



Slow Food®

Deutschland e.V.

800 Schüler begreifen Boden: Slow-Food-Schulprojekt geht mit hervorragenden Ergebnissen und neuer Webseite in das 2. Projektjahr

PRESSEINFORMATION – Berlin, 1. November 2016

Die Ressource Boden ist zentral für die Produktion von Nahrungsmitteln und damit unser Überleben, aber kaum jemand weiß wirklich, wie es um sie steht. Das Slow-Food-Schulprojekt **BODEN BEGREIFEN** hat im letzten Jahr mehr als 800 Schülerinnen und Schülern das Thema Boden näher gebracht und ihnen die Auswirkungen ihres eigenen Lebensstils auf das Umweltmedium Boden veranschaulicht. Dazu hat das Projekt fast 460 Schülerinnen und Schüler direkt auf die Äcker im Umland von Berlin gebracht und darüber hinaus Bodenproben aus Berlin, Potsdam und München in insgesamt 15 Schulen zur Veranschaulichung genutzt.

Herausragende globale Probleme sind schwindende Fruchtbarkeit von Böden sowie ein steigender Flächenbedarf der wachsenden Weltbevölkerung. Verschiedene Bildungsangebote für Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufen 4-8 thematisieren diese Herausforderungen. **Zu den drei Themensträngen Klima, Bodenfruchtbarkeit und Landfuß-Abdruck sind knapp 20 Bildungsangebote entstanden und erprobt worden.** Als Teil des Projekts werden z.B. die Auswirkungen der intensiven Landwirtschaft auf die Bodenfruchtbarkeit und der Einfluss des individuellen Bodennutzens auf die Verteilung und den Zugang zu Boden weltweit spielerisch erarbeitet und diskutiert. In Anknüpfung an die Themen Klima, Hunger und Welternährung des Rahmenlehrplans wurde das Thema Boden in den Schulunterricht integriert und die Schule direkt mit dem Lernort „Acker“ verbunden.

Durch das Projekt können Stadtkinder erfahren wie Lebensmittel produziert werden und selber einen Bezug dazu herstellen, da sie lernen, wie „cool“ es ist mal selbst eine Kartoffel zu ernten, zu schälen, zu kochen und auf dem Acker zu verspeisen. Bei den Teilnehmern vollzieht sich dabei auch eine **Wahrnehmungsänderung:** So kommt doch für viele Kinder die Kartoffel geputzt und in Plastik verpackt aus dem Supermarkt, da die Weitergabe praktischen Wissens um Lebensmittel und deren Herstellung wie auch Verarbeitung oft weder zu Hause noch in der Schule stattfindet.

Der Mehrheit der Schülerinnen und Schüler war die Bedeutung des Bodens für ihre Ernährung zwar grundsätzlich bewusst, doch nur sehr wenige brachten Boden in Verbindung mit der **Produktion von Futtermitteln**, obwohl diese für den größten Flächenverbrauch verantwortlich ist und deshalb die größte Klimarelevanz hat. Das Projekt setzt an diesem Punkt an, indem es die **globalen Auswirkungen fleischlastiger Ernährung** und des hohen Verschwendungsanteils zum Thema macht und Schüler ermutigt, gemeinsam Handlungsalternativen im Alltag und in der Schule zu erarbeiten.

Das Slow-Food-Schulprojekt „Boden Begreifen“ verbindet globales Lernen mit praktischen Erfahrungen im realen Produktionskontext landwirtschaftlicher Betriebe. Am heutigen 1. November geht das Projekt in die nächste Runde mit vielen weiteren teilnehmenden Schülern, um der Generation von morgen den Boden nahe zu bringen und die Grundlage ihres und unser aller Leben zu bewahren.

Jetzt wird auch im virtuellen Raum eine Grundlage für ein bodenständiges Bewusstsein geschaffen, denn **seit Neuestem ist nun auch die BODEN BEGREIFEN Webseite Online.** Die Internetseite www.boden-begreifen.de informiert über das Slow-Food-Bildungsangebot zum Thema Boden auf dem Acker und in der Schule. **Die Webseite liefert Hintergrundinformationen zur weltweiten Gefährdung von Böden** im Kontext eines steigenden Flächenbedarfes für die

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sharon Sheets - Öffentlichkeitsarbeit und Presse - presse@slowfood.de Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food®

Deutschland e.V.

Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung. Außerdem werden auch die Lernorte vorgestellt und die Teilnahmebedingungen erläutert.

***Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.*

***Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland etwa 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern. <http://www.slowfood.de/>*

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sharon Sheets - Öffentlichkeitsarbeit und Presse - presse@slowfood.de Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin