- und Entwicklungsländern. Ein Informations- und Arbeitsheft für die Sek II.

Engelhard, Karl, 2000.
Die Schülerhefte zu Eine-Welt-Themen wie Entwicklungspolitik, Umwelt und Entwicklung, Welternährung und das Begleitheft für Lehrer sind im Schülersatz kostenlos (angeben der Schule) zu bestellen beim Omnia-Verlag. www.omnia-verlag.de.

WeltFrühstück. Aktion Kölner Schulen.

Dokumentation, Beispiele, Materialien
Stadt Köln/Deutsche Welthungerhilfe (Hrsg.), 2002
Eine Fundgrube mit vielen Aktionstipps.
Bezug (kostenlos): Amt für Umwelt und Verbraucherschutz Stadt Köln, Fax: 0221 / 221-24612,
e-mail: ursula.wrobel@stadt-koeln.de

Impressum

**Bildung für eine nachhaltige
Entwicklung in Umweltzentren**
Thema: Landwirtschaft und Ernährung
Juni 2002
ISSN 1618 – 9981

Herausgeber:

ANU 2000 - Projekt der Arbeitsgemeinschaft
Natur- und Umweltbildung e.V.
c/o LBV, Eisvogelweg 1, 91161 Hilpoltstein
Tel: 09174 / 4775-79, Fax: 09174 / 4775-75
e-mail: info@anu2000.de, www.anu2000.de

Inhalt und Redaktion:

Birgit Paulsen, Annette Dieckmann (ANU 2000)

Grafik:

Florian Huber
www.grafik-studio-huber.de

Druckerei:

Jugendwerk Birkeneck
Birkeneck 1, 85399 Hallbergmoos
Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Band 12 der Schriftenreihe der ANU
Arbeitsgemeinschaft Natur- und
Umweltbildung Bundesverband e.V.
Bundesgeschäftsstelle der ANU
c/o LBV, Eisvogelweg 1
91161 Hilpoltstein
Tel: 09174 / 4775-79
e-mail: bundesverband@anu.de
www.umweltbildung.de

*Dieses Projekt wird finanziell vom
Bundesumweltministerium und vom Umweltbundesamt
gefördert. Die Förderer übernehmen keine Gewähr für die
Richtigkeit, die Genauigkeit und Vollständigkeit der
Angaben sowie für die Beachtung privater Rechte Dritter.
Die geäußerten Ansichten und Meinungen müssen nicht
mit denen der Förderer übereinstimmen.*

 Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit

Umwelt
Bundes
Amt 
für Mensch und Umwelt

**Von ANU 2000
bisher erschienen:**

Bildung für eine nachhaltige
Entwicklung in Umweltzentren
Thema: Energie



Bildung für eine nachhaltige
Entwicklung in Umweltzentren
Thema: Konsum und Lebensstile



ANU

**Arbeitsgemeinschaft
Natur- und Umweltbildung**
Bundesverband e.V.

Eine Initiative der
Umweltzentren

*Ihr Partner
in der
Umweltbildung*

Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft
Natur- und Umweltbildung e.V.

ISSN 1618 - 9981

