



Kein Grund zur Beruhigung Weltweite Ernährung und Ernährungssicherung

Globales Lernen in der Volkshochschule

Abschlusspublikation des Jahresthemas 2012









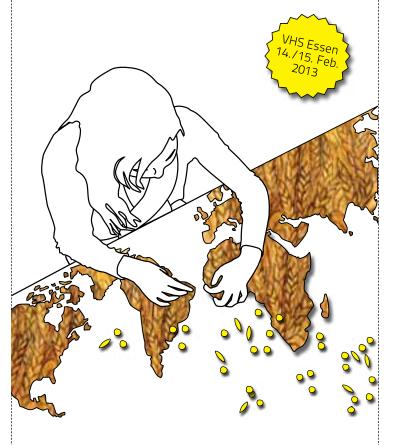
Inhaltsverzeichnis:

1.	Einleitung	S. 03
	Katrin Koops, Referentin Globales Lernen in der Volkshochschule, dvv international	
2.	Welternährung: Hunger ist eine Menschenrechtsverletzung - Staaten in der Pflicht	S. 04
	Roman Herre, FIAN	
3.	Mein Kotelett aus dem Regenwald? Schweinefleisch in Deutschland und Entwaldung in Brasilien	S. 08
	Roland Müller-Hasselbeck, Bildung trifft Entwicklung	
4.	Mit Essen spielt man nicht! Auswirkungen der Nahrungsmittelspekulation auf die weltweite Ernährung	S. 13
	Frank Braßel, Oxfam	
5.	Das Thema "Ernährung" fachbereichsübergreifend am Beispiel des Projektes "Traumfabrik Ernährung"	S. 16
	Christine Schelhaas, M.A., Sören Schneider, M.A., VHS Mittleres Taubertal	
	Wertvolle Tipps für die Praxis/Berichte aus den Arbeitsgruppen	S. 20
	Tatjana Krischik	
7.	Projektberichte der Volkshochschulen	S. 28

2

GLOBALES LERNEN IN DER VOLKSHOCHSCHULE

Abschlußkonferenz des Jahresthemas 2012



WELTWEITE ERNÄHRUNG & ERNÄHRUNGSSICHERUNG

Programm der Fachtagung

Donnerstag, 02.02.2012

13:00 Uhr Begrüßung und Einführung
 Katrin Koops, dvv international
 Friederike Brunnbauer, VHS Essen

 13:30 Uhr Welternährung: Hunger ist eine Menschenrechtsverletzung

– Staaten in der Pflicht

Roman Herre, FIAN (abgesagt)

Stattdessen: Mein Kotelett aus dem Regenwald? Schweinefleisch in Deutschland und Entwaldung in Brasilien Roland Müller-Hasselbeck, Bildung trifft Entwicklung

14:30 Uhr Austausch über Erfahrungen mit der Durchführung

der Projekte zum Thema Weltweite Ernährung und

Ernährungssicherung

(Gruppenarbeit)

16:45 Uhr Das Thema "Ernährung" fachbereichsübergreifend

am Beispiel von "Traumfabrik Ernährung"

Sören Schneider, VHS Mittleres Taubertal

Freitag, 03.02.2012

09:00 Uhr Zukunftsperspektiven und Vernetzungsmöglichkeiten

(Gruppenarbeit)

10:00 Uhr Der Kooperationspartner für entwicklungspolitische

Projekte und Aktionen – das Eine Welt Netz

Manfred Belle, Eine-Welt-Netz NRW

11:00 Uhr Mit Essen spielt man nicht – Auswirkungen der Nahrungs-

mittelspekulation auf die weltweite Ernährung

Frank Braßel, Oxfam

11:40 Uhr Fazit

Katrin Koops, dvv international



Katrin Koops Referentin Globales Lernen in der Volkshochschule dvv international



Einleitung der Abschlusskonferenz des Jahresthemas 2012:

"Kein Grund zur Beruhigung – weltweite Ernährung und Ernährungssicherung"

Im Jahr 2012 arbeiteten im Rahmen des Förderprogramms "Globales Lernen in der Volkshochschule" 52 Volkshochschulen und 3 Landesverbände in über 80 Projekten zum Jahresthema "Kein Grund zur Beruhigung – weltweite Ernährung und Ernährungssicherung". Ziel war es, die globale Ernährungssituation in den Fokus zu nehmen und die Auswirkungen unseres persönlichen Ernährungsverhalten dazu in Bezug zu setzen.

Die Vielzahl der Projekte spiegelt einerseits die unterschiedlichen Facetten dieses Themas und andererseits den Ideenreichtum der Volkshochschulen wieder.

Um die verschiedenen Erfahrungen mit der Durchführung der Projekte zum Jahresthema 2012 zu reflektieren, empfing *dvv international* Volkshochschulmitarbeitende und beteiligte Kooperationspartner zur Abschlusskonferenz des Jahresthemas am 14./15. Februar 2013 in der VHS Essen. Die Teilnehmenden waren eingeladen, ihre Projekte vorzustellen und mit ihren KollegInnen zu diskutieren.

Mit erfahrenen ReferentenInnen wurde überlegt, wie das Thema auch in der Zukunft fortgeführt werden kann.

Die Ergebnisse der Konferenz finden Sie in dieser Dokumentation:

Die Voträge von ReferentInnen verschiedener NROs wie FIAN, Oxfam

und Bildung trifft Entwicklung befassten sich mit der Welternährungsproblematik, dem Menschenrecht auf Nahrung, der Spekulation auf Nahrungsmittel, und dem Zusammenhang zwischen unserem Fleischkonsum und der Regenwaldvernichtung in Brasilien.

Die VHS Mittleres Taubertal stellte ihr Projekt "Traumfabrik Ernährung" als Beispiel für fächerübergreifendes Lernen vor.

In den "Wertvollen Tipps für die Praxis/Berichte aus den Arbeitsgruppen" erfahren Sie die Erfolge und Herausforderungen der Projekte, die im Austausch der Volkshochschulmitarbeitenden besprochen wurden, damit Sie die Anregungen für Ihre eigene Arbeit nutzen können.

Zum Abschluss finden Sie Kurzberichte zu sämtlichen Projekten zum Thema weltweite Ernährung und Ernährungssicherung, die im Rahmen einer Förderung durch *dvv international* 2012 an Vokshochschulen stattgefunden haben.

Wir hoffen damit auch anderen Volkshochschulen und NROs Anregungen zu liefern, das Thema "weltweite Ernährung und Ernährungssicherung" für Ihre Arbeit zu entdecken und weiterzuentwickeln, und das Globale Lernen an ihrer Einrichtung zu fördern.





Roman Herre FIAN Deutschland

Foto: Xalalá, Guatemala, 2009, FIAN Netherlands Foto: Ahafo, Ghana, 2009, Sebastian Rötters/FIAN

Welternährung: Hunger ist eine Menschenrechtsverletzung – Staaten in der Pflicht

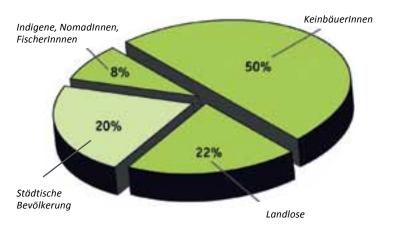
In den letzten sechs Jahren erreichten die Weltmarktpreise für Nahrungsmittel zweimal Rekordhöhen. 2007/08 erregten "Hungeraufstände" große mediale Aufmerksamkeit. Die Zahl der Hungernden stieg erstmals auf über eine Milliarde Menschen. Der erneute Preisanstieg 2010/11 wurde dagegen von der Öffentlichkeit nicht so stark zur Kenntnis genommen, nicht zuletzt deswegen, weil die Finanzkrise die öffentliche Diskussion beherrschte. Dabei trägt gerade die Finanzkrise durch die Abwanderung enormer Kapitalmengen in Anlagen von Agrarrohstoffen zum übermäßigen Anstieg der Nahrungsmittelpreise bei, ebenso wie die politisch gewollte und durch Subventionen unterstützte Ausweitung des Anbaus von Agrartreibstoffen. Diese neuen Entwicklungen treffen auf eine ländliche Bevölkerung, die seit Jahrzehnten unter vielfältigen Diskriminierungen leidet. Ursachen für Hunger und Armut sind bekannt und hausgemacht. Daher ist es umso skandalöser, dass diese Ursachen nicht angemessen von der Politik angegangen werden.

Staaten verletzten so ihre menschenrechtlichen Pflichten bezüglich dem Recht auf Nahrung.

Wer hungert und warum?

Hunger ist kein Schicksal, sondern von Menschen gemacht. Hunger ist fast immer das Resultat von Marginalisierung und Diskriminierung -

von Politikentscheidungen, von Handeln oder Unterlassen. Hunger ist daher auch ganz bestimmten gesellschaftlichen Gruppen zuzuordnen. Die Vereinten Nationen haben eine Zuordnung von Hungernden spezieller gesellschaftlicher Gruppen auf globaler Ebene festgehalten. Demzufolge sind die Hälfte aller Hungernden KleinbäuerInnen, 22 % Landlose (SaisonarbeiterInnen, PächterInnen...) und 8 % Indigene, NomadInnen und FischerInnen (siehe Abb.). 80 % der Hungernden leben auf dem Land, 20 % in urbanen Gebieten.



Wer hungert? Eigene Darstellung, Daten: Vereinte Nationen 2004 Millenium Project: Interim Report of Task Force on Hunger

Paradoxerweise ist das Gros der Hungernden in jener gesellschaftlichen Gruppe zu finden, welche selbst Nahrungsmittel produziert und die Ernährungssicherung des eigenen Landes auf ihren Schultern trägt. Im Kontext der Hungernden kann von einer multiplen Diskriminierung gesprochen werden – einer politischen, ökonomischen und geografischen. Sie haben kaum Möglichkeiten, Einfluss auf Politikentscheidungen zu nehmen, werden wirtschaftlich benachteiligt und wurden oft in Gebiete abgedrängt, in denen es besonders schwierig ist von der Landwirtschaft zu leben (schlechte Böden, Trockenheit, Hanglagen, schlechter Zugang zu Märkten, kaum lokale Infrastruktur...).

Ein Zitat des globalen KleinbäuerInnen-Netzwerkes La Via Campesina verdeutlicht diese Benachteiligung: "Heute können wir kein Einkommen mehr erwirtschaften, das uns ermöglicht, in Würde zu leben. Eine Mischung aus nationalen Politiken und internationalen Rahmenbedingungen ist verantwortlich dafür, dass wir ausgelöscht werden." Die weit verbreitete Vorstellung, Hunger würde insbesondere mit Naturkatastrophen und Kriegen zusammenhängen, haben die Vereinten Nationen mit der oben genannten Studie entkräftet: Etwa 10 % der Hungernden leiden aus diesen Gründen an Unterernährung. Der Großteil der Hungernden sind chronisch Hungernde. Ihr dringendstes Problem ist der mangelnde Zugang zu produktiven Ressourcen wie Land, Wasser, Saatgut, Krediten oder auch Bildung.

Vom "Überfluss" zur "Knappheit" – ein historisches Schlaglicht

Über die letzten 40 Jahre wurde die Entwicklung des globalen Ernährungssystems von einer Weltmarkt-fixierten Politik dominiert, in der beispielsweise eine Kleinbäuerin im Senegal in direkter Konkurrenz mit einem global aufgestellten Nahrungsmittelkonzern Stand halten muss. Nahrungsmittel wurden immer billiger – ein zentraler Grund für die Verarmung der BäuerInnen weltweit, die heute die Hälfte der Hungernden ausmachen.

1 Vgl. dazu McMichael (2012) The land grab and the corporate food regime restructuring

Nun wendet sich das Blatt, die Preise steigen und werden langfristig auf einem hohen Niveau bleiben. Aber anstatt die Nahrungsmittelproduzentlnnen zu stärken und sie von der Entwicklung profitieren zu lassen, wird diese Entwicklung ("Nahrungsmittelkrise") genutzt, um BäuerInnen, NomadInnen, Indigene und FischerInnen weltweit im Namen der "Hungerkrisenbewältigung" von ihrem Land zu vertreiben.¹

Konzerne sichern sich überall auf der Welt riesige Landflächen (Land Grabbing), um von den gestiegenen Nahrungsmittelpreisen zu profitieren. Angesichts der zunehmenden Marktkonzentration im Agrar- und Lebensmittelmarkt geht die Schere zwischen Erzeugerpreisen und Verbraucherpreisen immer weiter auseinander. "Bauern zahlen immer mehr und bekommen immer weniger" – so bringt es Henry Saragih, Präsident von La Via Campesina, auf den Punkt.

Diese historische Einordnung ist sehr wichtig um die heutige Situation der Hungernden zu verstehen und angemessene Antworten zur Hungerbekämpfung zu finden.

Das Menschenrecht auf Nahrung: völkerrechtlich verbrieftes Recht iedes Menschen

Zu den am häufigsten verletzten Menschenrechten zählt das Recht auf Nahrung. Nach der Preisexplosion bei Grundnahrungsmitteln im Jahre 2008 ist die Zahl der Hungernden wie auch schon im Vorjahr dramatisch angestiegen. 2010 hungerten über 1 Milliarde Menschen – jede/r siebte weltweit.

Das Menschenrecht auf Nahrung (RaN) ist in der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte und im Pakt über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Menschenrechte verankert. Wie bei jedem anderen Menschenrecht müssen Staaten dieses Recht respektieren (Unterlassen von Handlungen, die sich negativ auf die Realisierung des RaN auswirken), schützen (vor Dritten, wie beispielsweise privaten Firmen) und gewährleisten (aktiv durch Politikmaßnahmen die Durchsetzung des RaN befördern). Für die Durchsetzung des RaN müssen Staaten das Maximum der ihnen zur Verfügung stehenden Ressourcen einsetzen. Andere Staaten und die internationale Gemeinschaft müssen diese Bemühungen im Rahmen der internationalen Zusammenarbeit aktiv unterstützen.

Hunger im Überfluss

Die Welternährungsorganisation FAO stellt klar: "Die Zunahme der Unterernährung ist nicht das Resultat eines begrenzten internationalen Angebots an Nahrungsmitteln".² Diese Tatsache unterstreicht zusätzlich der Rechtskommentar zum Recht auf Nahrung:

"Im Grunde liegt die Wurzel des Problems von Hunger und Mangelernährung nicht in einem Mangel an Nahrungsmitteln, sondern im mangelnden Zugang großer Teile der Weltbevölkerung zu den verfügbaren Nahrungsmitteln".³

Zwar wächst die Weltbevölkerung, was viele vorschnell als Kernursache von Hunger bewerten, jedoch wächst die Menge der verfügbaren Nahrungsmittel schneller. In Zahlen: Von 1960 bis heute ist die Bevölkerung um das 2,3-fache angestiegen. Im gleichen Zeitraum ist die Nahrungsmittelproduktion um das 3,1-fache angestiegen. Rein rechnerisch hätte damit jeder Mensch auf der Welt heute 30 % mehr zu Essen als noch vor 50 Jahren.⁴

Mehrwert eines rechtebasierten Ansatzes zur Hungerbekämpfung

Der rechtebasierte Ansatz hilft, die oben genannten gesellschaftlichen Gruppen und deren Probleme klar zu identifizieren. Er stellt diese Gruppen ins Zentrum der Strategien zur Hungerbekämpfung. Ein einfaches Beispiel: Die von den meisten Akteuren gestellte Frage zur Hungerbekämpfung lautet: "Wie können wir die Welt ernähren?". Diese Frage führt schnell zu einer globalen Mengendebatte, in der mehr Produktion von Nahrungsmitteln gefordert wird. Dies zielt aber, wie wir gesehen

² FIAN (2009) Hungerkrise weltweit – Hat die internationale Staatengemeinschaft versagt?

haben, am Problem vorbei, da rein rechnerisch weltweit genug Nahrung zur Verfügung stünde. Eine menschenrechtsbasierte Frage würde präziser sein und könnte lauten: "Wie können sich die Hungernden selbst ernähren?". So kommt man zu völlig anderen Schlüssen, wie beispielsweise, dass beim Thema Produktivitätssteigerung KleinbäuerInnen selbst durch verbesserte Rahmenbedingungen und direkte Förderungen in der Lage wären mehr Nahrung für sich selbst und den Markt anzubauen.

In der Menschenrechtssprache wird auch der etwas holprige Begriff "positive Diskriminierung" verwendet. Er hebt hervor, dass unter Bedingungen struktureller Ungleichheit (beispielsweise extreme Armut besonders unter KleinbäuerInnen, Frauen...), Gleichheit nicht mittels Gleichbehandlung erzielt werden kann. Hungerbekämpfung muss sich daher explizit an den Bedürfnissen diskriminierter Gruppen ausrichten. Weiterhin hilft ein Menschenrechtsansatz, neben den Strukturen, den Blick auf Prozesse zu schärfen, welche die Ursachen von Diskriminierung und Hunger darstellen. Bei Politikentscheidungen, die diese Gruppen direkt betreffen, sind sie fast nie in die Entscheidungsprozesse eingebunden. Sie dürfen nicht mitreden, wenn es beispielsweise um die Ausgestaltung der Landwirtschaft- oder Agrarhandelspolitik geht, die direkte Auswirkungen auf sie selbst haben. Die Menschenrechte fordern eine explizite Partizipation bei solchen Prozessen.

Fazit

Hunger ist in erster Linie eine Frage von Diskriminierung und Verletzungen von Rechten. Hunger ist damit im Kern ein politisches Problem und menschengemacht. Er kann daher nicht – so verlockend das auch sein mag - technisch gelöst werden. Lösungsansätze müssen in erster Linie eine angemessene Beteiligung der diskriminierten Gruppen an der Erarbeitung von Lösungsansätze und Strategien beinhalten.

Um ihren Verpflichtungen unter dem Menschenrecht auf Nahrung nachzukommen, müssen Staaten und die internationale Gemeinschaft aktive Schritte unternehmen, um die von Hunger am meisten betroffenen Gruppen zu unterstützen. Auf globaler und EU-Ebene bedeutet das beispielsweise, die Förderung einer globalen Agrartreibstoff-Produktion, die wegen des Landhungers insbesondere das Recht auf Nahrung der armen ländlichen Gruppen gefährdet, einzustellen und wirksame Maßnahmen zur Regulierung der Finanzbranche im Bereich Agrarrohstoffe (Stichwort Nahrungsmittelspekulation) zu ergreifen. Die deutsche Regierung, mit ihrem großen Einfluss in der EU, ist hier besonders gefordert.

Neben der effektiven Bekämpfung dieser Ursachen ist eine Steigerung der landwirtschaftlichen Produktion nötig und möglich. Dabei ist die zentrale Frage: "Wer produziert mehr?". Eine effektive Hungerbekämpfung kann nur durch die Förderung der marginalisierten Gruppen selbst geschehen. Gerade in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft in Entwicklungsländern sind hohe Produktivitätssteigerungen möglich.

Öffentliche Investitionen in die Landwirtschaft und die Gestaltung der Rahmenbedingungen müssen daher weg von einer einseitigen Förderung von Großbetrieben und Exportlandwirtschaft, hin zur Produktion von Grundnahrungsmitteln und einer Stärkung der bäuerlichen Landwirtschaft. Um die Ernährungssouveränität im eigenen Land zu stärken und das

Recht auf Nahrung zu verwirklichen, müssen die Länder des Globalen Südens außerdem ihre Landwirtschaft nach außen schützen dürfen – wir machen das schließlich auch.







³ Allgemeiner Rechtskommentar 12 zum Recht auf Nahrung

⁴ FAOStat (2012)



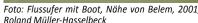




Foto: Flussufer mit Boot, Nähe von Belem, 2001, Foto: Brandrodung, bei Pacajá an der Transamazônica, 2005, Roland Müller-Hasselbeck

Roland Müller-Hasselbeck. Bildung trifft Entwicklung

Mein Kotelett aus dem Regenwald? Schweinefleisch in Deutschland und Entwaldung in Brasilien

Die industrielle Schweinefleischproduktion in Deutschland

Die Fleischindustrie bewirbt ihr Produkt als ein gesundes, hochwertiges und leckeres Nahrungsmittel, das als Lieferant wertvoller Vitalstoffe seit Jahrtausenden zu einer abwechslungsreichen Ernährung gehört. Die Behauptung, dass Fleisch aus ernährungsphysiologischer Sicht wertvoll ist, ist durchaus richtig; Fleisch enthält viele wertvolle Inhaltsstoffe wie leicht bekömmliche Proteine, Vitamine, Spurenelemente, gut verwertbares Eisen, Selen, Folsäure und Zink.

Begrifflich wird zwischen Fleischverbrauch und -verzehr unterschieden: Der Fleischverbrauch beinhaltet das pro Person produzierte Fleisch inklusive der Knochen und späteren Abfälle, die zum Teil zu Haustierfutter verarbeitet werden. Als Fleischverzehr wird das pro Person verzehrte Fleisch ohne Knochen und Abfälle bezeichnet.

Der Fleischkonsum in Deutschland hat sich seit seit 1950 bis heute verdoppelt, seit 1850 sogar vervierfacht. Den Höhepunkt erreichte der Fleischverzehr zu Beginn der 90er Jahre, seitdem ist er leicht abgefallen. Schweinefleisch spielt mit Abstand die größte Rolle. Das immer beliebtere Geflügelfleisch hat das an Beliebtheit einbüßende Rindfleisch an zweiter Stelle vor kurzem überholt. Andere Fleischarten wie z.B. Schaf spielen nur eine untergeordnete Rolle.

Mit 88 kg pro Kopf und Jahr liegt der Fleischverbrauch in Deutschland

zwar hinter dem Spitzenreiter Dänemark (110 kg), aber über dem EU-Durchschnitt von 82 kg. Der gesamte durchschnittliche Verzehr beträgt 61,1 kg pro Kopf pro Jahr, davon sind 40,1 kg Schweinefleisch.

Die Produktion derartiger Fleischmengen wird durch eine Arbeitsteilung wie bei der industriellen Produktion anderer nicht lebendiger Güter realisiert. Um die einzelnen Arbeitsschritte zu optimieren, werden sie auf verschiedene Produktionsrichtungen verteilt: Die Zucht, die Jungsauenaufzucht, die Ferkelerzeugung, die Ferkelaufzucht und die Mast. Im Laufe der Entwicklung der industriellen Produktion von Schweinefleisch ist auch das "System Schwein" optimiert worden: Dem Hausschwein wurden z.B. zusätzliche Rippenpaare angezüchtet: Es hat mit durchschnittlich 16 Rippenpaaren vier mehr als das Wildschwein. Die Grenzen der Züchtung in diese Richtung wurden jedoch schon vor einigen Jahren erreicht, denn Herz und Organe wuchsen nicht mehr entsprechend mit. Das führt zu einer schlechteren Durchblutung, zu einem höheren Wassergehalt im Fleisch, und damit zu abnehmender Fleischqualität, nicht nur erst in der Pfanne, sondern schon im Schlachthof.

Die Produktion wird mit Hilfe von Managementinstrumenten wie dem "Sauenplaner" gesteuert. Die durchschnittliche Zeit, die eine Sau zwischen einem Wurf Ferkel bis zum nächsten Wurf benötigt, beträgt 157 Tage, inklusive 115 Tagen Tragezeit und 28 Tagen für das Säugen. Eine Sau schafft es so auf durchschnittlich 22 Ferkel im Jahr, sie produziert so jährlich etwa zwei Drittel ihres eigenen Lebendgewichtes.

In Deutschland gibt es 28 Millionen Schweine, Niedersachsen ist mit 9 Millionen Schweinen der Spitzenreiter, NRW folgt mit 7 Millionen. Aufgrund des großen Flächenbedarfs für die Entsorgung der Gülle gibt es zur Zeit eine regelrechte "Flucht" in den Osten. Der niederländische Schweinemastbetreiber Straathof beispielsweise hat in Sachsen-Anhalt insgesamt 90.000 Schweinemastplätze in Betrieb, Planung oder Bau, alleine 50.000 Plätze in Gladau.

Der durch den Preis- und Wettbewerbsdruck entstandene Konzentrations prozess führt zu immer größeren Mastanlagen und vielen Problemen: Die Qualität des Produktes nimmt ab. Eine artgerechte Haltung kommt in den riesigen Mastanlagen zu kurz. Die Güllemengen sind eine Umweltbelastung und führen zur Nitratbelastung des Grundwassers. Die Haltung von vielen Tieren auf engem Raum fördert die Verbreitung von Krankheiten und zieht einen übermäßigen Antibiotikaeinsatz mit sich. Die Folge ist die Entwicklung einer Antibiotika-Resistenz einiger Erreger. Bekannt ist vor allem das Antibiotika-resistente Bakterium MRSA (Methicillin-resistenter Staphylococcus aureus), mit dem man sich in Krankenhäusern, aber auch Schweineställen infizieren kann. Bei Menschen, deren Immunsystem geschwächt ist, kann die Infektion tödlich enden.

Die europäische Eiweißlücke

In diesem industriellen System erreicht ein Ferkel schon nach 140 Tagen sein Schlachtgewicht von 110 kg, was eine Gewichtszunahme von 800g pro Tag während der Mast bedeutet. Um dabei 1 kg Fleisch zu produzieren, benötigt das Schwein 3 kg hochwertiges Futter. Dieses setzt sich zu 80 % aus energiereichem Futter, also Getreide wie Weizen, Gerste oder Mais und zu 18 % aus eiweißreichem Futter, z.B. Soja-, Erbsen- oder Bohnenschrot, zusammen. Die restlichen 2 % bestehen aus Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen.

Das benötigte Eiweiß könnte in Europa mit Körnerleguminosen wie Ackerbohnen, Körnererbsen und auch Soja hergestellt werden. Aber weder in Deutschland noch im Rest der EU werden genügend proteinhaltige Futtermittel produziert, um den Bedarf zu decken: 80 % des Proteinpflanzenbedarfs müssen importiert werden, die sogenannte Eiweiß-Lücke.

Haupteiweißlieferant in Europa ist heute Sojaschrot. Jährlich werden insgesamt 4,5 Mio. Tonnen importiert. Davon wird mit 2,5 Mio. Tonnen der größte Teil für die Schweinefleischproduktion verwendet. Für 1 kg Schweinefleisch werden durchschnittlich 540 g Sojaschrot eingesetzt. Ohne diese Sojaimporte im großen Stil wäre die Erzeugung z.B. von Schweinefleisch auf dem derzeitigen Niveau nicht möglich.

Zum größten Teil stammt das importierte Soja aus Brasilien. Während 2006 die USA noch der weltgrößte Sojaproduzent waren (58 %), und Brasilien an zweiter Stelle mit 23 % folgte, holte Brasilien immer weiter auf und hat heute die USA eingeholt. Dementsprechend wächst auch die Landfläche, die in Brasilien für den Sojaanbau verwendet wird.

Die Dimensionen des industriellen Sojaanbaus in Brasilien

Brasilien ist ein Land von ungeheuren Flächenausmaß, alleine das Amazonas-Regenwaldgebiet umfasst etwa 4.1 Mio. km². Vom Süden her dringt die Entwaldung entlang des sogenannten "Bogen des Feuers", dem Entwaldungsgürtel, immer weiter nach Norden in das Amazonasgebiet vor.

Soja ist in vielen Regionen die bislang letzte Stufe des Zyklus der Entwaldung, der typischerweise so verläuft: Nach den Gold- und Diamantensuchern dringen Holzfäller in den Wald ein und legen Wege an, um an die wertvollen Hölzer zu gelangen. Diese Wege benutzen Viehzüchter, um mit Brandrodung Platz für Weiden zu schaffen. Sind für die Mechanisierung geeignete Böden ermüdet, folgen nach wenigen Jahren die Sojabauern.

Wichtigste Verkehrswege sind immer noch die natürlichen Wasser-

läufe, der Amazonas und seine Nebenflüsse. Zur Integration der Region wurde 1972 mit dem Bau der 4223 km langen Fernstraße BR 230 begonnen. In Abständen von 5 Kilometern wurden Seitenstraßen angelegt. Heute ist die Entwaldung entlang der "Transamazônica" in einem fischgrätartigen Muster auf Satellitenbildern deutlich zu erkennen. Eine weitere Achse der Entwaldung ist die Bundesstraße BR 163, die von Zentralbrasilien aus bis zur Stadt Santarém am Amazonas führt. Dort kann das Soja auf Seeschiffe verladen werden, die eine kostengünstige, weil direkte Verbindung zu den europäischen Häfen ermöglichen.

Ein Beispiel für die Ausmaße des Sojaanbaus ist der Produzent "Blairo Maggi", der auch "Sojakönig" genannt wird. Er produziert in Mato Grosso an der BR 163 Soja auf etwa 4000 km² Land. Dies entspricht in etwa der Größe des Ruhrgebiets. Ein Bild, das die Dimension dieser industriellen landwirtschaftlichen Produktion verdeutlicht, zeigt eine Formation von dutzenden Erntemaschinen, gefolgt von fast ebenso vielen Sämaschinen, die während der aktuellen Ernte schon die nächste vorbereiten.

Auswirkungen auf das Ökosystem

Die Böden der Amazonasregion sind sehr alt, d.h. verwittert und ausgewaschen. Sie haben keine relevante eigene Bodenfruchtbarkeit. Biologische und chemische Prozesse verlaufen in Wäldern der gemäßigten Breiten relativ langsam, so dass der sich hier bildende Boden einen großen Teil der gesamten Biomasse enthält. In Regenwäldern mit ihren schnellen Stoffumsätzen dagegen gibt es nur eine dünne Humusschicht, der größte Teil der Biomasse befindet sich in den Pflanzen des Waldes, die bei der Abholzung vernichtet werden.

Die Sojaproduktion in Brasilien bedeutet das Ersetzen eines sehr komplexen ökologischen Systems, das über Jahrmillionen durch Anpassung entstanden ist, durch ein kapitalintensives, künstliches System, das extrem einfach und ökologisch nicht angepasst ist. Der Boden dient dabei nur noch als "Gefäß" für den Anbau der Monokulturen. Düngung und Pflanzen-

schutz werden oft mit Flugzeugen durchgeführt. 70 % der Produktion stammt inzwischen von gentechnisch veränderten Pflanzen der Firma Monsanto, deren Herbizid "Round up" alle Unkräuter tötet und nur die Sojapflanze überleben lässt.

Gentechnisch nicht verändertes Soja aus Brasilien muss heute fast schon als Spezialprodukt bezeichnet werden. Die europäischen Reinheitsnachweise lassen nur einen sehr geringen Anteil an Verunreinigung durch genetisch verändertes Material zu. Um diese zu erfüllen, sind gesonderte Lager und Verladeanlagen nötig, die es nur noch in zwei brasilianischen Häfen gibt.

Mit dem Wald wird auch die Artenvielfalt zerstört. Selbst wenn man diese nicht als Wert an sich betrachtet, sind die potentiellen wirtschaftlichen Verluste als sehr groß einzuschätzen.

Die Wirkstoffe vieler aktueller Medikamente wurden aus Stoffen abgeleitet, die in Pflanzen des Regenwaldes gefunden wurden. Weitere werden in den vielen unbekannten und nicht klassifizierten Arten vermutet, die mit der Entwaldung noch vor ihrer Entdeckung endgültig verschwinden.

Der Paranuss-Baum steht oft als trauriges Mahnmal mitten in den gerodeten Flächen. Da er unter Naturschutz steht, wird er nicht gefällt, hat aber keine Überlebenschance, da er für die Fortpflanzung auf das umgebende Ökosystem des Regenwaldes angewiesen ist.

Neben den ökologischen Folgen wird die Ausweitung des Sojaanbaus auch für eine Reihe von sozialen Problemen mit verantwortlich gemacht. Es kommt zu vielen, oft gewalttätig ausgetragenen Landkonflikten. Kleinbauern werden vertrieben und so zu Landlosen. Spezialeinheiten der Bundespolizei befreien insbesondere bei der Rodung immer wieder Arbeiter aus Arbeitsverhältnissen, die als Sklaverei charakterisiert werden. Die Lobby der Sojaproduzenten argumentiert mit den wirtschaftlichen Erfolgen auch gegen die Schaffung neuer Schutzgebiete, u.a. für Indigene.

Auswirkungen auf das Klima

Von Klimaforschern wird die Amazonasregion als einer der Kipppunkte

des globalen Klimasystems bezeichnet. Durch die Passatwinde gelangen hohe Niederschlagsmengen an die Ostküste, und werden dann durch den sogenannten kleinen Wasserkreislauf, d.h. durch die hohe Verdunstung der Waldflächen, erneutes Abregnen, erneute Verdunstung usw. bis weit in das Land hinein getragen. Durch die Anden an der Westküste des Kontinents werden die feuchten Lufmassen nach Süden gelenkt und beeinflussen auch dort das Wettergeschehen.

In weitgehend abgeholzten Gebieten lassen sich die Folgen der Entwaldung schon erkennen. Die Temperaturen werden höher, die Niederschläge geringer. Eine Veränderung in der ganzen Region würde eintreten, wenn die Entwaldung so weit fortschreitet, dass der kleine Wasserkreislauf unterbrochen wird. Dabei finden folgende Rückkopplungen statt: Die Trockenheit schädigt die Bäume, der Wald brennt leichter, auch ungewollt, die trockeneren Flächen verdunsten weniger Wasser, das dann auf anderen Flächen fehlt, die wiederum trockener werden, usw. usf.. Zwischen 1997 und 2002 wurden 18.000 km² pro Jahr entwaldet, von 2009 bis 2011 immer noch ca. 7000 km². Insbesondere durch verstärkte Kontrolle konnte die Geschwindigkeit der Entwaldung gebremst werden. Wenn auch langsamer, schreitet sie dennoch weiter voran.

Von der ursprünglich mit Regenwald bewachsenen Fläche sind inzwi-

schen schon etwa 20 % abgeholzt. Reichen die restlichen 80 % zur Aufrechterhaltung des regionalen Klimasystems?

Neueste Studien der NASA lassen befürchten, dass der Kipppunkt schon gefährlich nahe gerückt ist. 2005 und 2010 gab es zwei große Dürreperioden. Einige Oberläufe des Amazonas-Flusssystems trockneten so weit aus, dass sie für die dortigen Bewohner nicht mehr als Transportwege benutzbar waren. Große und auch kleine Schiffe und Boote lagen auf dem Trockenen. In den großen Flüssen tauchten Inseln auf, die nie vorher gesehen wurden. Die Satellitenfotos der NASA zeigen nun, dass die fünf Jahre zwischen den beiden Dürreperioden in einigen Gebieten entgegen den Erwartungen nicht für die Erholung aller Bäume ausreichten.

Solche Dürreperioden treten immer im Zusammenhang mit der El-Ninho-Irregularität auf. Wie dieses Phänomen an die globale Erwärmung gekoppelt ist, und ob diese die Häufigkeit von El-Ninho-Ereignissen erhöht, ist noch nicht geklärt. Sicher ist jedoch, dass die Entwaldung der Amazonasregion Brasilien zu einem der größten Emittenten von CO₂ weltweit gemacht hat, und dass ein Kippen des Klimas in der Amazonasregion weitreichende Einflüsse auf das gesamte Weltklima haben würde.







Handlungsoptionen

Um die Eiweißlücke zu reduzieren, und eine größere Unabhängigkeit von Futtermittelimporten zu erreichen, wurde vom Landwirtschaftsministerium eine Eiweißpflanzenstrategie verabschiedet: 2013 startet die Förderung vor allem des Anbaus von Soja und Lupinen, 2014 diejenige für Ackerbohnen und Erbsen. Um die Sojaimporte zu ersetzen, wäre aber eine Ackerfläche von 2,25 Mio. Hektar erforderlich, 20 % der Gesamtackerfläche Deutschlands (11,8 Mio Hektar). Das Schließen der Eiweißlücke würde andere Lücken aufreißen.

Als dringend notwendig wird von vielen eine Reduktion des Fleischkonsums angesehen. Schon aus Gesundheitsgründen empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung eine Reduzierung des Fleischkonsums um 50 % auf 30 kg pro Kopf pro Jahr. Nach der Devise "Zurück zum Sonntagsbraten" sollten VerbraucherInnen nur selten, aber dafür qualitativ hochwertiges Fleisch essen, und auf alternative Proteinquellen wie Erbsen, Bohnen und Linsen zurückgreifen. Eine noch weiter gehende Reduktion des Fleischkonsums wird durch eine vegetarische oder vegane Ernährung erreicht.

Der "Soja-Forscher" Prof. Dr. sc. agr. Dieter Trautz, Hochschule Osnabrück, analysiert die Problematik wie folgt: "Wird pflanzliches Eiweiß zu Kraftfutter verarbeitet, enthält das damit erzeugte Fleisch nur noch einen Teil der ursprünglichen Proteinmenge. Bei Schweinefleisch gehen über drei Viertel davon verloren. Im Zuge des weltweit steigenden Fleischkonsums droht nach der europäischen die globale Eiweißlücke." Sein Lösungsvorschlag: "Betrachtet man die Problematik allein aus der Perspektive des Futtermittelanbaus, wäre es sinnvoll, Tiere nur noch auf Weideland zu halten, und nicht mit wertvollem Kraftfutter zu mästen. Wir hätten einmal wöchentlich Fleisch auf dem Teller, würden uns gesund ernähren, hätten keine Eiweiß-Lücke, und könnten 3,5 Milliarden Menschen mehr ernähren. Konkret würde das heißen: Rind statt Schwein und Huhn."

Der Soja-Fußabdruck

Um die Wirkungen des Fleischkonsums auf den Regenwald zu veranschaulichen, kann das Konzept des Fußabdrucks verwendet werden. Der Sojaflächen-Fußabdruck ist die jeweils benötigte Fläche Land für den Sojaanbau für eine bestimmte Menge Fleisch. Für einem Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffelklößchen beträgt der gesamte Flächenbedarf 3,12 m². Da Soja außer als Futtermittel in verschiedenen Formen – z.B. als Öl – in vielen anderen Produkten verwendet wird, ist der Schweinebraten nicht alleine, aber mit 2,23 m² für den größten Teil davon, verantwortlich. Für eine Bratwurst mit Brötchen sind es insgesamt 2,26 m². Das Fleisch hat mit 1,96 m² den Hauptanteil. Der Sojaflächen-Fußabdruck für den jährlichen Fleischkonsum eines durchschnittlichen deutschen Konsumenten beträgt 230 m². Das entspricht der Größe eines Tennisplatzes.

Mit Essen spielt man nicht! Auswirkungen der Nahrungsmittelspekulation auf die weltweite Ernährung

Weltweit hungern heute nach Angaben der FAO fast 870 Millionen Menschen. Das ist fast jeder achte. Betrachtet man die Statistik der letzten Jahre, stechen starke Schwankungen ins Auge:

2007/2008 stieg die Zahl der Hungerleidenden weltweit durch die Nahrungsmittelpreiskrise stark an, bis sie 2009 1,02 Milliarden erreichte – den höchsten Wert seit 1970.

Betrachtet man hingegen die Entwicklung der Bevölkerung und das weltweite Kalorienangebot im Vergleich, fällt auf, dass beides kontinuierlich steigt. Seit ca. 2003/2005 liegt das Kalorienangebot weit über der Bevölkerungszahl. Es sind genügend Nahrungsmittel für die gesamte Weltbevölkerung vorhanden.

Gegen dieses Missverhältnis zwischen einer großen Anzahl Hungernder und ausreichend vorhandener Lebensmittel hat Oxfam die Kampagne "Mahlzeit! Ein Planet. 9 Milliarden. Alle satt." gestartet. Die 9 Milliarden beziehen sich auf die Prognose des Bevölkerungswachstums bis 2050. Zum Auftakt der Kampagne veranstaltete Oxfam am 31. Mai 2011 eine Fotoaktion am Brandenburger Tor: Mehrere Menschen scharten sich um einen gedeckten Tisch: zwei Menschen laben sich an der prall gefüllten Hälfte des Tisches, die durch einen Stacheldrahtzaun von der anderen, leeren Tischhälfte abgetrennt wird. Die fünf Personen an der

leeren Tischhälfte versuchen den Stacheldrahtzaun mit riesigen Scheren zu durchtrennen.

Für den weltweiten Hunger gibt es vielfältige Gründe: einerseits die traditionellen Formen der Diskriminierung, wie Armut und Rechtlosigkeit, die Benachteiligung von Kleinbauern, Hungerlöhne bei LandarbeiternInnen, die untergeordneten Rolle der Frauen, und insgesamt ein ungerecht verteilter Zugang zu Land und Wasser, zu Wissen, Kredit und Märkten. Zu den traditionellen Diskriminierungen kommen jedoch neue Bedrohungen hinzu: dies ist beispielsweise der Klimawandel, der zu Einbußen bei der Nahrungsmittelproduktion führen kann. Oft sind durch die Auswirkungen des Klimawandels gerade diejenigen betroffen, die bereits zu den am stärksten vom Hunger gefährdeten Bevölkerungsgruppen gehören.

Seit 2008, unmittelbar nach der Nahrungsmittelkrise, gibt es das Phänomen des Land Grabbing: Investoren aus Industrie- und Schwellenländern, aber auch staatliche Akteure kaufen oder pachten riesige Flächen Agrarland in den Ländern des Südens, um dort vor allem für den Export zu produzieren. Eng verknüpft ist dieser Trend mit dem Boom der Agrartreibstoffe, für die es z.B. in der EU ein festes Beimischungsziel von 10 % in allen Treibstoffen bis 2020 gibt. Hinzu kommt die Spekulation





Oxfam

Frank Braßel,

Fotos: © DIE.PROJEKTOREN - Jörg Farys/Oxfam Deutschland

14

mit Nahrungsmitteln, die hier im Fokus stehen soll. Insgesamt lässt sich eine Kommerzialisierung von Land und Nahrung beobachten.

Nahrungsmittel unterliegen auf dem Weltmarkt extremen Preisschwankungen. Die Preise für Weizen stiegen beispielsweise zwischen 2005 und Frühling 2008 um das Dreifache, vor allem 2007, um die Höchstwerte im Winter 2007/Frühling 2008 zu erreichen.

Für diese extremen Schwankungen spielt mittlerweile die Spekulation auf Nahrungsmittel eine signifikante Rolle. Betrachtet man die parallele Entwicklung des FAO Nahrungsmittelpreisindex und der Anlagen in Agrarinvestmentfonds, wird der Zusammenhang deutlich.

Die Spekulation stellt ein Risiko für die Ernährungssicherung dar.

"Angebot und Nachfrage – die sogenannten Fundamentalfaktoren – bleiben zwar wichtige Bestimmungsfaktoren für die Weltmarktpreise, aber die Finanzanlagen an den Warenterminbörsen spielen inzwischen auch eine signifikante Rolle für die Nahrungspreise. Dies wirkt sich als Risiko auf die Ernährungssicherung der Bevölkerung in Entwicklungsländern aus." (Prof. Joachim von Braun, Direktor des ZEF, Universität Bonn, 8. Februar 2013)

In Entwicklungsländern hat ein leichter Preisanstieg von Nahrungsmitteln wesentlich drastischere Auswirkungen auf die Ernährungssituation als in den Industrieländern, da dort ein wesentlich höherer Anteil des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben wird. Während dies in Deutschland nur 10 % sind, beträgt der Anteil z.B. in Bangladesch, Vietnam oder Malawi über 60 %, in Ghana, Pakistan oder Tadschikistan sogar über 70 %.

Geradezu sarkastisch wirkt im Verhältnis hierzu die Werbung der deutschen Bank für ihre Anlagen in Agrarrohstoffe, in den "Agriculture Euro Fonds", mit dem Spruch "Freuen Sie sich über steigende Preise". Sie bewirbt die Anlagen in Agrarrohstoffe als "Möglichkeit an der Wertentwicklung von sieben der wichtigsten Agrarrohstoffe zu partizipieren" und als "Investition in etwas Greifbares".

Nahrungsmittel werden an den Warenterminmärkten mit sogenannten Futures gehandelt. Dies sind Verträge über Geschäfte mit Nahrungsmitteln oder anderen Waren, die noch in der Zukunft liegen. Es wird bereits ein fester Verkaufspreis vereinbart, der unabhängig von den Schwankungen des Weltmarktes bestehen bleibt. Der Handel läuft meist über Zwischenhändler, sogenannte "Hedger". Der fest vereinbarte Verkaufspreis bedeutet für den Verkäufer oder Käufer von realen Waren Unabhängigkeit von den Schwankungen des Weltmarktpreises, für den Hedger je nach den steigenden oder sinkenden Preisen Gewinn oder Verlust.

Mittlerweile werden nur noch ein geringer Teil der Futures über reale Waren abgeschlossen, ein Großteil ist fiktiv. Die vereinbarte Lieferung wird durch eine Transaktion ausgeglichen.

In den USA standen 2011 60 Millionen Tonnen US-Weizenjahresproduktion einem Futurevolumen von 4400,8 Millionen Tonnen Weizen gegenüber. Das heißt, die Menge des fiktiv an den Warenterminbörsen gehandelten Weizens ist 73,34 Mal so hoch wie die des real in den USA produzierten Weizens. Auch in der EU übersteigt das Futurevolumen das des real produzierten Weizens, jedoch in einem weitaus geringerem Verhältnis. Hier stehen sich 135,7 Millionen Tonnen real produzierter Weizen und 292,6 Millionen Tonnen Futurevolumen gegenüber.

Die Händler fiktiver Futures werden als Spekulanten bezeichnet. Im Oktober 1998, vor der Deregulierung der Finanzmärkte, betrug auf dem Chicagoer Terminmarkt (Chicago Board of Trade) der Anteil von Spekulanten gegenüber Hedgern (Zwischenhändlern realer Waren) noch 29,5 %.

Im Oktober 2008, nach der Deregulierung der Finanzmärkte, hatten Spekulanten und Indexfonds gemeinsam bereits einen Anteil von 74,9 % (Spekulanten: 42,3 %, Indexfonds 32,6 %).

An der Spekulation mit Nahrungsmitteln beteiligen sich alle großen Banken wie z.B. Barclays, Goldman Sachs, UBS, die Deutsche Bank und JPMorganChase. Deutsche Banken und Versicherungen sind mit rasant steigender Tendenz an der Spekulation mit Nahrungsmitteln beteiligt; sie haben rund 11 Mrd. Euro in Agrarrohstoffen angelegt, ein Sechstel des Anlagevolumens weltweit. Oxfam hat eine Tabelle zu den von deutschen Finanzakteuren an den Warenterminbörsen in Agrarrohstoffen angelegtem Kapital nach eigenen Schätzungen auf der Grundlage von Jahres- und Halbjahresberichten der analysierten Fonds erstellt.

Spitzenreiter dabei ist die Allianz (incl. PIMCO) 2011 mit 6242 Mio Euro, gefolgt von der Deutschen Bank (incl. DWS) 2011 mit 4570 Mio. Euro. Darauf folgten LEBW, Union Investment, Commerzbank, Deka Investment, Universal Investment und Oppenheim Fonds 2011 mit Beträgen von 14 Mio bis 196 Mio Euro. LEBW, Commerzbank und Deka Investment sind inzwischen aus der Nahrungsmittelspekulation ausgestiegen. Die Commerzbank macht mittlerweile mit dem Ausstieg aus der Nahrungs-

"Mit Essen spielt man nicht!" ist eine breite Kampagne verschiedener deutscher NGOs gegen Nahrungsmittelspekulation. Oxfam wendet sich dabei vor allem auch gegen die Allianz, dem größten Spekulanten auf Nahrungsmittel in Deutschland. Dazu gehörte auch eine Aktion zur Allianz-Aktionärsversammlung im Mai 2012.

mittelspekulation Werbung.

Die Kampagne erzielt gute Reaktionen in Medien und Öffentlichkeit. Sie führt einen Dialog mit Politik und Wirtschaft und hat mittlerweile einen Appel mit 240.000 Unterschriften an den Bundesfinanzminister, Wolfgang Schäuble, mit der Aufforderung übergeben, gegen die Spekulation mit Nahrungsmitteln vorzugehen und die Finanzmärkte stärker zu regulieren.

Ein Erfolg der Kampagne ist z.B., dass Bundespräsident Joachim Gauck beim Festakt zum 50. Geburtstag der Welthungerhilfe am 18.12.2012 die Kritik an der Spekulation mit Nahrungsmitteln in seine Rede aufnahm: "Heute treibt überschüssige Liquidität an globalen Märkten die Renditejagd selbst an den Märkten für Lebensmittel in immer gefährlicheres Terrain. Wenn dann schwankende Preise armen Menschen sprichwörtlich die Mittel zum Leben abschöpfen, ist Handeln aus politischer, sozialer und natürlich auch aus ethischer Notwendigkeit dringend geboten. Ich finde es darum gut, wenn deutsche Banken Verantwortungsbewusstsein zeigen und entsprechend ausgelegte Fonds prüfen und hoffentlich zurückziehen."

Zahlreiche kleinere Banken haben sich aus dem Geschäft mit dem Hunger zurückgezogen, aber die großen nicht. Ist es ein zu gutes Geschäft? Weder Allianz noch Deutsche Bank weisen Belege oder Studien vor, die zeigen, dass ihre angeblich unschädliche Spekulation tatsächlich unschädlich ist.

Die Allianz und die Deutsche Bank stellen sich jedoch weiterhin stur.

Es ist nicht nur Aufgabe der KundenInnen, das Recht auf Nahrung weltweit im Blick zu haben, sondern vor allem auch eine staatliche Aufgabe. Bundesfinanzminister Schäuble muss für eine starke Regelung in der EU sorgen: An den Rohstoffbörsen muss Transparenz z.B. durch strenge Berichtspflichten durchgesetzt werden. Gegen exzessive Spekulation sollte durch ein Verbot von Investmentfonds an den Agrarrohstoffmärkten und strikte Beschränkungen für den Terminhandel mit Nahrungsmitteln (zum Beispiel durch unumschiffbare Positionslimits) vorgegangen werden. Die Maßnahmen sollten durch wirksame Kontrollen durch starke Aufsichtsbehörden, die auch präventiv eingreifen können, unterstützt werden.

Als VerbraucherIn kann man gegen die Spekulation mit Nahrungsmitteln aktiv werden, indem man sich selbst und andere informiert, indem man seine Bank und Versicherung überprüft und gegebenenfalls wechselt, und Kampagnen dabei unterstützt, Abgeordnete und Regierungen zu einer effizienten Regulierung der Finanzmärkte zu drängen.

Denn schlussendlich geht es darum, zu verstehen, dass Nahrung und Land keine Waren im klassischen Sinne sind; sie haben eine wichtige soziale Funktion.







Christine Schelhaas, M. A. / Sören Schneider, M. A. VHS Mittleres Taubertal e. V.

Fächerübergreifendes Lernen am Beispiel des Projektes Traumfabrik Ernährung – Natur pur oder künstliche Mixtur

Ziel des Projektes war es, die Teilnehmenden für die globalisierte Nahrungsmittelproduktion und deren Folgen für die Welt, die Menschen und Kulturen in allen Ländern weltweit, aber auch für die Teilnehmenden vor Ort zu sensibilisieren; und aufzuklären, was sie persönlich durch nachhaltigen und fairen Konsum erreichen können.

Globale Themen wie Ernährung, Bevölkerungswachstum, Weltklimaschutz usw. können nicht einseitig betrachtet werden. Verschiedene Perspektiven und Facetten sind notwendig, um die Zusammenhänge verstehen und einordnen zu können. Darüber hinaus ist das Interesse bei potentiellen Kunden leichter zu wecken, wenn ein umfassendes, abwechslungsreiches Programm angeboten wird. So veranstaltete die VHS Mittleres Taubertal das fächerübergreifende Projekt "Traumfabrik Ernährung", eine Reihe aus 12 Veranstaltungen zu Fragen der Globalisierung und bewusster Ernährung für die Zielgruppe 50+.

Fächerübergreifende Veranstaltungen haben bei der VHS Mittleres Taubertal eine lange Tradition. Viele ihrer Veranstaltungen haben zwar einen fachspezifischen Schwerpunkt, werden jedoch durch weitere fächerübergreifende Aspekte erweitert.

Nach ihrem Standpunkt zeichnen sich VHS-Kurse gerade dadurch aus, dass sie fachübergreifend allgemeinbildend wirken. Ihre von *dvv international* geförderten Projekte sind ebenfalls meistens fachübergreifend,

ob es um "Die Traumfabrik Ernährung" oder den "Den grünen Vormittag" (2011: Der globale Teller für die Generation 50+ sowie Konsum & Globalisierung für MultiplikatorInnen) geht.

Die fächerübergreifende Zusammenarbeit hat ihren Ursprung jedoch auch in der Überschaubarkeit der Mitarbeiterzahl einer ländlichen Volkshochschule: Da es dort nur zwei bis drei feste Mitarbeitende gibt, die meisten davon in Teilzeit, findet eine strikte Trennung in Fachbereiche auf Personalebene so nicht statt. Der pädagogische Bereich ist nur durch eine Person besetzt, die alle Fachbereiche plant und betreut. Das hat den Vorteil, dass fachübergreifende Projekte oder Veranstaltungen auf der Personalebene problemlos realisierbar sind, da sie zumeist in einer Hand liegen. So war der verwaltungstechnische Aufwand nicht aufwendiger als bei einem nicht-fächerübergreifenden Projekt.

Bei mehreren Terminen wurde mit Kooperationspartnern zusammengearbeitet: dem Biolandhof Klein, der Verbraucherzentrale Baden Württemberg e. V., dem Epiz Reutlingen, und dem Bund für Naturschutz in Bayern e. V.. Die Zusammenarbeit verlief sehr gut, alle Veranstaltungen konnten planmäßig durchgeführt werden. Die Kooperationspartner gewann die VHS durch eigene Recherchen oder kannte sie bereits als Ansprechpartner aus anderen Projekten.

Bei fast jedem Termin lag die Hauptverantwortung beim Fachbereich

Ernährung, es waren jedoch immer weitere Fachbereiche beteiligt.

Besonders hervorzuheben sind z.B. die Veranstaltungen "Global mit Excel I, II & III", in denen die Vermittlung von Fähigkeiten wie Internet-Recherche und Arbeiten mit Excel an globalen Themen wie dem Wasserverbrauch durch Fleischkonsum geübt wurde. Bei anderen Veranstaltungen, wie z.B. den Vorträgen und Exkursionen zu Gentechnik, Nahrungsmittel-Imitaten und Spekulation auf Nahrungsmittel arbeitete der Ernährungsbereich mit den Bereichen Wirtschaft, Recht, Politik, Geschichte, Länderkunde, Heimatkunde oder Verbraucherfragen zusammen. Die Abschlussveranstaltung, bei der Kekse in Länderform gebacken und nach entwicklungspolitischen Themen (z.B. Wasserverbrauch, Bildungschancen, Bevölkerungsdichte) dekoriert wurden, war eine Kooperation der Bereiche Ernährung, Wirtschaft, Politik und plastisches Gestalten.

Insgesamt fanden folgende Veranstaltungen statt:

(Abkürzungen: FB = Fachbereich, bFB = beteiligte Fachbereiche)

19.09.12 Eröffnungsabend

FB: fächerübergreifend, Ernährung, bFB: Wirtschaft, Recht, Politik Kooperation: Biolandhof Klein

Am Eröffnungsabend wurden unter anderem anhand von Ausschnitten aus dem Dokumentarfilm "Food, Inc." die Produktionsmethoden der Landwirtschaft in den USA als Beispiel einer stark industrialisierten Landwirtschaft mit denen in Deutschland und Europa verglichen.

26.09.12 Das virtuelle Wasser und der Kakao

FB: fächerübergreifend, bFB: Wirtschaft, Verbraucherfragen, Soziologie Kooperation: EPIZ-Reutlingen

Die Funktionsweisen und Folgen einer globalisierten Nahrungsmittelindustrie wurden in einer spannenden Mitmach-Veranstaltung am Beispiel von Kakao und virtuellem Wasser gezeigt.

29.09.12 Exkursion Biolandhof Klein

Bei dieser Exkursion wurde den Teilnehmenden anschaulich bewusst, was bei der Auftaktveranstaltung theoretisch besprochen wurde.

Während der Feldbegehung und der Verkostung von selbsthergestellten Bio-Produkten zur Darstellung der regionalen Vielfalt wurden die Grundprinzipien der ökologischen Landwirtschaft im Vergleich zu konventionell und industriell arbeitenden Betrieben erläutert.

FB: Ernährung, bFB: : Wirtschaft, Recht, Politik, Heimatkunde

10.10.12: Hühnerfüße für China

FB: Ernährung, bFB: Wirtschaft, Länderkunde

Zwei ähnliche Dinge mit unterschiedlichen Auswirkungen: während US-Importe von Hühnerfüßen den chinesischen Markt bereichern, führen Importe von Hühnerkleinteilen nach Afrika zum dortigen Zusammenbruch der Geflügelindustrie, die vor allem von Kleinbauern und Kleinzüchtern betrieben wird. Auch die Nachteile solcher Transporte wie die schlechte CO₂-Bilanz oder auch potentielle Risiken (Unterbrechung der Kühlkette etc.) wurden anschaulich anhand der damals aktuellen Ereignisse verdeutlicht (Import von gefrorenen Erdbeeren aus China, die verdorben waren, führten zu Vergiftungserscheinungen in Kitas u.a.).

17.10.12 Gen-Food – Chance oder Fluch

FB: Ernährung, bFB: Wirtschaft, Recht, Politik

Kooperation: BUND Naturschutz

Gen-Pflanzen nutzen vor allem Großkonzernen, die damit Bauern an sich binden z.B. durch die Kombination von Gen-Pflanzen und zugeschnittenen Spritzmitteln. Die versprochenen Mehrerträge lassen sich oft nicht feststellen, doch die Bauern sind mit hohen Lizenzgebühren an die Konzerne gebunden.

24.10.12 Käse ist nicht gleich Käse

FB: Ernährung, bFB: Recht, Verbraucherfragen

Kooperation: Verbraucherzentrale Baden Württemberg e.V.

Lebensmittel-Imitate sind ein Trend in der Lebensmittelindustrie. Diese sind zwar nicht ungesund, aber täuschen oft den Verbraucher. Der geschmackliche Vergleich zu konventionellen Lebensmitteln wurde bei Sensorik-Tests und Blindverkostungen getestet. In Deutschland existieren Verbraucherzentralen und Stiftung Warentest etc., die Lebensmittelskandale aufdecken, Initiativen & Behörden, die jedoch in den wenigsten Ländern der Erde vorhanden sind. Darüber hinaus wurde diskutiert: Hättenen die Menschen aufgrund des Bevölkerungswachstums noch genug zu essen, wenn es diese Imitate oder genveränderten Pflanzen nicht gäbe?

27.10.12: Exkursion Museum Brotkultur

FB: Ernährung, bFB: Länderkunde, Politik, Geschichte

Das Museum Brotkultur in Ulm widmete dem Thema Nahrungsmittelspekulation eine eigene Sonderausstellung. Spekulation mit Nahrungsmitteln sorgt für Teuerungsraten hierzulande, aber ist existenzbedrohend in vielen Entwicklungsländern, da Lebensmittel zugunsten von Gewinnen an der Börse unerschwinglich werden.

07.11.. 14.11.. 21.11.12 Global mit Excel I. II. III

FB: Ernährung, bFB: fächerübergreifend

Die Teilnehmenden erhielten einen Einblick in die Recherche von globalen Themen im Internet und der Verarbeitung der Daten in Excel am Beispiel des Wasserverbrauchs durch Fleischkonsum in ausgewählten Regionen weltweit. Die entstandenen Grafiken ergaben eine anschauliche Darstellung des Vergleichs Nord-/Südhalbkugel und der Veränderungen des Konsums und der Traditionen von Generation zu Generation (zumeist zu Lasten von Umwelt und Natur).

28.11.12 Früher war alles besser

FB: Ernährung, bFB: Geschichte

Ernährung in unseren Breiten war bis vor 50 Jahren vor allem regional und saisonal, das änderte sich erst in den späten 1950er Jahren. Aktuell steht einem breiten Ganzjahresangebot eine negative Klimabilanz für Warentransport und Kühlkette gegenüber. Somit steht einem breiteren Angebot eine gewachsene Verantwortungspflicht gegenüber.

05.12.12 Abschlussabend

FB: Ernährung, bFB: Wirtschaft, Politik, plastisches Gestalten

Kooperation: EPIZ-Reutlingen

Gemeinsam wurden Plätzchen im Weltkarten-Format gebacken, und deren Dekoration mit Streuseln und verschiedenfarbigen Zucker- und Schokoladengüssen für die Darstellung statistischer Sachverhalte genutzt. Die Themen waren die Verteilung der Weltbevölkerung, die Verteilung des Reichtums auf der Welt, der Energieverbrauch weltweit, Landnutzung, Nahrungsmittelverbrauch weltweit, Kalorienverteilung weltweit, Trinkwasserversorgung weltweit, Verfügbarkeit von Büchern und somit Zugang zu Bildung weltweit.

Die Zielgruppe waren Personen im Alter von über 50 Jahren aus der Region Mittleres Taubertal und Umgebung. Die Gesamtzahl der Teilnehmerbelegungen betrug 235, davon waren 87,2 % über 50 Jahre alt. Der jüngste Teilnehmer war 12 Jahre, der älteste 77 Jahre alt. Bei den Teilnehmenden 50+ entfallen 41,8 % auf die 50 bis 60-Jährigen, 49,5 % auf die 60 bis 70-Jährigen, und 7,8 % auf die über 70-Jährigen.

Die Anmeldungen bewegten sich je Veranstaltung zwischen 14 Personen (2. Termin "Das virtuelle Wasser und der Kakao") und 25 Personen (6. Termin "Käse ist nicht gleich Käse"), im Schnitt waren dies 19,6 pro Veranstaltung. Die Teilnehmerzahlen stabilisierten sich im Verlaufe des Projekts.

Der Großteil der Teilnehmenden kam regelmäßig, einige kamen auch

nur punktuell zu einzelnen Veranstaltungen. Jeder Veranstaltungsabend sollte offen für neue Teilnehmende sein. Das Unterrichtsprogramm wurde so gestaltet, dass es sowohl für entsprechend regelmäßige Teilnehmende wie auch Neueinsteigende verständlich und attraktiv war. Wenn man die Teilnehmerzahl mit der von ähnlichen Projekten in den Großstädten vergleicht und sie jeweils zur Einwohnerzahl ins Verhältnis setzt, liegen die Teilnehmerzahlen über dem Durchschnitt.

Bei der Beschränkung auf 50+ ist es oftmals schwierig bzw. äußerst werbeintensiv, die Mindestteilnehmerzahl von 15 zu erreichen (vor allem im ländlichen Raum). Die VHS hatte viele Anfragen von Interessenten im Alter zwischen 30 und 50, die weitgehend abgelehnt werden mussten. Wenn noch Plätze frei waren und die Mindest-Anmeldezahl der über 50-Jährigen gesichert war, ließ die VHS in Absprache mit *dvv international* auch unter 50-Jährige zu. Mit einer Öffnung für alle Altersgruppen wären 15 Teilnehmende ohne Probleme zu erreichen.

Von Seiten der Teilnehmenden und Kooperationspartner wird die Altersbeschränkung auf 50+ häufig als diskriminierend angesehen, da sie interessierte Menschen von der Weiterbildung zu global wichtigen entwicklungspolitischen Themen ausschließt. Bei einer Bewerbung ohne Altersbegrenzung hätte ein noch viel größeres Publikum gewonnen werden können. Das ist vor allem in der Hinsicht bedauerlich, da es im ländlichen Raume keine bzw. kaum Alternativveranstaltungen zu diesen Themen gibt, die die "Jüngeren" stattdessen besuchen könnten.

Die Rückmeldungen der Teilnehmenden zu den Veranstaltungen waren insgesamt sehr positiv, die Präsentationen überzeugten ebenso wie die Mit-Mach-Veranstaltungen. Die Themen "Nachhaltiger Konsum", "Fairer Handel" und "Globale Ernährung & ihre Folgen" waren spannende Aspekte der Globalität.

Die Einteilung der VHS in Fachbereiche ist den Teilnehmenden sicher nicht bewusst, da sie in der VHS bei fast allen Fragen immer die gleichen AnsprechpartnerInnen haben. Ansonsten war die Schlussfolgerung der Teilnehmenden, selbst beim Einkaufen mehr darauf zu achten, was man kauft, was drin ist, dass man Bio-Produkte bevorzugen sollte und allgemein den eigenen Konsum überdenkt.

Die Planung und Durchführung der Veranstaltungen liefen weitestgehend reibungslos. Es gelang ein umfangreiches Projekt mit vielen Akteuren erfolgreich durchzuführen.

Gerade im ländlichen Raum ist solch ein Programmangebot selten und daher besonders wertvoll.

Inhaltlich war es jedoch nicht speziell auf die Anforderungen einer ländlichen Bevölkerung zugeschnitten. Die GastreferentenInnen halten ihre Vorträge in ähnlicher Form sowohl in Großstädten als auch auf dem Land. Somit kann man davon ausgehen, dass ein ähnliches fächerübergreifendes Angebot auch in einer Großstadt funktionieren würde.

Durch die Projektförderung waren die direkten Kosten für die ReferentenInnen und das eingesetzte Material gedeckt.

Allerdings entsteht durch die Planung und Durchführung ein hoher Aufwand an Zeitstunden für die Mitarbeitenden der VHS, der nur rudimentär durch den Förderer abgedeckt ist.

Dennoch hat die VHS Interesse an solchen Projekten, weil sie ihren KundenInnen Veranstaltungen anbieten möchte, die eine Zusatzbereicherung zum allgemeinen regelmäßigen Bildungsangebot sind.

Der ländliche Raum ist im Vergleich zu Großstädten sowieso hinsichtlich besonderer Bildungsmöglichkeiten (Museen, Ausstellungen, Lesungen, Sonderthemen, ...) stark benachteiligt. Globale Themen sind in der Region ansonsten nicht im Angebot.

Darüber hinaus sind solche globalen Themen entwicklungspolitisch sehr wichtig. Verbraucherbildung gehört zum grundlegenden Allgemeinwissen und VHS-Arbeit ist einer Förderung der Lernenden zu verantwortungsbewussten, mündigen BürgerInnen/Mitmenschen verpflichtet (Bildungsauftrag durch das Land Baden-Württemberg).







Wertvolle Tipps für die praktische Arbeit/Berichte aus den Arbeitsgruppen

KVHS Anhalt-Bitterfeld: Der Weg der Schokolade auf den Gabentisch

Referentin: Katja Münchow

Format: drei offene Tagesveranstaltungen mit jeweils anderen Gruppen an verschiedenen Orten, gemeinsame Abschlussveranstaltung

Zielgruppe: 50+, insgesamt 78 TN

Alleinstellungsmerkmal: Schokolade in der Adventszeit als Aufhänger Wie gewinne ich die Zielgruppe 50+? Man braucht einen Aufhänger, hier Schokolade in der Adventszeit

Gute Kooperationspartner, hier das Umweltzentrum Ronney. Die Eine-Welt-Netzwerke (je nach Bundesland) beispielsweise können behilflich dabei sein, gute Kooperationspartner zu finden.

Gute Materialien: Schokoladen- und Gewürzkoffer. Solche Materialkoffer können an verschiedenen Stellen ausgeliehen werden.

Die Teilnehmenden der Veranstaltungen sind potentielle MultiplikatorInnen der vermittelten Themen. Damit die Teilnehmenden die Inhalte weiterreichen, und auch für weitere Veranstaltungen werben, ist ein tolles Erlebnis während der Veranstaltung wichtig.

Pro und Contra der Eigenbeteiligung der Teilnehmenden: Sobald eine Veranstaltung eine Gebühr kostet, wird es sehr schwierig Teilnehmende zu gewinnen. Nach der Veranstaltung fragen die Teilnehmenden wiederum, ob sie etwas für die/den jeweiligen ReferentIn spenden können.

Bergische VHS: Was der eine nicht mag, macht den anderen nicht satt

Referentinnen: Edith Palluch, Eva Neuhaus

Format: Projekttage im 2. Bildungsweg

Zielgruppe: SchülerInnen des 2. Bildungswegs (9. Schuljahr, Hauptschulabschluss, mittlere Reife), 100-200 TN

Alleinstellungsmerkmal: Während der Projekttage Auflösung des alltäglichen Unterrichtsbetriebs, sechs Arbeitsgruppen zur Auswahl, kursübergreifendes Arbeiten, Mischung der Lerngruppen, Selbstorganisation der SchülerInnen

Kreative, teilweise künstlerische Aufbereitung der Ergebnisse der Arbeitsgruppen, tolle Ergebnisse, wie z.B. ein Maisfeld im Klassenzimmer oder "Tortenstücke" mit Nahrungsmitteln aus verschiedenen Ländern, machen Eindruck und ermöglichen, die Projektinhalte nach außen zu tragen.

Motivation der SchülerInnen: kamen zum Teil zwar etwas später zum Unterricht (schwierige Klientel), blieben aber aus eigenem Antrieb oft länger, mehrere Stunden über die übliche Unterrichtszeit hinaus, um weiter an den kreativen Aufgaben zu arbeiten.

Herausforderung: großer Aufwand für die Organisation und Abrechnung des Projektes, sehr arbeitsintensiv; Die Realisierung derartiger Projekte trotz des hohen Aufwands geschieht aufgrund der persönlichen Begeisterung der OrganistorInnen.

Bergische VHS: Mit Menschenrechten gegen Hunger

Kooperation: FIAN, Menschenrechtsorganisation zum Recht auf Nahrung,

Arbeitskreis Bildung

Referentin: Tatjana Krischik

Format: Workshops an Berufsschulen

Zielgruppe: BerufsschülerInnen (u.a. KöchInnen, BäckerInnen, Haus-

wirtschafterInnen)

Alleinstellungsmerkmal: Das Projekt ist mit der Publikation "Tischlein deck dich! Das Menschenrecht auf Nahrung in der Bildungsarbeit mit Jugendlichen - eine Handreichung mit Fallbeispielen, Methoden und Rezepten" durch dvv international und FIAN verknüpft.

Projekt ist auf Initiative einer NGO/des Kooperationspartners entstanden.

Kernstück der Workshops sind Planspiele zu realen Fällen von Menschenrechtsverletzungen, die vom Kooperationspartner FIAN bearbeitet werden. Die Methode Planspiel hilft den Teilnehmenden, sich in andere Rollen hineinzuversetzen, die Perspektive zu wechseln.

Das anschließende Kochen und weitere kreative Methoden dienen der Vertiefung des Themas und dem Lernen mit Hirn, Herz und Hand.

Workshops zum Thema Nahrung sind eine gute Ergänzung des Unterrichts an einer Berufsschule für BäckerInnen, KöchInnen, etc. und

ermöglichen, globale Inhalte thematisch verknüpft einzubringen. Dies führte zu einer kontinuierlichen Fortführung der Workshops.

Eintägige Workshops lassen sich gut in den Berufsschulalltag integrieren.

Die Terminfindung für zweitägige Workshops ist schwieriger.

VBLR Haus Neuland e.V. (Bielefeld): Wächst Schokolade auf Bäumen?

Referentin: Carola Brindöpke

Zielgruppe: GrundschülerInnen, 58 TN

Format: dreitägige Studienfahrt

Alleinstellungsmerkmal: dreitägige Studienfahrt in ein "Lernhaus" auf dem Land, wie eine zusätzliche Klassenfahrt für die Kinder

Gute Referentinnen im eigenen Haus Neuland

Kooperation mit der teilnehmenden Grundschule kam durch persönlichen Kontakt zustande

Werbung für die Veranstaltung durch Zeitungsartikel

Ein anderer Lernort macht die Studienfahrt für die SchülerInnen zu einem besonderen Erlebnis: konzentrierteres Arbeiten, Möglichkeiten, sich zwischendurch im Wald auszutoben, "wie eine zusätzliche Klassenfahrt".













VHS Frankfurt/Oder: Prost Mahlzeit

Kooperation: ADFC, Zentrum für Begabtenförderung, Puerto Allegre e.V.

ReferentInnen: Uta Kurzwelly, Peter Hauptmann

Zielgruppe: 50+, 147 TN (ohne Ausstellung), 250 TN insgesamt

Format: Veranstaltungsreihe von September – November 2012

Alleinstellungsmerkmal: Vielfältige Veranstaltungen, Ausstellung zu Fair Trade, Kochaktion, Exkursion mit dem Fahrrad, etc. mit dem Ziel ältere BürgerInnen für entwicklungspolitische Themen zu sensibilisieren

Wie gewinne ich die Zielgruppe 50+? Man braucht einen Aufhänger, hier z.B. einen Ausflug mit Fahrrad in einen Apfelsortengarten

Umweltprojekt mit Globalem Lernen verbinden

Plädoyer für Sinnliches Lernen

Lernen per Radtour

Frühstück für Großeltern mit Enkeln

Interkulturelle Mehrgenerationengärten

Eine Kürzung der zur Verfügung stehenden Mittel gefährdet die Durchführung solcher Veranstaltungen. Eine Teilnahmegebühr erschwert die Teilnehmersuche, ebenso eine späte Förderzusage, da dann nicht genügend Zeit zur Bewerbung der Veranstaltungen zur Verfügung steht.

VHS Görlitz: Die ganze Welt ein Dorf – Schülerprojekttage/Module

Kooperation: Tierra-Eine Welt e. V. und Kreativzentrum

Referentin: Julia Neumann

Zielgruppe: SchülerInnen der Klassen 4-8, Grundschule, Mittelschule,

Gymnasium, ca. 200 TN

Format: Schülerprojekttage, jeweils ein Tag an einer Schule, insgesamt

im Jahr 14 Workshops

Alleinstellungsmerkmal: Workshopreihe mit verschiedenen Modulen zu Globalisierung, ein Modul zu Kakao und Schokolade

Angebote der Schulprojektarbeit sind in den VHS-Katalog mitaufgenommen, so dass LehrerInnen aus dem VHS-Katalog die Workshops buchen können. Einmal im Jahr wird ein VHS-Katalog mit einem Sonderflyer an Schulen verschickt.

positive Erfahrungen mit Schulklassen als Zielgruppe aufgrund der verbindlichen Terminvereinbarung und Teilnahme

Die kontinuierliche Fortführung von Projekten führt zur Qualitätsverbesserung: das Angebot lief bereits im Vorjahr, im zweiten Jahr wurden die Inhalte stärker den Bedürfnissen der LehrerInnen angepasst

Der niederschwellige Titel erleichtert LehrerInnen, Bezüge herzustellen.

dvv international sollte das Jahresthema schon im Vorjahr bekanntgeben, damit Volkshochschulen besser planen können VHS Göttingen: So isst die Welt

Kooperation: Bildung trifft Entwicklung – IFAK, Regionale Bildungs-stelle Nord, Ökotopia Südniedersachsen e.V. Projekt "Raus auf's Land",

WeltGarten Witzenhausen

Referentin: Isabella Wolter

Format: Herbstferienfreizeit für Kinder

Zielgruppe: Grund-, Haupt-, Real-, Förder-, GesamtschülerInnen und

GymnasiastInnen, 7-13 Jahre, 13 TN

Alleinstellungsmerkmal: Herbstferienangebot für Kinder

praktische Gründe für die Organisation einer Herbstfreizeit: Kinder brauchen in den Ferien Betreuung

& Kooperation mit Bildung trifft Entwicklung

Herausforderung: Verschiedene Altersgruppen und Kinder mit sehr unterschiedlichen Bedürfnissen sind unter einen Hut zu bringen.

Gruppengröße 13 TN: nicht immer einfach die Teilnehmerzahl von 15 TN zu erreichen, weitere Gruppen/Teilnehmende kommen jedoch teilweise auch für einzelne Tage hinzu, z.B. für den Schokoladentag

viel Werbung durch Flyer, Plakate etc. nötig, um eine ausreichend große Zielgruppe zu erreichen

Feedbackbögen: für Kinder zu schwer. Lösung der Referentinnen: sie machen zu jeder Frage mit den Kindern eine Blitzlichtrunde. Die Antworten der Kinder tragen sie selber in die Evaluierungsbögen ein.

VHS Hamm: Landwirtschaft und Ernährungssicherheit

Referent: Edgar Boes-Wenner

Format: Wochenendseminar

Zielgruppe: SeniorInnen aus dem Milieu Metall- und Bergarbeiter-

schaft, 55 TN

Alleinstellungsmerkmal: Veranstaltung mit der Zielgruppe Metallar-

beiter/ehemalige Bergarbeiter

Netzwerk: Wie erreicht man die Zielgruppe der Metallarbeiter/Bergarbeiter? Persönliche Kontakte bzw. Vertrauensleute/Ansprechpartner im Betrieb (z.B. der Betriebsrat) sind notwendig, um das Vertrauen der Zielgruppe zu gewinnen. Nur wenn sich die Zielgruppe akzeptiert fühlt, gelingt es, sie zur Teilnahme zu motivieren.

Die Kontakte zur Zielgruppe sind das Ergebnis langjähriger Zusammenarbeit: Die VHS bietet nicht nur Seminare zu politischen/globalen Themen an, sondern im Wechsel dazu auch zu anderen für die Zielgruppe relevanten Themen.

im Seminar verschiedende aktivierende Methoden, Wechsel zwischen Plenum und Gruppenarbeit, Einsatz von Legobausteinen etc.

Bei bloßer Ausschreibung des Seminars ohne persönliche Kontakte würde die Zielgruppe sich nicht anmelden.

Kosten: Sobald die Veranstaltung eine Gebühr kosten würde, wäre es schwierig, Teilnehmende zu gewinnen.















VHS Hamm: Schoko-Expedition: mit Naki nach Ghana

Kooperation: Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung, FUgE e.V.,

Grundschulen

Referent: Marcos A. da Costa Melo

Format: Projekttage mit jeweils 3 Stunden

Zielgruppe: GrundschülerInnen aus dem offenen Ganztag, 192 TN

Alleinstellungsmerkmal: Workshop basierend auf der Bildungs-Bag

"Schoko-Expedition" des Welthaus Bielefeld

Einsatz der Bildungs-Bag "Schoko-Expedition" des Welthaus Bielefeld - vielseitiges Material: Das neunjährige Mädchen Naki aus Ghana begleitet die SchülerInnen auf der Expedition und bietet eine Identifikationsmöglichkeit.

Schokolade als Aufhänger begeistert GrundschülerInnen

KVHS Mansfeld-Südharz: Fairer Handel – gerechte Schokolade und

helfende Mangostreifen

Kooperation: Deutschland Nangadef e.V., Projektgruppe Gonnatal,

Burg-Grundschule Kelbra **Referent:** Torsten Werle

Format: Projekttage an Grundschulen

Zielgruppe: GrundschülerInnen, 122 TN

Alleinstellungsmerkmal: Einige Programmpunkte nehmen Bezug auf vorherige Projektarbeiten einzelner Klassen mit Partnern in Tansania und Senegal.

Kooperation von VHS und Schulen: LehrerInnen, SchülerInnen, und Eltern fungieren alle als MultiplikatorInnen für die Anliegen von dvv international, um sowohl die Organisation selbst als auch die vermittelten Inhalte bekannt zu machen.

Schulen können auch Projekte initiieren, sich Volkshochschulen als Partner suchen, und über diese Förderanträge einreichen.

Mediale Projektaufarbeitung (Zeitung, Radio, Film): über das Projekt wurde in der Lokalzeitung, im Bürgerfunk und im regionalen Fernsehen berichtet.

Kompliziertes Abrechnungsverfahren zur geförderten Projektarbeit; die Überweisung der Förderung im Nachgang der Projekte erschwert die Realisierung der Veranstaltungen.

KVHS Mansfeld-Südharz: Zwischen Teller, Trog und Tank

Kooperation: Deutschland Nangadef e.V., Projektgruppe Gonnatal, Pestalozzischule Sangerhausen, Jugend- und Schulbauernhof Othal im Gutshof Othal e.V., Allstedt

Referent: Andreas Sonntag

Format: Projekttage an Förderschulen

Zielgruppe: FörderschülerInnen, 28, 11, 25 und 24 TN

Alleinstellungsmerkmal: Lernziele: Eine Idee von Ernährungsbereicherung bekommen, den Zuckergehalt von Lebensmitteln und das eigene Lieblingsessen analysieren, Lust und Neugierde auf Gemüse wecken, zum vegetarischen Essen anregen

Der Dozent ist Erlebnispädagoge für die VHS: wegen der unterschiedlichen Lernstadien und Fähigkeiten der SchülerInnen setzte er ein vielfältiges Spektrum an Methoden ein.

Eltern der SchülerInnen der Förderschule lassen sich nur über die Kinder erreichen, eine direkte Ansprache würde nicht gelingen. Kinder sind offener und experimentierfreudiger für neue Inhalte, und erzählen zuhause von dem Erlebten.

Es wäre spannend zu evaluieren, wie sich die teilnehmenden Kinder später ernähren. Bei der Erstdurchführung der Projekte ist dies noch nicht möglich gewesen, eine solche Evaluation könnte aber bei einer kontinuierlichen Weiterführung der Projekte gerade in der Kombination Grundschule/weiterführende Schule vorgenommen werden.

VHS Mettmann-Wülfrath: Food Literacy

Referentin: Dr. Doris Wauschkuhn

Format: MultiplikatorInnenfortbildung, jeweils ein Tag wurde an drei verschiedenen VHS durchgeführt: VHS Mettmann-Wülfrath, Sächsischer

Volkshochschulverband. e.V., VHS Wetzlar

Zielgruppe: DozentInnen im Sprachenbereich

Alleinstellungsmerkmal: MultiplikatorInnenfortbildung zum Thema Gewürze mit dem Ziel, sich einen Methodenkoffer für den Sprachkurs

Lerninhalt: Mit den Sinnen erleben: riechen, schmecken, fühlen

Methodik: eintägiger Praxisworkshop, an dem Methoden selber ausprobiert, besprochen und evaluiert wurden

Gewürze lassen sich als Thema in Kombination mit dem Backen von Weihnachtsplätzchen in das VHS Programm einbringen. Neue Methodenidee: Plätzchen in Weltkartenform backen und mit Globalen Werten (z.B. Wasserverbrauch) dekorieren

Thema und Herangehensweise wären nicht nur für Sprachkurse, sondern auch für Kochkurse geeignet. Vorschlag: ebenfalls Dozentinnen von Kochkursen, aus dem Hauswirtschaftsbereich etc. in "Food Literacy" schulen













VHS München: Vom Überfluss und Hunger

Kooperation: Museum Mensch und Natur

Referentin: Julia Bollwein

Format: Projekttage, sieben Termine an drei Hauptschulen

Zielgruppe: HauptschülerInnen, 5. Schuljahr, 22 TN

Alleinstellungsmerkmal: Kooperation mit und Lernen im Museum

Tolle Mischung aus verschiedenen Aktionen, Methoden und Anknüpfungspunkten: Museum, Supermarkt, Fair Trade, Bio

gute Kooperation mit der Museumpädagogin und den Einrichtungen des Museums

Feststellung: die SchülerInnen hatten zum Teil keine Ahnung, wo ihr Essen herkommt (außer aus dem Supermarkt) – sie waren teilweise auch noch nie mit den Eltern einkaufen gewesen, so dass auch der Supermarktbesuch als spannend empfunden wurde

Kritik an den Feedbackbögen von *dvv international*: Fragen für die Zielgruppe zu schwer und teilweise völlig unverständlich, teilweise beherrschten die Kinder die deutsche Sprache nicht fließend, teilweise schrieben sie Antworten einfach von dem/der Nachbarln ab.

Empfehlenswert sind auch Projekte wie eine "Kinderkochschule" oder "Kinder kochen mit Vätern".

Landesverband Thüringen: Was die Kochtöpfe der Welt füllt

Referentin: Iris Florstedt

Format: zwei ähnlich ablaufende, mehrtägige Seminare für unterschiedliche Zielgruppen, einmal als MultiplikatorInnenfortbildung, einmal als Wochenendkurs

Zielgruppe: einmal für Keramik-LehrerInnen an Volkshochschulen (12 TN), einmal für die Zielgruppe 50+ (13 TN)

Alleinstellungsmerkmal: Verknüpfung von globalem Lernen und dem Thema Ernährung mit Keramik/der Tätigkeit des Töpferns: Die Teilnehmenden stellten ein Kochgefäß her, und testeten die Zubereitung von traditionellen südasiatischen und nordafrikanischen Speisen in Keramikgefäßen.

Wie gewinne ich die Zielgruppe 50+? Man braucht einen Aufhänger, hier Keramik, Töpfern.

Die Teilnehmenden nahmen das selbst hergestellte Kochgefäß mit nach Hause, um es weiter verwenden zu können.

Methoden wie Töpfern und Kochen wurden in der Veranstaltung hervorragend mit Inhalten des globalen Lernens verknüpft. Ein großer Anteil Praxis (Kochen, Töpfern) entspricht dem Grundsatz des globalen Lernens: Lernen mit Verstand, Herz und Hand.

Eine Vielfalt an Methoden lässt eine Veranstaltung zum Erlebnis werden.



Foto: VHS Cham

Projektberichte



Foto: VHS Barnim



Foto: VHS H



Foto: VHS Chemnit



Foto: Thüringer Volkshochschulverband e.V.



Foto: VHS Ho



Foto: VHS Muldenth



Foto: VHS Göttingen



Foto: VHS Göttingen





Kooperation: Euro-Schulen in BTF und Zerbst, Diakonie

drei Tagesveranstaltungen in Köthen, Bitterfeld-Wolfen und Zerbst

Zeitraum: 24., 25. und 30.10.12

Teilnehmende: Zielgruppe 50+, 18 TN

Cibum Omnes – Nahrung für Alle

Die drei Tagesveranstaltungen, die sich an SeniorInnen wandten und über das Integrationsnetzwerk bewusst für Teilnehmende mit Migrationshintergrund warben, thematisierten die globale Hungerproblematik mit dem Fokus auf Getreide. Nach einem Frühstücksbuffet mit Vorstellungsrunde gelang der Einstieg anhand eines kurzen Videos zur Armut in der Welt. Die Referentin hielt einen Vortrag zur Problematik des Hungers am Beispiel ihres Herkunftslandes Simbabwe. Thematisiert wurden dabei der Gegensatz von Stadt und Land, die Ernährungssituation, die Schere zwischen Arm und Reich, die Situation auf dem Arbeitsmarkt, und die Situation von Kindern auf dem Land, ihre Ernährung, Kleidung, Bildung und Zukunftsperspektiven. Die Verantwortung schlechter Politik für den Hunger und die Interessen industrialisierter Länder an den Rohstoffen des Landes wurden thematisiert. Am Beispiel der Zuckerbauern wurde erläutert, wie EU-Agrarsubventionen den Export simbabwischer Produkte in die EU verhindern. Globale Wechselwirkungen wurden aufgezeigt und darauf aufmerksam gemacht, dass Spendenaktionen keine Probleme lösen. Als nachhaltige Perspektive wurde der Faire Handel aufgezeigt und darauf hingewiesen, dass jede/r Einzelne aktiv werden kann: als Möglichkeiten wurden z.B. das Energiesparen und die Veränderung des Konsumverhaltens benannt – zum Supermarkt zu laufen, statt das Auto zu nehmen, Fair Trade Produkte zu kaufen, etc.

KVHS Anhalt-Bitterfeld

Als spiritueller, ritueller Teil der Ernährungsproblematik kam Musik ins Spiel: Bitt- und Dankgesänge für gute Ernten wurden vorgestellt. Die Teilnehmenden lernten ein afrikanisches Erntelied. Am Beispiel des Videos "Niger – absehbare Hungersnot" wurde das Entstehen von Hungersnöten angesprochen, und wie Politik und Medien Ursache und Wirkung in diesem Bereich vertauschen. Die Teilnehmenden schrieben Vorsätze zu eigenen globalen Puzzlebeiträgen, die sie im Alltag umsetzen können, auf Karteikarten, die sie anonym an eine Pinnwand hefteten. Bei den Veranstaltungen in Köthen und Bitterfeld-Wolfen bereiteten die Teilnehmenden Speisen für ein gemeinsames Buffet zu, um sinnlich zu erfahren, wie schön Essen und die Abwesenheit von Hunger sind. Dabei stammten die Rezepte aus unterschiedlichen Ländern. Der Hauptbestandteil der Gerichte war Getreide als Beispiel für ein Grundnahrungsmittel, das viele Menschen sättigen und zugleich vielfältig zubereitet werden kann. Höhepunkt war die Veranstaltung in Zerbst, bei der das Buffet von den 30 internationalen Studierenden eines Studienkollegs vorbereitet wurde, die sich z.T. erst seit 2.3 Monaten in Deutschland aufhalten. So wurde die Veranstaltung zu einem gelungenen interkulturellen Austausch, bei dem die Teilnehmenden direkt von den Studierenden über die Situation in deren Heimatland erfuhren, und diese wiederum ihre Deutschkenntnisse erproben konnten.

Der Weg der Schokolade auf den weihnachtlichen Gabentisch

KVHS Anhalt-Bitterfeld

Der "Weg der Schokolade" diente als Beispiel für die Verdeutlichung globaler Zusammenhänge bei der weltweiten Nahrungsversorgung. Die Vorweihnachtszeit, in der besonders viel Schokolade konsumiert wird, bot eine gute Möglichkeit, dieses Alltagsthema in den Mittelpunkt zu rücken. Dafür wurden drei Projekttage mit gleichem Inhalt an den drei Standorten der KVHS angeboten.

Im Rahmen der Veranstaltung beschäftigten sich die Teilnehmenden mit der Geschichte, der Herkunft und den heutigen Produktionsbedingungen der Schokolade. Dabei kamen globale Zusammenhänge zwischen der Rohmaterialerzeugung, dem Handel, den SchokoladenproduzentInnen und SchokoladenkonsumentInnen zur Sprache.

Vertreterinnen des EineWelt-Netzwerks Sachsen-Anhalt e.V. und des Umweltzentrums Ronney informierten über die Herkunft von Schokolade und nutzten dabei verschiedene Materialien wie einen Schokoladenund einen Gewürzkoffer. Mit interaktiven Methoden wurden die Teilnehmenden motiviert, sich einzubringen. In Gruppen bearbeiteten sie Aufgaben zur Geschichte und den Produktionsbedingungen von Schokolade sowie zu der Bedeutung von Siegeln. Der Film "Schmutzige Schokolade" löste sehr emotionale Reaktionen aus. Die Teilnehmenden waren empört über den Einsatz von Kindersklaven bei Anbau und Ernte

von Kakao an der Elfenbeinküste, fragten nach politischer Verantwortung sowie nach ihren eigenen Handlungsmöglichkeiten zur Überwindung der Verhältnisse. Andere außereuropäische Produkte wie Kaffee und Tee wurden in die Diskussion einbezogen. Das Mittagessen beinhaltete ausschließlich Zutaten aus fairem Handel oder lokalem, biologischem Anbau. Anschließend ging es um Siegel, auf die beim Einkauf geachtet werden kann. Danach wurde Schokolade aus fair gehandelten Zutaten selbst hergestellt. Auch die Verpackung der Produkte kam zur Sprache. Für ihre Schokolade erhielten die Teilnehmenden ökologisch abbaubare Folientüten aus Stärke und Recycling-Tragetaschen. Eine Übersicht informierte über verschiedene Siegel, die eine nachhaltige Papierproduktion nachweisen, und über Möglichkeiten, mit dem Papier dekorative Verpackungen zu gestalten.

Den Projektabschluss bildete eine öffentliche Vorführung der Reportage "Schmutzige Schokolade" mit anschließender Diskussion. Dabei wurden die Inhalte und Anliegen des Projekts vorgestellt, und im Projekt hergestellte faire Schokolade zur Verkostung angeboten.

Außer der Absicht, zukünftig beim Einkauf stärker als zuvor auf Siegel zu achten, gaben einige Seminarteilnehmende an, auch ihre Familie und Bekannten auf das Thema aufmerksam machen zu wollen.







Kooperation: EineWelt Netzwerk Sachsen-Anhalt e.V., Mauritius-Haus Niederndodeleben e.V., Umweltzentrum Ronney (Walternienburg)

Tagesveranstaltungen

Zeitraum: 23.11. (Bitterfeld), 24.11. (Köthen), 02.12. (Ronney), Abschlussveranstaltung am 11.12.12 (Köthen)

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, insgesamt 78 TN









Kooperation: Ländliche Erwachsenenbildung in Sachsen-Anhalt e.V., Brot für die Welt, Faires Sachsen-Anhalt e.V., Ev. HVHS Alterode (Harz)

4-Tagesseminar mit Übernachtung

Zeitraum: 05.-08.03.12 im Bildungshaus am Harz **Teilnehmende:** offene Veranstaltung 50+, 19 TN

Unser täglich Brot – Lebensmittelproduktion lokal und global ...

VBLR Ev. HVHS Alterode (Harz)

Im Bildungshaus am Harz wurden zwei mehrtägige Seminare mit Übernachtung zu Lebensmittelproduktion und zu öko-fairem Einkauf aus lokaler und globaler Perspektive angeboten.

Die ersten Seminartage "Unser täglich Brot - Lebensmittelproduktion lokal und global" starteten mit einem Ausflug in den Naturgarten Quedlinburg. Eine Mitarbeiterin führte durch den Ökogarten. Anhand der verschiedenen angebauten Produkte konnte regionale, saisonale Produktion greifbar veranschaulicht werden.

Nach einer Vorstellungsrunde im "Bildungshaus am Harz" erläuterten die Teilnehmenden ihre Beziehung zum Seminarthema. Am Abend wurde die Eröffnung der Ausstellung "Ihr ökologischer Fußabdruck" besucht. Der von der jeweiligen, individuellen Lebensweise des Einzelnen abhängige Flächenverbrauch für die Produktion von konsumierten Gütern veranschaulicht die die Verbindung des Lokalen mit dem Globalen.

Der zweite Seminartag "Niemand isst für sich allein" startete wieder mit dem Thema "regional und saisonal". Es wurden Unterschiede zwischen selbst zubereitetem Essen und Fertiggerichten, die Bedeutung gesunder Ernährung in Bezug auf den Menschen, die Region und auf die Ernährungsgewohnheiten anderer Länder diskutiert. Einige Teilnehmende kochten mit regionalen, saisonalen Nahrungsmitteln das Mittagessen. Währenddessen informierten sich die anderen anhand von bereitgestelltem

Material über die Ernährung und Verfügbarkeit von Lebensmitteln in anderen Weltregionen und gaben dieses Wissen anschließend an die anderen weiter. Es entstand eine Übersicht darüber, was in anderen Ländern für eine durchschnittliche Familie zur Verfügung steht. Am Nachmittag wurden Fragen von Bedarf und Verfügbarkeit unter der Überschrift "Brot zum Leben – bei uns und anderswo" besprochen. Dabei eröffnete sich auch das große Thema Globalisierung, das am Abend mit dem Film "Septemberweizen" weiter vertieft wurde.

Der dritte Tag legte den Schwerpunkt auf das Thema "Wenn das Land knapp wird, wächst der Hunger". Im Zentrum stand für die Teilnehmenden die Aufgabe, den ökologischen Fußabdruck ihrer Kinder und Enkel zu bestimmen und Zukunftsprognosen zu wagen, wie weit der Flächenverbrauch auf Kosten anderer Menschen und Lebewesen auf der Welt noch gehen kann. In Verbindung damit wurde besprochen, was man tun kann, damit auch die Generation der Enkel eine lebenswerte Zukunft vor sich hat. Im Anschluss wurde die Studie "Zukunftsfähiges Deutschland" vorgestellt und besprochen.

Um die Gegenwart zu bewältigen und in die Zukunft blicken zu können, muss man die Vergangenheit verstehen. Mit diesem Gedanken begann der letzte Tag, der den Titel "Leben wie unsere Großeltern – wie wurde damals der Alltag gemeistert?" trug. Die örtliche Heimatstube bot reich-

liches Anschauungsmaterial, das zum Gespräch anregte.

Die Bescheidenheit und Achtung der Menschen vor dem, was ihnen damals zur Verfügung stand, wurde von vielen Teilnehmenden nachdrücklich gelobt. Lebensmittel wurden früher viel mehr wertgeschätzt als heute, wo die Verfügbarkeit scheinbar grenzenlos ist.

In der Schlussrunde stellte sich ein großes Interesse der Teilnehmenden an einer Folgeveranstaltung heraus, so dass kurze Zeit später ein Seminar zum Thema Globalisierung im Bereich der Nahrungsmittelproduktion angeboten wurde.

Auch die zweite Veranstaltung "Öko-fairer Einkauf lokal und global" begann mit einer Exkursion – in einen Regionalladen, der regionale und saisonale Produkte des Harzes führt. Chancen und Probleme lokaler Vermarktung kamen zur Sprache.

Im "Bildungshaus am Harz" angekommen, wurden nach der Vorstellungsrunde Fragen und Themen aufgelistet, die die Teilnehmenden während der Veranstaltung besprechen wollten, dazu zählten z.B., wie die Erzeugung und Vermarktung regionaler Produkte gefördert werden kann, Handlungsoptionen gegen die "Wegwerfgesellschaft", die Verbesserung der Nutztierhaltung und der ökologische Landbau.

Am nächsten Tag ging es um Fairen Handel und Globalisierung. Die

die Verbraucher gegenübergestellt und betont, wie wichtig bewusste Kaufentscheidungen sind, damit z.B. fair gehandelte Produkte einen Markt haben. Nachmittags hatten Referentinnen von "Faires Sachsen-Anhalt" das Wort, die die Weltladenarbeit vorstellten und Unterstützungsmöglichkeiten des Fairen Handels erläuterten. In einem lebhaften Planspiel erfuhren die Teilnehmenden von der Schieflage zwischen Erzeugung, Handel und Verbrauch. Bei der sich anschließenden Verkostung konnte sich jede/r von der Qualität fair gehandelter Produkte überzeugen. Abends wurde die Dokumentation "Essen im Eimer" gezeigt, die die meisten sehr bewegte. Am letzten Tag wurden die Themen vertieft. Die Rückmeldungen der Teilnehmenden zu beiden Veranstaltungen war sehr gut. Sie freuten sich, dass sie ohne große Kosten zu einem so wichtigen Thema Informationen erhielten. Sie wollen künftig mehr darauf achten, was sie einkaufen, und mit ihren Kindern und Enkeln darüber sprechen, was eigentlich zum Leben nötig ist, was globale Solidarität und Respekt vor der Schöpfung bedeuten, und was fairer Handel ist. Eine Teilnehmerin fasste zusammen: "Es war ein lehrreiches, auf die Praxis orientiertes Seminar, das zur regen Diskussion aufforderte und Anlass zum aktiven Handeln gab."

Macht großer Handelskonzerne wurde den Einflussmöglichkeiten durch

VBLREv. HVHS Alterode (Harz)





Kooperation: Ländliche Erwachsenenbildung in Sachsen-Anhalt e.V., Brot für die Welt, Faires Sachsen-Anhalt e.V., Ev. HVHS Alterode (Harz)

3-Tagesseminar mit Übernachtung

Zeitraum: 22.10.-24.10.12 im Bildungshaus am Harz

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 15 TN





Kooperation: KGS Norderney

Projektwoche

Zeitraum: 11.-15.06.12 im Europahaus Aurich

Teilnehmende: GesamtschülerInnen, 13-23 Jahre, 20 TN

Zukunft auf dem Lande – FAIRänderung tut gut

HVHS Europahaus Aurich

Die Projektwoche richtete sich an Jugendliche aus ländlichen Gegenden, die bisher wenig mit entwicklungspolitischen Themen in Berührung gekommen waren, und brachte ihnen globale Perspektiven auf das Thema Ernährung im Kontext ländlicher Entwicklung nahe.

Für den ersten Tag übernahmen die Jugendlichen in Teams verschiedene Rollen – Groß- und Kleinbauern, Landarbeiter, Bio-Bauern und Energiewirte. In einem Spiel wurde zunächst das Vorwissen zum Leben auf dem Land gestern, heute und morgen gesammelt. Unter dem Titel "Bauer werden ist nicht schwer…?" wurden globale Zusammenhänge der landwirtschaftlichen Nahrungs- und Energieproduktion besprochen. In der anschließenden Farm- & Fair-Rallye recherchierten die Teams in verschiedenen Einrichtungen und Geschäften wie z.B. dem Eine-Welt-Laden oder einer Markthalle und erstellten Ergebnisposter.

Am Dienstag ging es um Nachhaltigkeit in Theorie und Praxis. Unter dem Titel "Good Food?" wurden Kurzfilme zur ökologischen Landwirtschaft vorgestellt. Daraufhin entwickelten die Jugendlichen Fragenkataloge für die anschließenden Besichtigungen jeweils eines konventionellen und einens Bio-Bauernhofs. Abends hieß es dann "Schlauer als der Bauer" – die Game- und Quizshow thematisierte Nachhaltigkeit in der globalen Landwirtschaft, Welternährung und den Anbau von Energiepflanzen. Am nächsten Tag gab der Film "Alarm im Saustall" Anlass zur Disskussion

über berufliche Perspektiven von Männern und Frauen in der Landwirtschaft, Tierschutz und Biodiversität, globale Verflechtungen und ökologische Alternativen. Nachmittags besichtigten die SchülerInnen eine Biogasanlage und werteten die Hofbesichtigungen aus. Vor- und Nachteile ökologischer und konventioneller Landwirtschaft wurden ebenso thematisiert wie die globale Nahrungs- und Energieproduktion. Am Donnerstag wurden in Workshops verschiedene Themen recherchiert und zur Präsentation kreativ aufgearbeitet. "Green Changes" thematisierte die Globalisierung und Technisierung in der Landwirtschaft, eine Bildschirmpräsentation und ein Fragebogen-Quiz wurden erarbeitet. Um Ausbildungswege und Tagesabläufe im Agrarsektor ging es in den Rollenspielen bei "Bauer/Bäuerin ist schlau?". Die Gruppe "Alles Biooder was?" präsentierte ein Poster zum Thema Biogas und simulierte eine Bürgerversammlung. Die Mitmach-Rate-Show "Wer wird Millöko?" fokussierte die ökologischen Landwirtschaft, und "FairHandel(n)" inszenierte die Präsentation mit einem (f)air-plane-trip nach Ghana. Es schloss sich eine FAIRwell-Party mit Bio- und Fair-Trade-Cocktails an. Die SchülerInnen arbeiteten sehr motiviert, zeigten sich spielfreudig und fantasievoll. Sie reflektierten während des gesamten Seminars ihre Ernährungs- und Konsumgewohnheiten, einige fingen bereits in der Projektwoche an, mehr vegetarische Mahlzeiten zu essen.

Taste the Waste

Das Problem der Verschwendung von Lebensmitteln stand im Zentrum dieser Veranstaltung. Die zugrundeliegende Idee war es, Kindern und Jugendlichen Wege aufzuzeigen, um dem bedenkenlosen Wegwerfen von Lebensmitteln etwas entgegenzusetzen.

Nach der Begrüßungsrunde und dem Austausch der Zielvorstellungen diskutierten die Teilnehmenden das Müllaufkommen im eigenen Haushalt, bei Nachbarn und in der Schule. Es wurde deutlich, wie unterschiedlich mit Müll umgegangen wird und was in unterschiedlichen Haushalten eigentlich "Müll" bedeutet. Der nachfolgend gezeigte Film "Essen im Eimer" basiert auf dem Film "Taste the Waste" und zeigt die weltweite Lebensmittelverschwendung auf. Viele unterschiedliche Menschen kommen zu Wort: ein Supermarktmanager, ein alter und ein junger Einkaufskunde, ein Bauer, ein Transportunternehmer etc.

In der sich anschließenden Diskussion wurden sehr unterschiedliche Meinungen der SchülerInnen deutlich und Fragen besprochen wie: Wie ist die Qualität von Lebensmitteln nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum? Was könnten Gründe dafür sein, dass die Industrie die Lebensdauer von Lebensmitteln bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum immer weiter verkürzt? Wie begründen VerkäuferInnen auf dem Großmarkt, dass sie große Mengen von Lebensmitteln wegwerfen? Was tun MülltaucherInnen?

Welche Probleme haben sie? Welche Rolle spielen Kooperativen? Diese und weitere Fragen standen im Mittelpunkt der Gesprächsrunde; die Teilnehmenden tauschten sich aus und gaben persönliche Darstellungen und Erfahrungen zum Thema an die anderen weiter.

VHS Bad Doberan

In der darauffolgenden Supermarktrallye hatten die in vier Gruppen aufgeteilten Teilnehmenden eine halbe Stunde Zeit, einen bestimmten Ausschnitt des Supermarktangebots hinsichtlich Auswahl und Mindesthaltbarkeitsdaten zu untersuchen – die Molkereiprodukte, Backwaren, Fleisch- und Wurstwaren sowie Obst und Gemüse. Außerdem wurden Interviews mit Passantlnnen und VerkäuferInnen geführt und nach Aktionen oder Angeboten gefragt, die Lebensmittelverschwendung vermeiden helfen. Jede Gruppe kaufte aus ihrem Bereich Zutaten für eine gemeinsame Pizza ein.

Nach einer Auswertung der Gruppenergebnisse wurde gemeinsam gekocht und gegessen. In der Feedbackrunde bekräftigte die Mehrzahl der Teilnehmenden, dass ihnen die Thematik der Veranstaltung gefallen hat und sie etwas über Ess- und Einkaufsgewohnheiten gelernt haben. Besonders gut kam die Supermarktrallye an.







Kooperation: Buchenbergschule Bad Doberan, Ökohaus Rostock

Projekttag

Zeitraum: 19.02.12

Teilnehmende: GesamtschülerInnen, 11 TN







Kooperation: Berufliche Schule Bad Doberan

Projekttage

Zeitraum: 28.02., 06.03., 09.03.12

Teilnehmende: BerufschülerInnen von 15-21 Jahren, 44 TN

"So isst der Mensch" – Ernährungssicherheit in einer globalen Welt

VHS Bad Doberan

Die Projekttage mit verschiedenen Klassen einer Berufsschule vermittelten Informationen zum Essen in verschiedenen Ländern, dem Problem des Hungers und beinhalteten einen praktischen Teil, bei dem die Teilnehmenden selbst kochen durften. Ziele waren die bewusstere Wahrnehmung der eigenen Lebensweise, das Aufzeigen globaler Zusammenhänge und die Bedeutung des Essens über die Funktion der Nahrungsaufnahme hinaus zu vermitteln.

Nach der Vorstellungsrunde erhielten alle Teilnehmenden großformatige Fotoportraits von Familien aus 15 verschiedenen Ländern der Welt. In Einzelarbeit wurde versucht, diese konkreten Ländern zuzuordnen. Die Länder wurden auf der Weltkarte gezeigt und die Lebensumstände der Bevölkerung dargelegt. Zu intensiven Diskussionen führte die Frage, warum der Mensch überhaupt isst. Die Referentin sprach mit den Teilnehmenden darüber, was es zu beachten gibt, wenn Gäste aus anderen Ländern mit unterschiedlichen Religionen zu Besuch sind und was beachtet werden muss, wenn man selbst Gast in einem anderen Land ist. Begriffe wie "schächten" wurden erklärt und deren Wertigkeit für Menschen, die dem Judentum und Islam angehören, diskutiert. Die Weltreligionen und die damit verbundenen Ess- und Trinkgewohnheiten wurden vorgestellt.

Weiterhin war zu klären, warum eine gesunde Ernährung wichtig ist,

was darunter zu verstehen ist und welche Rolle verarbeitete und unverarbeitete Lebensmittel spielen. Intensiv setzten sich die Teilnehmenden mit ihrem eigenen Verhältnis zu gesunder Ernährung auseinander. Anschließend wurde der Aufbau der Lebensmittelpyramide besprochen und untersucht, wie diese in unterschiedlichen Ländern der Welt einzuordnen ist. Dabei wurde auch versucht, eine Bewertung der Vor- und Nachteile der Lebensweisen z.B. in Ägypten, Italien, China, Ecuador und Australien unter dem Blickwinkel der Ernährung vorzunehmen.

Nach der Pause stand der "Hunger in der Welt" im Mittelpunkt. Zur Einleitung wurden Begriffe wie Hunger, Mangelernährung und Unterernährung erläutert. Die Teilnehmenden diskutierten die Folgen des Hungers in der Welt. Der gezeigte Film "Hunger" erläuterte, warum die Bekämpfung des Hungers so schwierig ist, warum 10 % mehr Lebensmittel erzeugt werden, als die Menschheit eigentlich bräuchte und trotzdem täglich Menschen verhungern. Es waren dazu eindrückliche Bilder aus Kenia und Mauretanien zu sehen.

In den drei teilnehmenden Klassen war anschließend jeweils ein anderer Film Diskussionsgrundlage: "Essen im Eimer" beschäftigt sich mit der globalen Lebensmittelverschwendung, "We feed the World" zeigt den Mangel im Überfluss und der zweite Teil von "Hunger" berichtet von Blumenfarmen in Kenia. Alle Teilnehmenden waren sich schließlich einig: Ressourcen werden verschwendet und zu viele Lebensmittel weggeworfen. Auf dieser Grundlage wurde weiterführend über Klimawandel, Euro-Rettungsschirm und Globalisierung diskutiert.

Anschließend stand der Praxisteil auf dem Programm: die SchülerInnen sollten nach Einweisung durch den Küchenmeister selbst kochen. Dabei gingen sie ganz unterschiedlich an die Aufgabe heran: manche selbstständig und unbefangen, andere unsicher und voreingenommen.

In kleinen Gruppen hatten dann fast alle viel Spaß beim Kochen internationaler Gerichte, lachten miteinander und tauschten ihre Erfahrungen aus. Es waren nur wenige Vorkenntnisse vorhanden – einige der SchülerInnen hatten zuhause noch nie gekocht und mussten erst lernen, wie man z.B. Zwiebeln schneidet. Es gab viele Fragen zu Zutaten und deren Bedeutung beim Kochen.

Nach dem gemeinsamen Kochen wurden die Tische festlich gedeckt - auch das gehört zur Esskultur. Die Jugendlichen staunten über das schöne Aussehen der Tische und genossen umso mehr das anschließende Essen und den Austausch über ihre Kocherlebnisse. Das Aufräumen, Abwaschen und Putzen der Küche am Ende wurde gemeinsam bewältigt. Nach einer Pause war es dann Zeit für die Feedbackrunde. Insgesamt gefiel die Veranstaltung den SchülerInnen gut, wenn die Gruppe auch sehr heterogen und den verschiedenen Methoden gegenüber unterschiedlich aufgeschlossen war. Sie lernten viel Neues über gesunde Ernährung und das Essen und Trinken in anderen Kulturen.

Besonders der praktische Teil stieß auf sehr positive Resonanz und einige Inspiration für das zukünftige Kochen zuhause konnte mitgenommen



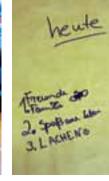












Kooperation: Gleichstellungsbeauftragte der Stadt Bad Doberan, Öko-

haus Rostock/Recknitz Campus Laage

Abendveranstaltung

Zeitraum: 06.03.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 15-25 TN

Kakaoland Malaysia und Fairer Handel am Beispiel Kakao

VHS Bad Doberan

Im Rahmen der bundesweiten Frauenwoche Anfang März wird im Bad Doberaner Münster seit Jahren am Weltgebetstag der Frauen ein Gebetsgottesdienst veranstaltet, der jeweils ein bestimmtes Land und die Situation der Frauen vor Ort thematisiert. 2012 war das ausgewählte Land Malaysia. Bereits 2011 war die VHS an der Ausrichtung von Veranstaltungen zu diesem Tag beteiligt und nutzte daher auch 2012 die Gelegenheit, über das hierzulande vergleichsweise unbekannte Schwellenland Malaysia zu informieren und gleichzeitig Verständnis und Toleranz für andere Kulturen zu wecken. Die Rolle der Frau stand dabei im Mittelpunkt.

Der Abend wurde vielfältig gestaltet, um das Interesse möglichst vieler TeilnehmerInnen zu wecken. Ein Vortrag wechselte sich mit Gesprächen, Musik, Literatur und gemeinsamem Kochen ab. Dabei wurde vom Kakao ausgegangen, einem in Deutschland viel konsumierten Produkt. Längst nicht alle KonsumentInnen wissen jedoch, dass die Kakaobauern, z.B. in Malaysia, mit ihren Familien unter schlechten Bedingungen leben und arbeiten. Die Frauen leisten einen wesentlichen Beitrag beim Anbau und der Verarbeitung des Kakaos. Am Beispiel des Kakaohandels wurden die Mechanismen des konventionellen Handels beleuchtet und anhand dessen Chancen und Risiken zunehmender Globalisierung verdeutlicht. Thema war außerdem, welche Möglichkeiten und Grenzen der Faire

Handel als Alternative aufweist.

Eine Lesung aus dem Buch "Hawa – Literarische Stimmen malaysischer Frauen", das Kurzgeschichten von 23 Autorinnen vereint, bildete die Grundlage für eine rege Diskussion über die Rolle der Frau in Malaysia im Vergleich zu anderen Ländern der Welt.

Zwischen Vortrag, Diskussion und kulturellen Beiträgen blieb Zeit für einen landestypischen Imbiss, bei dem auch das Thema Kochkulturen erörtert wurde. Über das Kochen als identitätsstiftender Handlung im Alltag gelang schnell das Anknüpfen an Gewohnheiten der malaysischen Koch- und Esskultur.

In entspannter Runde wurden zum Abschluss Schokoladenprodukte mit fair gehandeltem Kakao selbst hergestellt und verzehrt. Unterstützung bei der Verarbeitung und Herstellung erhielten die Teilnehmenden dabei von der Rostocker Schokoladerie "de Prie".

Die Veranstaltung mit Länderschwerpunkt zum Weltgebetstag der Frau soll fester Bestandteil des VHS-Programms werden.

Viele Teilnehmende knüpfen so erste Kontakte mit der VHS und nehmen später auch an anderen Kursen teil.

Kakaoland Malaysia und Fairer Handel am Beispiel Kakao

Inhaltliche Überschneidungen wies der Abend zum Weltfrauentag mit der Veranstaltung "Fairer Handel am Beispiel Kakao", einem Projekttag für RealschülerInnen auf, der im Herbst stattfand. Auch hier standen die Problematik des Kakaoanbaus, die Arbeits- und Lebensbedingungen der ArbeiterInnen sowie der Faire Handel im Mittelpunkt.

Der Einstieg in den Projekttag erfolgte über die Frage nach den Werten der Jugendlichen heute und in Zukunft, nach ihren Wünschen und Lebensträumen. Dabei wurde auch viel über Kinderarbeit in Europa, Afrika, Lateinamerika und Südostasien diskutiert. Die Verwirklichung von Kinderrechten wurde am Beispiel der positiven Situation der teilnehmenden Jugendlichen im Vergleich mit der Lebenssituation Jugendlicher in anderen Ländern erläutert. Rostock wurde kürzlich "Stadt des Fairen Handels" und bot daher einen guten Anknüpfungspunkt für die Thematik des Fairen Handels und seine Auswirkungen.

Beim sich anschließenden gemeinsamen Herstellen von Schokoprodukten stellten die SchülerInnen fest, dass gekochter Kakao nach einem alten aztekischen Rezept heutzutage kaum noch als wohlschmeckend empfunden wird. Erst die Zugabe von Honig oder Rohzucker machte ihn genießbar.

Abschließend wurden zwei Filmausschnitte ("Schmutzige Schokolade" und "Speise der Götter") gezeigt, die Kinderhandel und Kindersklavenarbeit an der Elfenbeinküste sowie die Kakaoernte durch Kinder thematisieren. Die Jugendlichen zeigten sich schockiert von den gezeigten Bildern.

VHS Bad Doberan

Die Jugendlichen waren an den vorgestellten Themen sehr interessiert und entwickelten die Idee, am "red hand day" (Internationaler Tag gegen den Einsatz von Kindersoldaten) eigenständig einen Aktionstag an ihrer Schule in Fortführung der Veranstaltung zu organisieren.







Kooperation: Gleichstellungsbeauftragte der Stadt Bad Doberan, Öko-

haus Rostock/Recknitz Campus Laage

Projekttag an Realschule

Zeitraum: 07.09.12

Teilnehmende: RealschülerInnen, 16 TN







Kooperation: Pro Regio e.V./ Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung, FUgE e.V., Grundschulen

Projektnachmittage im offenen Ganztag

Zeitraum: Veranstaltungen jeweils 3 Stunden, 06.06.-12.07.12

Teilnehmende: feste Gruppe von SchülerInnen der Grund-, Gesamt-, Haupt-, Real-, und Förderschule, GymnasiastInnen von 7-15 Jahren, 12 TN

Schokolade – nicht für alle Kinder ein süßer Genuss...

VHS Bad Salzuflen

Das Projekt "Schokolade – nicht für alle Kinder ein süßer Genuss" wurde an acht Nachmittagen mit einer festen Gruppe Kinder unterschiedlichen Alters im offenen Ganztag durchgeführt, und führte sie an unterschiediche Aspekte des Themas Schokolade heran.

Der Einstieg in das Thema Kakao erfolgte über eine Fantasiereise nach Ghana – Naki begleitete die Kinder dabei, der Herkunft des Kakaos auf die Spur zu kommen. Dabei malten die Kinder Bilder, über die anschließend gesprochen wurde. Der Tag schloss mit einem Schokoguiz.

Am zweiten Projekttag stand der Schokoladenanbau im Mittelpunkt. Es wurde ein Kakaobaum gezeigt und über die Geschichte des Kakaos und die Arbeitsbedingungen in den Anbauländern gesprochen. Auf einer Weltkarte konnten die Kinder die Länder einordnen. Bei einem Sinnestest konnten sie Kakao und Schokolade fühlen, riechen und schmecken. Der dritte Projekttag widmete sich dem Leben in Afrika. Die Referentin zeigte Dias, dazu wurden Erfahrungsberichte angehört. Die Kinder äußerten ihre Vorstellungen und Meinungen über Afrika. Es schloss sich das gemeinsame Hören von Musik und Singen an.

Am vierten Projekttag "Vom Kakao zur Schokolade" wurde der Herstellungsprozess von Schokolade anhand von Bildern behandelt. Die Kinder ordneten zu, welche Lebensmittel Kakao enthalten und stellten selbst eine Schokocreme her. Um Kinderarbeit in den Anbauländern des Kakaos drehte sich der 5. Projekttag. Nach einem Einstieg durch den Film "Kinder haben Rechte – wirklich überall?" versetzten sich die Kinder in einem Rollenspiel in die Situation von Naki und ihren Tagesablauf hinein und wechselten so ihre Perspektive. Im Anschluss erstellten sie Collagen und reflektierten dabei Kinderrechte und ihre Bedeutung für Kinder weltweit. Sie entwickelten Ideen dafür, was sie selbst gegen Kinderarbeit tun können. Der Faire Handel stand im Mittelpunkt des nächsten Nachmittags. Es wurde gezeigt, welchen Anteil des Geldes für eine Tafel Schokolade welcher Akteur im Produktionsprozess bei konventionellem Anbau und bei Fair Trade bekommt. Die Ziele des Fairen Handels wurden besprochen und wo man Schokolade aus Fairem Handel kaufen kann. Zum Abschluss stellten die Kinder selbst Trinkschokolade her.

Am Abschlusstag präsentierten die Kindern ihren Eltern ein Theaterstück über ein Kind, das auf einer Kakaoplantage arbeitet, und Stellwände über die Aktivitäten einzelner Projekttage. Gemeinsam wurde ein Schokoladenquiz gelöst, wobei die Kinder ihre Eltern mit ihrem Wissen überraschen konnten. Zum Schluss durften die BesucherInnen die selbstgemachte Schokocreme probieren.

Der Höhepunkt des Projekts war ein gemeinsamer Besuch des Kölner Schokoladenmuseums in den Schulferien. Hier werden zwischen Kakaobaum

...und Mit SchülerInnen auf Schoko-Expedition zu Naki nach Ghana

und Schokobrunnen die wichtigsten Aspekte der Rohkakao- und Schokoladenproduktion dargestellt. Viele der teilnehmenden Kinder und Jugendlichen waren vorher noch nie mit einem Zug gefahren, weshalb der Ausflug für sie ein Erlebnis war. Der Erfolg der Veranstaltung lässt sich daran ablesen, dass eine feste Gruppe von Kindern an jedem Projektnachmittag teilnahm und sich mit viel Begeisterung einbrachte. Das Kochen und Backen machte allen besonders viel Spaß.

Ähnliche Inhalte vermittelte die Workshopreihe im Offenen Ganztag in Hamm, die jedoch mit wechselnden Gruppen durchgeführt wurde. Die Kinder lernten etwas über die Herkunftsländer des Kakaos und die Produkte, in denen Kakao verwendet wird. Für viele von ihnen war es dabei eine Überraschung zu erfahren, dass Kakaobutter in vielen Kosmetika und Medikamenten verwendet wird. Auf einem Globus wurde der "Kakaogürtel" veranschaulicht und die Kinder erfuhren, warum Anbauländer und Länder, in denen viel Schokolade gegessen wird, nicht die gleichen sind. Auch in Hamm begegneten die Kinder Naki aus Ghana mithilfe von Fotos und einem Brief. Je nach Gruppe wurde entweder eine Traumreise nach Accra unternommen oder von den ReferentInnen direkt nach den Vorstellungen der Kinder über Afrika gefragt. Die Viel-

fältigkeit des Kontinents wurde erläutert und den Kindern das Nebeneinander von Armut und Reichtum, Tradition und Moderne bewusst gemacht. Fotos aus Accra zeigten ein modernes Gesicht von Afrika.

VHS Hamm

Am Beispiel von Nakis Tante, die auf einer Kakaoplantage arbeitet, wurde über die Arbeitsbedingungen der Menschen beim Kakaoanbau gesprochen. Danach wurde der weitere Weg des Kakaos bis in den Hamburger Hafen und eine Schokoladenfabrik anhand von Bildern und Bestandteilen der Schokolade, die in der Verarbeitung zum Kakao hinzugefügt werden, verfolgt. Dann ging es um die ungerechte Gewinnverteilung in der konventionellen Schokoladenherstellung einerseits und den Fairen Handel andererseits.

Sinnliche Erfahrungen kamen nicht zu kurz: die Kinder konnten Gegenstände wie einen Kakaosack, Kakaoschoten und eine Machete untersuchen, sie schnupperten an Kakaobutter und Kakaobohnen und stellten selbst Schokocreme her. Fiel die Konzentration bei Aufgaben, bei denen Zuhören und Nachdenken im Mittelpunkt standen, manchmal geringer aus, waren bei Bewegungs- und Mitmachaufgaben alle mit Begeisterung dabei. Es wurde deutlich, dass die Kinder sich Gedanken über ihre eigene Rolle als KonsumentInnen machten und ernsthaft darüber nachdachten, wie sie in ihrem Umfeld zur Verbesserung der Situation beitragen können.







Kooperation: Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung, FUgE e.V., Grundschulen

Projekttage im Offenen Ganztag mit wechselnden Gruppen

Zeitraum: Veranstaltungen jeweils 3 Stunden/ Februar-Mai 2012

Teilnehmende: 192 GrundschülerInnen (Hamm)







Kooperation: Carpus e.V., Schule im Nibelungenviertel, Schule mit dem sonderpädagogischen Förderschwerpunkt "Lernen"

zwei Mal zwei Projekttage mit zwei verschiedenen Klassen

Zeitraum: Projekttage mit je 4 Stunden am 20./23.04. und 03./04.05.12

Teilnehmende: FörderschülerInnen von 12-14 Jahren, 9 bzw. 11 TN

Unser globales Schülercafé: FAIR kaufen und gerecht handeln

KVHS Barnim

Schokolade – ein Alltagsprodukt. Jede/r kennt und fast jede/r isst sie. Wie und wo aber wird Schokolade hergestellt? Welche Arbeitsbedingungen herrschen dabei vor und sind diese wirklich gerecht? Die Projekttage mit SchülerInnen mit dem Förderschwerpunkt Lernen im Alter von 12-14 Jahren beschäftigten sich mit genau diesen Fragen. Die Projekttage wurden zwei Mal mit jeweils verschiedenen Klassen durchgeführt.

Der Einstieg in das Thema erfolgte über verschiedene Lebensmittel, die anhand von Fotos auf einer Weltkarte zugeordnet werden sollten – was wächst wo und in welcher Klimazone? Die SchülerInnen lernten, wie viele unserer Lebensmittel, die täglich gegessen werden, von anderen Kontinenten stammen.

Ein sich anschließender Bildervortrag über die Kakaobauern auf den Philippinen stieß bei den SchülerInnen auf großes Interesse und regte sie an, viele Fragen zu stellen. Danach war die Aufgabe, das Fotopuzzle "Von der Pflanze zum Kakaopulver" richtig zusammenzulegen. Dafür mussten sich die SchülerInnen in die Handels- und Produktionsketten hineindenken und überlegen, wer am Kakaohandel beteiligt ist. Nach anfänglichen Schwierigkeiten klappte dies sehr gut und die Gruppe arbeitete gut im Team zusammen. Aus mitgebrachten Zutaten wurden nun die Bestandteile von Schokolade herausgesucht und in der Schul-

küche im Wasserbad verarbeitet und in Formen gegossen. Alle Schülerlnnen waren konzentriert bei der Sache und erledigten auch das Aufräumen gemeinsam.

Nach einer Pause lernten die SchülerInnen die Handelsstufen und Wertsteigerung von Kakao beim Weiterverkauf kennen. Der geringe Verdienst der Kakaobauern, die am wenigsten profitieren, wurde als sehr ungerecht bewertet. Der Tag schloss mit einer Auswertung und dem gemeinsamen Essen der selbstgemachten Schokolade, die allen gut schmeckte.

Der zweite Projekttag begann mit einem Rollenspiel zum Kakaohandel. Dabei versetzten sich die SchülerInnen in die Rolle der Handelspartner hinein und sollten versuchen, ihr Budget gut einzuteilen und Verhandlungen zu führen. Auch wenn sich das Rechnen für die RollenspielerInnen nicht einfach gestaltete, waren sie mit Spaß bei der Sache und gaben nicht auf. In der anschließenden Diskussion wurden die Erfahrungen mit dem Rollenspiel ausgewertet. Die SchülerInnen erkannten, dass die Bauern in der Handlungskette die schwächste Position innehaben. Fortgesetzt wurde das Programm mit kurzen Videos zu Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen. Die SchülerInnen zeigten sich berührt und waren erstaunt darüber, dass diese Form der Ausbeutung von der Schokoladenindustrie geduldet wird.

Weiter ging es mit Informationen zum Fairen Handel. Anhand verschiedener, von den ReferentInnen mitgebrachter Produkte wurden Logos z.B. von Gepa und El Puente vorgestellt. Die SchülerInnen lernten anhand von Fotos, welche Unterschiede zwischen regulärem Welthandel und Fairem Handel bestehen und dass letzterer z.B. garantiert, dass keine Kinderarbeit eingesetzt wurde, um die gehandelten Produkte herzustellen. Im Fairhandelsspiel "Wer erhält wie viel von meiner Schokolade?" verteilten die SchülerInnen Schokoladentäfelchen auf Handelspartner – nach eigenen Ideen, nach Welthandelsprinzipien und nach den Grundsätzen des Fairen Handels. Sie waren enttäuscht zu erfahren, dass die Kakaobauern selbst im Fairen Handel nur 1/8 des Preises einer Schokoladentafel erhalten – nach Meinung der SchülerInnen stünde den Bauern die Hälfte zu.

Zum Schluss der Veranstaltung stellten die ReferentInnen Geschäfte vor, in denen fair gehandelte Produkte gekauft werden können, um die SchülerInnen selbst zum Handeln zu motivieren, und ließen die Jugendlichen faire Gummibärchen, Cola, Saft und Schokolade verkosten. In der Auswertung gaben einige der SchülerInnen an, zukünftig beim

Einkaufen auf die Siegel des Fairen Handels achten zu wollen.

Aufgelockert wurde das Programm an beiden Tagen durch Körperübungen wie Spiele und gemeinsame pantomimische Darstellung, so dass die Jugendlichen genug Gelegenheit bekamen, sich zu bewegen und sich anschließend wieder besser auf die Aufgaben und Informationen konzentrieren konnten. Obwohl den SchülerInnen Lesen, Schreiben und Rechnen nicht leichtfiel und sie daher bei einigen Aufgaben des Workshops Schwierigkeiten hatten, waren sie meist konzentriert und motiviert bei der Sache und blieben bis zum Schluss am Thema des Workshops interessiert. Die SchülerInnen haben in den beiden Veranstaltungstagen viel gelernt und bedankten sich sehr bei den ReferentInnen. Es war für sie eine schöne Abwechslung, mit Menschen zu lernen, die von außerhalb der Schule zu ihnen kamen.













Projektwochen

Zeitraum: August – Dezember 2012

Teilnehmende: junge Erwachsene des 2. Bildungswegs, 230 TN

Was der Eine nicht mag, macht den Anderen nicht satt

Bergische VHS

Während des Projekts im Rahmen des Zweiten Bildungswegs (Abschluss der Klasse 9/Mittlere Reife) standen den Teilenehmenden sechs Arbeitsgruppen zur Auswahl, die sich mit folgenden Themen beschäftigten: Wasser (Vorkommen, menschenrechtliche Aspekte), Essensgewohnheiten hier und anderswo auf der Welt, Fair Trade, Bio und konventionelle Produkte aus der Region, Deutschland, Europa und weltweit, Landgrabbing und Monokulturen sowie Weltwirtschaft und Ernährungskrisen.

Der alltägliche Unterrichtsbetrieb wurde aufgelöst, stattdessen fand kursübergreifendes Arbeiten und eine Mischung der Lerngruppen zur intensiven Erschließung des Themas statt.

Die Arbeitsgruppe "Bis zum letzten Tropfen!!!" behandeltet das Thema Wasser. Sie sah zunächst den Film "Bottled Life – Die Wahrheit über Nestlé" und diskutierte darüber, wem Quellen und Grundwasser gehören und wer sie nutzen darf. Gemeinsam wurde das Wassermuseum in Mülheim besucht. In Kleingruppen wurden verschiedene Unterthemen vertieft, z.B. die Wasservorkommen in der Welt, die Firmenpolitik von Nestlé, Konflikte um Wasser weltweit und Wasserverfügbarkeit heute. Die einzelnen Gruppen erarbeiteten schematische Darstellungen ihrer Ergebnisse, z.B. dreidimensionale Pappwürfel zur Demonstration des

virtuellen Wasserverbrauchs von Produkten, und eine Weltkarte, auf der internationale Konflikte um Wasser markiert wurden.

Die zweite Arbeitsgruppe "Was isst die Welt? Und wir?" beschäftigte sich mit einem Vergleich verschiedener Ernährungsformen. Eine Ökotrophologin stellte das Ernährungsprojekt "Nutrition in Capetown" aus Kapstadt vor, das Ernährungsberatung für HIV/Aids-Infizierte anbietet. In Kleingruppen wurden Rezepte aus diesem Projekt nachgekocht. Außerdem erstellten die Teilnehmenden einen individuellen Essenssteckbrief eines von ihnen gewählten Tages. Die Projekttage wurden auf Plakaten dokumentiert und in einer Ausstellung präsentiert.

Unter dem Titel "Tischlein deck dich" sollten die Teilnehmenden der Projektgruppe 3 in den Projekttagen einen Tisch decken, der die Ernährungsgewohnheiten in unterschiedlichen Weltregionen widerspiegelt: Asien (China, Japan, Indien), Südamerika (Venezuela), Nordafrika (Marokko), Afrika, Europa (Deutschland und Italien), Nordamerika (Fast Food).

Begünstigt wurde diese Wahl auch dadurch, dass einige Teilnehmende selbst aus diesen Ländern stammten und eigene Erfahrungen einbringen konnten. Neben der Theorie waren handwerkliche und künstlerische Fähigkeiten gefragt. Die Gruppe entschied sich, beispielhaft das Essen aller Kontinente auf dem Tisch darzustellen. Verwendete Materialien waren u.a. Salzteig und Pappmaché. Nach der Recherche der Essge-

wohnheiten wurden die Tischsegmente grundiert, die Rohformen erstellt, gefärbt und angeordnet.

Die Gruppe "Woher kommen unsere Nahrungsmittel (Obst und Gemüse, Kakao und Schokolade)" beschäftigte sich mit Fair Trade, Bio und konventionellen Produkten. Nach dem Einstieg mit dem Film "Ein Jahr regionales Essen", der eine Familie porträtiert, die sich ein Jahr lang nur von regionalen Lebensmitteln ernährt, wurde ein Fragebogen erarbeitet und damit eine Erhebung in verschiedenen Wuppertaler Geschäften durchgeführt. Dabei wurden die vorhandenen Obst- und Gemüsesorten, deren Herkunft sowie die im Laden geführten Fair Trade-Produkte aufgeschrieben. Die Daten wurden anschließend in Diagrammen graphisch dargestellt. Außerdem bestand die Möglichkeit, an einem GEPA-Workshop zum Thema Kakao, Schokolade und Fair Trade teilzunehmen. Die fünfte Arbeitsgruppe "Land Grabbing/ Landraub und Monokultur-Was ist das?" beschäftigte sich mit der Geschichte der Landwirtschaft, dem Zusammenhang zwischen Monokulturen und Hunger, den Nachteilen und Profiteuren von Monokulturen und Landgrabbing sowie mit dem Land Afghanistan, seiner Kultur und Geschichte.

Es wurden Stelen aus Pappe mit Informationen zu den Themenbereichen "Nachteil der Monokultur" - "Wer profitiert von Land Grabbing und Monokultur?" und "Welche Auswege gibt es?" angefertigt und

spiralförmig zu einer Ausstellung aufgestellt. Als Beispiel für Monokulturen wurden eingegipste Maispflanzen (ca. 2m hoch) im Wechsel mit den Stelen platziert.

In der sechsten Gruppe "Ihr Hunger - unser Reichtum?" fand eine Auseinandersetzung mit dem Zusammenhang zwischen dem Lebensstandard des globalen Nordens und der Armut des Südens statt. Es sollte ein Bewusstsein für die Verantwortung jedes/jeder Einzelnen vermittelt werden. Im Unterricht kamen die Millenniumsziele, Rohstoffhandel, Industrialisierung, Globalisierung und Arbeitsteilung zur Sprache. Es wurden Vorträge über verschiedene Themen besucht, z.B. über "Kolonialismus" (Prof. Dr. Wolfgang Heinrichs) und über "Bodenrausch", den internationalen Bodenhunger basierend auf Biokraftstoffen und dem wirtschaftlichen Wachstum der BRIC-Staaten (Wilfried Bommert, Leiter der WDR-Umweltredaktion). Im Ergebnis erstellten die Teilnehmenden eine Ausstellung mit dem Titel "Ihr Hunger - Unser Reichtum?".

Die Teilnehmenden arbeiteten mit großen Enthusiasmus, teilweise noch bis über die Unterrichtszeit hinaus an den Themen und deren kreativer Aufbereitung. Sie brachten eigene Ideen und Modifikationen in die Veranstaltung ein. Sie haben erfahren und erkannt, dass das eigene Einkaufs- und Ernährungsverhalten im globalen Zusammenhang steht.













Kooperation: FIAN, Arbeitskreis Bildung

Workshops an Berufsschulen

Zeitraum: 13.3., 9.11., 23.11., 30.11.12, 23.01., 24.01.13

Teilnehmende: BerufschülerInnen/Auszubildende: BäckerInnen, Haus-

wirtschafterInnen, KöchInnen

Mit Menschenrechten gegen Hunger

Die Workshopreihe steht in Zusammenhang mit der Herausgabe von "Tischlein Deck Dich", einer Handreichung für die Bildungsarbeit zum Menschenrecht auf Nahrung mit Jugendlichen durch *dvv international* und die Menschenrechtsorganisation FIAN. Die Handreichung stellt neben dem Menschenrecht auf Nahrung konkrete Fallbeispiele von Menschenrechtsverletzungen, Methoden zur Vermittlung der vorgestellten Inhalte und Kochrezepte aus den jeweiligen Ländern vor.

In der Workshopreihe wurden die Methoden der Handreichung erprobt, und auch nach der Veröffentlichung weiter fortgeführt. Durch die Verbindung eines Planspiels mit gemeinsamen Kochaktivitäten sollten die SchülerInnen spielerisch an die Menschenrechtsthematik herangeführt werden. Ein Teil der Workshops wurde an einer Berufschule für Köchlnnen und BäckerInnen durchgeführt, so dass sich für diese Zielgruppe ein besonderer inhalticher Bezug ergab.

Kernstück eines jeden Workshops war ein Planspiel zu einem spezifischen Fall von Menschenrechtsverletzung, zum Beispiel der Fall einer Landvertreibung wegen einer Kaffeeplantage in Uganda. Zur Einstimmung wurde eine ausführlich bebilderte Beamerpräsentation gezeigt, zu dem Land, in dem das Planspiel stattfinden sollte, z.B. Uganda. Anschließend versetzten sich die SchülerInnen im Planspiel direkt in die Rollen der Beteiligten des Falls. Sie simulierten eine außergerichtliche Bergische VHS

Verhandlunsgrunde der verschiedenen Parteien und lernten so die Problematik von Hunger und Menschenrechtsverletzungen aus verschiedenen Positionen kennen: aus der Sicht der Betroffenen, einer eingreifenden NGO, von Staaten und Unternehmen, sowie KonsumentInnen und politisch engagierten Menschen in Deutschland. Anhand des Planspiels wurden die Ursachen von Hunger, der Zusammenhang zwischen dem eigenen Konsumverhalten und der Ernährungssituation anderer Menschen in der Welt, das Menschenrecht auf Nahrung sowie die Arbeit einer Menschenrechtsorganisation am Beispiel von FIAN diskutiert. Wichtig war es, den Bezug zum eigenen Alltag, zum Konsumverhalten und zu den eigenen Handlungsmöglichkeiten erkennen zu lassen.

Dabei ging es besonders darum, die Wirksamkeit von Engagement gegen ungerechte Zustände verdeutlichen – in 30 % aller von FIAN betreuten Fälle vermerkt die NGO eine unmittelbare Verbesserung der Situation der Betroffenen.

Im praktischen Teil ging es ans Kochen. In Kleingruppen wurden verschiedene Rezepte aus den jeweiligen Ländern ausprobiert. Die Workshops endeten jeweils mit dem gemeinsamen Essen.

Einige Teilnehmende gaben an, nun stärker darauf achten zu wollen, was sie einkaufen, und das Essen und Trinken, z.B. Kaffee, bewusster zu konsumieren als zuvor.

Käfighühner, Kinderarbeit, Klimafolgen – Wer zahlt für unsere Lebensmittel?

Die beiden Seminare zielten auf die Erarbeitung von Inhalten und Anwendungsbezügen zum Thema Ernährung aus entwicklungspolitischer Perspektive ab, um den teilnehmenden LehrerInnen, Kursleitenden, SozialpädagoInnen/-arbeiterInnen und MultiplikatorInnen aus NROs, AktivistInnen zu ermöglichen, Module für ihre Kurse, Projekte und weitere pädagogische Arbeit zu entwickeln. Weiterhin sollten Methoden des Globalen Lernens gemeinsam ausprobiert und reflektiert werden, so dass die erarbeiteten entwicklungspolitischen Inhalte methodisch vielfältig und zielgruppengerecht in Projekte und Kurse integriert werden können.

Das Seminar im Juni fand bei den Teilnehmenden mit einer Mischung aus Gruppenarbeiten, Inputphasen, Rollenspiel und Exkursion Anklang. Verschiedene Problemdimensionen der Lebensmittelproduktion und –verwendung wurden ebenso angesprochen wie die Möglichkeiten jedes und jeder Einzelnen, durch das Konsumverhalten Einfluss auf die Verhältnisse zu nehmen. Es wurden Überlegungen angestellt, wie man als MultiplikatorIn Menschen so erreichen und über globale Zusammenhänge informieren kann, dass in ihnen der Wunsch nach einer Verhaltensänderung wächst. Die aktive Beteiligung im Seminar war groß. Einige der Teilnehmenden hatten einen beruflichen Hintergrund in der

Entwicklungszusammenarbeit und konnten Fakten- und Überblicks- wissen einbringen, dafür fehlte ihnen die pädagogische Erfahrung. Für einen gemeinsamen Arbeitsprozess mussten daher immer wieder sowohl grundlegende Sachinformationen zum Thema Lebensmittel und deren Produktion als auch zu pädagogischen Themen eingebracht und ausgetauscht werden. Das Seminar schloss mit einer Exkursion, die aufgrund der unmittelbaren Erfahrungen und Eindrücke, die gesammelt werden konnten, sehr positiv aufgenommen wurde.

VHS Berlin Pankow

Am Augustseminar nahmen überwiegend Personen teil, die in der Vermittlungsarbeit tätig sind. Da teilweise bereits umfassende Vorerfahrung vorlag, waren die Erwartungen an das Seminar hoch. Ganz besonders groß war das Interesse an Elternarbeit und der Kommunikation mit Erwachsenen generell. Methodische Probleme, die sich stellten, konnten mitunter nicht vollständig gelöst werden, z.B. die Frage nach der Erreichbarkeit Erwachsener als Zielgruppe.

Darüberhinaus stießen die Seminarinhalte auf großes Interesse, die Beteiligung der Teilnehmenden in der Plenums- und Gruppenarbeit war rege. Auch dieses Mal stand eine Exkursion am Ende der Veranstaltung und bildete einen guten Abschluss, der die Teilnehmenden für ihre eigene Arbeit weiter motivierte.







Kooperation: Les Petites Gourmandises, Brot für die Welt, EPIZ, Gartenstudio, Allmende-Kontor, Projekt Umdenken

MultiplikatorenInnenfortbildung zum Globalen Lernen

Zeitraum: zwei Veranstaltungen im Juni und August 2012

Teilnehmende: LehrerInnen, Kursleitende, SozialpädagoInnen/-arbeiterInnen, MultiplikatorInnen aus NROs, andere AktivistInnen, Eltern, 25 TN







Kooperation: wannseeFORUM, Droste-Hülshoff-Gymnasium, Louise-Schröder-Schule (Oberstufenzentrum Bürowirtschaft und Verwaltung)

Projektwoche in der Bildungsstätte wannseeFORUM

Zeitraum: 03.12.-08.12.12

Teilnehmende: GymnasiastInnen und BerufsschülerInnen, 38 TN

Die Welt is(s)t... – Ernährung und Globalisierung

Während der Projektwoche in der Bildungsstätte wannseeFORUM erarbeiteten SchülerInnen eigene Video- und Audiobeiträge, ein Figurenspiel und einen Weblog zum Thema Ernährung und Globalisierung. Bei den Vorbereitungstreffen an den beiden beteiligten Schulen zeigte sich, dass bei den SchülerInnen unterschiedliches Vorwissen und verschiedene Fragestellungen zum Seminarthema bestanden. Anhand von Mind Maps wurden diese visualisiert.

Der erste Tag beinhaltete eine Einführung in das Thema und gab den SchülerInnen Raum zum gegenseitigen Kennenlernen. Ein Ernährungsquiz wurde in Gruppenarbeit gelöst. Anschließend tauschten sich die Teilnehmenden über ihre Essgewohnheiten und ihre Erwartungen an das Seminar aus. Der Nachmittag war einem "Ernährungs-Bingo" vorbehalten, wonach die Arbeit in Kleingruppen begann. Es konnte mit Audio, Video, Figurenspiel oder einem Weblog gearbeitet werden, wobei in jeder Gruppe SchülerInnen beider Schulen zusammenarbeiteten.

Als Grundlage für die Gruppenarbeit diente ein Vortrag zum Thema Ernährung und Globalisierung, in dem Daten zur konventionellen Weltlandwirtschaft präsentiert und Einblicke in globale und regionale Alternativstrukturen gewährt wurden. Die SchülerInnen reflektierten den Vortrag in Gruppen und im Plenum. Sie recherchierten in bereitgestelltem Infomaterial und im Internet, unternahmen Exkursionen und

VHS City West, Berlin

führten Gespräche mit ExpertInnen.

In den Werkstattgruppen erarbeiteten je ca. 10 SchülerInnen unter Anleitung eigene Fragestellungen zu einem Seminarschwerpunkt. Gespräche mit ExpertInnen konnten im TERRA Naturkosthandel (inklusive einer Führung des Hauses), in den Prinzessinnengärten (mit einer Führung über das Gelände), der Kantine 9 in der Markthalle 9 (mit einer Verkostung), Oxfam, in diversen Supermärkten, im Reformhaus und in Discountern auch mit KonsumentInnen und MitarbeiterInnen geführt werden. Jede Werkstattgruppe erarbeitete sich eine eigene Position und entwickelte eine Darstellung ihrer Erkenntnisse im jeweiligen Medium. Inhaltliche Ausdrucksmöglichkeiten wurden erlernt, ebenso wurden der technische Umgang mit den gewählten Medien sowie die Teamarbeit geschult. Das Medienprodukt jeder Gruppe wurde am vorletzten Seminartag vor Gästen präsentiert und auf dem Weblog http://wastethetaste.wordpress.com veröffentlicht.

Die Auseinandersetzung mit dem Thema hatte bereits während des Seminars sehr praktische Konsequenzen: die SchülerInnen diskutierten nicht nur in den Arbeitsgruppen und während der Pausen lebhaft über "bio" und Fleisch essen, sie installierten sogar eine Kamera, die aufzeichnete, wie viel Essen von den SchülerInnen zurückgegeben wurde und weggeworfen werden musste.

Wächst Schokolade auf Bäumen? Globales Lernen mit Grundschulkindern VBLR Haus Neuland e.V., Bielefeld

Schokolade ist zwar ein leckeres Produkt, die Herstellungsbedingungen sind jedoch oft problematisch. Kinder sollten unter einem für sie neuen Blickwinkel an das Thema Schokolade herangeführet werden und lernen, wie wichtig globale Verantwortung ist.

Zu Beginn wurde das Vorwissen der Kinder zu Kakao und Schokolade gesammelt. Gemeinsam wurden Länder auf der Weltkarte gesucht, in denen Kakao angebaut wird; die Kinder lernten die Klimazonen und den "Kakaogürtel" kennen. Sie erforschten die Besonderheiten des Regenwaldes und seiner Tier- und Pflanzenwelt.

Nachmittags ging es spielerisch weiter: mithilfe eines Kakaodominos beschäftigten sich die Kinder von der Blüte bis zur verkaufsfertigen Schokolade intensiv mit der Kakaopflanze. Es schlossen sich Kooperationsund Bewegungsspiele an. Am Abend sahen die Kinder den Film "Charlie und die Schokoladenfabrik".

Der zweite Tag begann mit Bewegungsspielen im Wald. Nach einer Fantasiereise in den Regenwald war der Tast- und Geruchssinn gefragt. Die Kinder erhielten Fühl-Säckchen mit Kakao- und Kaffeebohnen, Erbsen, Bohnen und Mandeln sowie Riech-Säckchen mit purem Kakao, Einrührkakao, Zimt und Kaffee. Anhand mehrerer Wissensstationen, die sie in Kleingruppen bearbeiteten, entdeckten sie den Fairen Handel. Bei

einem Memory ging es um Siegel und Produkte und in einem Quiz um die Prinzipien des Fairen Handels. Ein kleiner Text beschrieb das Leben auf einer Kakaoplantage und eine Grafik zeigte die verschiedenen Weltmarktpreise von Kakao. Dann zeigte ein kurzer Film das harte Leben und die schwierigen Arbeitsbedingungen von Kindern auf Kakaoplantagen, die z.T. von ihren Eltern als Arbeitssklaven verkauft wurden. Der Film berührte sehr und es wurde lange über die unterschiedlichen Lebensbedingungen von Kindern auf der Welt gesprochen. Am Nachmittag stellten die Kinder selbst Schokolade her. Am Ende mussten sie feststellen, dass zwar alle dasselbe Rezept verwendet hatten, die Ergebnisse aber sehr unterschiedlich ausfielen.

Der dritte Seminartag beleuchtete das Thema Zukunft. Die Kinder sahen einen Film über eine Schule, die für ein Projekt zu fair gehandelter Schokolade ausgezeichnet wurde. Zum Abschluss bastelten alle gemeinsam einen Kakaobaum und schrieben auf die Blätter und Früchte Dinge, die sie selbst tun können. Die Kinder wollten zuhause von der Kinderarbeit auf den Kakaoplantagen erzählen und künftig beim Einkaufen mehr auf das Fair-Trade-Siegel achten. Außerdem gab es die Idee, beim nächsten Schulfest einen Stand mit fair gehandelten Produkten aufzubauen.







Kooperation: Haus Neuland e.V., Bielefeld

Studienfahrt

Zeitraum: 28.-30.11.12

Teilnehmende: GrundschülerInnen, 58 TN







Kooperation: Externe Dozenten mit fachbezogenen Wissensgebieten

Projekttage

Zeitraum: Veranstaltungsreihe vom 09.01.-06.07.12

Teilnehmende: Teilnehmende des 2. Bildungswegs, 17-26 Jahre, 19 TN

Wie isst du?

VHS Bochum

In den Projekttagen im Rahmen des Zweiten Bildungswegs wurde die Versorgung mit Lebensmitteln in Deutschland derjenigen in Entwicklungsländern gegenübergestellt. Die Teilnehmenden nahmen eigene Essgewohnheiten unter die Lupe, beschäftigten sich mit der Lebensmittelindustrie und Herstellungsketten. Anhand aktueller technischer Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie wurde der Wandel im Verbrauch und Konsum von Lebensmitteln verdeutlicht. Die Kategorien Fair Trade, Bio, Discounter und Fast Food wurden erarbeitet und unter den Gesichtspunkten Herstellung, Lieferwege und Preis-Leistungsverhältnis miteinander verglichen. Die Ursachen von Hungersnöten und dauerhafter Unterversorgung in bestimmten Ländern kamen mit dem Hinweis auf Handels- und Lieferwege zur Sprache.

Unter dem Aspekt der "Vielfalt der Küchen der Welt" wurde überlegt, wo bestimmte Produkte herkommen, wozu sie verwendet werden, aus welchen Bestandteilen sie bestehen und welche Ressourcen in Entwicklungsländern damit ausgebeutet werden. Veranschaulicht wurde das Thema anhand unterschiedlicher importierter Lebensmittel wie Bananen, Kakao und Schokolade, Coca Cola, Fleisch, Pommes und Kartoffeln, Milchprodukte, Nüsse und Gewürze. Die Teilnehmenden betrachteten Verpackungen und Inhalte unterschiedlichster Produkte genauer, schnupperten an Lebensmitteln und probierten sie. Damit wurden das

Nachdenken über das eigene Konsum- und Essverhalten angeregt und die Teilnehmenden befähigt, die hier erworbenen Kenntnisse in ihren Alltag mitzunehmen. Bereits im Projekt war zu spüren, dass die Teilnehmenden Rückschlüsse auf die eigene Ernährung zogen.

Thema der Veranstaltung war auch die Situation von Plantagenbesitzern und die Problematik des Kraftstoffs E10, für dessen Herstellung riesige Anbauflächen benötigt werden, die meist durch Rodung des Regenwalds entstehen. Die negative Beeinflussung des Klimas ist die Folge. Alle Projektschritte wurden auf Plakaten dokumentiert und die einzelnen Arbeitsschritte in Form einer Fotoreportage festgehalten.

Die praktische Umsetzung der Arbeitsergebnisse erfolgte durch die Erarbeitung eines Rollenspiels zum Thema Fair Trade und der Gestaltung einer Geschmacks- und Mitmachausstellung mit mehreren Stationen. Beides wurde am Präsentationstag, bei der Zeugnisvergabe der Teilnehmenden, gezeigt.

Insgesamt beteiligten sich die Kursteilnehmenden rege und tauschten sich auch untereinander aus. Das Thema stieß auf großes Interesse, die Resonanz war positiv.

Hunger satt – Ein Workshop zur globalen Ernährungskrise im Übersee-Museum

Der Workshop fand im Übersee-Museum in Bremen statt. In der Einführung kulturellen Bedeutung als Existenzgrundlage wurde die Wertschätzung erhielten die Teilnehmenden grundlegende Informationen über die

Welternährungssituation mit Definitionen wie Welthungerindex, Millenniumsziele zur Reduzierung des Hungers und Nahrungskrisenfrühwarnsysteme, unterstützt durch Handzettel und Kartenmaterial. In vier Teams erschlossen sie sich dann mit Hilfe von Fragenbögen an ausgesuchten Ausstellungsstücken des Museums ihre gewählten Themen. Im Modul "Klimawandel und Ernährungsgrundlage" konnten am Beispiel des Tschad-Sees Brennpunkte in Afrika thematisiert werden, ebenso die Ursachen und Auswirkungen schwindender Ökosysteme auf den Lebensraum und die Ernährungssituation der Menschen. Ein weiteres Aufgabenfeld war das "Menschenrecht auf Nahrung" am Beispiel ausgewählter Objekte sowie mittels Literaturrecherche. In der Abteilung Ozeanien und Asien arbeitete ein Team zum Thema "traditioneller Maisanbau" und setzte sich dabei kritisch mit Biosprit auseinander. Nach der Betrachtung des Dioramas zum Aufbau und zur Bedeutung von Mangrovenwäldern und Tropischen Regenwald wurde ein Bezug zur heutigen Nutzung hergestellt. Schwerpunkte waren die Vermittlung von Grundlagen über die Entwicklung in der Agrarindustrie, Land Grabbing

und Nahrungsmittelspekulationen. Im Zusammenhang mit dem

traditionellen Reisanbau und seiner in Asien einst übergeordneten

von Nahrungsmitteln bzw. der Verlust dieser thematisiert, unterstützt durch aktuelle Aufsätze und die Informationen an den Museumsobjekten zu heutigen Problemstellungen. In der naturkundlichen Abteilung des Schaumagazins ging es um den "Verzehr von Insekten – ein Nahrungstabu". Verglichen wurden die Nährwerte von Fleisch und Insekten, die als potentielle Nahrungsquelle für die Ernährung der Menschen weltweit dienen könnten. Auch hier wurde mit aktueller Literatur gearbeitet. Die Zusammenstellung eines Rezepts mit nahrhaften Insekten als Hauptzutat bot in der anschließenden Diskussion Anlass zu überprüfen, inwieweit sich jede/r der Anwesenden auf eine derartige Mahlzeit einlassen könnte. In der Abschlussrunde bewährte sich eine moderierte Show (Fishbowl), in der SprecherInnen aus den Arbeitsgruppen die jeweiligen Ergebnisse präsentierten. ExpertInnen aus den Bereichen Klimaforschung, Menschenrechtsarbeit, Biologie und Ökologie sowie ein Sternekoch fassten mit Hilfe ihrer AssistentInnen aus dem Publikum ihre Erfahrungen, Beobachtungen und Informationen zusammen und führten eine sehr lebhafte Diskussion. Die Verbindung des Lernorts Museum mit einer Talkrunde erwies sich als sehr fruchtbar. Die Sensibilisierung der Teilnehmenden zur globalen Ernährungssituation sowie der Verantwortung der/des Einzelnen ist als gelungen einzuschätzen.

Bremer VHS



Kooperation: Übersee-Museum Bremen

Lernen im Museum: Workshop mit anschließender Führung

Zeitraum: 07.12.12

Teilnehmende: GymnasiastInnen der Klassenstufen 11 und 12 mit dem

Schwerpunkt Geografie





Kooperation: Alfred Wegener Institut, Klimahaus Bremerhaven, Historisches

Museum ("Morgenstern-Museum") Bremerhaven

3-tägige Projektwoche mit einer Vor- und einer Nachbereitung

Zeitraum: 29.11.-11.12.12

Teilnehmende: GymnasiastInnen, 25 TN

Ernährung, Fischfang und Klimaschutz oder – ist das Fischstäbchen noch zu retten? Bremer VHS

Das Vorbereitungstreffen wurde für eine erste thematische Einführung genutzt. Das Thema Ernährung wurde über einen persönlichen Zugang erschlossen; die Teilnehmenden wurden gefragt, wie groß ihr Interesse an Ernährungsfragen allgemein und an Fisch im Besonderen ist, wie wichtig ihnen ihre Ernährung ist, sowie welche Fischarten und welches Fischgericht sie am liebsten mögen. Danach wurde ein Brainstorming zu den Begriffen Ernährung, Fisch und Klimawandel durchgeführt, auf das im Laufe des Projekts immer wieder zurückgegriffen werden sollte. Ziel war es, den SchülerInnen am Ende der Projektzeit nicht nur Fakten, sondern auch deren Zusammenhänge vermittelt zu haben.

Das Projekt setzte sich aus verschiedenen Bausteinen zusammen: Fischprodukte und Ernährung, Fischbestände, Fischfang und Fischverarbeitung, Schutzkonzepte sowie Fisch und Klimawandel.

Die Projektwoche begann mit einem Vortrag im Morgenstern-Museum, zur Geschichte und Gegenwart Bremerhavens, über die nationale Bedeutung des Fischereihafens in Bremerhaven, der Fischverarbeitung in Deutschland und des Flughafens Frankfurt als Umschlagplatz für Fisch. Die SchülerInnen begaben sich, aufgeteilt in Expeditionsteams, auf Erkundungstour durch das Museum und beantworteten Fragen. Abschließend wurde ein Vortrag zur Geschichte, Gegenwart und Zukunft der Fischindustrie in Bremerhaven gehalten.

Am Donnerstag beschäftigten sich die SchülerInnen zunächst mit dem Thema "Fischfangmethoden oder Fisch in Not", danach ging es um die Fischverarbeitung. Dafür unternahmen die Teilnehmenden eine Exkursion zum Schaufenster Fischereihafen. Hier konnten fischverarbeitende Betriebe besichtigt und einheimische wie importierte Fischarten betrachtet werden. Weiter ging es in ein Seefischkochstudio, wo die zeitgemäße Zubereitung von Fisch und Gesundheitsaspekte vorgestellt wurden. Nach einer Kochshow wurde gemeinsam gegessen. Es folgte ein Rundgang durchs Atlantikum. Besonders interessant war die Sonderausstellung "Fische aus Aquazucht – Chancen und Gefahren". Dann ging es um "Schutzkonzepte: Einkaufsführer, MSC-Siegel und Biosiegel", bei der u.a. die Verantwortung der Verbraucher und Zertifizierungen angesprochen wurden.

"Fisch und Klimawandel" wurden am Freitag behandelt. Ein Einstiegsvortrag erläuterte grundlegende Informationen zum Klimawandel, Bei einer Exkursion zum Alfred-Wegener-Institut ging es um die Folgen des Klimawandels für die Meere, seine Biotope und den Fischfang. Bei einer Exkursion ins Klimahaus nahmen die SchülerInnen die Auswirkungen des Klimawandels auf verschiedene Erdregionen genauer in Augenschein und besuchten eine Führung mit den Aquaristikern. Am Nachbereitungstag wurde die Projektfahrt ausgewertet.

Das Kartoffelland Bayern und die globale Ernährung

Die Veranstaltungsreihe führte Jugendliche am Beispiel der Kartoffel an verschiedene Aspekte das Themas Ernährung heran.

"Die Kartoffel – ein wichtiges Lebensmittel?":

Zur Einführung wurden über eine Internetrecherche und ein Quiz Informationen zur globalen Ernährung und der Herkunft von Lebensmitteln erarbeitet. Die Geschichte der Kartoffel wurde vorgestellt. Anschließend konnten die Jugendlichen praktisch tätig werden und die Kartoffel als Töpferei im Stil der südamerikanischen Moche-Kultur nachempfinden. "Die Kartoffel – ein traditionell bayrisches Lebensmittel":

Informationen über die Verarbeitung von Kartoffeln in unterschiedlichen Kulturen wurden gesammelt. Mit Bezug zur Tradition der Kartoffel in der Region Bayern/Oberpfalz wurden regionale Kartoffelgerichte zubereitet, ein Bezug zum Alltag der Teilnehmenden.

"Die Kartoffel – ein gesundes Lebensmittel":

Gemeinsam wurden Informationen zu Nährwerten von verschiedenen Lebensmitteln bei unterschiedlichen Zubereitungsarten recherchiert. Der Film "Super Size Me" regte die Teilnehmenden an, sich über die gesundheitlichen und globalen Aspekte von Fertiggerichten und Fast Food auszutauschen.

"Die Kartoffel – ein preiswertes Lebensmittel":

Die Teilnehmenden kochten internationale Gerichte: Gnocchi mit Basi-

likumpesto aus Italien, Tortilla aus Spanien, Kartoffelpizza aus Deutschland, Papas huanaca aus Peru und Rösti aus der Schweiz standen auf dem Speiseplan. Der finanzielle Aspekt bei der Nahrungszubereitung wurde beleuchtet, mit Bezug zur vorherigen Veranstaltung auch im Hinblick auf die Fast Food und Fertiggerichte (wirtschaftliche Nachteile). "Die Kartoffel – ein regionales Lebensmittel":

VHS Landkreis Cham

Bei einer Exkursion zu dem auf Kartoffeln spezialisierten Biolandbetrieb Simmi in Kalsing stellte der Juniorchef den Anbau vor, sprach über Schädlinge, Sortenvielfalt und die Bioproduktion, und beantworte die Fragen der Teilnehmenden nach Arbeitszeiten und Verdienst.

Zur Dokumentation wurden die einzelnen Veranstaltungen fotografiert.

Die Teilnehmenden bereiteten in verschiedenen Arbeitsgruppen eine Ablussveranstaltung vor, bei der die Fotos, die Töpfereien und die Rechercheergebnisse vorgestellt wurden und ein warmer Imbiss mit verschiedenen Kartoffelgerichten gereicht wurde. Die Teilnahme interessierter Gäste war eine zusätzliche Motivation bei der Vorbereitung.

Die Veranstaltungsreihe konnte Wissenslücken der Teilnehmenden zu Lebensmitteln ausgleichen, und gesundheitliche, globale, preisliche und ökologische Aspekte thematisieren. Mit Begeisterung waren die Jugendlichen beim Kochen dabei und staunten über die Vielfalt der internationalen Zubereitungsarten der Kartoffel.







Projekttage, insgesamt 6 Veranstaltunegn

Zeitraum: sechs Veranstaltungen zwischen dem 16.03.-18.07.12

Teilnehmende: HauptschülerInnen, Jugendliche aus Jungarbeiterklassen von 16-28 Jahren, 10-14 TN







Kooperation: Interkultureller Garten Chemnitz "Bunte Erde", Prodan-

Projekt, Annenmittelschule Chemnitz

Jahreskurs an Realschule

Zeitraum: Jahreskurs vom 01.04.-31.12.12

Teilnehmende: 26 Grund- und RealschülerInnen, 11-14 Jahre

Schau mal über den Tellerrand!

Der Jahreskurs hatte zum Ziel, SchülerInnen zur Reflexion des eigenen Ernährungshandelns anzuregen und ihnen Aspekte der Globalisierung in diesem Bereich nahezubringen. Weiterhin sollten Handlungsalternativen zum bisherigen Konsumverhalten entwickelt werden.

Dafür begann das Projekt mit dem Erstellen von Mindmaps zusammen mit den SchülerInnen zum Thema Globalisierung, um ihnen die Möglichkeit zu geben, eigenes Wissen einzubringen, und gleichzeitig den vorhandenen Kenntnisstand festzustellen. Ein Fragenkatalog wurde erstellt, mit dem die Teilnehmenden in Gruppen in der Bibliothek und im Internet recherchierten. Lokale Läden und Supermärkte wurden besucht und die Mitarbeiter-Innen dort zur Herkunft der angebotenen Nahrungsmittel befragt. Die SchülerInnen sahen zwei Dokumentationen zur globalisierten Nahrungsmittelproduktion.

Da die Kinder teilweise sehr unterschiedliche kulturelle Hintergründe mitbrachten, konnte ein interessanter Austausch über Ernährung in der jeweiligen Kultur oder im Herkunftsland erfolgen. Gemeinsam wurden Pflanzennamen in verschiedenen Sprachen recherchiert und Tontafeln hergestellt, auf denen diese Pflanzennamen eingetragen wurden.

Realisierbare Handlungsmöglichkeiten für die SchülerInnen zu entwickeln, war ein wichtiges Ziel der Veranstaltung. Daher wurden einzelne Beete im Interkulturellen Garten angelegt und über den Sommer mit verschie-

denen Kartoffelsorten und Tomaten bepflanzt und bewirtschaftet.

VHS Chemnitz

Die SchülerInnen erhielten dabei gleichzeitig Informationen zu Biodiversität, hybriden und nicht hybriden Sorten und endeckten den Zusammenhang mit Ernährung und Globalisierung. Auf der angrenzenden Wildwiese fanden die Kinder einheimische Heilkräuter, die gemeinsam bestimmt wurden.

Im nächsten Schritt wurden die Pflanzen in der Küche der VHS zu verschiedenen Alltagsprodukten verarbeitet und es wurde gemeinsam gegessen. Die SchülerInnen waren von dieser Erfahrung sehr beeindruckt und tauschten sich über ihr Essverhalten, den Unterschied zwischen herkömmlichem und selbst geerntetem Gemüse sowie Möglichkeiten, ihre Erkenntnisse in ihren Alltag zu integrieren, aus.

Durch die vielfältigen Aufgaben im Projekt und abwechslungsreiche Methoden gelang es, SchülerInnen trotz teilweise geringem Vorwissen mit dem Thema zu erreichen. Durch den hohen praktischen Anteil konnten sie sich jederzeit in die Gestaltung des Projekts einbringen, was allen gut gefiel.

Der Jahreskurs wurde fotografisch dokumentiert, so dass die Fotos, die hergestellten Tontafeln und Texte in der VHS ausgestellt werden konnten. Schokoladenträume

Das Projekt wurde in Zusammenarbeit mit verschiedenen Einrichtungen durchgeführt und bestand aus sieben Stationen, die sich mit dem Thema Schokolade beschäftigten.

Zwei der Stationen wurden vom Eine-Welt-Laden erarbeitet und setzten sich mit dem Kakaoanbau und der sozialen Lage der Bauern auseinander. In einem satirischen Film wurde ein Perspektivwechsel gewagt, der die Europäer in ihrem Heimatland in die Situation der Produzenten versetzte. Die Kinder konnten so erkennen, wie unterschiedlich die Bedingungen in Ländern des Südens und des Nordens sind. Das Leben der Bauern, auch der Kinder, wurde dargestellt. Das Beispiel von Kindern, die manchmal noch nie in ihrem Leben Schokolade gegessen haben, aber bei der Ernte der Kakaobohnen helfen müssen, machte die SchülerInnen sehr nachdenklich und lösten viele Nachfragen aus. Informationen gab es auch zu den Wegen der Schokolade bis in den Laden sowie zum Fairen Handel.

Anhand von echten Kakaobohnen und ihrer Produkte informierte das Naturkundemuseum über die Ökologie der Kakaopflanze. Die einzelnen Wachstumsphasen wurden von den Kindern auf selbstgestalteten Blättern der Kakaopflanze festgehalten und an einen Baum gehängt, der anschließend im Foyer ausgestellt wurde.

Die Volkshochschule stellte mit den SchülerInnen Schokolade selbst her und goss sie in Formen. Währenddessen wurde immer wieder auf Informationen der vorherigen Stationen eingegangen und so das neu erworbene Wissen gefestigt. Die fertige Schokolade durften die Kinder essen; einen Teil verpackten sie und nahmen ihn mit zu ihren Eltern. Damit sollten die Eltern in das Projekt eingebunden werden.

Die Stadtbibliothek stellte mithilfe von Ausschnitten aus dem Film und Buch "Charlie und die Schokoladenfabrik" die Produktion von Schokolade vor. Die Kinder bearbeiteten Aufgabenblätter zum Thema. Dafür mussten sie zunächst im Bestand der Bibliothek die passenden Medien recherchieren, um anschließend die gestellten Aufgaben lösen zu können.

An der Station der Neuen Sächsischen Galerie gestalteten die SchülerInnen künstlerische Karten, die das Thema Schokolade und das Leben der Kinder in den Produzentenregionen aufgriffen und mit Wünschen und Grüßen an die möglichen EmpfängerInnen versehen wurden.

Die Karten wurden mit den Namen der SchülerInnen und der Schule versehen und in einer gemeinsamen Aktion zum Abschluss des Projekttags mit Luftballons auf die Reise geschickt.







Kooperation: Stadtbibliothek, Neue Sächsische Galerie, Naturkundemu-

seum, Mittelschule Am Flughafen Chemnitz **Projekttag mit verschiedenen Stationen**

Zeitraum: Projekttag am 18.07.12

Teilnehmende: 110 Haupt- und RealschülerInnen von 10-12 Jahren 55

VHS Chemnitz







Kooperation: Biogarten Prieros

Eröffnung des Kartoffelmarkts im Biogarten

Zeitraum: 01.09.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, über 30 TN

Kartoffelmarkt im Biogarten mit Friedrich II.

VHS Dahme-Spreewald

Der Biogarten Prieros wurde 1994 auf ungenutzten Wiesenflächen entwickelt. Er enthält Pflanzengemeinschaften und Biotope des örtlichen Naturparks Dahme-Heideseen, einen Musterkleingarten, Beispiele für naturnahe Gartengestaltung (z.B. eine Streuobstwiese), für biologisches Gärtnern (z.B. Mischkulturen) und für Naturschutz im Garten (u.a. Insektenhotel, Totholzhaufen).

Der Kartoffelmarkt wurde an einem Nachmittag im September im Biogarten eröffnet. Im Eingangsbereich wurden die Besucher durch die Volkshochschule begrüßt und konnten an einem Produkttisch die Kartoffel als Industrieprodukt kennenlernen. Die meisten BesucherInnen staunten, in wie vielen Produkten Kartoffelstärke verarbeitet wird, beispielsweise auch in Zahnpasta.

Der Leiter des Biogartens hielt einen Vortrag über "Die Kartoffel – globale und regionale Geschichte eines globalen Lebensmittels". Dabei ging es z.B. auch um den Sortenstreit um die Kartoffelsorte LINDA, die vielen älteren GartenbesitzerInnen noch im Gedächtnis war. Im Anschluss traf König Friedrich II. ein – dargestellt von einer Theaterpädagogin – und unterbrach den Vortrag für eine Führung durch den Biogarten. Der König erzählte, wie er die Kartoffel im Land Brandenburg heimisch gemacht hatte. Die Darstellung von Friedrich II. und die regionalen und historischen Geschichten, die "er" zum Besten gab, wurden von den

Gästen mit reichlich Applaus bedacht.

Das große Interesse der TeilnehmerInnen war bei der Führung durch den Garten zu spüren, sie stellten viele Fragen, so etwa nach Vorteilen und Lagerbarkeit alter Kartoffelsorten, die manche selbst anbauen wollten. Lebhaft diskutiert wurde auch die Lizenzverwaltung von Sorten durch große Unternehmen.

Ein weiterer Teil der Veranstaltung konnte nur in Ansätzen realisiert werden, da zu wenig junge BesucherInnen gekommen waren. Hier sollte es darum gehen, dass Großeltern und Enkel gemeinsam historische Spiele entdecken – mit nur zwei anwesenden Kindern waren die Möglichkeiten jedoch eingeschränkt. So gab es stattdessen erneut eine (kleinere) Führung durch den Biogarten. Während der Veranstaltung kamen immer neue BesucherInnen hinzu. Als alle Fragen beantwortet waren, ging die Veranstaltung ihrem Ende entgegen.

Die Reaktionen auf die Veranstaltung waren positiv, die Teilnehmenden hatten einen gelungenen Nachmittag erlebt und viele neue Informationen erhalten. Auch die Presse berichtete anschließend über die Veranstaltung.

Schokoladen-Werkstatt. Von der Kakaobohne zur Schokolade.

Die interaktive "Schokoladen-Werkstatt" wurde als Angebot für SchülerInnen der Klassen 3-7 entwickelt und in den Räumen der Stadtbüchereien Groß-Gerau und Mörfelden-Walldorf sowie im Landratsamt Dieburg gezeigt. Ziel war es, SchülerInnen für Entwicklungspolitik und Globalisierung zu sensibilisieren. Durch den Einsatz verschiedener Medien und Methoden bestand Spielraum für eigenständiges Handeln und Entdecken, wobei alle fünf Sinne angeregt wurden. Die Ausstellung bestand aus fünf interaktiven Stationen zur Lebenswelt eines ghanaischen Mädchens mit Bezug zur Kakaoernte und zum Fairen Handel, der Botanik der Kakaopflanze, Anbau und Ernte sowie zwei Stationen zur Schokoladenherstellung. Am Anfang der Führung stand eine Schokoladenverkostung. Die SchülerInnen bis zur 6./7. Klasse unternahmen dann eine Traumreise nach Ghana, die sie auf das Stationenlernen vorbereiten sollte. In Kleingruppen konnten die SchülerInnen anschließend die fünf Stationen besuchen, ausgerüstet mit einem "Schoko-Pass", um ihre Arbeit zu dokumentieren.

Station 1 war eine einem Wohnzimmer ähnelnde Hörstation mit Kopfhörern, Fotos und Gegenständen. Ayele, ein Mädchen im Alter der SchülerInnen, erzählt von ihrem Alltag in Ghana, vom Kakaoanbau und vom Fairen Handel. Damit war eine vom Schulunterricht stark abweichende Lernatmosphäre geschaffen, die es den SchülerInnen ermög-

lichen sollte, sich ganz auf die Geschichte von Ayele einzulassen. An der Botanik-Station sollten die Kinder die Kakaopflanze erforschen und Informationen zur Pflanze anhand des aufgebauten Modells von Kakaobaum und Schote, Fotos und einigen Texten sammeln. Danach mussten zum Thema "Anbau und Ernte" Text und Bildkarten zugeordnet werden. Die Schokoladenherstellung wurde in einem kurzen Film aus der "Sendung mit der Maus" vorgestellt und an der letzten Station rösteten die SchülerInnen selbst Kakaobohnen. In Dieburg gab es eine weitere Station für die Klassen 7-9, an der es um Kinderarbeit in der Schokoladenindustrie ging. Hier wurden ein Filmbeitrag aus dem "Auslandsjournal" und Schautafeln gezeigt. Am Ende gab es eine gemeinsame Auswertung, bei der die Ergebnisse aus dem Schoko-Pass vorgestellt wurden. Die Veranstaltung wurde von den SchülerInnen sehr gut aufgenommen, nur vereinzelt waren jüngere SchülerInnen überfordert. Die SchülerInnen berichteten, ihnen habe die Arbeit an den verschiedenen Stationen viel Spaß gemacht. Auch das Feedback der Lehrerinnen war positiv. Zukünftig wäre zu überlegen, für Klassen der Förderschulen mehr Zeit in der Ausstellung einzuplanen. Es ist vorstellbar, in Zukunft ähnliche interaktive Veranstaltungen zu anderen Themen wie z.B. Kleidung oder Kaffee als Ergänzung zum schulischen Lernen durchzuführen.

VHS Darmstadt-Dieburg





Kooperation: KVHS Groß-Gerau, Weltladen Unterwegs Mainz, Weltladen und Werkhof Darmstadt, Stadtbücherei Groß-Gerau und Mörfelden-Walldorf, Eine Welt Verein Dieburg, Goethes Weltladen Dieburg Stationenlernen in einer interaktiven Ausstelluna

Zeitraum: Ausstellungszeitraum 23.01.- 03.02.12 (Groß-Gerau), 27.02.- 09.03. (Walldorf), 18-06.-27.06.12 (Dieburg), 1½-2-stündige Workshops **Teilnehmende:** SchülerInnen der Grund-, Gesamt-, Haupt-, Real-, und Förderschule (geistige Behinderung), GymnasiastInnen, 516 TN, 8–20 Jahre







Kooperation: Sozialer Stadtteilladen Heuberg, verschiedene Geschäfte,

Betriebe und Institutionen, Eschweger Tafel

zweiwöchige Ferienfreizeit

Zeitraum: 02.-13.07.12

Teilnehmende: Vorschulkinder, Grund- und FörderschülerInnen, 5-14 Jahre,

196 TN

Leckerschmecker – woher kommen unsere Nahrungsmittel?

VHS Eschwege

Die Ferienspiele auf dem Heuberg in Eschwege haben bereits eine längere Tradition. Insbesondere Kindern aus sozial benachteiligten Familien werden hier eine unterhaltsame Ferienbeschäftigung und ein tägliches Mittagessen geboten, was nicht in allen Familien selbstverständlich ist. Die Kinder werden von ehrenamtlichen MitarbeiterInnen betreut, was eine Entlastung der berufstätigen Eltern bedeutet.

Zum ersten Mal fand in diesem Jahr eine thematische Gestaltung der ersten beiden Ferienwochen durch den Stadtteilladen zusammen mit der VHS statt. Das gemeinsame Mittagessen der Kinder bot einen guten Anknüpfungspunkt für das Projekt mit dem Schwerpunkt Ernährung. Die Kinder sollten etwas über globale Ernährung und das Problem des Welthungers erfahren, ein Bewusstsein für gesunde Ernährung entwickeln und den Fairen Handel kennenlernen.

An jedem Tag stand ein anderes Thema im Mittelpunkt, auf das die Kinder mit kindgerechten Texten, Kurzfilmen, Medien-Recherchen oder Schautafeln eingestimmt wurden. In Kleingruppen beschäftigten sie sich intensiv mit den jeweils relevanten Fragen und Problemen. Die Kinder berichteten spontan von eigenen Erfahrungen z.B. mit dem Essen zuhause, in der Schule oder im Supermarkt und entwickelten über die Anleitung der BetreuerInnen hinaus eigene Ideen. So bereiteten sie für andere Kinder Inhalte in Form von Bildern, kurzen Theaterstücken oder

"Presse"berichten auf. Gemeinsam wurde gekocht, wobei es nebenbei viel über Lebensmittel zu erfahren gab. Die Exkursionen stießen auf große Begeisterung.

Der letzte Tag wurde für eine abschließende Präsentation genutzt, an der VertreterInnen der Presse, Eltern und Verwandte der Kinder und andere Gäste teilnehmen konnten. Es wurde dabei eine Führung durch den Stadtteilladen angeboten, bei der die von den Kindern gestalteten Wandplakate erläutert wurden. Außerdem gab es ein von den Kindern erarbeitetes Quiz mit den VertreterInnen des Kreises, der Stadt und dem Diakonischen Werk und eine Präsentation zum Ablauf der Freizeit und den Inhalten mit entwicklungspolitischem und globalem Bezug. Abgerundet wurde das Programm mit einem interkulturellen Buffet, das ebenfalls die Kinder gestaltet hatten.

Die Ferienspiele werden von vielen Kindern besucht, diese kommen aber nicht jeden Tag und manche auch nur zeitweise, so dass eine hohe Fluktuation besteht. Daher wurden die gleichen Angebote mehrmals für kleinere Gruppen durchgeführt, so dass möglichst viele Kinder mitmachen konnten. Die Ferienfreizeit war gleich zu Beginn der Ferien angesetzt, so dass "schulmüde" Kinder zunächst ablehnend auf die thematische Gestaltung reagierten, viele ließen sich anhand der vielfältigen Aktivitäten aber schnell zum Mitmachen begeistern

Prost Mahlzeit: Essen und Trinken mit gutem Gewissen

Ziel der Veranstaltungsreihe war es, ältere BürgerInnen der Stadt Frankfurt/Oder für entwicklungspolitische Themen zu sensibilisieren und zu interessieren – eine Herausforderung, die einiger guter Ideen bedurfte. Der Auftakt erfolgte mit dem Besuch einer Ausstellung, in der neun prominente Fair Trade-Botschafter mit einem Zitat begründeten, warum sie Fair Trade unterstützen. Thema war außerdem, warum regionale Lebensmittel gut für das Klima sind. Auch ging es um die Preise von Eiern, konventionelle Hühnerhaltung und biologische Tierhaltung.

"Global essen – lokal handeln" war das Thema eines weiteren Tages. Im Labor wurde ein Versuch gestartet – Naturprodukte aus der Region vs. Fertigprodukte aus entfernten Ländern. Beim gemeinsamen Mittagessen wurden verschiedene Kreationen probiert und entschieden, was besser schmeckt. Zwei Filme, "Unterwegs in die Zukunft" sowie "Essen im Eimer", gaben Einblick in die Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion, die im Alltag kaum wahrgenommen wird. Hier konnten viele neue Erkenntnisse und Einsichten gewonnen werden.

"Ist die regionale Apfelproduktion gesund?" – das galt es, bei einer Exkursion in einen Apfelsortengarten herauszufinden. Globale Zusammenhänge in der Herstellung und Vermarktung des Obsts wurden besprochen. Eine Apfelverköstigung offenbarte die Sortenvielfalt und

sollte die Teilnehmenden dazu anregen, künftig mehr regionale Produkte zu kaufen als bisher. An der Apfelsortieranlage wurde gezeigt, welche Äpfel der EU-Norm entsprechen sowie die Reinigung, Sortierung und Verpackung für den Verkauf.

VHS Frankfurt/Oder

Ein anderer Teil des Programms war das Faire Frühstück im KontaktCafé, das hauptsächlich für Großeltern und ihre Enkel konzipiert wurde. Neben dem Essen konnte über nachhaltige Ernährung diskutiert werden. Das Hauptziel des Projekts, die politische Bildung an der VHS einzuführen, ist gelungen. Der Einsatz von Filmen im Projekt erwies sich als sinnvoll. Die anschließenden Diskussionen zeigten, dass die Teilnehmenden sehr berührt waren und dazugelernt hatten. Eigene Erfahrungen in der Landwirtschaft kamen zur Sprache. Ebenso ging die Frage an die Teilnehmenden, wie sie im persönlichen Leben mit fairem und regionalem Handel umgehen. Die globale Perspektive stieß auf großes Interesse, es wurden viele Nachfragen an die ReferentInnen gerichtet. Die besuchten Höfe sind in der Regel nicht für BesucherInnen offen, konnten auf Nachfrage aber zu einer "Türöffnung" angeregt werden, die sich als sehr fruchtbar erwies. Die Exkursion wurde mit dem Fahrrad bewältigt, was die Teilnehmenden zusammen mit den theoretischen Inputs als angenehme Abwechslung werteten.







Kooperation: ADFC, Zentrum für Begabtenförderung, Puerto Allegre e.V. **offene Veranstaltungsreihe**

Zeitraum: Veranstaltungsreihe von September – November 2012 **Teilnehmende:** Zielgruppe 50+, 147 TN (ohne Ausstellung), 250 TN insaesamt







Kooperation: Bildung trifft Entwicklung – IFAK, Regionale Bildungsstelle

Ferienfreizeit

Nord

Zeitraum: Projektwoche vom 27.-31.08.12

Teilnehmende: Grund-, Real-, Gesamt- und FörderschülerInnen, Gym-

nasiastInnen, 6-12 Jahre, 25 TN

Der Blick auf den Teller und über den Tellerrand

KVHS Göttingen

Anliegen der Veranstaltung war es, Kindern eine sinnvolle Möglichkeit der Freizeitgestaltung in den Sommerferien zu bieten und sie "nebenbei" für ökologische, soziale und globale Zusammenhänge zu sensibilisieren. Dazu erhielten sie Einblick in die Lebenswelten tansanischer Kinder, entwickelten aber auch einen Bezug zu der sie umgebenden Natur und den verschiedenen Tierarten.

Das situationsorientierte Vorgehen stieß auf großen Anklang bei den Kindern, die sich den angebotenen Themen gegenüber sehr aufgeschlossen zeigten. Großes Interesse zeigten sie am Tansania-Angebot. Selbst in den Pausen entwickelten sie Rollenspiele weiter und gestalteten hingebungsvoll T-Shirts mit dem Kilimandscharo und afrikanischen Tieren. Sie probierten ihnen bisher unbekannte Lebensmittel wie Kochbananen und lernten das Kochen über offenem Feuer. Dafür musste Feuerholz gesammelt werden, was einen Anknüpfungspunkt für das Gespräch über den Alltag von Kindern in Tansania bot und Respekt bei den SchülerInnen weckte. Tansanische Musik und Spiele bauten eine weitere kulturelle Brücke.

Sehr spannend waren auch die Besuche auf Bauernhöfen. Ferkel und Kälber sorgten für Begeisterung, an Gerüche und Schmutz im Umfeld der Tiere mussten sich die Kinder jedoch erst gewöhnen. Die Möglichkeit, Fragen zu stellen, wurde intensiv genutzt. Auf dem Heuboden

wurden anschließend die gewonnenen Eindrücke besprochen. Zusammenhänge von Haltung und Fütterung mit den Fleischpreisen und die Abholzung von Regenwald für den Anbau von Soja wurden thematisiert. Die Kinder durften in Bienenkästen hineinsehen und die Schutzkleidung der Imkerin anprobieren. Die Bienenfütterung und das Schleudern wurden erklärt. Verschiedene Honigsorten wurden probiert, und regionale Besonderheiten, aber auch globale Aspekte der Honigerzeugung erläutert. Zum Thema Huhn, das vor Ort durch frei laufendes Geflügel ständig präsent war, gab es das Angebot, einen Film zu schauen, der Haltungsbedingungen von Hühnern und die aus ihnen resultierenden Preisunterschiede zeigte. Die Kinder sollten selbst herausfinden, wie ein rohes von einem gekochten Ei zu unterscheiden ist und hatten dabei äußerlich sehr unterschiedliche Eier zur Verfügung, was das Gespräch auf die Vor- und Nachteile verschiedener Hühnerrassen lenkte.

Das Freispielgelände, das den Hof und das angrenzende Waldstück umfasst, nutzten die Kinder, um auf dem Waldsofa zu schnitzen, die Tiere zu versorgen und im Heu zu spielen. Die große Altersspanne der teilnehmenden Kinder war eine Herausforderung, ebenso aber eine Bereicherung für die Veranstaltung. Wie eins der Kinder es ausdrückte: "Die Freizeit ist super, weil man da was machen kann, was man will. Fangen, Schnitzen, Mittelalter – einfach alles!".

So is(s)t die Welt

Die Ferienwoche war modular aufgebaut. Jeden Tag standen zwei unterschiedliche Module zur Auswahl, die jeweils den Vor- oder Nachmittag oder auch den ganzen Tag umfassten, wenn es sich um eine Exkursion handelte. Die Kinder hatten die Wahl, ob sie an einzelnen Modulen, einem ganzen Tag oder der gesamten Woche teilnehmen wollten.

Am Montag wurde vormittags gefragt, "warum ist die Banane krumm?". Besprochen wurde die Herkunft der Bananen, es wurden Produkte aus Bananenblättern vorgestellt und Bälle daraus gebastelt. Außerdem wurden Gerichte mit Koch- und Dessertbananen zubereitet und probiert. Nachmittags ging es um "die faire Banane", wobei die Arbeitsbedingungen auf Bananenplantagen vorgestellt wurden und darüber berichtet wurde, wer in der Handelskette welchen Anteil am Gewinn hat. Konventioneller und Fairer Handel wurden gegenübergestellt und erklärt, wo Faire Produkte erhältlich sind und woran man diese erkennen kann.

Der Dienstagmorgen beschäftigte sich mit tropischen Früchten, dem Klima der Herkunftsländer, dem tropischen Regenwald, dem Anbau und der Verarbeitung sowie den Lebensbedingungen der ArbeiterInnen und ihrer Familien. Nachmittags wurden Marmelade und Chutney gekocht und probiert, wobei die Kinder ihnen bisher unbekannte Gewürze kennenlernten.

Der Mittwoch war der Kartoffel gewidmet. Am Vormittag wurden in

dem Modul "Die Kartoffel ist Peruanerin" Peru, die Lebensbedingungen peruanischer Kinder, und der Kartoffelanbau in Peru vorgestellt. Anschließend kochten die Kinder Kartoffelgerichte. Nachmittags wurde "kreativ mit Kartoffeln", mit Kartoffeldruck, gearbeitet. Die Sortenvielfalt der Kartoffel wurde thematisiert. Es wurde gezeigt, wie man Kartoffeln auf der Fensterbank selbst ziehen kann.

VHS Göttingen

Am Donnerstag ging es zum Ziegenhof in Landolfshausen, wo Ziegen ökologisch gehalten werden und Ziegenkäse hergestellt wird. Dieser wurde den Kindern als regionales Produkt vorgestellt. Sie lernten die Ziegen kennen, durften selbst melken und Käse aus Ziegenmilch herstellen. Eine Exkursion am Freitag führte ins Tropengewächshaus nach Witzenhausen. Mit der Fragestellung "Was wächst in meinem Ranzen?" gingen die Kinder auf Forscherrallye durchs Gewächshaus und untersuchten Produkte wie Radiergummis, Orangensaft oder Schulhefte auf ihre Herkunft und Verarbeitung hin.

Die Projektwoche wurde von den teilnehmenden Kindern und ihren Eltern sehr positiv bewertet. Trotz der recht großen Altersspanne bildete sich schnell ein gutes Gruppenklima. Die Inhalte stießen auf großes Interesse, intensiv wurde über Gerechtigkeit diskutiert. Mit Neugierde und Spaß wurden neue Gerichte gekocht. Die Exkursionen ergänzten das Programm sinnvoll.







Kooperation: Bildung trifft Entwicklung – IFAK, Regionale Bildungsstelle Nord, Ökotopia Südniedersachsen e.V. Projekt "Raus auf's Land", Welt-Garten Witzenhausen

Projektwoche

Zeitraum: Projektwoche vom 22.-26.10.12

Teilnehmende: Grund-, Haupt-, Real-, Förder-, GesamtschülerInnen und GymnasiastInnen, 6-10 TN von 7-13 Jahren 61







Kooperation: Mittelschule Haar, Konrad Grundschule Haar

Exkursionen, Projektwoche

Zeitraum: Exkursionen: Dezember 2012, Projektwoche mit Workshops:

25.-28.02.13

Teilnehmende: GrundschülerInnen, 300 TN

Wie fair ist unser Essen? Schüler fragen nach.

Der Projektwoche im Februar gingen einige Tagesfahrten in die Herrmannsdorfer Landwerkstätten voraus, bei denen die SchülerInnen selbst erlebten, wie ein alternativ wirtschaftender, ökologischer Landwirtschaftsbetrieb arbeitet. Thema war dabei u.a., worin der Unterschied zu konventionellen Betrieben liegt. Am Beispiel Schweinefleisch wurde der globale Zusammenhang der Fleisch- und Tierfutterproduktion bearbeitet. Die Thematik des steigenden Fleischverbrauchs und seiner Folgen kam auf. 195 SchülerInnen nahmen an den Exkursionen teil. Die Führungen vor Ort verdeutlichten Grundlegendes zum Thema Nachhaltigkeit – für viele SchülerInnen die erste Auseinandersetzung mit diesem Begriff. Der Betrieb selbst war faszinierend für sie.

Die Exkursionen wurden insgesamt sehr positiv aufgenommen und die Thematik im Unterricht nachbereitet.

Die Projektwoche fand vormittags an der Konrad Grundschule, nachmittags am VHS-Grundschulkolleg statt. Mehr als 300 SchülerInnen waren beteiligt. Verschiedene Workshops zum Thema Nachhaltige Ernährung im globalen und regionalen Kontext wurden angeboten. Dazu gehörten Fair Trade-Produkte vor Ort, Schokodetektive – Der Schokolade auf der Spur?, die Entwicklung eines Spiels zum Fairen Handel, ein Kunstprojekt, ein Projekt zum Thema "Weltweit heilen und würzen", Faire Brotzeit, Sushi: Wie verändert ein Gericht die Welt?, sowie Essen

VHS Haar

in anderen Ländern. Mehrere "Reporterteams" dokumentierten die Workshopergebnisse. Zu Beginn der Projektwoche konnten sich die Schüler einen Workshop aussuchen, den sie in einer altersgemischten Gruppe mit ca. 25 Teilnehmenden besuchten. Manche Workshops fanden doppelt statt. In allen Workshops wurden sowohl theoretische Hintergründe zum Thema Fair Trade und weltweite Ernährung vermittelt, als auch praktisches Arbeiten angeboten, so dass sich die Schüler interaktiv beteiligen konnten. So fertigten sie beispielsweise große Schautafeln zum Thema Fair Trade an und stellten selbst Schokolade aus Fair Trade-Produkten her. Bei den "Schokodetektiven" wurde von der Referentin berichtet, woher Kakao stammt, wie er, teilweise mithilfe von Kinderarbeit, angebaut wird und wie der Verkauf funktioniert. Im Spieleworkshop wurden mit der Unterstützung eines Spieleerfinders eine Idee für ein Spiel zum Fairen Handel entwickelt und anschließend die Spielmaterialien gebastelt. Auch der Kunstgruppe gelang es mittels einer riesigen Weltkugel, das Projektthema anschaulich darzustellen. Globale Handelsbeziehungen wurden mit Nahrungsmitteln visualisiert. In allen Workshops arbeiteten die SchülerInnen sehr eifrig und interessiert mit. Am Abend wurden zusätzlich zwei Vorträge mit praktischen Einheiten für interessierte Jugendliche und Erwachsene zum Thema nachhaltige Ernährung angeboten: "Essen mit Gewissen".

Landwirtschaft und Ernährungssicherheit weltweit

Hunger, Mangelernährung und Nahrungsmittelkrisen gehören zu den großen Herausforderungen der Zukunft – immerhin ist die Zahl der Menschen, die Hunger leiden, auf beinahe eine Milliarde angestiegen. Ziel des Wochenendseminars war es, die Zielgruppe SeniorenInnen aus dem Milieu Metall- und Bergarbeiterschaft für dieses Thema zu sensibilisieren, und über die Ursachen der Ernährungskrisen und mögliche Lösungen zu diskutieren, und neue Denkanstöße zu geben.

Zu Beginn wurden die Vorkenntnisse der Teilnehmenden zu den Themenfeldern "Ernährung weltweit", "Ernährung früher und heute", "Landwirtschaft weltweit" und "Landwirtschaft in Deutschland" in Arbeitsgruppen zusammengetragen, im Plenum vorgetragen und sortiert. Die Gruppenarbeit war für die Zielgruppe zunächst eine Herausforderung, brachte dann jedoch gute Ergebnisse hervor. Ein Teilnehmer kommentierte: "Wir hatten alle etwas in der Hand und haben durch die Zusammenarbeit in den AG's gute Ergebnisse gebracht."

Biografische Einwürfe des Referenten zum Leben und Essen früher und heute ließen die Themen für alle nachvollziehbar werden. Die Teilnehmenden teilten ihre eigenen beruflichen und privaten Erfahrungen aus der Landwirtschaft. Ein Vortrag gab einen strukturierten Einblick in die Ursachen des Hungers und die Problematik von Börsenspekulationen.

Dies bildete die Grundlage für eine lebhafte Diskussion. Anhand eines Wissensspiels über Ernährungsprobleme wurden in einem lockeren Wettbewerb zwischen verschiedenen Gruppen "Hintergründe des Hungers" an einzelnen Punkten vertieft. Anhand filmischer Beiträge konnten Perspektiven auf das Thema "Zukunft pflanzen" vorgestellt und diskutiert werden.

VHS Hamm

Am zweiten Seminartag wurde in sieben Arbeitsgruppen unter der Überschrift "Klimaschutz im Kochtopf" gearbeitet. Sechs der Gruppen erstellten mit unterschiedlichen Materialien Darstellungen der jeweiligen, von ihnen bearbeiteten Themen. Mit Legosteinen, Spielzeugtraktoren, Flugzeugen, Schachteln, Einkaufsmaterialien u.a. wurden Auswirkungen unseres heutigen Lebensstils dargestellt. Dabei war der Bezug zum alltäglichen Einkaufen und Kochen schnell hergestellt. Eine Arbeitsgruppe stellte mit Lebensmitteln aus ökologischem und regionalem Anbau einen kleinen Snack für alle Teilnehmenden her.

Die Lernerfolge in der Veranstaltung waren groß, eine Teilnehmerin kommentierte: "Wir sind als Senioren viel kritischer als viele denken." Eine andere Reaktion lautete: "Kompliment an alle Teilnehmenden: Es war toll mit euch."







Kooperation: Forum für Umwelt und gerechte Entwicklung, FUgE e.V.,

Wochenendseminar
Zeitraum: 10./11.11.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, Zielgruppe Metallarbeiter und ehemailige Bergarbeiter, 55 TN 63







Kooperation: Mittelschule Frankenwald, aufbrechen.com

Schulprojekttage

Zeitraum: vier Tage (jeweils Freitags) und ein Extratermin, 05.-26.11.12

Teilnehmende: Hauptschüler/innen von 13-16 Jahren, 20 TN

Essen mit Ethik, Kochen mit Haltung

Während der Projekttage an einer Hauptschule wurde das Thema Ernährung im globalen Zusammenhang mittels erlebnispädagogischer Methoden erarbeitet, basierend auf dem Erfahrungslernen. Der Nahrungskreislauf sollte unter Berücksichtigung seines globalen Kontexts und anhand der Fragestellung "Was hat unser Ernährungsverhalten mit dem Welthunger zu tun" verstanden werden. Besonderes Augenmerk lag in der Entwicklung einer ethischen Haltung beim Essen, die einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen ermöglicht. Am ersten Projekttag wurden die SchülerInnen an das Thema Nahrungsmittelproduktion herangeführt. Verschiedene Kartoffelsorten und Kakaobohnen wurden gezeigt, anhand derer internationale Produktionsströme besprochen wurden. Thematisiert wurde, was der Fleischkonsum hier mit dem Welthunger zu tun hat, welche Folgen der eigene Lebensstil für eine nachhaltige Entwicklung hat, und was "nachhaltige Entwicklung" bedeutet. Der Film "We feed the World" wurde gezeigt. Am zweiten Projekttag "Junkfood vs. Biofood vs. 3 -Welt" ging es um die Nahrungsverarbeitung. In drei verschiedenen Gruppen wurden Gerichte zubereitet: "Junkfood", ein gesundes, nachhaltiges Gericht und ein Gericht aus einem Entwicklungsland, letzteres über offenem Feuer. Beim nächsten Treffen "Nachhaltigkeit macht Fit" standen "Verwertung und Gesundheit" im Mittelpunkt. Erneut kochten die SchülerInnen in

verschiedenen Gruppen Junkfood und gesundes Essen, und unterzogen

VHS Hof

sich anschließend einem Ergometertest, der von einem Sportmediziner begleitet wurde. Die SchülerInnen erlebten Leistungsunterschiede

aufgrund der Ernährung, die klar messbar und erfahrbar waren.

Eine weitere Gegenüberstellung zog sich durch die Tage: Lebensstil und Ernährung der Jugendlichen hier wurde mit dem von Jugendlichen an

der Elfenbeinküste verglichen, die z.B. auf Kakaoplantagen arbeiten. Bei der Evaluation am letzten Projekttag wurden die SchülerInnen ermutigt, "Nahrungsbotschafter" zu werden und in ihrem Umfeld auf gesunde, nachhaltige Ernährung zu achten. Die Ergebnisse des Projekts wurden an einem Infoboard aufgearbeitet und in der Schule ausgehängt. Der Extratermin drehte sch um Massentierhaltung: die SchülerInnen bauten eigenhändig einen maßstabsgetreuen Hühnerkäfig aus Holz, umgerechnet auf den Platzanspruch des Menschen. Dann setzten sie sich selbst in den Käfig und erlebten das Leben der Tiere in Massentier-

Die SchülerInnen nahmen das Projekt sehr gut an, die Methoden der Erlebnispädagogik bewährten sich. Die Inhalte wurden konsequent an der Lebenswelt der Teilnehmer ausgerichtet. Die Handlungsorientierung und das Ermöglichen echter Erfahrung kamen ihren Bedürfnissen entgegen, da Wissen durch Erfahrungen vermittelt wurde.

haltung am eigenen Leib.

Konkurrenz zwischen Teller, Tank und Trog – Lebensmittel, Viehfutter, Bioenergie

Das Wochenendseminar in dem Volkshochschulheim thematisierte die Konkurrenz um landwirtschaftliche Nutzflächen. Nach einer Begrüßung und Einführung in die Thematik am Freitagnachmittag ging es um wichtige Pflanzen für die Welternährung, als Tierfutter und für Bioenergie. In einer Gruppenarbeit erhielt jede/r Teilnehmende das Foto einer Pflanze, die bestimmt und untersucht wurde. Anschließend konnten die Gruppen die Ergebnisse anhand von Informationsblätter überprüfen und für eine Präsentation aufbereiten. Die sieben Pflanzen wurden im Plenum vorgestellt und an Pinnwänden die Nutzung für Teller, Trog oder Tank festgehalten. Der Referent präsentierte danach die Pflanze "Jatropha" und die mit ihr verbundenen Hoffnungen und Ernüchterungen. Ein PowerPoint-Impulsreferat erörterte, wie effizient die Erzeugung von Biokraftstoffen ist. Zu den Referaten wurde ausgiebig nachgefragt und diskutiert. Ein Film thematisierte das Problem des Land Grabbing für den Zuckerrohranbau in Sierra Leone, wozu der Referent noch einige zusätzliche Informationen zur Erläuterung beisteuerte. Nach dem Abendessen gab ein Referat einen weltweiten Überblick über die Konkurrenz zwischen Lebensmittel-, Bioenergie- und Futterpflanzen. Eine ausgiebige Frage- und Diskussionsrunde schloss sich an, die von einigen Teilnehmenden nach dem offiziellen Tagesabschluss bis in den späten

Abend hinein fortgesetzt wurde.

Am Samstag ging es nach dem Frühstück weiter zum Thema "Märkte – Warenbörsen – Spekulanten", zu dem ein PowerPoint-Vortrag angeboten wurde. Der sich anschließende Vortrag suchte nach Ursachen und Lösungsansätzen für den Hunger, den es in vielen Ländern der Erde gibt. Nachmittags beschäftigten sich die Teilnehmenden mit dem Thema "Nachhaltiger Lebensstil angesichts knapper werdender Flächen – Ethische Betrachtungen zur sechsfachen Konkurrenz um die landwirtschaftlichen Nutzflächen". An das Referat schlossen sich eine Diskussion und eine Gruppenarbeitsphase an. Fünf verschiedene Gruppen setzten sich jeweils mit einer anderen Fragestellung auseinander und präsentierten danach ihre Ergebnisse.

Volkshochschulheim Inziakofen e.V.

Die Veranstaltung holte die Teilnehmenden auf der Ebene ihrer persönlichen Erfahrungen ab, indem z.B. Alltagsgewohnheiten wie das Autofahren und der Zusammenhang mit Biokraftstoffen oder der Fleischkonsum und die Knappheit von Grundnahrungsmitteln besprochen wurden. Der Diskussionsbedarf war sehr hoch und die dafür eingeplante Zeit reichte kaum aus. Das Feedback der Teilnehmenden, die sich sehr gut auf die Referate und anspruchsvolle Gruppenarbeiten einlassen konnten, fiel ausgesprochen positiv aus.





Wochenendseminar mit Übernachtung

Zeitraum: 2-tägiges Seminar am 08./09.02.12

Teilnehmende: Zielgruppe 50+, 53 TN









Kooperation: Eine Faire Welt e.V.

Projekttage

Zeitraum: Veranstaltungsreihe vom 05.-13.12.12

Teilnehmende: Grund-, Haupt- und RealschülerInnen

Kein Grund zur Beruhigung: Welternährungsproblematik – das geht uns alle an

VHS Kyffhäuserkreis

Am 05. und 06.12. startete die Veranstaltungsreihe mit einem Schokoprojekt in der Grundschule Am Tischplatt in Bad Frankenhausen. Die Einführung in das Thema erfolgte anhand einer echten Kakaofrucht. Mit Musik der Inka wurde auf den Ursprung der Schokolade eingestimmt, zu ghanaischer Musik tanzten die Kinder. Anhand einer Karte erfuhren sie, wo Afrika liegt, und lernten tropische Früchte und den Kakaogürtel kennen. Nach einer Schokoladenverkostung wurde die Geschichte des Mädchens Naki aus Ghana erzählt und damit verbunden die Herstellung von Kakao anhand von Bildmaterial erklärt. Die Kinder bemalten thematische Arbeitsblätter. Danach stand der Faire Handel im Mittelpunkt. Ein Schokoladenquiz wurde mit Preisen und einer Nikolausgabe belohnt. Die Kinder bekamen Arbeitsblätter als Hausaufgabe mit, die auch die Eltern in das Thema Fairer Handel einbeziehen sollten und einen Bezug zum Weltladen in Sondershausen herstellten. Die Veranstaltung wurde von den ZweitklässlerInnen begeistert aufgenommen, sie waren mit viel Freude bei der Sache.

Am 11.12. stand ein Schokoprojekttag in der 8. Klasse der Juri-Gagarin-Schule in Bad Frankenhausen auf dem Programm. Die SchülerInnen wurden zunächst in zwei Gruppen eingeteilt, danach schauten sie einen Film über die Kakaoherstellung in Ghana und die weltwirtschaftlichen Zusammenhänge. Nach einer Kartenarbeit ging es an die Internetrecherche zur Herstellung, zum Anbau und zur Verarbeitung von Kakao und Schokolade. Anschließend wurden die Arbeitsergebnisse mit einer PowerPoint-Präsentation und einem Plakat vorgestellt. In beiden Arbeitsgruppen hielt eine Referentin des Eine-Weltladens in Sondershausen einen Vortrag, wonach es an die Küchenarbeit ging: Faire Schokolade, Schokocrossies und Obstspieße mit Schokoglasur wurden von den SchülerInnen hergestellt. Gemeinsam bastelten sie "Ökotüten" aus Zeitung, in die anschließend die selbsthergestellten Schokoladenprodukte verpackt wurden, und sprachen über Kinderarbeit im Zusammenhang mit der Schokoladenherstellung. Am Beispiel der Kakaobauern in Ghana wurden die SchülerInnen aufmerksam gemacht auf die Probleme von Hunger und Armut in der Welt. Ein Bezug zum individuellen Konsumverhalten sollte hergestellt werden. Die Materialien, die die SchülerInnen bei der Veranstaltung erhielten, werden noch weiter in ihren Unterricht einfließen. 2013 wollen sie die Litfaßsäule der Schule zum Thema gestalten und ein Quiz für alle SchülerInnen der Schule organisieren.

Ernährung Global im Unterricht

Diese Veranstaltung richtete sich an Dozentinnen von Integrationskursen, die sich an 10 Terminen am Dienstagabend für 2-3 Stunden trafen. Im ersten Schritt wurden Informationen zum Thema "Ernährung Global" gesammelt, wobei auch die Teilnehmenden der Integrationskurse einbezogen wurden. In den folgenden Treffen bereitete jeweils ein/e Dozentin ein Thema vor, das den anderen Teilnehmenden vorgestellt wurde. Die Themen umfassten die Essgewohnheiten der Integrationskursteilnehmenden in ihren Herkunftsländern und die dortigen kulinarischen Spezialitäten, den Einfluss verschiedener Religionen und Kulturen auf die Ernährung, die Globalität von Lebensmitteln mit Bezug zu den Herstellungsländern und der Vermarktung, gesunde Ernährung sowie Verpackungsmüll und Umweltschutz. Dabei sahen die Dozentlnnen u.a. den Film "Zwischen Hunger und Überfluss", der Ernährungsgewohnheiten in Indien thematisiert und sehr beeindruckte. In den darauffolgenden Veranstaltungen wurden vorhandene Materialien gesichtet, es wurde überlegt, wie den Integrationskursteilnehmenden die Bedeutung von Lebensmitteln bewusst gemacht werden kann. Schließlich entwickelten die DozentInnen unter der Überlegung, dass "Essen" Heimweh stillt, geeignete Übungen und Materialien für ihre Kurse. Diese sind in vier Themenbereiche gegliedert und mit zusätzlichen Übungen versehen, so dass sie auch für Teilnehmende von

Alphabetisierungs- und Integrationskursen geeignet sind.

Weitere Inputs lieferten externe Referentinnen. Dabei ging es um das Menschenrecht auf Nahrung, veränderte Lebens- und Essgewohnheiten sowie die Lebensmittelverschwendung in Deutschland. Schließlich referierte eine Heilpraktikerin zum Thema "Ernährung und Gesundheit". Projektbestandteil war außerdem der gemeinsame Besuch des Küchenmuseums in Hannover am 26.06., in dem Küchen aus aller Welt und verschiedene geschichtliche Phasen vorgestellt werden. Eine Führung vermittelte einen Eindruck davon, wie in anderen Ländern gekocht wird und wie sich Küchen historisch entwickelt haben.

Ursprünglich war eine Verbindung mit einem Kochkurs mit Teilnehmenden der Integrationskurse geplant, aus Termingründen kam dies iedoch nicht zustande.

Die DozentInnen waren sehr zufrieden mit der Veranstaltung, die sie in Selbstorganisation durchgeführt haben. Die vermittelten Themen können sie in ihrem Unterricht einsetzen. Das Alltagsthema "Essen" wurde gemäß dem Motto "Man ist was man isst" als relevant empfunden, sowohl für das eigene Konsum- und Einkaufsverhalten als auch zur Vermittlung in den Kursen. Durch den Erfahrungs- und Informationsaustausch wurde das Team gestärkt.







Kooperation: Perspektiven erLeben
Muliplikatoren/innenfortbildung

Zeitraum: Veranstaltungsreihe vom 01.02.-30.11.12 **Teilnehmende:** Fachbereichs- und Kursleitende, 13 TN







Kooperation: Perspektiven erLeben, Stadt Laatzen, Eberhard-Schomburg-Schule Laatzen

Projekttage an einer Förderschule und Ferienaktionstage

Zeitraum: Projekttage 27.06.-17.07.12, Ferienpassaktion 28.-30.08.12 **Teilnehmende:** GrundschülerInnen und FörderschülerInnen, 7-17 Jahre, 87 TN

Das essen wir am liebsten

Das zweiteilige Projekt beschäftigte sich mit den Themen Ernährung, Herstellung und Produktionswege sowie Fairer Handel und veranschaulichte diese anhand ausgewählter Lebensmittel.

Der erste Teil bestand aus vier Modulen, die zwischen dem 27.06. und 17.07. in der Eberhard-Schomburg-Schule durchgeführt wurden. Jedes Modul erstreckte sich über zwei Tage. Die Jugendlichen der Schule sind FörderschülerInnen, weshalb es besonders wichtig war, ausreichend (Lern- und Lehr-)Zeit für die Veranstaltung zur Verfügung zu haben. Schwerpunkt waren hier Kakao und Schokolade bzw. Südfrüchte. Die SchülerInnen lernten die Anbauländer des Kakaos und den Produktionsprozess kennen. Insbesondere für ältere Jugendliche wurden auch Themen wie Kinderarbeit und der Zusammenhang zwischen Arbeitsbedingungen bei der Kakaoherstellung und dem Konsum des Produkts behandelt. Die Themen wurden von den SchülerInnen alle sehr gut angenommen, besonders begeistert waren sie jedoch, als sie selbst Schokolade und Marmelade herstellen durften – ein echtes Erlebnis für sie, bei dem alle nach Kräften mithalfen.

Den zweiten Abschnitt des Projekts bildeten drei Module zum Ende der niedersächsischen Sommerferien als Teil des Ferienpasses der Stadt Laatzen (28.-30.08.). Zum Auftakt besuchte man gemeinsam das Schulbiologiezentrum, wo die Kinder Bienenstöcke beobachten und

die Honigherstellung verfolgen konnten. Es gab die Möglichkeit, selbst Butter herzustellen, so dass alle am Ende ein Butterbrot mit Honig probieren konnten.

Leine-VHS

Zwei weitere Ferienpassaktionen boten ein verkürztes Programm mit den Schwerpunkten Kakao und Südfrüchte an. Erneut durften die Kinder selbst etwas herstellen – Schokofrüchte und Brotaufstrich bzw. Marmelade, und lernten dadurch die Zutaten kennen. Zum Thema Südfrüchte gab es außerdem verschiedene Wissensstationen, an denen die Kinder ihre Kenntnisse testen und erweitern konnten.

Manche Kinder fühlten sich hier zu sehr an die Schule erinnert und ließen sich eher von Mitmachaktivitäten begeistern. Beim Schwerpunkt Schokolade wurde ein Film gezeigt und ein Spiel gespielt, bei dem es um die Verteilung der Einnahmen beim Verkauf einer Tafel Schokolade ging. Es konnte den Kindern verdeutlicht werden, dass die Kakaobauern am wenigsten verdienen, obwohl sie sehr viel Arbeit leisten.

Beim Thema Fairer Handel war bei einigen Kindern bereits Vorwissen vorhanden, so dass hier gut angeknüpft werden konnte.

Einige der Kinder nahmen sich vor, zuhause von dem Gelernten zu erzählen und dort die Lebensmittel noch einmal selbst herzustellen.

Wie fair is(s)t Löhne? Hunger durch Wohlstand? Die Folgen von Biosprit, Fleischkonsum und Klimawandel für die Welternährung

Der erste Tag der Projektwoche, die in zwei Realschulen und einer Gesamtschule stattfand, widmete sich dem Thema "Wie wird man ohne Risiko reich?". Dabei ging es um Land Grabbing, wobei auch Parallelen zur Kolonialzeit beschrieben wurden. Die Situation in Mosambik wurde vorgestellt. Handlungsoptionen wurden aufgezeigt und den SchülerInnen verdeutlicht, dass sie selbst auf das Thema achten, mit ihren Angehörigen darüber sprechen und auch Firmen anschreiben können. Gäste aus Mosambik (Mitglieder der Kleinbauernorganisation UNAC) stellten sich den Fragen der SchülerInnen und berichteten von ihren Erfahrungen. Sie erzählten, wie Menschen ihre Siedlungen verlassen müssen, dass es nur wenig und schlecht bezahlte Arbeit auf den Plantagen gibt und dass industriell genutzte Pflanzen eine Konkurrenz zu Nahrungsmittelpflanzen darstellen.

Am Dienstag ging es in der Gesamtschule weiter. Zunächst wurde im Plenum die Fragestellung der Projektwoche mit Fallbeispielen und Details ergänzt und über den Besuch aus Mosambik gesprochen. Danach verteilten sich die SchülerInnen auf fünf Arbeitsgruppen. Eine Gruppe behandelte das Thema "Veggie-Day". Über ein Quiz und einen thematischen Input wurde eine Positionierung erarbeitet. Bei der zweiten Gruppe "Feed" ging es um Tierhaltung, Fleisch und Soja. Die dritte Gruppe arbeitete zu Biosprit, Palmöl und Landkonflikten, die vierte

machaktionen in Löhne besprochen. In der fünften Gruppe wurde der Film "Hunger" gezeigt. Die SchülerInnen verbrachten je 40 Minuten in einer Gruppe, bevor gewechselt wurde, so dass alle Stationen von allen besuchten wurden. Zu den einzelnen Themen wurde jeweils festgehalten, was die SchülerInnen am meisten beeindruckte, welches für sie die größte Ungerechtigkeit war, welche Fragen offen geblieben waren und was sie selbst bereit wären, für eine Veränderung der Situation zu tun. Ein Fernsehteam vom WDR begleitete die Veranstaltung. Donnerstag und Freitag wurden die Themen an den beiden Realschulen erneut aufgegriffen. Dabei gab es einmal vier, einmal drei Arbeitsgruppen mit leicht abgewandelten Themenstellungen, z.B. "Globale Perspektive und Fokus Mitmachen" oder "Wie viel Land verbraucht mein Essen?". Es gelang, den SchülerInnen zu vermitteln, dass sie in ihrem Alltag konkrete Schritte unternehmen können, um die Verhältnisse im globalen Süden zu verändern. Aufgezeigte Handlungsoptionen bezogen sich auf den Papierverbrauch, den Konsum von Fleisch und die Nutzung eines Fahrrads statt eines Autos. Eine 14-jährige Schülerin äußerte: "Ich bin froh, dass wir hier in der Schule solche internationalen Probleme aufgreifen und gemeinsam Wege suchen, etwas zu tun." Mehrere regionale Zeitungen berichteten über die Veranstaltung.

zum Recht auf Nahrung und Klimawandel. Hier wurden außerdem Mit-





Kooperation: Umweltberatung Löhne, FIAN Köln, Koordinierungskreis

Mosambik Bielefeld

Zeitraum: Projektwoche vom 01.-05.10.12

Teilnehmende: Real- und GesamtschülerInnen, 289 TN

VHS Löhne







Kooperation: Bildungshaus am Meer, Lubmin

Mehrtagesseminar mit Übernachtung

Zeitraum: 12.-15.11.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 13 TN

Weltweites Menschenrecht - Nahrung

Nach der Ankunft der Teilnehmenden im Bildungshaus am Meer wurde das viertägige Seminar mit einer Begrüßungsrunde mit Warm-Up begonnen. Zum theoretischen Einstieg in das Thema Welternährung wurden Erwartungen und Zielsetzungen der Teilnehmenden besprochen. Ein Referat zum Thema "Welternährung" thematisierte den Wert der Nahrung, Überproduktion und Hunger, genveränderte Lebensmittel und ökologischen Anbau. Es schloss sich eine Diskussion an.

Am Dienstag standen zwei Exkursionen auf dem Programm. Zunächst ging es in den Betrieb von "Greifenfleisch" Greifswald, in dem in konventioneller Weise Wurstprodukte hergestellt werden. Die Produktionslinie wurde besichtigt, die Technologien erläutert und es konnten Fragen an den Betriebsleiter gestellt werden. Die zweite Exkursion führte die Teilnehmenden in den Landwerthof Stahlbrode, in der Nachrungsmittel biologisch, ökologisch, saisonal und tierschutzgerecht hergestellt werden. Die Manufakturen wurden besichtigt und der Hofmanager stand für eine Gesprächsrunde zur Verfügung. Auf dem Landwerthof wurden auch das Mittagessen und Kaffeetrinken angeboten. Nach der Rückkehr von den Ausflügen endete der Tag mit geselligen Beisammensein. Nach dem Frühstück sahen die Teilnehmenden am nächsten Morgen den Film "Home" von Yann-Artus Bertrand, der die Schönheit und Verletzlichkeit der Erde zeigt. In der sich anschließenden Gesprächsrunde

VBLR, Bildungshaus am Meer, Lubmin

ging es um die Verantwortung des einzelnen Menschen für die Erde, die Konsequenzen, die sich daraus ergeben und Handlungsmöglichkeiten. Am Nachmittag wurden die Freiwilligen Leitlinien der FAO, der Ernährungsund Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, vorgestellt. Danach beschäftigten sich die Teilnehmenden in Kleingruppen kreativ mit dem Thema der Lebenssituation von Menschen im Alter unter globaler Perspektive. Dabei wurden Collagen hergestellt, Plakate gestaltet und Bilder gemalt. Im gemeinsamen Forum stellten die Teilnehmenden anschließend ihre Arbeitsergebnisse vor. Nach dem Abendessen wurden zum Abschlussabend Lieder aus aller Welt gesungen. Während des gesamten Seminars zeigten sich die Teilnehmenden diskutierfreudig. Es war spürbar, wie das Interesse am Thema während der Veranstaltung stetig zunahm.

Der letzte Vormittag diente der Seminarauswertung, bei der auch individuelle Vorhabens- und Wunschlisten mit Konsequenzen für die persönliche Lebensführung aufgestellt wurden. Viele der Teilnehmenden gaben an, ihr Verhalten im Alltag ändern zu wollen. Außerdem kam die multiplikatorische Rolle der teilnehmenden SeniorInnen zur Sprache. Das Seminar war für die Teilnehmenden durch die Theorievermittlung anspruchsvoll, brachte aber auch viele neue Erkenntnisse mit sich und verdeutlichte bisher unbekannte Zusammenhänge.

Zwischen Teller, Trog und Tank

Förderschulen in der strukturschwachen Region Südharz durchgeführt. Der Einstieg in die Veranstaltung wurde mit einer bewegten Übung zum Händeschütteln vorgenommen. In einem Weltverteilungsspiel wurden die SchülerInnen entsprechend der jeweiligen Bevölkerungsverteilung auf den Kontinenten positioniert. Hinzu kam Schokolade in unterschiedlich großer Menge entsprechend der Bruttoinlandsprodukte. Als nächstes wurden die SchülerInnen befragt, wer von ihnen eine in der Landwirtschaft tätige Familie hat. Ein Vergleich wurde gezogen: wie viele Menschen hat ein Landwirt früher ernährt? Wie viele Landwirte ernähren heute den Landkreis? Die regionalen Erfahrungen konnten auf die globale Ebene übertragen werden. Die Organisation Foodwatch und der Negativpreis "Goldener Windbeutel" wurden vorgestellt. Anschließend berichtete der Referent von persönlichen Erfahrungen aus dem Senegal, die er im Rahmen der Arbeit mit dem Nangadef e.V. machte. In einem Rollenspiel versetzen sich die SchülerInnen aktiv in die Situation in einem afrikanischen Dorf hinein, in dem ein in Deutschland hergestellter Solarkocher verkauft werden soll. So gelang es, die SchülerInnen zu einem Perspektivwechsel anzuregen und ihre Empathie zu fördern. Es wurde über Essgewohnheiten und Konsumverhalten gesprochen. Die

Der Projekttag wurde mehrmals mit verschiedenen Schulklassen von

SchülerInnen hatten Zeit, individuell zu reflektieren, was sie an einem

bestimmten Tag gegessen hatten. Dies wurde in einer nachfolgenden Veranstaltung wieder aufgegriffen und ausgewertet. Insbesondere der Zuckerkonsum wurde besprochen, wobei Zusammenhänge von der Herkunft des Zuckers aus der Rübe über den Zuckergehalt in Cola hin zur Ausschüttung von Insulin verdeutlicht wurden. Am Ende der Veranstaltung wurde eine Aufstellung der SchülerInnen gemäß der aktuellen Bereiche der globalen Agrarwirtschaft vorgenommen – zehn SchülerInnen "arbeiteten" demnach in der Viehzucht und Tierernährung, zwei im Bereich Biotreibstoff und zwei in der Pflanzenzucht.

KVHS Mansfeld-Südharz

Der Referent regte die SchülerInnen zur Reflexion des eigenen Konsumverhaltens an. Da das Verwenden von Bio- und Fair Trade-Produkten in der strukturschwachen Region Mansfeld-Südharz für die meisten SchülerInnen keine praktikable Option ist, wurde die Reduzierung des Fleischkonsums in den Mittelpunkt gestellt. Der Referent hatte dazu eine Broschüre zu fleischarmer Ernährung mitgebracht.

Es gelang, die Themen der Veranstaltung an die Zielgruppe angepasst darzustellen. Die SchülerInnen wurden häufig emotional angesprochen und brachten ihre eigenen Erfahrungen in das Seminar ein, was zu lebhaften Diskussionen führte. Das Projekt wurde von ihnen als nachhaltig, gut verständlich, abwechslungsreich und interessant bewertet. Die Atmosphäre war locker und aufgeschlossen.





Kooperation: Deutschland Nangadef e.V., Projektgruppe Gonnatal, Pestalozzischule Sangerhausen, Jugend- und Schulbauernhof Othal im Gutshof Othal e.V., Allstedt

Projekttage an Förderschulen

Zeitraum: Veranstaltungsreihe am 25./26.09., 04./09./18.10.12

Teilnehmende: FörderschülerInnen, 28, 11, 25 und 24 TN





Kooperation: Deutschland Nangadef e.V., Projektgruppe Gonnatal,

Burg-Grundschule Kelbra

Projekttage an Grundschulen

Zeitraum: KVHS Mansfeld-Südharz: 10.09.12, VHS Dessau: 3.8.-22.11.12
Teilnehmende: GrundschülerInnen: KVHS Mansfeld-Südharz: 122 TN

Fairer Handel — gerechte Schokolade und helfende Mangostreifen

KVHS Mansfeld-Südharz/VHS Dessau

Der Projekttag wurde einmal von der KVHS Mansfeld-Südharz und einmal von der VHS Dessau veranstaltet und wurde jeweils an einer Grundschule klassenübergreifend durchgeführt. Die GrundschülerInnen besuchten in klassen- und altersgemischten Gruppen in unterschiedlicher Reihenfolge fünf verschiedene Stationen, die in ihrer Schule für sie eingerichtet worden waren.

Die erste Station trug den Titel "Kinderarbeit in Asien". Die Referentin spielte indische Musik ab, während die SchülerInnen sich auf eine Gedankenreise nach Indien begaben. Dort "angekommen" lernten die Kinder ein indisches Lied und waren überrascht, wie schnell ihnen das gelang. Gemeinsam schauten sie sich Baumwollprodukte und eine Schildkröte aus Sandelholz an. Die Referentin las dann eine Geschichte zu Kinderarbeit in Fabriken vor. Die Jungen der Gruppe nahmen in einem Rollenspiel die Perspektive von indischen Kindern ein, die in einer Färberei arbeiten. Anschließend wurde besprochen, wie sie sich während des Spiels gefühlt hatten. Je nach Gruppe variierte die Referentin das Programm, um einen reichhaltigeren Erfahrungsaustausch zwischen den Kindern im Anschluss an den Projekttag zu ermöglichen. So waren es in einer anderen Gruppe die Mädchen, die die Rollen von Kindern in einer Weberei nachspielten, wieder andere Gruppen lernten z.B. den Yoga-Sonnengruß kennen. Am Ende wurde über Handlungs-

möglichkeiten gesprochen, um die Situation der arbeitenden Kinder zu verbessern. Die SchülerInnen erzählten, wo sie ihre Kleidung einkaufen und lernten, wie z.B. die Produktionsbedingungen der KiK-Kette sind. Die Referentin zeigte am Beispiel eines Gewürzes aus dem Weltladen, wie das Fair Trade-Siegel aussieht, und sprach über Fairen Handel.

In der nächsten Station trafen Orient und Okzident aufeinander. Zu Beginn wurde erklärt, was "Orient" und "Okzident" bedeutet und auf einer Karte gezeigt, wo sich die beiden Regionen befinden. Die Kinder nahmen an einer Teezeremonie teil. Anhand von Bildern wurde das Leben in Ägypten beleuchtet, wobei Gegensätze zwischen Stadt und Land, Arm und Reich deutlich wurden. Anschließend wurde gemeinsam getrommelt und die Kinder lernten einen orientalischen Tanz.

"Kinderarbeit in Südamerika" war Schwerpunkt der nächsten Station. Die SchülerInnen sahen Bilder vom Kakaoanbau in Brasilien, auch das Bild eines Kindes bei der Arbeit. Die Tätigkeit, die auf dem Bild zu sehen war (das Hin- und Herschieben von Kakaobohnen auf einem Trockner), sollte von einem/r SchülerIn nachgeahmt werden. Anschließend wurde darüber gesprochen, wie es ist, diese Bewegung neun Stunden täglich auszuführen. Das Gespräch kam auf die Schokoladenproduktion und die Verteilung des Gewinns, von dem die Produzenten wenig erhalten. Die SchülerInnen dachten darüber nach, wie viel Schokolade sie selbst

essen und der Referent informierte über gerechte Bezahlung und Fair Trade. Anschließend gab es Bilder zu sehen, die soziale, ökonomische und ökologische Unterschiede in Brasilien verdeutlichten und das Weihnachtsfest in Brasilien zeigen. Zum Ende der Station lernten die Kinder ein brasilianisches Spiel kennen, an dem alle viel Spaß hatten. Sie verstanden, dass Kinder in Brasilien ebenso spielen wie sie selbst. In der nächsten Station ging es um Kinderarbeit in Afrika, Faire Produkte und Burkina Faso. Dabei stellte der Referent neben der Baumwollproduktion das Alltagsleben in Burkina Faso vor. Über die Themen Schule, Bildung und Freizeitgestaltung wurden Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Deutschland und Burkina Faso schnell deutlich.

Im zweiten Teil der Station nahmen die Kinder an einem Rollenspiel zum Fairen Handel teil. Dabei waren einige Kinder VerkäuferInnen, die Baumwollprodukte, Kunsthandwerk und Trommeln auf dem Markt anboten, andere Kinder KäuferInnen, die versuchten, die Waren so günstig wie möglich zu bekommen. Eine dritte Gruppe von Kindern spielte die "PreisbeobachterInnen", die VerkäuferInnen und KäuferInnen zu einem gerechten Preis beraten sollten. Obwohl insbesondere jüngere SchülerInnen kaum Erfahrungen im Einkaufen oder Verkaufen hatten, verstanden sie das Rollenspiel schnell und engagierten sich begeistert

in ihrer Rolle. Sie konnten hier einen Eindruck davon gewinnen, wie (Fairer) Handel ablaufen kann.

Die letzte Station legte den Fokus auf den Senegal und Mangos. Den Anfang bildete der von allen gemeinsam nachgespielte Flug nach Dakar, an den sich der Bericht des Referenten zur Aktion Bäumepflanzen des Nanagadef e.V. anschloss. Dabei pflanzen Kinder im Senegal und Kinder in Deutschland parallel (Mango-)Bäume.

Danach teilten sich die SchülerInnen in drei Gruppen auf, die nacheinander drei Tische mit Stoffen/Masken, Musikinstrumenten und Spielzeug aus dem Senegal ansahen. Dabei kam es zu Gesprächen, die SchülerInnen konnten Fragen stellen.

Die einzelnen Stationen ergänzten sich zu einem Gesamtbild, in dem das zentrale Thema Fairer Handel immer wieder auftauchte. Auch das Thema Baumwolle mit Anbau und Verarbeitung wurde mehrmals aufgenommen, so dass für die Kinder Verbindungen zwischen den Stationen deutlich wurden. Ihr großes Interesse und die rege Teilnahme an den Stationen zeigten, dass die Veranstaltung erfolgreich war.













Kooperation: aid

MultiplikatorenInnenfortbildung

Zeitraum: Tagesveranstaltungen: Mettmann: 18.09.12, 10-17:30 Uhr,

Sachsen: 14.07.12, 2 Workshops à 90min., Wetzlar: 24.11.12

Teilnehmende: Volkhoschulmitarbeitende: Fachbereichsleitende, Kursleitende, LehrerInnen, pädagogische MitarbeiterInnen, 12 TN in Sach-

sen, 15 TN in Mettmann

Food Literacy

VHS Mettmann-Wülfrath, Sächsischer Volkshochschulverband. e.V., VHS Wetzlar

Das Konzept der "Food Literacy" wurde im Rahmen von drei Workshops an drei verschiedenen Volkshochschulen vorgestellt: beim 1. sächsischen Kursleitertag in Leipzig, als Tagesworkshop in der VHS Mettmann-Wülfrath, und als Tagesworkshop an der VHS Wetzlar. Die Workshops richteten sich an Mitarbeitende der Volkshochschulen, die das Konzept in der eigenen Arbeit anwenden können.

Der Begriff Literacy, der seine Ursprünge im Bereich der Lese- und Schreibfähigkeit hat, bezieht sich im Ernährungsbereich, der in den Veranstaltungen im Mittelpunkt stand, auf die Fähigkeit einer Person, ihren Ernährungsalltag bewusst, selbstbestimmt und genussvoll zu gestalten. Dabei geht es nicht in erster Linie um gesunde Ernährung, sondern um den Zusammenhang von Ernährung mit Umwelt und Gesellschaft und um die Einbettung in globale Zusammenhänge. Diese ergeben sich z.B. aus der Erzeugung, Verarbeitung, dem Transport und der Entsorgung von Lebensmitteln.

Die Workshops setzten folgende Ziele:

- 1. Die Teilnehmenden sollten ihr eigenes Ernährungshandeln in Bezug zu seiner globalen Dimension betrachten können und sich ihrer Verantwortung als Konsumenten bewusst werden.
- 2. Die Teilnehmenden als MultiplikatorInnen sollten für die Integration verantwortungsbewussten Ernährungshandelns in ihre Kurse sensibili-

siert werden.

- 3. Food Literacy sollte als "Methodenkoffer" im Sinne einer Sensibilisierung für verantwortungsbewusstes Ernährungshandeln vorgestellt werden.
- 4. Das ökologische Denken sollte geschult und Wissen zum Thema Nachhaltigkeit vermittelt werden.

Beim sächsischen Kursleitertag in Leipzig führte die Referentin einige praktische Übungen mit den Teilnehmenden durch, wodurch der persönliche Bezug zum Thema Food Literacy hergestellt werden konnte. Sie vermittelte Hintergrundinformationen zur Entstehung und dem Ansatz von Food Literacy und berichtete von Erfahrungen aus Praxisprojekten, aus denen die Teilnehmenden Anregungen für ihre eigene Arbeit mitnehmen konnten.

Am Ende des Kurses konnte jeder ein Handbuch zu Food Literacy mit praktischen Übungen mitnehmen. Die Resonanz auf den Kurs war positiv, die Teilnehmenden zeigten sich sehr interessiert am Thema des Workshops und beteiligten sich rege.

Beim Tagesworkshop in der VHS Mettmann-Wülfrath lag der Schwerpunkt auf dem Thema Gewürze. Den Einstieg bildete ein Quiz, bei dem sich die Teilnehmenden näher kennenlernten und ihr Wissen zu Gewürzen austauschten.

Im Anschluss ging es in einer Gruppenarbeit darum, sich die Bedeutung der Workshopthemen Globales Lernen und Ernährung in der eigenen Praxis sowie die jeweiligen Perspektiven auf diese Themen zu vergegenwärtigen.

Die Referentin zeigte danach eine PowerPoint-Präsentation, um einige theoretische Informationen zu Globalem Lernen zu vermitteln.

Hieran schlossen sich praktische Übungen zur "Welt der Gewürze" an. Gemeinsam überlegten die Teilnehmenden, was eigentlich Gewürze (im Unterschied zu Kräutern oder anderen Genussmitteln wie Kaffee und Tee) sind. Sie konnten von der Referentin mitgebrachte Gewürze riechen, erraten und sich von ihren Erfahrungen und Anwendungsgewohnheiten erzählen. Danach wurde der Herkunft und weltweiten Verwendung der jeweiligen Gewürze auf den Grund gegangen, um ein Verständnis für die globale Dimension des Gewürzhandels zu bekommen. Der Nachmittagsteil des Workshops begann mit einem Gewürz-Bingo und wurde mit einer Unterrichtseinheit zur Geschichte des Gewürzhandels in der Neuzeit fortgesetzt.

Danach stand das Thema Food Literacy als Teil Globalen Lernens im Mittelpunkt.

Die Teilnehmenden konnten schließlich bereits erste Schritte für die Anwendung von Food Literacy in ihrer eigenen Arbeit gehen und Aktivitäten für ihre jeweilige Zielgruppe planen.

Der Workshop schloss mit einer Auswertung ab, die den Teilnehmenden die Möglichkeit gab, das Gelernte zu reflektieren und ihre Eindrücke zusammenzufassen.









Kooperation: EPIZ Reutlingen, Biolandhof Klein (Sachsenhausen)

Fächerübergreifende Veranstaltungsreihe

Zeitraum: 21. März – Juli 2012 (verlängert bis November)

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 76 TN 50+, 18 TN unter 50+

Grüner Vormittag global: Ginseng, Kardamom und Co. – So bleiben Sie gesund mit Zutaten aus dem globalen Kräutergarten

VHS Mittleres Taubertal

Die Veranstaltungsreihe ist ein Beispiel für ein fächerübgreifendes Projekt, an dem sich verschiedene Fachbereiche der Volkshochschule beteiligten und ihre Kompetenzen einbrachten.

Das Projekt startete mit einer Auftaktveranstaltung unter dem Thema "Globaler Kräuterbasar", die auf großes Interesse stieß.

Kräuterprodukte aus aller Welt wurden vorgestellt und konnten probiert werden. Fortgesetzt wurde das Projekt mit einer Einführung in die globale Kräuterkunde. Hauptthemen waren dabei die Strukturen des Welthandels am Beispiel von Kräutern als Nutzpflanzen und als Rauschmittel und die politischen Auswirkungen des Rauschmittelanbaus auf regionaler und globaler Ebene. Die Teilnehmenden diskutierten die Vorund Nachteile globalisierter Produktionsmechanismen und sprachen über die Bedeutung von Fair Trade.

Die darauffolgenden Veranstaltung drehte sich um Naturheilkunde, deren Prinzipien und Möglichkeiten, und um die Proplematik der Patentierung von Naturarzneien.

Die traditionelle chinesische Medizin (TCM), ihre Therapieformen und die Rolle der Kräuterheilkunde war Thema beim nächsten Treffen. Heilpflanzen der TCM und einheimische Alternativkräuter, die aufgrund der kürzeren Transportwege umweltschonender sind, waren Teil der Diskussion.

Unter dem Titel "Globaler Kräuterführer/Digitale Techniken" wurden globale Kräuter mit EDV-Bildbearbeitung zusammengebracht. Mit einer digitalen Fotokamera wurden Naturbilder umweltschonend aufgenommen und bearbeitet. Bei einem weiteren Kräuterspaziergang übten die Teilnehmenden die Techniken der digitalen Fotografie. Gleichzeitig erfuhren sie, worauf beim nachhaltigen Sammeln von Kräutern zu achten ist. Globale Aspekte wie Mono- und Mischkulturen mit ihren jeweiligen Vor- und Nachteilen, Biodiversität und die Wichtigkeit von Insekten für die weltweite Nahrungsproduktion wurden erarbeitet.

Nach Weltregionen ausgewählte Pflanzen dienten bei der darauffolgenden Veranstaltung als Anknüpfungspunkt für gesellschaftliche, politische und wirtschaftliche Informationen zur Bedeutung dieser Kräuter. Globale Themen wie der ${\rm CO_2}$ -Ausstoß, die Verwendung von Pestiziden, Biopiraterie, Patentierungen, Monokulturen und Drogenpolitik wurden am Beispiel der anzubauenden Kräuter erarbeitet. Weiterhin wurden Grundprinzipien des ökologischen Gartenanbaus besprochen.

Diese konnten bei den nächsten Treffen in die Praxis umgesetzt werden: die Teilnehmenden beschäftigten sich mit dem Anlegen eines öffentlich zugänglichen Kräutergartens mit den zuvor behandelten Kräutern, um eine multiplikatorische Wirkung des Projekts zu erzielen.

Die Teilnehmenden erarbeiteten Lösungen für ein umweltschonendes und nachhaltiges Vorgehen wie z.B. die Verwendung von organischen Düngemitteln und einheimischen Kräutern sowie von Hausmitteln gegen Schädlinge.

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe wurde auch ein Fotobuch erstellt, für das die Teilnehmenden nach Informationen und Bildern der angebauten Pflanzen im Internet recherchierten. Herkunft, Anwendungsmöglichkeiten und globale Bedeutung der Pflanzen wurden ebenfalls angefügt.

Das Projekt endete mit einer interaktiven Veranstaltung am 18.07., bei der zunächst der Kräutergarten und das Fotobuch vorgestellt wurden. Alle wiederholten gemeinsam die behandelten globalen Aspekte und sprachen über den Beitrag, den jede/r vor Ort leisten kann.

Zum Abschluss gab es eine Blindverkostung von herkömmlichen Konsumprodukten sowie Produkten mit globaler Bedeutung, so z.B. Marmelade mit Zucker oder mit Stevia. Vorgestellt wurde auch Lupinenkaffee aus regionalem Bio-Anbau als Alternative zu handelsüblichem Kaffee.

Eine weitere Veranstaltung im November wiederholte die traditionelle chinesische Medizin. Darüber hinaus wurde eine Exkursion zur Messe "Eat & Style geht grün" in Stuttgart angeboten.

Die gewählten Methoden wurden von den Teilnehmenden gut angenommen. Besonders positiv wurden die Exkursion, das gemeinsame Arbeiten im Freien und das Erstellen des Fotobuchs bewertet. Fast alle Teilnehmenden bestätigten am Ende, dass das Projekt bei ihnen ein Umdenken in Bezug auf den bewussteren Umgang mit Ressourcen bewirkt hat.













Kooperation: EPIZ Reutlingen, Biolandhof Klein, BUND, Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V., Naturata Tauberbischofsheim

Fächerübergreifende Veranstaltungsreihe

Zeitraum: Veranstaltungsreihe vom 19.09.-05.12.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 235 TN, davon 205 über 50

Traum-Fabrik Ernährung: Natur pur oder künstliche Mixtur – Die globalisierte Nahrungsmittelproduktion zwischen Chemielabor und Bio-Bauernhof

VHS Mittleres Taubertal

Die fächerübgereifende Reihe bestand aus 12 Veranstaltungen, die sich mit Fragen der Globalisierung und bewusster Ernährung beschäftigten. Zum Auftakt ging es darum, in landwirtschaftliche Produktionsmethoden einzuführen, und Probleme von Überdüngung, Pestiziden, Monokulturen und deren Auswirkungen auf das Bienensterben wurden angesprochen, unterstützt von Ausschnitten aus dem Film "Food Inc.".

"Das virtuelle Wasser und der Kakao" beschäftigte sich mit dem Verbrauch von Wasser in der Lebensmittelproduktion, dem Fairen Handel und den Produktionsbedingungen von Kakao. Bei einer Exkursion auf den Biolandhof Klein wurden die Grundprinzipien der ökologischen Landwirtschaf. Zertifizierung und artgerechte Tierhaltung vorgestellt. "Hühnerfüße für China" thematisierte interkontinentale Handelsbeziehungen. Verglichen wurde der Export von Hühnerteilen von Europa nach Afrika, der die lokalen Märkte schädigt, mit dem Hühnerfußexport von den USA nach China, der keine negativen Folgen für den chinesischen Markt hat. Folgen der Globalisierung, wie McDonald's in China, Tofu in Deutschland und interkulturelle Aspekte wie die chinesische Sicht auf deutsche Essgewohnheiten wurden beleuchtet

Bei "Gen Food – Chance oder Fluch" stand Gen-Food mit positiven und negativen Aspekten im Mittelpunkt. Internationale Gesetzgebung zu

Gentechnik und ihre globalen Auswirkungen, auch in Wissenschaft, Industrie und Politik, wurden vorgestellt. "Käse ist nicht gleich Käse" hieß die Veranstaltung, in der Verbraucherschutz und Lebensmittelkennzeichnung gesprochen wurden. Lebensmittelimitate und künstliche Aromen wurden getestet. Eine weitere Exkursion führte nach Ulm in das Museum Brotkultur. Dort wird Brot als globales Grundnahrungsmittel in all seinen Formen gezeigt und auf Lebensmittelspekulationen eingegangen. An drei Terminen ging es um das Recherchieren globaler Themen im Internet und die Datenverarbeitung mit Excel am Beispiel des Wasserverbrauchs durch den Fleischkonsum in ausgewählten Regionen weltweit . "Früher war alles besser", hieß es beim vorletzten Treffen. Der Wandel der Ernährung über die Jahrhunderte sowie der Einfluss der Globalisierung auf die Ernährungsgewohnheiten wurden thematisiert. Auch die gesundheitlichen Folgen und die Verschwendung von Lebensmitteln kamen zur Sprache. Am Ende konnte das Trendgetränk Bubble Tea (aus Maniok, Schwarztee und Milch) gekostet werden. Zum Abschluss der Veranstaltungsreihe ging es um internationale Gewürze. Wohlstand und Bevölkerung der verschiedenen Kontinente wurden verglichen und in selbst gebackenen Plätzchen im Weltkartenformat durch die Verzierungen dargestellt.

Wo wächst die Zukunft? Küche und Felder in einer globalisierten Welt

Die Veranstaltung richtete sich an Teilnehmende der DAF-Kurse (Deutsch als Fremdsprache) und zielte darauf ab, sie mit "Kopf, Herz und Hand" für globale Zusammenhänge im Bereich Ernährung und Nachhaltige Landwirtschaft zu sensibilisieren. In den an drei Vormittagen stattfindenden Modulen, die von einer Referentin und der Lehrkraft durchgeführt wurden, wurde immer wieder auf die Herkunftsländer der Teilnehmenden Bezug genommen. Außerdem sollte der themenspezifische Wortschatz erweitert und der interkulturelle Austausch gefördert werden. Die Referentin hatte dafür Materialien erstellt, die dem Sprachniveau der Teilnehmenden angepasst waren, Anknüpfungspunkte zu den Herkunftsländern enthielten und Aspekte des Themas "Ernährungssicherung in Zeiten des Klimawandels" behandelten.

Im ersten Modul "So isst die Welt – so essen wir!" wurden nationale sowie Lieblingsgerichte der Teilnehmenden vorgestellt. Typische Lebensmittel, Essgewohnheiten und die Ernährungssituation in den Herkunftsländern und die internationale Herkunft der Lebensmittel in Deutschland wurden besprochen. Anschließend wurden verschiedene Dips hergestellt, gemeinsam gegessen und Rezepte getauscht. In einer Diskussionsrunde wurden unterschiedliche Tischsitten und ihre Bedeutung besprochen. Am zweiten Vormittag ging es um die Inhaltsstoffe und Erzeugung von Lebensmitteln, um Nährstoffe, Vitamine, Zusatzstoffe

Teilnehmenden wurden einander gegenübergestellt, unterschiedliche Lebensmittel und Erzeugungsformen wie großflächiger und kleinteiliger Anbau, konventionelle und biologische Landwirtschaft und die Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft miteinander verglichen. Die Teilnehmenden stellten das Frühstück ihrer Herkunftsländer vor, bevor sie gemeinsam zubereitetes Müsli verzehrten. Abschließend wurde das Prinzip regional-ökologisch-fair diskutiert. Am Abschlusstag wurden nachwachsende Rohstoffe und ihre steigende Bedeutung vorgestellt. In einer Textarbeit und Diskussion wurde gefragt, welche der Rohstoffe in den Herkunftsländern der Teilnehmenden wachsen. Verschiedene Ölsorten wurden mit Weißbrot probiert. Ein Besuch des Themengartens "Nachwachsende Rohstoffe" im ÖBZ wurde mit einem Quiz und einer Gruppenarbeit mit Präsentation nachbereitet. Das Problem der Flächenkonkurrenz zwischen nachwachsenden Rohstoffen und Lebensmitteln wurde am Beispiel des Münchner Umlands und Brasiliens verglichen. Zum Abschluss verfassten die Teilnehmenden einen Text darüber, ob diese Effekte auch in ihren Herkunftsländern spürbar sind. Aufgrund des regen Interesses der Teilnehmenden sollen die Module nun regelmäßig in den DAF-Kursen angeboten werden

und Rückstände im Essen. Deutschland und die Herkunftsländer der







Kooperation: MVHS im Ökologischen Bildungszentrum (ÖBZ), Fachgebiet Deutsch als Fremdsprache

Workshops in DAF-Kursen

Zeitraum: drei Module. 15.09.-15.12.12

Teilnehmende: Teilnehmende von DAF – Deutsch als Fremdsprache-Kursen, Jugendliche/junge Erwachsene aus zwei VHS-Kursen, 18-29 Jahre,

10-20 TN

Münchener VHS







Kooperation: Bürgerstiftung München, Pädagogisches Institut der Landes-

hauptstadt München/Referat für Bildung und Sport

Tagesveranstaltung

Zeitraum: 17.10.12

Teilnehmende: GymnasiastInnen von 16-18 Jahren, 60 TN

Wissenschaft und Schule im Dialog: Klimaschutz aus der Küche? Gerechtigkeit auf dem Grill? Münchener VHS

Die Veranstaltung fand im Zusammenhang mit dem 6. Münchner Klimaherbst (Thema: Ernährung – Zukunft auf dem Tisch) statt. Ziel war es, Jugendlichen mit anschaulichen Methoden den Zusammenhang von Ernährung, Gesundheit, globaler Gerechtigkeit und Klimaschutz zu vermitteln.

Der Tag begann mit einem Vortrag des Leiters der AG Nachhaltige Ernährung der TU München und des Büros für Ernährungsökologie über die Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung mit Bezug zu nachhaltiger Entwicklung und globalen Herausforderungen wie Energieverknappung, Klimawandel, Welthungerkrise, Wasserknappheit, Bodendegeneration etc. Im Anschluss sahen die SchülerInnen eine Kurzfassung des Films "Taste the waste", der auf das Problem der Verschwendung von Lebensmitteln aufmerksam macht. In vier Arbeitsgruppen ging es dann darum, anhand konkreter Gerichte Fragen zu beantworten wie: Was liegt da auf dem Teller? Woher kommtes? Wie wirktes sich wo aus? Die Schwerpunkte der Arbeitsgruppen waren "tierische und pflanzliche Mahlzeiten", "regional und global", "urbanes Gärtnern" sowie "saisonal – bio – Unterglas konventionell". Dabei ging es um Ernährungsvielfalt und Einkaufsverhalten. Es wurde überlegt, welche Gerichte aus einem Einkaufskorb mit regional erzeugtem Gemüse zubereitet werden könnten, und welchen Beitrag Selbstversorgergärten in der Stadt zu einer gesunden, klimaschonenden und global fairen Ernährung leisten können. Unterschiedliche Anbaumethoden wurden hinsichtlich ihrer Klimabilanz in Bezug auf Lebensmittel untersucht. In der Pause gab es eine vegetarische Brotzeit mit dem vorgestellten regionalen Gemüse.

In der abschließenden Plenumsrunde wurden die wichtigsten Ergebnisse aus den Arbeitsgruppen vorgestellt. Zusammenfassend wurde festgehalten, dass nachhaltige Ernährung die individuelle Gesundheit, faire Wirtschaftsbeziehungen, soziale Gerechtigkeit und eine intakte Umwelt fördert. Die Jugendlichen erkannten sich als die gesellschaftliche Gruppe, die als Verbraucher die Verantwortung für die Zukunft übernehmen kann, und stellten fest, dass es eine wachsende Aufgabe für Bildung ist, Wertschätzung gegenüber (heimischen) Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs zu vermitteln. Am Ende wurde ein Videoclip über die Herstellung eines Brennessel-Pestos in freier Natur gezeigt. Potentielle Nahrungsmittel wachsen vor der eigenen Haustür, die kulturelle Entwicklung hat aber dazu geführt, dass diese kaum mehr genutzt werden. Den SchülerInnen gefiel die Veranstaltung insgesamt gut, sie nahmen Anregungen für ihren Alltag mit, z.B. beim Einkauf mehr auf die Verfügbarkeit von Lebensmitteln entsprechend der Jahreszeit zu achten, in den Worten eines Schülers: "Ich kann jetzt die Umwelt besser schützen, indem ich saisonale Produkte bevorzuge."

Vom Hunger und Überfluss auf unserer Erde

Ziel der Projekttage an Hauptschulen war es, bei den SchülerInnen Interesse an globalen Zusammenhängen, wie z.B. der Armut im Süden und der Überflussgesellschaft im Norden, zu wecken, und eine kritische Auseinandersetzung mit der eigenen Lebenswelt und dem Thema Ernährung anzustoßen.

Beim ersten Termin im Museum Mensch und Natur drehten sich die Aufgaben um das Thema "Wir in der Welt". Die SchülerInnen überlegten in Kleingruppen, was man zum Leben braucht, was unverzichtbar ist, was ein "gutes" Leben ist, welche Lebensmittel jeweils Grundlebensmittel oder Luxuslebensmittel sind. Jede Gruppe gestaltete hierzu anhand von Zeitschriften eine Collage. Bei der Präsentation wurde lebhaft diskutiert, ob es möglich ist, z.B. auf Fernsehen und iPod zu verzichten.

Beim zweiten Treffen besuchten die SchülerInnen die Fotoausstellung "So isst die Welt" und vertieften ihr Wissen zum Grundnahrungsmittel Reis. Die Hauptanbaugebiete wurden auf einer Weltkarte markiert und

die Themen Fair Trade und die Situation der Kleinbauern aufgegriffen. Am dritten Tag wurden Ausschnitte aus dem Film "We feed the World" gesehen und besprochen. Der Film löste große Betroffenheit aus. Eine Referentin von Engagement Global berichtete beim nächsten Treffen

von ihren Erfahrungen als Entwicklungshelferin in Ecuador. Unter dem Motto "Grundnahrungsmittel" lernten die SchülerInnen Wissenswertes

über Kartoffeln und bearbeiteten ein Quiz. Sie sahen einen Film zur Lebenssituation peruanischer Bauern. An Lernstationen lernten sie über blindes Ertasten Grundnahrungsmittel wie Mais, Weizen, Hirse und Reis kennen. Sie probierten aus, wie lange es dauert, eine Handvoll Hirse zu mahlen, und erfuhren, wo die Hauptanbaugebiete der verschiedenen Grundnahrungsmittel liegen.

Münchener VHS

Am fünften Tag wurde ein Lebensmittelmarkt besucht, in dem die SchülerInnen die Aufgabe hatten, fair gehandelte, regionale und saisonale Produkte zu finden. Einige dieser Produkte wurden gekauft und probiert. Die meisten SchülerInnen wussten vorher nicht, welche Produkte in der Region im Herbst und Winter wachsen.

Am nächsten Projekttag wurde gemeinsam mit der kongolesischen Referentin in der Schulküche ein Gericht aus dem Kongo mit Kochbananen zubereitet. Dabei informierte sie über Anbau, Ernte und Zubereitung der Bananen. Zum Schluss entstand ein Poster zum Thema Hunger.

Der letzte Termin im Museum Mensch und Natur stand unter der Frage: "Was können wir im Alltag tun?". Ein Kurzfilm vermittelte Informationen zum Fairen Handel, und gemeinsam wurde ein Nuss-Schoko-Aufstrich aus fair gehandelten Zutaten hergestellt.

Bei den SchülerInnen stießen die vermittelten Inhalte über Lebensmittel auf Erstaunen und hinterließen einen bleibenden Eindruck.







Kooperation: Museum Mensch und Natur, Mittelschule Leipziger Str., Mittelschule Elisabeth-Kohn-Str., Mittelschule Haldenberger Str.

Projekttage, Lernen im Museum

Zeitraum: sieben Termine an drei Hauptschulen, 05.10.- 19.12.12

Teilnehmende: HauptschülerInnen, 5. Schuljahr, 22 TN







Kooperation: IBA e.V., Afrika Kooperative e.V., Korea Institut, Tamilischer Kultur- und Sportverein, Checkpoint Afrika e.V. Portugiesische Gruppe

offene Veranstaltungsreihe

Zeitraum: 14.09.-09.11.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, insgesamt ca. 80 TN (12-23 TN

pro Veranstaltung)

Interkulturelle Tischgespräche: Brasilien, Kamerun, Korea, Portugal, Sri Lanka

VHS Münster

Im Mittelpunkt der Reihe stand die persönliche Begegnung der ReferentInnen verschiedener MigrantInnenselbsthilfeorganisationen mit den Teilnehmenden. Es entstand ein Dialog auf Augenhöhe, der für das Zusammenleben von Menschen aus unterschiedlichen Kulturen im Alltag sensibilisierte.

An jedem Termin stand ein anderes Land im Mittelpunkt.

Brasilien wurde den Teilnehmenden zunächst über einen Vortrag nähergebracht, der Geschichte, Geographie, Wirtschaft, die afrobrasilianische Kultur, die Sprache, Bildung und Ernährung thematisierte. Es wurden vor allem die speziellen Chancen und Herausforderungen Brasiliens als Schwellenland in den Mittelpunkt gestellt. So wurden auch die immensen Entwicklungsunterschiede zwischen den verschiedenen Regionen des Landes thematistiert, die von den Mitgliedern des Vereins IBA persönlich bezeugt werden konnten.

Die Teilnehmenden stellten viele Fragen und wurden mit landestypischem Essen verköstigt, sie probierten Cashew-Saft und wurden mit Tambourin-Percussionsmusik und einem Sambatanz unterhalten. Es gab Caipirinha zu trinken, das brasilianische "Nationalgetränk". Die Veranstaltung wurde mit einem brasilianischen Tanz beendet, den alle Teilnehmenden gemeinsam tanzten.

Die Referentin des Kamerun-Abends ist Vorstandsmitglied der Afrika-Kooperative Münster. Sie gestaltete den Abend sehr lebendig und mit Bezug zur (kolonial-)geschichtlichen Entwicklung sowie den geographischen Unterschieden des Landes, der politischen Lage, der gesellschaftlichen Situation und Gleichstellungsfragen. Dabei gab es Tücher, Kleider und Kunstgegenstände aus Kamerun als Anschauungsmaterial, sowie von der Referentin mitgebrachte Früchte und Gemüse.

Die Land Grabbing-Problematik wurde ebenso angesprochen wie das Thema "neokoloniale Wirtschaftsstrukturen", dabei lag der Schwerpunkt auf dem monokulturellen Champignon-Anbau durch chinesische Investoren, um den chinesischen Ernährungsbedarf zu decken.

Der Abend zu Korea wurde von der Gründerin und Leiterin des Korea Institutes Münster geleitet. Sie hatte selbstgefertigtes Keramik-Geschirr, Masken, Trachten und Lebensmittel zur Veranschaulichung ihres Vortrags mitgebracht. Darin ging es um die koreanische Geschichte, Geographie, Wirtschaft, Politik (den Korea-Krieg) und die Esskultur. Im Gespräch wurde dann auch die persönliche Geschichte der Referentin, die als Jugendliche nach Deutschland kam, thematisiert. Sie berichtete davon, wie hoch das deutsche Bildungssystem in Korea geschätzt wird und erläuterte die Problematik des Schwindens sozialer Verantwortung in Korea, die mit der fortschreitenden wirtschaftlichen Entwicklung

einhergeht.

Das Essen wurde, wie in Korea üblich, in kleinen Schüsselchen aufgetragen. Für die Teilnehmenden war es interessant zu erfahren, dass es keinen Unterschied zwischen den Mahlzeiten eines Tages gibt: Reis ist das Grundnahrungsmittel, dazu werden Gemüse, Fisch und Algen serviert. Der Portugal-Abend beinhaltete einen Vortrag zur Geschichte, Geographie und Politik des Landes durch den Leiter der Portugiesischen Gruppe Münster.

Nachfragen seitens der (an diesem Abend überwiegend älteren) Teilnehmenden konzentrierten sich auf die Situation der portugiesischen Gastarbeiter, so dass dieses Thema im Mittelpunkt stand.

Nach der ersten Gesprächsrunde gab der Gastgeber eine Einführung zu portugiesischen Weinen, ihren Besonderheiten und Anbaugebieten, die mit einer Weinprobe schloss.

Ein zentraler Bestandteil der portugiesischen Kultur ist der Fado. Diese Musik gab es zum Ende des Abends zu hören.

Der Vorsitzende des Tamilischen Kultur- und Sportvereins führte durch den Sri Lanka-Abend. Großflächige Wandbilder, Kleidung, Tücher, Lebensmittel sowie Kultur- und Kunstgegenstände dienten der Dekoration. Der Referent berichtete zunächst über den größten Hindu-Tempel Europas in Hamm, dann über die Arbeit seines Vereins. Auch seine persönliche Biografie war Thema, seine Einwanderung nach Deutschland, die kurzzeitige Rückkehr nach Sri Lanka, da die Situation dort ruhiger schien, dann die erneute Emigration.

Die Teilnehmenden waren bei allen Abenden mit allen Sinnen angesprochen und erhielten persönliche, emotionale Einblicke in andere Kulturen. Die meisten von ihnen sagten anschließend, sie wollten sich weiterhin mit interkulturellen Themen beschäftigen.

Gefördert wurde auch die Vernetzung zwischen den teilnehmenden Vereinen.















Kooperation: Ecreative-workshops Klaus Arweiler, Grimma, Grit Nitzsche, Falkenhain, Dozenten der Gruppe Ndungu Kina, Leipzig, Diesterweggrundschule

Projektwochen

Zeitraum: 2 Projektwochen vom 15.-19.10 und vom 12.-16.11.12

Teilnehmende: GrundschülerInnen und LSR-FörderschülerInnen, 45 TN

Globales Lernen: Was isst denn du da?

VHS Muldental

Ziel der Projektwochen war es, Kinder mit anderen Esskulturen und Ernährungsgewohnheiten vertraut zu machen und globale Zusammenhänge von Produktion und Verbrauch zu verdeutlichen.

Der Montag startete mit einer Kennenlernrunde, bei der es auch um den Ursprung der jeweiligen Namen ging. Bei einer Menü-Rallye waren folgende Fragen zu beantworten: Wo wird was gegessen? Was isst meine Familie? Was kaufen wir ein? Welches sind meine Lieblingsgerichte? Eine Referentin vom Kräuterhof Falkenhain führte dann einen Workshop zu "Globalisierung in der Vergangenheit: Heimische Pflanzen und pflanzliche Einwanderer" durch, bei dem die SchülerInnen Collagen erstellten. Am Dienstag wurde die Menu-Rallye fortgesetzt. Der Begriff "Wertschöpfungskette" wurde am Beispiel von Bananen aus Peru erklärt, Fair Trade- und regionale Produkte und die Patentierung von Lebensmitteln wurden angesprochen. Die Kinder gestalteten dazu Collagen auf Leinwand. Danach wurden Spielszenen zu Fallbeispielen von Patentierung, Biokraftstoff und multikultureller Ernährung erarbeitet.

Am nächsten Tag stand ein konsumkritischer Stadtrundgang durch Wurzen mit verschiedenen Stationen an: ein Discounter, bei dem Fair Trade-Produkte gesucht und die Herkunft der Früchte erfragt wurden, ein internationaler Imbiss, bei dem es ebenfalls um die Herkunft der verschiedenen Gerichte ging und ein Blumengeschäft, in dem der groß-

flächige Rosenanbau in Afrika und die Problematik rund um den Weihnachtsstern angesprochen wurden. Weiter ging es in ein Reisebüro, in dem Vor- und Nachteile des Reisens thematisiert wurden, ein Bekleidungsgeschäft, in dem der Weg der Jeans erläutert wurde, sowie ein Wochenmarkt, auf dem sich die Kinder nach regionalen Produkten und ausländischen Früchten umsahen. Anschließend wurde die künstlerische Gestaltung der Leinwände fortgesetzt.

Am Donnerstag berichteten GastdozentInnen aus der Demokratischen Republik Kongo, dem Senegal, Äquatorial Guinea und Togo aus ihrer Heimat und beantworteten Fragen der SchülerInnen. Themen waren die jeweilige Begrüßung, Ernährung, Herkunft und Produktion von Lebensmitteln, Lebensstil und Schule. Im Anschluss nahmen die Kinder an einem Trommel-Workshop mit Gesang und Tanz teil und kochten gemeinsam afrikanische Gerichte, die es dann zum Mittagessen gab.

Am letzten Tag der Projektwoche wurde die Klimaerwärmung thematisiert. Die Kinder experimentieren selbst mit CO₂.

Anschließend wurden die vergangenen Tage ausgewertet und die Ergebnisse vor einer anderen Schulklasse präsentiert.

Das Veranstaltungsprogramm war sehr intensiv. Die Kinder gaben ein sehr positives Feedback und waren so interessiert, dass die Themen auch später wiederholt im Unterricht aufgegriffen wurden.

Eine Welt Werkstatt. Kultur – Ernährung – Handel und Weltküche – Welternährung am Beispiel Indien VHS Nienburg

Die Projektwoche wurde zwei Mal mit unterschiedichen SchülerInnen veranstaltet. An den ersten drei Tagen fanden jeweils die Bausteine Ernährung, Handel und Kultur parallel zueinander statt. Die Kinder wurden je nach Alter in Gruppen unterteilt und bearbeiteten jeden Tag ein anderes Thema, so dass am Ende alle Kinder an allen Einheiten teilgenommen hatten. In allen Bausteinen gab es zunächst einen altersgerechten Fachvortrag, dann eine Gruppenarbeit und schließlich eine Diskussion.

Im Schwerpunkt "Weltküche – Welternährung am Beispiel Indien" waren zentrale Fragen, woher unsere Nahrungsmittel kommen, wie die aktuelle Welternährungssituation aussieht und welche Esskultur in anderen Ländern gepflegt wird. Die Kinder berichteten dabei häufig von Erfahrungen aus ihrem Alltag. Die jüngere Gruppe näherte sich dem Thema durch Spiele an, der älteren Gruppe wurden mehr Informationen vermittelt und Raum für Diskussionen gegeben.

Im Baustein "Fairer Handel" lösten die Kinder ein Welthandelsquiz und besuchten einen Eine-Welt-Laden. Dabei stand Schokolade oder die Banane im Mittelpunkt. Im Laden lernten die Kinder das Transfair-Siegel kennen und erfuhren, dass Produkte mit diesem Siegel auch im Supermarkt zu finden sind. Gemeinsam kochten die Kinder ein Fondue aus fairer Schokolade und Früchten. Es wurde Material für die Eltern und die Familie mitgegeben.

Unter dem Titel "Ghana – wie Menschen dort leben" wurden Kunstund Gebrauchsgegenstände sowie die kulturelle und kulinarische Vielfalt des Landes vorgestellt und ghanaische Brettspiele gespielt. Der
Tagesablauf eines Kindes in Deutschland wurde mit dem eines Kindes
in Ghana verglichen. Die Kinder stellten viele Fragen. Es stellte sich heraus, dass sie sich ganz Afrika als Wüste vorgestellt hatten. Sie staunten
über das viele Grün auf den Bildern aus Ghana. Sie waren überrascht,
dass der Tagesablauf in Deutschland und Ghana nicht sehr unterschiedlich
sein muss und besonders, dass ghanaische Kinder auch Hausaufgaben
machen müssen. Im Anschluss sagten viele Kinder, dass sie gern selbst
nach Ghana reisen wollten. Dieser Baustein wurde in der zweiten Projektwoche in "Wie leben die Menschen in Indien?" geändert.

Am vierten Tag wurden die Kinder unabhängig von ihrem Alter in Kreativgruppen aufgeteilt. Während sich die erste Gruppe mit der Erstellung
einer Collage und Fotomontage beschäftigte, lag der Schwerpunkt in
der zweiten Gruppe auf theaterpädagogischer Arbeit. Die dritte Gruppe
erstellte ein eigenes Kochbuch oder bastelte "Gewürzräder". Die Projekttage endeten jeweils mit einem gemeinsamen Mittagessen und
einer Feedbackrunde. Am letzten Tag, dem Präsentationstag, wurden
die einzelnen Gruppenergebnisse im Plenum vorgestellt und diskutiert.







Kooperation: Arivu – Zukunft durch Bildung e.V.

Projektwochen

Zeitraum: 26.-30.03. und 22.10.-26.10.12

Teilnehmende: Grund-, Haupt-, Real-, GesamtschülerInnen, GymnasiastInnen,

8-15 Jahre, 24 TN 85





Kooperation: Katholische Landvolkshochschule Oesede, VBLR

zweitägiges Seminar

Zeitraum: 23./24.05., 30./31.05., 20./21.06., 29./30.08.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 16-26 TN

Unsere Ernährung im Spannungsfeld von Gesundheit und Gerechtigkeit

VBLR, Katholische Landvolkshochschule Oesede

Die Veranstaltung war eingebunden in ein Bildungsseminar für SeniorenInnen mit dem Titel "Älterwerden gestalten", in dessen Rahmen vielfältige Themen behandelt wurden. Der entwicklungspolitische Schwerpunkt zum Thema Ernährung wurde an zwei Tagen behandelt.

Im ersten Themenkomplex "Wie lebe ich? – Was gibt mir Kraft?" wurden zunächst einige Eckdaten zur Ernährungssituation in Deutschland vermittelt. In Kleingruppen setzten sich die Teilnehmenden mit der Frage auseinander, wie sich die Essgewohnheiten und der Umgang mit Nahrungsmitteln in den letzten 60 Jahren verändert haben. Im Plenum tauschten sich die Gruppen anschließend miteinander aus.

Das Thema "Wie kommen Lebensmittel und Verbrauchsgüter zu uns?" wurde mit dem Filmbeitrag "Warum unsere Hühner den Regenwald auffressen und 25 % der brasilianischen Landbevölkerung hungern" eröffnet. Im anschließenden Gespräch erarbeiteten die Teilnehmenden den Zusammenhang von Verbraucherverhalten und globalen Auswirkungen. Danach wurden "Alternative Waren, Vertriebs- und Handelswege" vorgestellt. Hier konnte ein Kakao-Quiz gelöst werden, wonach die Referentin Informationen über fair gehandelte Kakao- und Schokoladenprodukte vermittelte. Die Darstellung des Wegs des Kakaos vom Baum bis in die Küche wurde mit einer praktischen Tätigkeit verbunden – der Herstellung von Schokoladenkonfekt durch die Teilnehmenden. Die

Auflockerung des theoretischen Programms an dieser Stelle tat allen Beteiligten gut.

"Einflussmöglichkeiten durch persönliche Lebensführung" zeigte der Filmbeitrag einer "Müllforscherin" auf, der das Wegwerf-Verhalten bei Lebensmitteln in Mitteleuropa untersucht. Im Wechsel von Kleingruppenarbeit und Plenum sammelten die Teilnehmenden Handlungsansätze und überlegten, was sie selbst zur Veränderung der Situation beitragen können. Am folgenden Tag war Zeit für Reflexion. Die zuvor gesammelten thematischen Bausteine wurden erneut bedacht und im Gespräch aufgegriffen, bevor jede/r individuell "Konsequenzen für unsere Lebensführung" zog.

Insgesamt beteiligten sich die Teilnehmenden rege an der Veranstaltung und konnten über die lebens- und generationsbezogene Betrachtungsweise viele eigene Anliegen und Erfahrungen miteinbringen. Manchen war die Arbeit in Kleingruppen neu, andere hatten bereits Vorwissen, z.B. zu Weltläden, das in die Veranstaltung gut eingebracht werden konnte. Interessant war es, mit Teilnehmenden, die selbst in der Landwirtschaft tätig waren, über konventionelle Anbaumethoden zu sprechen. Die Teilnehmenden erkannten, dass das Thema Ernährung nicht nur junge Menschen angeht und dass sie selbst ihr neuerworbenes sowie ihr "Lebenswissen" gewinnbringend weitergeben können.

Mit Hand und FAIRstand - öko und FAIR ernährt mehr

Die erste Projektwoche begann mit einer spielerischen Heranführung an das Thema. Die Referentin ließ die Kinder verschiedene Lebensmittel probieren – faire und konventionelle Schokolade, italienische und deutsche Äpfel. Durch die Berichte, was ihnen besser schmeckte, zeigte sich, was sie bereits über fairen Handel wussten. Vier Arbeitsgruppen mit den Themen Biodiversität, Fehlernährung, Fairer Handel und Ökologische Nahrungsmittel wurden eingeteilt. Zunächst nahmen alle Gruppen an einer Proberunde zum Quiz "Wer wird FAIRhändler?" teil. Zu jedem Thema wurden Fragen gestellt. Die SchülerInnen erhielten Themenmappen mit Texten und Bildern, und den Hinweis, dass sich die Antworten auf die Fragen in den Mappen befinden. Diese sollten in Postern zu dem jeweiligen Thema versteckt werden, die aus den Texten und Bildern für die Abschlusspräsentation gestaltet werden sollten. Dann nahmen die Kinder an einem Ausflug zum Biolandhof Freese mit einer Führung über biologische Landwirtschaft teil. Bei einem ökologischen Essen stellten sie den geschmacklichen Unterschied zu konventionellem Essen fest. Am zweiten Projekttag setzten sich die SchülerInnen bei einer Exkursion zum Weltladen Osnabrück mit dem Fairen Handel auseinander. Der Referent berichtete über die Unterschiede zwischen konventionellem und fairem Handel. Mithilfe eines Fragebogens erkundeten die SchülerInnen den Weltladen.

Am letzten Projekttag wurden die Gruppenarbeiten fertiggestellt. Fotos aus den Exkursionen wurden für die Wandposter mitverwendet.

VHS Papenburg

Eine Journalistin des SonntagsReports kam hinzu und interviewte die SchülerInnen zu dem Erlernten. Beim "Wer wird FAIRhändler?"-Spiel mussten die SchülerInnen die versteckten Antworten der anderen Themengruppen erraten, was fast immer gelang. Bei der Siegerehrung wurden die vorgestellten Lebensmittel an die SchülerInnen verteilt. Die Wandposter wurden in der Schule ausgestellt.

Die zweite Projektwoche (mit anderen SchülerInnen) verlief ähnlich, die Exkursionen variierten jedoch: Am zweiten Projekttag führte eine Ökotrophologien über den Sozialen Ökohof St. Josef in Papenburg und vermittelte die Grundlagen des ökologischen Gemüseanbaus sowie der artgerechten Hühnerhaltung. Die SchülerInnen halfen beim Verpacken von Eiern an der Sortiermaschine und ernteten heimisches Gemüse vom Feld. Die "schmutzige" Arbeit stieß nicht bei allen auf Zustimmung und war eine neue Erfahrung. In der Lehrküche der VHS richteten die SchülerInnen anschließend ein Buffet mit Speisen aus den geernteten Lebensmitteln an – beim Kochen brachten sie vielfältige Erfahrungen ein. Der dritte Projekttag beinhaltete ein gemeinsames Frühstück im Bio-Café Mercado und einen Vortrag über den Fairen Handel mit Kaffee. Das Rösten des Kaffees wurde gezeigt, und der Weltladen begutachtet.







Kooperation: Aktionszentrum 3. Welt (Osnabrück), Heinrich-Middendorf-Schule (Aschendorf), Biolandhof Freese, Ökohof Papenburg, Fairhandelshaus Mercado Mundial (Schortens)

Projektwochen

Zeitraum: 21.-23.05. und 12.11.-14.11.12

Teilnehmende: RealschülerInnen von 12-15 Jahren, MitarbeiterInnen des Ökohofs, 17 TN + 27 TN 87



Kooperation: Evangelische Landvolkshochschule Pappenheim

Seminarwoche in Landvolkshochschule

Zeitraum: 27.08.-02.09.12

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 16-26 TN

Gut essen, gut leben – mit Genuss und Verantwortung im globalen Kontext

VBLR/Evangelische Landvolkshochschule Pappenheim

Das einwöchige Seminar zielte darauf ab, den Teilnehmenden nachhaltige Ernährung vorzustellen und diese in globale soziale, wirtschaftliche und Umweltzusammenhänge einzuordnen. Durch die gemeinsam verbrachte Woche in einem "Lernhaus" sollte eine intensive Lernatmosphäre geschaffen werden.

Gleich in der Vorstellungsrunde erfolgte der thematische Einstieg. Die Teilnehmenden nannten neben ihrem Namen jeweils ein internationales Gericht oder ein Lebensmittel, das sie gerne essen, und markierten die Ursprungsländer auf einer Weltkarte. Dadurch wurden die Internationalität der Ernährung in Deutschland und die weltweite Vernetzung deutlich. In einem anschließenden Rollenspiel und anhand demografischer Schaubilder ging es um die Rolle der Generation 50+ im gesellschaftlichen und Generationendialog. Die Teilnehmenden diskutierten, wie sich nachhaltige Themen ansprechend vermitteln lassen und wie angesichts des demografischen Wandels lebenslanges Lernen als Herausforderung bewältigt werden kann. Am Abend besuchten sie die Eröffnung der Ausstellung "Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft" des Bayrischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, die sich u.a. mit nachhaltiger Landwirtschaft, fairer Wirtschaft und Klimaschutz beschäftigt.

Am Dienstagmorgen hieß das Thema "Werte leben – Werte vermitteln".

Nach einem Vortrag besprachen die Teilnehmenden ausgewählte Themen in Kleingruppen, z.B. Kinderbücher zum Thema Werte und wie man über diese mit Kindern ins Gespräch kommen kann. Die Gruppen stellten sich gegenseitig verschiedene "Bücher voller Werte" vor. Der Nachmittag führte die Teilnehmenden zu einem Welt-Stadt-Spiel zum Thema Konsum in die Innenstadt von Pappenheim. In Gruppen wurden ausgewählte Einkaufsmöglichkeiten erkundet und die Herkunft und die Arbeitsbedingungen bei der Herstellung der Produkte erfragt. Andere Gruppen recherchierten im Internet Informationen zu Arbeits- und Transportbedingungen und deren Auswirkungen auf Menschen und Natur weltweit. Bei der abendlichen Auswertung des Spiels stellten die Teilnehmenden ihre Ergebnisse vor und benannten Probleme der globalen Verflechtungen aus der Nachhaltigkeitsperspektive. Gemeinsam wurden Ideen gesammelt: was kann man besser machen?

Eine PowerPoint-Präsentation am nächsten Morgen informierte über den Klimawandel und klimafreundliches Verbraucherverhalten. Die Ernährung und die Erzeugung von Lebensmitteln haben einen beachtlichen Anteil am Treibhauseffekt. Lebensmittel unterschiedlicher Herkunft mit klimaschädigender oder klimaneutraler CO₂-Bilanz wurden probiert, um umweltfreundliche Alternativen für den eigenen Speiseplan zu "erschmecken". Regionale Lebensmittel standen nachmittags

im Mittelpunkt. Eine Exkursion führte zu einem regionalen Direktvermarkter von Äpfeln. Eine Führung vermittelte Informationen zum Anbau, zur Ernte und Vermarktung sowie zu ernährungsphysiologischen Aspekten und der Verarbeitung in der Küche. Auch im Abendprogramm blieb der Apfel bei einem geschichtlichen Abriss zum Obstanbau und Informationen zu regionalen Streuobstwiesen zentral.

Der Donnerstagmorgen rückte den Kürbis aus der Region mit Informationen zum Anbau, zur Ernte, zur Vermarktung und Ernährungsaspekten ins Blickfeld. Produkte zur Verkostung standen bereit.

Der Nachmittag drehte sich um die Essgewohnheiten in anderen Ländern. In Kleingruppen wurde jeweils eine Familie zu ihrem Wochenvorrat an Lebensmitteln, zur Selbstversorgung und statistischen Daten zum entsprechenden Land bearbeitet. Im Vergleich wurde im Plenum der Speiseplan einer deutschen Familie zusammengestellt und das eigene Ernährungsverhalten reflektiert. Anschließend wurde über die Lebensqualität der Menschen im internationalen Vergleich gesprochen. Am Abend wurde der Faire Handel bei einem Besuch im Weltladen der LVHS vorgestellt.

Der Freitag startete mit dem Thema Nachhaltigkeit. Presseinformationen zu diesem Thema wurden ausgewertet und hinterfragt. Nachmittags stand erneut ein regionales Produkt im Mittelpunkt: Bier. Ein Braumeister erklärte die Hintergründe der Herstellung in der Region und vermittelte

Verbraucherinformationen, bevor ein weiteres Mal verkostet wurde. Ein Quizspiel am Abend mit dem Titel "Wer is(s)t fair?" arbeitete das Thema nachhaltige Ernährung spielerisch auf.

Am nächsten Morgen setzten sich die Teilnehmenden mit dem Menschenrecht auf Nahrung und biblischen Leitlinien zum Umgang mit der Schöpfung auseinander. Im Plenum wurde über Verantwortung und Handlungsspielräume diskutiert. Deutsche Esskultur und Essgewohnheiten waren nachmittags Thema. Obst und Gemüse wurden nach ihrer saisonalen Verfügbarkeit vorgestellt, Rezepte den Jahreszeiten entsprechend ausgetauscht und Ideen für jahreszeitlichen Tischschmuck gesammelt. Abends ging es dann darum, wie Familienfeste jahreszeitorientiert gefeiert werden können. Am Sonntagmorgen gestalteten die Teilnehmenden einen Werkstatt-Gottesdienst zum Thema "Unser tägliches Brot gib uns heute". Daran schloss sich eine Auswertungsrunde an, bei der alle Erlebnisse und Lerneinheiten noch einmal besprochen wurden. Dabei ging es auch um individuelle Möglichkeiten, das Gelernte an andere Menschen weiterzuvermitteln.

Den Teilnehmenden hat die Veranstaltung gut gefallen. Sie konnten ihre eigene Lebenserfahrung in den zahlreichen Gruppenarbeiten einbringen und kamen bei den Exkursionen in Bewegung. Die engagierten Diskussionen zeigten, dass die thematischen Inhalte auf Interesse stießen und auf das eigene Leben übertragen wurden.













Kooperation: Kultur & Region e.V

dreitägige Seminare in einer Heimvolkshochschule

Zeitraum: 2 x 3-Tagesseminare vom 10.-12.10. und 09.-11.11.12 und ein

3-Tagesseminar vom 07.-09.10

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 15 TN und 14 TN

HVHS Akademie Sonneck

Die Welt ist gut? – Isst die Welt gut? und... Wenn der große Hunger kommt... auf Spurensuche nach den Ursachen des Hungers in der Welt

Die drei jeweils dreitägigen Seminare sollten für die globale Ernährungsproblematik und den Zusammenhang zum eigenen Konsumverhalten sensibilisieren. Mit Hilfe von Statistiken und Übungen zur Weltbevölkerungsverteilung, den Wachstumsprognosen, Nord-Süd-Gefälle und der Kategorisierung von Industrie-, Schwellen- und Entwicklungsländern erfolgte der Einstieg. Die gezeigten Bilder vermittelten einen ersten Eindruck von Mangel und Überfluss. In diesem Zusammenhang wurde über die Definitionen von absoluter und relativer Armut und Hunger gesprochen. Die Teilnehmenden recherchierten dazu im Internet und in bereitgestellter Fachliteratur. Die Ergebnisse wurden im Plenum vorgestellt und kontrovers diskutiert, wobei auch das eigene Konsumverhalten in den Blick geriet. Thema waren auch die UN-Millenniumsziele, besonders die Reduzierung der extremen Armut, die Erreichbarkeit der Ziele bis 2015 und die Unterschiede zwischen verschiedenen Ländern. Zur Sprache kam auch die Rolle der Entwicklungszusammenarbeit. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf der landwirtschaftlichen Produktion, Flächenverbrauch, Subventionierung der Landwirtschaft in Industrieländern und den Ausbau von Agrartreibstoffen. Ein Teilnehmer bemerkte, dass wir unter Nahrungs"reduktion" leiden, die Vielfalt der Sorten geht ver-

loren. Normierungen tragen zum Welthunger bei.

Der Film "We feed the World" zeigte deutlich die Folgen der Globalisierung in der Nahrungsmittelindustrie. Im Anschluss wurden die Handlungsoptionen von VerbraucherInnen wie z.B. regionaler und saisonaler Konsum besprochen. Die Teilnehmenden kamen zu dem Schluss, dass das Konsumverhalten auch von den individuellen finanziellen Möglichkeiten abhängt. Das Wegwerfen von Essen vermieden die meisten Teilnehmenden bereits vor dem Seminar, da ihnen als Angehörigen der Nachkriegsgeneration noch gut bekannt war, was Hunger bedeutet.

Bei einer Exkursion zur Zeddenbacher Mühle, in der Getreide traditionell verarbeitet wird, erläuterte der Müller den Unterschied zwischen industriell und traditionell hergestelltem Mehl. Er stellte die von ihm genutzten Handels- und Vertriebswege vor und berichtete von wirtschaftlichen und politischen Problemen. Unter dem Thema "Globalisierung der Esskulturen" begaben sich die Teilnehmenden auf Spurensuche. Sie frühstückten türkisch und aßen ein äthiopisches Mittagessen. Beim Frühstück fehlte die Wurst, und beim Mittagessen wurde mit den Fingern gegessen. Die Köchin wurde zu Äthiopien befragt.

Die Teilnehmenden nahmen die Veranstaltungen sehr positiv auf, brachten sich aktiv mit ihren Erfahrungen ein, und zeigten sich neugierig auf neue Erfahrungen, z.B. das Essen ohne Besteck.

Ich konsumiere, also bin ich...

Das Schreibprojekt setzte den thematischen Schwerpunkt auf verantwortlichen Konsum und wollte den Teilnehmenden durch gezielte Informationsvermittlung bewusst machen, wie das (westeuropäische) Konsumverhalten Einfluss auf die Herstellungsbedingungen von Produkten z.B. im westafrikanischen Ghana hat. Dabei ging es in Workshops und Seminaren u.a. um die Themen Klima und CO₂, Fairen Handel am Beispiel von Kaffee und Schokolade, Bio-Produkte, Fair-Trade- und Bio-Siegel, die Arbeitsprinzipien der Eine-Welt-Läden, ökologisches Bauen und energiesparendes Wohnen sowie Faire Kleidung. Die Teilnehmenden versuchten einen Perspektivwechsel heraus aus der europäischen Sichtweise vorzunehmen und übten sich im globalen Denken. Sie erkannten im interkulturellen Vergleich, dass die eigene Kultur, auch im Hinblick auf das Konsumverhalten, nicht die einzige und "wahre" ist (Seminarmodul "Konsumverhalten in verschiedenen Kulturen").

Die Veranstaltungsreihe startete und endete jeweils mit einem Schreibworkshop an einem Wochenende mit den Themen "Verantwortlich konsumieren" und "Unsere eine Welt". Dazwischen lagen wöchentliche Seminare, an denen neben Vorträgen und Gesprächsrunden, die zu angeregten Diskussionen genutzt wurden, meist auch eine Schreibwerkstatt auf dem Programm stand. Teil der Reihe waren außerdem ein

Ausflug auf die Bio-Insel Stralsund und den dortigen Bioladen sowie ein "konsumkritischer Stadtrundgang" mit dem Projekt "weltbewusst". Die Schreibwerkstatt bot den Teilnehmenden die Möglichkeit, in Einzelarbeit in verschiedenen Genres Texte zu verfassen, in einigen Fällen auch zu zeichnen. Die entstandenen Arbeiten wurden in Kleingruppen und der Gesamtgruppe vorgestellt und besprochen.

Die Teilnehmenden reflektierten ihr eigenes Konsumverhalten und erhielten Informationen zu von ihnen verwendeten Produkten wie Kaffee, Kleidung oder Papier: die Bedingungen, unter denen diese hergestellt werden und die Transportwege, auf denen sie in den Laden gelangen. Mechanismen des Welthandels wurden thematisiert. Regionale Produkte und alternative Einkaufsmöglichkeiten z.B. im Reformhaus oder im Tibet-Laden wurden besprochen. Der eigene ökologische Fußabdruck wurde berechnet. Es gelang, die Teilnehmenden zum Einbringen eigener Erfahrungen in den Gesprächsrunden anzuregen.

Am Ende der Veranstaltungsreihe standen die öffentliche Lesung der gelungensten Texte des Schreibprojekts im Kaffeehaus Mayer sowie die Lesung und Vorstellung der Broschüre "Ich konsumiere, also bin ich." Diese spiegelt im künstlerischen Ausdruck die Motivation der Teilnehmenden wider, ihr Konsumverhalten zu überdenken und zu ändern.







Literaturkurs

Zeitraum: Veranstaltungsreihe vom 30.03.-08.11.12 mit 2 Wochenendworkshops, 2 Halbtagsveranstaltungen, 1 Seminar pro Woche

Teilnehmende: offene Veranstaltung 50+, 33 TN

VHS Stralsund







Kooperation: Iris Florstedt, Regine Haun (Staatliche Berufsbildende

Schule Sömmerda)

Projektwoche/Bau eines Lehmofens

Zeitraum: 02.-06.07.12

Teilnehmende: SchülerInnen im Berufsvorbereitenden Jahr, 15-19 Jahre,

13 TN

Wie kriegen wir das gebacken? – 2012: Jahr der Welternährung

Thüringer Volkshochschulverband e.V.

Der Workshop an der Berufsbildenden Schule in Sömmerda war dazu gedacht, SchülerInnen im berufsvorbereitenden Jahr eine Möglichkeit zu bieten, über eine praktische Tätigkeit, das Bauen eines Lehmbackofens, grundlegende Kenntnisse über Themen des Globalen Lernens wie die Welternährungslage und deren Hintergründe zu erhalten.

Während des Workshops fand Entwicklungsarbeit allerdings direkt in Deutschland statt.

Sömmerda ist eine Stadt, aus der nach der Wende 2/3 der Bevölkerung abwanderten. Die wirtschaftliche Situation ist als schwierig zu bewerten. Die Jugendlichen im Berufsvorbereitenden Jahr sollen auf ihren Hauptschulabschluss vorbereitet werden. Viele von ihnen wiederholen iedoch dieses Jahr mehrfach. Es konnte aufgrund der persönlichen Situation der Jugendlichen fast keine Entwicklungspolitische Bildungsarbeit geleistet werden.

So stellte sich die Ausgangssituation für den Workshop schwierig dar, der Ablauf musste den Bedürfnissen der Teilnehmenden angepasst werden. Statt der angedachten Input-Phase mit Lesen und Diskussion erfolgte der Einstieg so direkt mit dem Beginn des Ofenbaus. Am ersten Vormittag konnte der Sockel des Ofens nahezu fertiggestellt werden. Die Arbeit wurde am nächsten Tag fortgesetzt, die Kraft und Konzentration der Jugendlichen war jedoch nach einer verhältnismäßig

kurzen Zeitspanne aufgebraucht, so dass es guten Zuredens und wiederkehrender Diskussionen bedurfte, die Jugendlichen zur Weiterarbeit zu motivieren. Zum Abschluss des Tages wurde eine Filmdokumentation zur weltweiten Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln gezeigt. Der nächste Tag verlief ähnlich, aufgrund konstanter Beschwerden einiger Teilnehmerinnen mussten jedoch Einzelgespräche geführt werden, die mit dem Ausschluss einiger Mädchen endeten.

Auf die Arbeitsatmosphäre wirkte sich diese Maßnahme positiv aus. Mit 5 Teilnehmenden konnte der Ofen am vierten Tag schließlich fertiggestellt werden. Am letzten Tag erhielt der Ofen ein Dach und wurde angeheizt, so dass Jugendliche und LehrerInnen dessen Gebrauch erlernten. In den Pausen stellte die Referentin das Getreide Quinoa und den Fairen Handel vor.

Die Fertigstellung des Ofens in Zusammenarbeit mit einigen Teilnehmenden ist als Erfolg des Workshops zu werten. Generell zeigte sich jedoch, dass die Schule als Lernort bereits zu negativ besetzt war. Ein Workshop in diesem sozialen Umfeld hätte einer intensiven sozialpädagogischen Betreuung und eines außerschulischen Lernortes bedurft. In der langjährigen Erfahrung der Referentin ist dies das erste Mal, dass sie auf derartige Reaktionen bei den Teilnehmenden stieß. Dies lässt sich auf die schwierige Situation der Jugendlichen zurückführen.

Kein Grund zur Beruhigung – Ernährung hier und anderswo kritisch hinterfragt

Das in Donndorf stattfindende Seminar zur Weiterbildung von FachbereichsleiterInnen im Gesundheitsbereich vermittelte Kenntnisse zur aktuellen Welternährungssituation und deren ökonomischen, ökologischen und politischen Hintergründen. Im Mittelpunkt stand nach der Begrüßung zunächst die Frage nach gesundem Essen – was heißt das eigentlich? Dafür beschäftigen sich die Teilnehmenden mit der Ernährungspyramide und tauschten sich untereinander aus. Der persönliche Bezug zum Thema war damit schnell hergestellt. Gemeinsam sahen sie sich den Film "Food, Inc.– was essen wir wirklich" an, der die Monopolisierung in der Lebensmittelindustrie beschreibt und kritisiert, dass Konzerne bestimmen, welche Informationen KonsumentInnen über das Essen und seine Herstellung zugänglich gemacht werden. Der Film wurde am Abend in der Runde der Teilnehmenden kontrovers diskutiert, vorher jedoch besichtigte man gemeinsam das Kloster Donndorf und erfuhr dort, wie das Leben vor Ort im Mittelalter ausgesehen hat. Auch lernten die Teilnehmenden etwas über heimische Heilkräuter. Eine Präsentation informierte darüber, "Was in unserem Essen steckt" und deckte Marketingtricks im Lebensmittelbereich auf. Die Teilnehmenden lernten, wie Informationen auf der Verpackung von Lebensmitteln richtig zu deuten sind. Ein Zusatzteil der Veranstaltung

beschäftigte sich mit Theorie und Praxis des Kursangebotes vor Ort, um die Fachbereichsleitenden bei der Beratung ihrer Kursteilnehmenden zur richtigen Kurswahl zu unterstützen. Dies wurde von den Teilnehmenden der Veranstaltung als sehr hilfreich in Bezug auf die Gestaltung eigener Bildungsangebote bewertet. Der zweite Tag startete mit einer Morgenmeditation und einer Exkursion, deren Thema ökologische Lebensmittel waren. Dazu besuchte man gemeinsam den Hof der Familie Tuch, wo nach einer Führung Kräutertee und Leinöl verkostet wurden. Es folgte ein Vortrag zu fair gehandelter Schokolade und dem Einfluss des eigenen Konsumverhaltens auf weltweite Handels- und Produktionsbedingungen. Zum Abschluss konnten die Teilnehmenden faire Trinkschokolade und Schokoladen-Mandel-Pralinen selbst herstellen. Diese anschauliche Art der Wissensvermittlung gefiel allen sehr gut.

Das Thema Ernährung erscheint zunächst alltäglich, es benötigt aber Zeit, seine lokale und globale Dimension umfassend zu verstehen. Die Teilnehmenden an der Veranstaltung gingen durch eigenes Ausprobieren und Erleben, aber auch theoretische Informationen im Film und Vortrag erste Schritte zu einem nachhaltigen Umdenken in Bezug auf ihr eigenes Essverhalten und die Weitergabe des Gelernten in ihrer Funktion als MultiplikatorInnen







Kooperation: Ländliche HVHS Heimvolkshochschule Thüringen, Kloster Donndorf

Weiterbildung von FachbereichsleiterInnen im Gesundheitsbereich

Zeitraum: zweitägige Veranstaltung mit je sechs Unterrichtseinheiten am 23. und 24.08.12

Teilnehmende: Fachbereichsleitende "Gesundheit", pädagogische MitarbeiterInnen, Landesverband, 15 TN

Thüringer Volkshoch-

schulverband e.V.







Kooperation: Iris Florstedt/Frauenbildungszentrum Dresden, Kunstwerk

MultplikatorInnenfortbildung/Seminarwoche

Zeitraum: Thüringen: Wochenendveranstaltung 20.04.-22.04.12,

Sachsen Veranstaltungsreihe vom 03.09.-07.09.12

Teilnehmende: Volkshochschulleitende, Fachbereichsleitende, Kursleitende, LehrerInnen, SozialpädagogInnen, MultiplikatorInnen aus Nichtregierungsorganisationen, 12 TN, offene Veranstaltung 50+, 13 TN

Was die Kochtöpfe der Welt füllt – 2012: Jahr der Welternährung

Sächsischer Volkshochschulverband e.V. Thüringer Volkshochschulverband e.V.

Unter diesem Titel wurde zunächst ein Wochenendkurs für MultiplikatorInnen wie z.B. KursleiterInnen für Keramik, angeboten, und zu einem späteren Zeitpunkt eine offene Veranstaltung für ältere Menschen, die sich für das Thema interessierten. Ziele der Kurse waren die Vermittlung von Kenntnissen über die aktuelle globale Welternährungssituation sowie ihre ökonomischen, ökologischen und politischen Hintergründe. Den KursleiterInnen sollte die Möglichkeit der Kompetenzerweiterung und Weiterbildung gegeben werden. Fairer Handel und Faire Produktion sollten vorgestellt werden und es bestand das Angebot zur Herstellung eines eigenen Keramik-Kochtopfes.

Nach einer Begrüßungs- und Vorstellungsrunde wurden die Seminarunterlagen einschließlich einer DVD mit Filmbeiträgen zum Thema Welternährung besprochen und verteilt. Die Referentin hatte aktuelle Literatur, Koch- und Backgefäße aus Ton, Nahrungsmittel und Kartenmaterial sowie entwicklungspolitisches Informationsmaterial mitgebracht, so dass den Teilnehmenden vielfältiges Anschauungsmaterial zur Verfügung stand. Es wurden verschiedene Kocharten in Tongefäßen aus Südasien und Nordafrika in Bildern vorgestellt.

Einer Diskussion über Essensgewohnheiten und Lebensmittel in Deutschland ging die individuelle Beschäftigung mit der Frage voraus,

welche Lebensmittel die Teilnehmenden vor kurzem gegessen hatten und woher diese stammten. Dadurch gelang es, einen persönlichen Bezug zum Thema herzustellen.

Bestandteil beider Veranstaltungen war der Besuch eines Weltladens vor Ort, in dem in die Arbeitsweise der Weltläden eingeführt wurde und Projekte der Lebensmittelherstellung und des Fairen Handels vorgestellt und diskutiert wurden.

Die Teilnehmenden konnten auch selbst kreativ werden – gemeinsam wurden eine spezielle Tonmischung zur Herstellung von Kochgefäßen vorbereitet und diese Gefäße dann zusammen gebaut. Es gab ein gemeinsames südasiatisches und nordafrikanisches Kochen.

Praktische Tätigkeiten wurden abwechselnd mit anderen Aktivitäten durchgeführt; so lasen die Teilnehmenden beispielsweise Auszüge aus dem Buch "Die Essensvernichter", das sich mit dem Überangebot an Lebensmitteln und dem daraus resultierenden Wegwerfen fast der Hälfte aller Lebensmittel beschäftigt, und sprachen anschließend darüber. Die Ernährungssituation der Welt wurde mit Statistik- und Kartenmaterial veranschaulicht und die ungleiche Verteilung von Lebensmitteln weltweit zur Sprache gebracht. Die Teilnehmenden kamen ins Gespräch darüber, welche Schritte sie selbst zu einer Veränderung dieser Situation

unternehmen können. Vorgestellt wurde auch ein Projekt aus Bangladesh, bei dem Plastik-Gemüsetüten durch Verhäkeln recycelt werden. Die Referentin führte selbst vor, wie das funktioniert.

Man hörte gemeinsam einen Radiobeitrag über Zucker, seine Geschichte, ökonomische Aspekte und seine Auswirkungen auf die Gesundheit und schaute sich über den Zeitraum der Veranstaltung verteilt mehrere Dokumentationen an, so etwa einen Film der Fairhandelsgenossenschaft dwp zu Fairem Handel mit Mangos, aus dessen Erlös ein Kinderhilfsprojekt finanziert wird, und "Über Wasser", eine Dokumentation des EZEF (Evangelisches Zentrum für Entwicklungsbezogene Filmarbeit), sowie einen Film über den genossenschaftlichen Kaffeeanbau in Nicaragua und seine Fairtrade-Vermarktung.

Die Veranstaltungen schlossen jeweils mit einer Evaluation durch die Teilnehmenden. Die Kombination aus praktischen Tätigkeiten und theoretischer Wissensvermittlung stieß auf sehr positive Resonanz. Hier konnte man in entspannter Atmosphäre miteinander ins Gespräch kommen, und auch Teilnehmende, die bereits seit längerer Zeit nicht mehr im Berufsleben stehen, verloren schnell ihre Scheu vor dem Sprechen vor der Gruppe. Die KursleiterInnen hatten die Möglichkeit, sich auf einem ihnen bereits vertrauten Gebiet, der Herstellung von Keramikgefäßen, weiter auszuprobieren und fanden damit schnell einen persönlichen

Zugang zu den Kursinhalten. Die Teilnehmenden beider Gruppen waren von den Exkursionen in die Weltläden sehr beeindruckt und nutzten die Möglichkeit, sich intensiv mit der Thematik auseinanderzusetzen, Fragen zu stellen und persönliche Einkäufe zu tätigen. Die KursleiterInnen konnten sich im Kurs umfassend über ihr Fachgebiet austauschen und sprachen über von ihnen angewandte Methodik, die Motivation ihrer Kursteilnehmenden, entwicklungspolitische Themen etc. Sie waren hochmotiviert sowohl bei der praktischen Arbeit als auch in Bezug auf die Aneignung theoretischen Wissens, das intensiv nachgefragt wurde. Ein Teilnehmer kommentierte: "Bei der Diskussion mit Jüngeren fehlten mir bisher immer Fakten, die mir jetzt vermittelt wurden." Das eigene Verhalten beim Einkaufen wurde hinterfragt, Mängel festgestellt und viele Anregungen für die Alltags- und eigene Kursgestaltung mitgenommen. Auch die älteren Teilnehmenden bei der offenen Veranstaltung bedankten sich bei der Referentin für die vielen Denkanstöße und die Möglichkeit, gemeinsam kreativ zu arbeiten. Sie werden sich in Zukunft sicher weiter mit den vielfältigen angebotenen Themen beschäftigen und vielleicht wieder an einer ähnlichen Veranstaltung teilnehmen. Das selbst hergestellte Kochgefäß wird zuhause Verwendung finden und noch lange an die Veranstaltung erinnern.











Veranstaltungsreihe mit insgesamt 5 Aktionstagen

Zeitraum: 09.01.-15.11.12

Teilnehmende: SchülerInnen des Zweiten Bildungsweg, 19-25 Jahre, 10 TN

Glokalisierung: Regionale Landwirtschaft – Globale Ernährung

durch den Hafen mit einem (ehemaligen) Kapitän brachte das Gelernte in Verbindung mit der Gegenwart und der eigenen Lebenswelt.

KVHS Wesermarsch

Das Ziel des Projektes "Glokalisierung: regionale Landwirtschaft – globale Ernährung" war, den Zusammenhang von globalem Zusammenwachsen mit lokalen Lebenswelten herzustellen, sowohl in historischer als auch in gegenwartsorientierter Perspektive.

Die Aktionstage waren als zweite parallele Veranstaltung neben den abendlichen Kursen der Teilnehmenden im 2. Bildungsweg angelegt, die sich auf den Haupt- oder Realschulabschluss vorbereiten. Um die Teilnehmenden zu den zusätzlichen Veranstaltungen zu motivieren, wurden verschiedene Veranstaltungsformen wie Exkursionen, Tages- oder Abendveranstaltungen angeboten. Auch die angewandten Methoden waren vielfältig und partizipativ angelegt: Vorträge, Gruppenarbeiten, Gesprächskreise, Fotografie, Internet und Textrecherche, Kochen, das Durchführen einer Rallye sowie die Veranschaulichung anhand von Karten, Schautafeln und außereuropäischen Lebensmitteln.

An mehreren Aktionstagen wurden die Teilnehmenden an Orte der Region gebracht und regional relevante Inhalte thematisiert. Eine Fahrt nach Bremen mit einer Übernachtung in der Jugendherberge stellte einen Auftakt dar, der neben der inhaltlichen Vermittlung auch den Aufbau sozialer Kontakte in der Gruppe fördern sollte. Durch den Besuch des Überseemuseum wurde die historische Seite von Globalisierung anschaulich thematisiert. Ein sich anschließender geführter Rundgang

Ein weiterer Ausflug führte nach Bremerhaven, wo das Klimahaus besucht wurde. Bei einem Besuch der Jobmesse Oldenburg wurde Berufsorientierung mit der Untersuchung lokaler Anbieter kombiniert. In der Bücherei Nordenham wurde der Film "Taste the Waste", der die globale Nahrunsgmittelverschwendung behandelt, gesehen. Bei dem Aktionstag "Regionale Produkte – Gesunde Küche" wurde in

der Küche der Bezug zum täglichen Leben und zur eigenen Ernährung hergestellt. Hier wurden außereuropäische Lebensmittel und regionale Produkte kombiniert. Die Diskussion des Zusammenhangs von regionaler Landwirtschaft und globaler Ernährung bzw. außereuropäischen Lebensmitteln wurde dadurch noch einmal in den Fokus gerückt. Die audiovisuellen Erfahrungen der Aktionstage wurden mit den haptischen Erlebnissen der Verarbeitung der Lebensmittel wieder aufgegriffen und vertieft.

Die Teilnehmenden des Zweiten Bildungsweges sind ausgeprägt lokal verhaftet. Mit dem Projekt wurde erreicht, dass einige Teilnehmende zum ersten Mal mit dem Thema Globalisierung in Berührung kamen.

Politik und Kultur – Der bunte Geschmack Lateinamerikas

Die Veranstaltung wurde für SchülerInnen verschiedener Klassen gestaltet, die am Spanischunterricht teilnehmen. Ziel der Referentin war es, das interkulturelle Bewusstsein der SchülerInnen zu stärken und ihnen auf unterhaltsame Weise Informationen zur lateinamerikanischen Kultur zu vermitteln.

Über Musik und Tagesthemen war der Einstieg in die Thematik schnell gefunden. Die SchülerInnen verfügten bereits über Vorwissen zu Lateinamerika und hatten daher einen Bezug zum Thema. Spielerisch wurden von der Referentin Fragen über die Region und den Kulturkreis gestellt, die die Teilnehmenden beantworteten. Mit Unterstützung einer Geschichtslehrerin wurde über historische Entwicklungen in Lateinamerika gesprochen. Thema waren dabei auch zurückliegende Konflikte, deren Auswirkungen mitunter heute noch spürbar sind, wie z.B. der Salpeterkrieg Ende des 19. Jahrhunderts zwischen Chile, Bolivien und Peru. Informationen erhielten die SchülerInnen auch zur Geografie des Kontinents und zu den aktuellen politischen Systemen. Sie lernten die Präsidenten und Präsidentinnen der wichtigsten lateinamerikanischen Staaten kennen und sprachen über Charakteristika und Spezialitäten der Länder. Nicht ganz unbekannt war den SchülerInnen dabei sicherlich die Rolle von Tango und Fussball in Argentinien, dass aber Chile

für seinen Wein bekannt ist und Bolivien reiche Bodenschätze besitzt, wusste nicht jede/r. Die Veranstaltung wurde von der Referentin, die selbst aus Lateinamerika stammt, lebendig gestaltet. Gemeinsam sahen sich die Teilnehmenden verschiedene Filmclips an, darunter Ausschnitte aus dem Film "Schreibe mir – Postkarten nach Copacabana", der die Geschichte der 14-jährigen Alfonsina aus Bolivien erzählt, die Postkarten an durchreisende Touristen verteilt, damit diese an sie zurückgeschickt werden. Die SchülerInnen übersetzten Songtexte, etwa von dem bekannten Lied "A dios le pido" von Juanes. Sie erfuhren, dass die meisten Lateinamerikaner katholisch sind und nur 4 % von ihnen Atheisten.

VHS Burgenlandkreis/Zeist

gefüllte Teigtaschen. Dabei erläuterte die Referentin das lateinamerikanische Sprichwort barriga llena, corazón contento ("Voller Bauch, zufriedenes Herz") das bedeutet, dass es gutes Essen braucht, um glücklich sein zu können. Beim gemeinsamen Essen danach kamen Fragen dazu auf, wie Menschen, die aus einem anderen Land nach Deutschland kommen, konkret geholfen werden kann, z.B. beim Erlernen der deutschen Sprache.

Anschließend kochten alle gemeinsam Chili con Carne und Salteñas,

Die Teilnehmenden erwiesen sich als gute Zuhörer, begeisterte Mitspieler und eifrige Köche.





Zeitraum: 10.07.12

Projekttag

Teilnehmende: GymnasiastInnen im Alter von 15-17 Jahren, 15 TN





Tagesveranstaltung
Zeitraum: 14.07.12

Teilnehmende: junge Erwachsene aus dem Integrationskurs, 38 TN

Weltfrühstück

VHS Burgenlandkreis/Zeist

Das Weltfrühstück in der VHS brachte Menschen unterschiedlicher Kulturkreise zusammen und bot eine Möglichkeit, miteinander ins Gespräch zu kommen. Insbesondere der Austausch zum Thema Ernährung stand im Mittelpunkt. Die Veranstaltung wurde im Vorhinein in Schulen und der VHS durch Plakate sowie in der Presse und gezieltes Ansprechen von MultiplikatorInnen beworben.

Jugendliche aus Deutschland, Somalia, Sudan, Indien, Algerien, Irak und Russland nahmen an der Veranstaltung teil. In einer Vorstellungsrunde erzählte jede/r von ihnen etwas über seinen/ihren kulturellen Hintergrund und die jeweiligen Frühstücksgewohnheiten.

Ländertypisches Frühstück wurde vorgestellt, so z.B. der Milchbrei aus Russland, Maisbrei und gekochte oder saure Milch aus verschiedenen afrikanischen Ländern, Brot mit Wurst und Käse aus der Ukraine und aus Vietnam eine Reis-Nudelsuppe oder andere Reisgerichte.

Zur Sprache kam dabei auch, inwiefern es in den jeweiligen Ländern Unterschiede zwischen den sozialen Schichten gibt und was hilfreich wäre, um die Situation der Menschen in den jeweiligen Herkunftsländern zu verbessern. Die Themen nachhaltige Entwicklung und Fair Trade schlossen sich an. In einem Quiz ging es u.a. darum, was sich hinter dem Begriff "Fair Trade" verbirgt, welcher Zusammenhang zwischen Entwicklungs-

hilfe und Bevölkerungsabwanderung besteht und welchen Wasserverbrauch Deutsche und Äthiopier im Vergleich haben. Die Teilnehmenden sprachen darüber, warum Menschen mit ihren Familien ihre Heimat verlassen – wegen Krieg und politischer Verfolgung, Hunger und Armut, aber auch für die Arbeitssuche und aus Neugier.

Gemeinsam sah man sich die Ausstellung "anders? cool!" an, die sich mit der Situation Jugendlicher mit Migrationshintergrund beschäftigt. Nach ein paar einleitenden Worten der beiden Köche zu den Frühstücksspeisen und ihren Ursprüngen gab es algerische, französische, englische, indische und deutsche Spezialitäten zu essen. In lockerer Atmosphäre und mit Musikuntermalung saßen alle beisammen, frühstückten und kamen miteinander ins Gespräch. Eine sudanesische Teilnehmerin zeigte, wie Rasta-Zöpfe geflochten werden. Die Veranstaltung fand einen gemütlichen Ausklang.

Besonders gefiel den Teilnehmenden die Vielfältigkeit des Frühstücks und das harmonische Miteinander, die Möglichkeit, etwas Neues ausprobieren zu können und der Austausch untereinander. Impressum:

Herausgegeben vom Institut für Internationale Zusammenarbeit des Deutschen Volkshochschulverbandes (dvv international)

Verantwortlich: Dr. Anton Markmiller

Redaktion: Katrin Koops/Ruth Sarrazin

Konzept, Bearbeitung und Layout: Tatjana Krischik

Text Projektbeschreibungen: Elisabeth Subašić

Druck: in puncto druck+medien gmbh, Baunsscheidtstr. 11, 53113 Bonn

Mit Namen und Signum gezeichnete Veröffentlichungen sind jeweils Meinung des Verfassers, nicht unbedingt auch die des Herausgebers und der Redaktion.

Nachdruck, auch auszugsweise, bitte mit Quellenangabe; Belegexemplar wird erbeten. Weitere Exemplare können beim Institut für Internationale Zusammenarbeit

des DVV in Bonn bestellt werden.

© dvv international

Obere Wilhelmstr. 32, D-53225 Bonn

Telefon(0228) 97569-0; Telefax (0228) 9756955

info@dvv-international.de; www.dvv-international.de

Bonn, im März 2013

Diese Publikation wurde durch Mittel des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und wirtschaftliche Entwicklung gefördert:



Fotos: Paul Klimek, www.digitale-fotografien.com © dvv international außer wenn anders gekennzeichnet

Die Fotos zu den Projektberichten stammen von den jeweiligen Volkhochschulen außer wenn anders gekennzeichnet.

Foto Titelseite: Bergische VHS, Foto Umschlagrückseite: VHS Bad Doberan

Gedruckt auf 100% Recycling Papier



and the same of th