

Nachhaltige Ernährungskompetenz spielt eine Schlüsselrolle für den Klimaschutz, der Bekämpfung von Hunger und Armut und den nachhaltigen Umgang mit unseren Ressourcen.

GLOBALE BILDUNG UND NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Nur wenige Themen eignen sich daher für die Globale Bildung so gut wie der Bereich „nachhaltige Ernährung“. Anschaulich und mit einem direkten Bezug zum eigenen Einkaufs- und Essverhalten kann gemeinsam mit Kindern und Jugendlichen erforscht werden, wie **alltägliche Konsumententscheidungen mit der globalen Ernährungssituation zusammenhängen**.

Immer mehr Bildungsträger haben sich deshalb in den letzten Jahren dieser Thematik angenommen und **vielseitige Projekte entwickelt**: Von Schulgärten, über eigene Äcker für Klassen, gemeinsames Kochen und Ernten oder Methodenspiele im Unterricht wurde eine große Bandbreite an kreativen Angeboten entlang der Lebensmittelkette geschaffen.

VERNETZUNGSPLATTFORM

Die Bildungskonferenz „Eat Local, Think Global“ möchte als **Vernetzungsplattform** für die verschiedenen Initiativen dienen und Lehrkräfte sowie andere Interessierte dazu einladen, die Angebote kennenzulernen und neue Kooperationen zwischen Schulen und außerschulischen Bildungsträgern zu ermöglichen.

Bereits vor der Konferenz erhalten die angemeldeten TeilnehmerInnen einen kurzen elektronischen **Fragbogen, um zu evaluieren, wie gut sie sich bereits vernetzt fühlen**, welche Herausforderungen es bei der Umsetzung der Bildungsprojekte gibt und welche Vorstellungen die Bildungsträger und Lehrkräfte von einer gelungenen Zusammenarbeit haben. Die Ergebnisse werden auf der Konferenz präsentiert.

ZIELGRUPPEN

Die Konferenz richtet sich insbesondere an Bildungsträger, Lehrkräfte sowie in der außerschulischen Bildung tätigen Personen. Ebenso sind interessierte BürgerInnen herzlich eingeladen, an der Konferenz teilzunehmen.

ANMELDUNG

I.heerschop@slowfood.de
stratenwerth@blue21.de

Die Konferenz ist auf 60 TeilnehmerInnen begrenzt.

ANMELDESCHLUSS

10. November 2015

Die Teilnahme ist kostenlos.

ADRESSE

Domäne Dahlem
Königin-Luise-Straße 49
14195 Berlin

AUSGERICHTET VON



GEFÖRDERT VON



*Gefördert aus Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes
durch Brot für die Welt - Evangelischer Entwicklungsdienst*

EAT LOCAL, THINK GLOBAL!



Bildungskonferenz zum Thema

**Nachhaltige Ernährung
und Globales Lernen**

am 16. November
von 10 - 17 Uhr

auf der Domäne Dahlem in Berlin

9.30 UHR ANKOMMEN, BEGRÜßUNG

10.00 UHR WIE GUT BIN ICH VERNETZT?

Präsentation der Umfrageergebnisse von außerschulischen Bildungsträgern und Lehrkräften

Dinah Stratenwerth (BLUE 21), Lotte Heerschop (Slow Food Deutschland gUG)

10.30 UHR PECHA KUCHA* PRÄSENTATIONEN

Wie gelingt eine nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Bildungsträgern und Schulen?

Dirk Lehmann (Lehrer am Emmy-Noether-Schule, Prozessberater)

Vernetzung und Fundraising: Wie können Angebote langfristig von Bildungsträgern und Schulen finanziert werden?

Ulrike Anheier-Peez (Projektkoordinatorin des FEB - Förderprogramms des BMZ)

Das tägliche Essen in der Schule als Ausgangspunkt für nachhaltige Ernährungsbildung

Prof. Dr. Lotte Rose (Professorin an der Fachhochschule Frankfurt am Main, Kinderkommission Slow Food Deutschland)

11.15 UHR TALKING CHAIRS

Informeller Austausch in Zweiergesprächen

11.30 UHR RUNDGANG AUF DER DOMÄNE DAHLEM (2 ANGEBOTE)

12.30 UHR MITTAGESSEN

Regionales & Saisonales von der Domäne Dahlem

*Eine Pecha Kucha-Präsentation

besteht aus 20 Folien, jede Folie wird von dem Referenten innerhalb von 20 Sekunden umrissen, der Vortrag dauert insgesamt 6 Minuten und 40 Sekunden. Danach ist Zeit für Fragen.

13.30 UHR PARALLELE WORKSHOPANGEBOTE 1

Restlos Glückliche!

Das erste „Bildungsrestaurant“ wird eröffnet! Kochen mit Resten ist hier an der Tagesordnung und vermittelt mit kreativen Methoden nachhaltige Ernährungskompetenzen und einen Blick über den Tellerrand!

Referentin: Simone Hubben (Restlos Glückliche)

Die ganze Welt soll gut essen, aber was?

Im Globalen Süden essen Menschen immer mehr Zucker, verarbeitete Lebensmittel und Weizen. Ein Ernährungswandel, der sich sehr schnell vollzieht - und Thema für die Bildungsarbeit. Im Mittelpunkt des Workshops steht die Frage nach Anknüpfungspunkten und Handlungsoptionen für Schüler_innen.

Referentin: Dinah Stratenwerth (BLUE 21)

Gärten für die Kleinen der Stadt

Seit über 90 Jahren bieten Gartenarbeitsschulen und Schulgärten in Berlin umfangreiche Möglichkeiten zum Gärtnern mit allen Sinnen an. 'Lebenslanges Lernen im Garten' ist unser Motto. Säen, Pflegen, Ernten und die selbst erzeugten Gartenprodukte dann auch genießen: Gärtnerische Praxis und nachhaltige Ernährungskompetenz gehören für uns schon immer ganz eng zusammen.

Referent: Helmut Krüger-Danielson, Karin Selle (SUZ)

Boden BeGreifen (mit Feldexkursion)

Wie viel Acker(boden) braucht der Mensch und ist genug für alle da? Spannende Methoden für den Acker und das Klassenzimmer geben Einblicke in die Zusammenhänge zwischen Boden, unserer Ernährung und der globalen Ernährungssituation.

ReferentInnen: Daniel Diehl (Bodenwissenschaftler und -pädagoge), Anja Carsten (HUBUS)

15.00 UHR PARALLELE WORKSHOPANGEBOTE 2

Orangenreise, Kaffeefest oder Brot backen?

Die Markthalle als Ort des Globalen Lernens - Wie SchülerInnen vom nachhaltigen Lebensmittelhändlern und Lebensmittelhandwerkern lernen können.

Referentin: Sabine Laaks (Markthalle 9)

Die GemüseAckerdemie

Ackern kann man auch in der Schule! Wie das geht und wie sich der Schulacker als langfristiges Bildungsprogramm im Klassenzimmer umsetzen lässt, zeigt die GemüseAckerdemie. Gepaart mit einem eigens erstellten Curriculum nach BNE-Richtlinien lernen die Kinder wo die Nahrungsmittel herkommen, wie sie entstehen und wie man sie selbst anbauen kann. Denn Ackern schafft Wissen!

Referent: Dr. Christoph Schmitz (Ackerdemie e.V.)

Ernährungsdemokratie!

Unser gegenwärtiges Ernährungssystem ist geprägt von den Interessen transnationaler Konzerne. In diesem Workshop wollen wir uns mit der Demokratisierung unseres Ernährungssystems befassen – damit nicht mehr Profitinteressen sondern Mensch und Umwelt im Mittelpunkt stehen.

Referentinnen: Christine Pohl, Ida Wehinger (INKOTA-Netzwerk)

Teller statt Tonne

Über eine gemeinsame Ernte- und Kochaktion von krummen Gemüse erhalten SchülerInnen einen praxis-orientierten Einstieg in das Thema Lebensmittelverschwendung und deren Auswirkungen auf Armut und Hunger im Globalen Süden.

Referentin: Lotte Heerschop (Slow Food Deutschland gUG)

16.30 UHR ZUSAMMENKOMMEN, FEEDBACK UND VERABSCHIEDUNG