

// Ernährungs- werkstatt

Wie geht gutes Essen?

Umwelt

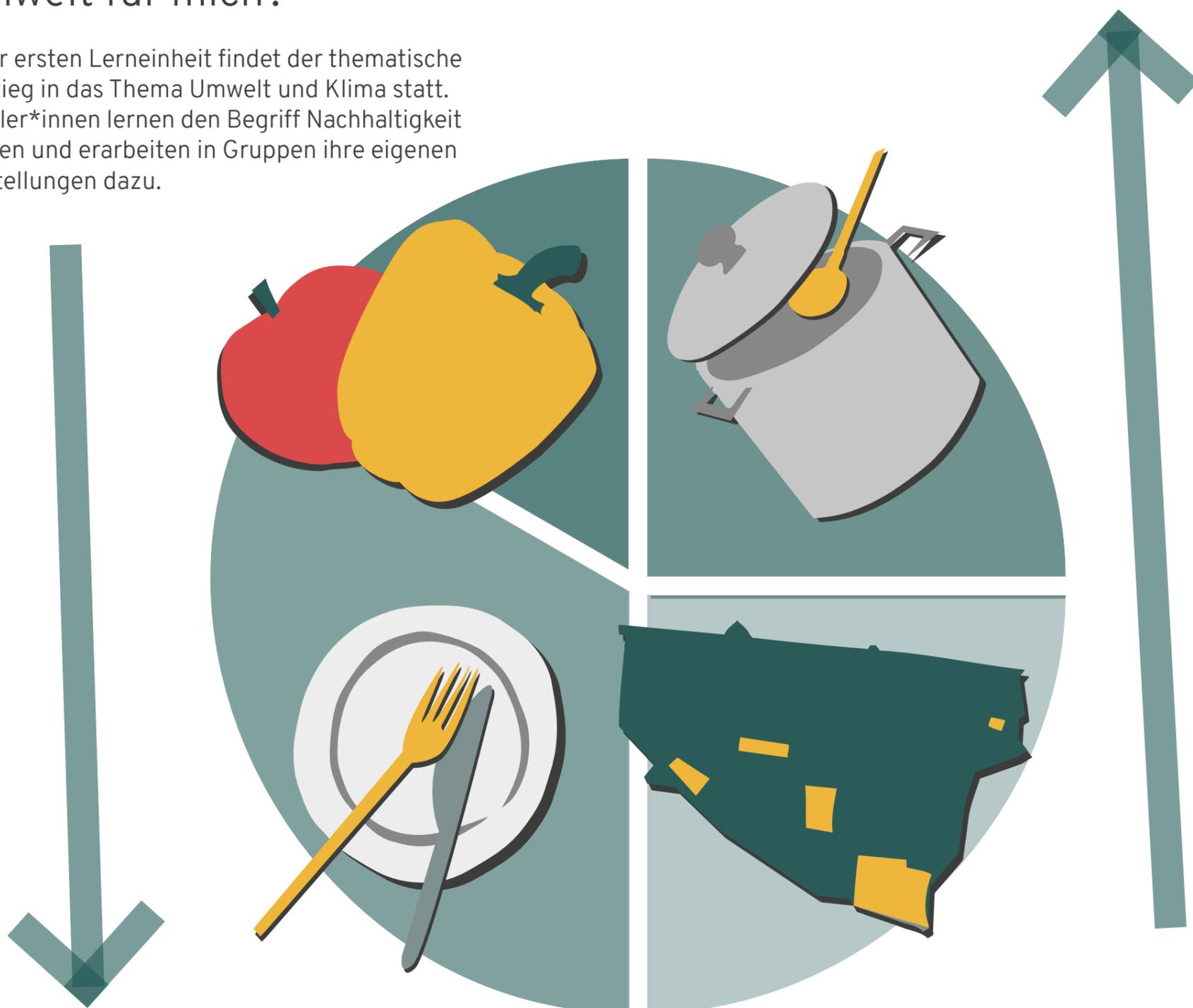
Was bedeutet Klima &
Umwelt für mich?

In der ersten Lerneinheit findet der thematische Einstieg in das Thema Umwelt und Klima statt. Schüler*innen lernen den Begriff Nachhaltigkeit kennen und erarbeiten in Gruppen ihre eigenen Vorstellungen dazu.

Kochen

Wie koche ich mein
(neues) Lieblingsgericht?

In 1-3 Lerneinheiten wird die Zubereitung schmackhafter und nachhaltiger Speisen praktisch erprobt. Die Schüler*innen kochen hier unter der Anleitung zertifizierter Ernährungsberater*innen. Dabei erhalten sie Wissen über Nährstoffgehalt, Herkunft und die Zubereitung unterschiedlicher Lebensmittel.



Ernährung

Was landet auf
meinem Teller?

In 2-4 Lerneinheiten wird hier das Ernährungssystem erforscht, Auswirkungen auf die Umwelt besprochen und Konzepte wie Saisonalität, Regionalität, Biologische Landwirtschaft diskutiert. Dafür führen die Schüler*innen ein Ernährungstagebuch und erarbeiten den Weg eines Lebensmittels vom Acker bis auf den Teller.

Bezug zum Stadtteil

Welche Wege geht
mein Essen?

In 1-3 Lerneinheiten wird die nähere Umgebung und das Viertel untersucht: Wie und wo findet Ernährung hier statt? Wie funktioniert ein Supermarkt? Die Schüler*innen begehen dafür das Viertel, fertigen Steckbriefe an und führen in Kleingruppen ein kleines Forschungsprojekt durch.



// Ernährungswerkstatt

Das Projektteam „Circular Westend“ bietet **Lerneinheiten für Schulen und Bildungseinrichtungen zu den Themen Umwelt, Essen und Ernährung, deren Bezug zur Alltagsumgebung und praktische Kocheinheiten an. Die Inhalte werden jeweils altersgerecht für die Schüler*innen aufbereitet. Die vier Module sind zusammenhängende Lerneinheiten, die aufeinander aufbauen. Je nach zeitlicher Verfügbarkeit im Lehrplan können diese in 5 und bis zu 12 Terminen vermittelt werden.**

Die Inhalte werden theoretisch und praktisch durch das Projektteam „Circular Westend“ der gemeinnützigen Hans Sauer Stiftung in Zusammenarbeit mit Fachexpert*innen ausgearbeitet und durchgeführt. Für Schulen im Westend ist die Ernährungswerkstatt kostenlos.

// Circular Society & Ernährung

Um die endlichen Ressourcen der Erde zu schonen, ist ein gesamtgesellschaftliches **Umdenken** notwendig, das alle Lebensbereiche einschließt. Dabei muss konsequent mitgedacht werden, wie Ressourcen in den Kreislauf zurückgeführt werden können. Dies wird zusammengeführt im Konzept der Circular Society.

In einer Circular Society geht es darum, Produkte anders zu gestalten, und insbesondere auch darum, **neue Denkweisen** zu etablieren, Konsumverhalten und Wertvorstellungen zu hinterfragen, neue Formen der Zusammenarbeit zu finden und **neues Wissen** zu generieren.

Praktische Ansätze sind dafür zum Beispiel Tauschen und Teilen, Wieder- und Weiterverwenden und Reparieren. Ernährung berührt dabei viele unterschiedliche Bereiche: Umwelt, Bildung, Gesundheit, Wirtschaft, Sozialpolitik, Forschung, Logistik und Kultur haben Einfluss darauf, wie wir uns ernähren, und werden gleichzeitig von der Ernährung und Ernährungssystemen beeinflusst.

// Ernährung & Versorgung

Verbraucher*innen werfen in Deutschland durchschnittlich etwa **78 Kilogramm Lebensmittel** im Jahr weg. Gleichzeitig gibt es aber auch in Deutschland **Unterversorgung** und Hunger, obwohl die Ressourcen, alle zu ernähren, vorhanden wären. Durch intensive Landwirtschaft schrumpft die Biodiversität und natürliche Stoffkreisläufe werden gestört und unterbrochen. Zudem geht moderne Lebensmittelproduktion mit teils sehr schlechten **Arbeitsbedingungen** einher, die strukturelle Ausbeutung reproduzieren.

Dies alles unterstreicht die Notwendigkeit eines besseren Managements und Design von Lebensmittelströmen sowie den Aufbau von Versorgungskreisläufen im Sinne einer **Circular Society**, die sowohl die natürliche Umwelt schützen als auch ein gutes Leben für alle ermöglichen. Dafür muss das ganze Ernährungssystem „from farm to fork“ betrachtet werden. Es ist unabdingbar, bei Bürger*innen schon in jungem Alter eine Verbindung zu Ernährung und Versorgung zu etablieren.



// Ernährungsbildung

Frühes **Bewusstsein und Wissen** über eine nachhaltige, gesunde Ernährung ist der Schlüssel für nachhaltiges Handeln im Alltag. Angesichts globaler Ressourcenknappheit und den Folgen des **Klimawandels** ist es notwendig, Kinder und Jugendliche zu sozial und ökologisch nachhaltigem Denken und Handeln zu motivieren und zu befähigen. Ernährungsbildung bedeutet dabei auch, **Zusammenhänge** im Ernährungssystem transparent zu machen, **Begrenzungen** und **Widersprüche** aufzuzeigen und diese alters- und zielgruppengerecht aufzubereiten.

Mit dem hier vorgestellten Projekt wird Bezug auf den Maßnahmenplan Klimaneutralität München für die **Landeshauptstadt München** genommen. Darin wird die Etablierung von Lernorten in Quartieren als wichtige Maßnahme festgehalten.



// Die Stiftung

Die **Hans Sauer Stiftung** ist eine gemeinnützige Stiftung mit Sitz in München. Ihr Zweck ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung.

Hans Sauer gründete 1989 seine Stiftung mit der Vision, dass Innovationen zukünftig generell aus einer sozialen und ethischen Motivation heraus entstehen und damit messbaren **gesellschaftlichen** und **ökologischen Nutzen** schaffen. Zu diesem Zweck arbeitet die Stiftung operativ und interdisziplinär in verschiedenen Projekten.

// Über das Projekt

Das Projekt Circular Westend ist ein **Quartiersprojekt** im Themenfeld Circular Society und möchte gemeinsam mit Akteur*innen im Westend neue Ansätze für ein **nachhaltiges Ernährungssystem** finden und erproben.

Dazu führt das Projektteam seit 2021 verschiedene Aktionen im Stadtteil durch, um mit Bürger*innen in den Austausch zu kommen, Lücken und Lösungsansätze zu identifizieren und Wissen aufzubauen.

Interaktive Ausstellung und Befragung der Bürger*innen auf dem Bauernmarkt am Georg Freundorfer Platz.



Rund ein Fünftel aller Treibhausgasemissionen in Deutschland wird durch die Ernährung verursacht. Dazu gehören vor allem die Bereiche Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel (inklusive Transporte) und Konsum. (Bild der Wissenschaft 2021)

Insgesamt 11 Prozent der deutschen Haushalte der untersten Einkommensgruppen geben an, sich nicht jeden zweiten Tag eine vollwertige Mahlzeit leisten zu können. (Heinrich-Böll-Stiftung 2021)



Workshops rund um das Thema Ernährung in einem umgebauten Küchencontainer auf der Theresienwiese im April 2022.



Picknicks aus geretteten Lebensmitteln in der Schießstättstraße beim Sommerexperiment der Münchner Initiative Nachhaltigkeit.

// Kontakt

Wollen Sie die **Ernährungswerkstatt** an Ihre Schule bringen? Sarah Dost freut sich über Ihre Kontaktaufnahme.

Sarah Dost
Projektleitung Circular Westend
s.dost@hanssauerstiftung.de

Hans Sauer Stiftung
Landshuter Allee 11
81637 München
T. 089 613 67 211

circularwestend@hanssauerstiftung.de

