

Essen und trinken in einer globalisierten Welt

Methoden und didaktische Grundsätze des Globalen Lernens



Dieses Seminar verfolgt beispielhaft die Grundsätze des Globalen Lernens und vermittelt vielfältige Methoden und Bilder, die fächerübergreifend einsetzbar sind. Für eine gelungene Umsetzung der Inhalte im persönlichen Unterricht ist gesorgt.

Termin: Mittwoch, 25. Jänner 2012, von 09:00 bis 17:00 , Wifi Hohenems,
Südwind Agentur Vorarlberg, Radetzkystraße 3, 6850 Dornbirn, Tel: 05572/297 52
Referentinnen: Dipl. Päd. Andrea Streibl, Mag.^a Tanja Lebar
andrea.streibl@suedwind.at
tanja.lebar@suedwind.at

Dokumentation „Essen im Eimer. Die große Lebensmittelverschwendung“

Zum Film

Kurzfassung von TASTE THE WASTE

Deutschland, 2010

Buch und Regie: Valentin Thurn

Kamera: Roland Breithschuh

Dauer: 30 Minuten

Kurzzinhalt

Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll. Das meiste schon auf dem Weg vom Acker in den Laden, bevor es überhaupt unseren Esstisch erreicht: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das entspricht etwa 500.000 Lkw-Ladungen pro Jahr. Bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr.

Der Film, der in der Langfassung als "Taste the Waste" im Kino gezeigt wurde und Diskussionen um das Mindesthaltbarkeitsdatum auslöste, geht auf die Suche nach den Ursachen - in Supermärkten, Bäckereien, Großmärkten. Minister, Bauern und EU-Politiker kommen zu Wort. Alles soll jederzeit verfügbar sein, Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an, bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel, eine Delle im Apfel – sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher landen schon zwei Tage, bevor ihr Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft, im Müll.

Dass die Hälfte der bereits produzierten Lebensmittel zu Abfall wird, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus. Die Landwirtschaft verschlingt riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger, Pestiziden und rodet den Regenwald. Sie ist damit für mehr als ein Drittel der Treibhausgase verantwortlich. Aber es geht auch anders. Weltweit versuchen Menschen, die irrsinnige Verschwendung zu stoppen: so genannte Mülltaucher, die Nahrungsmittel aus den Abfall-Containern der Supermärkte retten, Supermarkt-Direktoren, die ihre Kunden davon überzeugen, weniger klimaschädliche Produkte zu kaufen, Verbrauchervereine, die Bauern und Kunden direkt zusammenbringen. Kleine Schritte, die aber viel bewirken könnten: Wenn wir in den Industrieländern die Lebensmittelverschwendung nur um die Hälfte reduzieren, hätte das auf das Weltklima denselben Effekt, als ob wir auf jedes zweite Auto verzichten.



http://www.planet-schule.de/sf/php/02_sen01.php?sendung=8459

Zitate aus dem Film:

„Früher musste man hungrige Menschen satt machen, heute leben wir im Überfluss und müssen satte Menschen hungrig machen.“

„Supermärkte schaffen neue Bedürfnisse mit Produkten, die wir oft nicht brauchen.“

„Wir haben die Wertschätzung für die Lebensmittel ein bisschen verloren.“

Fragen zum Film:

Wie viele Kilogramm genießbare Lebensmittel werden pro Tag in einem Lebensmittelgeschäft weggeworfen?
45 kg

Wer legt das Mindesthaltbarkeitsdatum fest?
die Industrie

Wie begründen Unternehmen die immer kürzeren Mindesthaltbarkeitsdaten?
erhöhte Vorsorge

Bei welchen Produkten besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum, dass nach Ablauf die Gesundheit gefährdet sein kann?
Fleisch, Fisch, Eiprodukte

Was sind Mülltaucher?
Menschen, die meist aus politischer Überzeugung, Lebensmittel aus Mülltonnen von Geschäften „stehlen“.

Bsp: Kartoffelfeld: Warum liegen nach der Ernte noch immer so viele Kartoffeln auf dem Feld?
aussortiert, zu groß/ klein, dick/ dünn, angeschlagen, unregelmäßig gewachsen...

Wer legt Agrar-Normen fest?
Handel

Wie viele Kilogramm essbare Lebensmittel wirft man in Österreich jährlich pro Haushalt weg?
*100 kg essbare Lebensmittel jährlich, 6-12% originale, nur teilw. verbraucht, 3-6% Speisereste. Viele Haushalte werfen Lebensmittel weg, noch bevor sie schlecht geworden sind.
Ca. 400 Euro pro Haushalt und Jahr. 20 Mrd Euro pro Jahr in D – entspricht dem Jahresumsatz von Aldi in D*

Wie viel Brot mehr wird produziert, als verkauft wird?
10-20 % mehr, als die Kunden kaufen – um konkurrenzfähig zu sein!

Handlungsalternativen – was kann ich tun?:

Wie könntest du als Konsument gegen den Handel, der nicht nachhaltig ist, vorgehen?

Bio-Kiste, hast du schon einmal was davon gehört?

Was sind gute Lebensmittel aus Sicht des Verbrauchers?
Was sind gute Lebensmittel aus Sicht des Handels?
Interviews durchführen mit KundInnen und VerkäuferInnen/ FilialleiterInnen

Essen – Trinken

Bingo

Kennst du jemanden, der gerne Pilze isst?	Magst du Zucchini?	Darfst du dir zuhause aussuchen, was es zu essen gibt?	Isst du gerne Schokolade?
Kaufst du auch selbst Lebensmittel?	Isst du in der Pause manchmal Süßigkeiten?	Hast du eine gesunde Jause dabei?	Isst du manchmal Salat?
Schmeckt dir Reis?	Probierst du auch Lebensmittel aus, die du nicht kennst?	Weißt du was regional bedeutet?	Magst du scharfes Essen?
Kennst du das FairTrade Zeichen?	Isst du 1x pro Tag ein warmes Essen?	Hast du heute Brot gefrühstückt?	Hast du schon einmal etwas gegessen, das dir gar nicht geschmeckt hat?

Materialliste für Sekundarstufe I

Info-Materialien & Unterrichtsmaterialien

Fachbücher

Arndt, Ursula:

Die Bauernhof-Werkstatt

Mülheim/Ruhr: Verl. an der Ruhr, 2004

RO-U-870

Noch vor einigen Jahrzehnten gab es die traditionellen Bauernhöfe mit „glücklichen“ Kühen, Schweinen, Hühnern u.v.m. Diese kindliche Vorstellung vom Bauernhof wird in der Werkstatt nicht ganz über Bord geworfen, aber durch eine realistische Darstellung von heute ergänzt. Die Themen: Leben auf dem Bauernhof, Bauernhoftiere und landwirtschaftliche Produkte im Wandel der Jahreszeiten. Die Mappe lebt von den abwechslungsreichen methodisch-didaktischen Ideen: So errechnen die ABC-Schützen z.B. die Eierproduktion von Huhn Hilde in einer Woche, verfolgen die Nahrung der Kuh Berta durch ihre vier Mägen oder legen die Bild-Karten zum Getreideanbau in die richtige Reihenfolge. Die Angebote und Lernspiele fördern die sprachlichen, mathematischen und motorischen Fähigkeiten der Kleinen, ohne sie zu überfordern.

Alter: ab 6 Jahren;

Balz, Julia; Blekker, Jenny; Demrovski, Boris; Keller, Judith; Noll, Christian:

Das Klima Kochbuch

Impressum: Stuttgart: Franckh-Kosmos Verl., 2009

B-1713

Durch unsere Ernährungsgewohnheiten wird die Atmosphäre stärker erwärmt als durch den Straßen- und Flugverkehr. Die besten Zutaten für den kulinarischen Klimaschutz sind: Bio-Lebensmittel aus der Region, weniger Fleisch- und Milchprodukte, saisonales Obst und Gemüse statt Importware und Fertigprodukten. Wie das genussvoll gelingt, zeigt dieses Buch!

Alter: ab 14 Jahren;

Bänziger, Erica:

Das Fair-Trade Kochbuch

Lenzburg: Fona, 2006

B-1817

Das Kochbuch beinhaltet einen kleinen geschichtlichen Überblick über den Begriff Fair trade. Dann folgt ein Produkte-Abc aus dem Fairen Handel, erst danach die Rezepte zu den Oberbegriffen Snacks, Suppen, Mahlzeiten, Desserts, Getränke und Gebäck. Ein Register der Zutaten schließt das ansprechend und mit schönen Fotos gestaltete Buch ab.

Alter: ab 14 Jahren;

Berweger, Theres:

Reisgerichte aus aller Welt

Lenzburg: Midena & Fona, 2001

B-1813

In den Küchen der Welt ist das kleine Korn unverzichtbar, ob als eigenständiges Gericht oder als Beilage. Nach einer Einführung über Herkunft, Geschichte, Anbau und Sortenvielfalt sind eine Vielzahl von Reisgerichten nach Kontinenten gegliedert hier gesammelt.

Alter: ab 14 Jahren;

Bode, Thilo:

Abgespeist. Wie wir beim Essen betrogen werden und was wir dagegen tun können.

Frankfurt/Main: S. Fischer Verlag, 2007

B-1620

Ob Gammelfleisch, Dioxin oder Acrylamid - Lebensmittelskandale gehören längst zum Alltag und sind nur die Spitze des Eisbergs. Wir Verbraucher werden von der Lebensmittelindustrie systematisch betrogen. Der Autor, ehemaliger Greenpeace-Geschäftsführer und Chef der Verbraucherrechtsorganisation "foodwatch", rüttelt wach und beschreibt die Missstände und ihre Hintergründe. Er sagt, was sich ändern muss, und ermutigt seine Leser sich als ungehorsame Verbraucher gegen Vergiftung und Betrug zu wehren.

Alter: ab 18 Jahren;

Bommert, Wilfried:
Kein Brot für die Welt
 München: Riemann, 2009

B-1849

Durch Klimawandel, Verlust der Bodenfruchtbarkeit, durch industrielle Monokultur und die Anfälligkeit der Gentechnik-Pflanzen kehrt der Hunger in die Welt zurück. Innerhalb der nächsten Jahrzehnte könnte ein Gau der Welternährung auf uns zukommen, der einem apokalyptischen Szenario gleichkommt. In dieser Situation bleibt nur eine Notbremung, die die Priorität der Welternährung auch gegenüber den Interessen der Weltkonzerne durchsetzen muss. Eine radikale Herausforderung, bei der der Menschheit die Zeit davonläuft. Wilfried Bommert schreibt über eine neben dem Klimawandel globale Gefahr.
 Alter: ab 18 Jahren;

Chemnitz, Christine; Reichert, Tobias [RedIn]:
Hunger im Überfluss
 München: Oekom, 2011

B-1810

Die globale Landwirtschaft steht am Scheideweg: Beinahe ein halbes Jahrhundert nach dem Beginn der grünen Revolution leidet ein großer Teil der Weltfamilie immer noch chronisch Hunger, obwohl niemals zuvor mehr Nahrungsmittel produziert wurden. Im Juli 2009 startete das Worldwatch Institute ein zweijähriges Projekt, um agrarwissenschaftliche Innovationen zu erfassen und zu bewerten. Ein Ergebnis dieses Projekts ist der vorliegende Bericht zur "Lage der Welt". Das Buch stellt praktische und nachhaltige Lösungen vor, die Hunger und Armut auf der Welt verringern können - von der Tropfbewässerung über die Dachbegrünung, von der Agroforstwirtschaft bis hin zu neuen Projekten zum Schutz der Böden. Ein spezieller Beitrag zeigt, wie sich solche Bemühungen durch eine entsprechende Agrar- und Handelspolitik der EU verstärken lassen.
 Alter: ab 18 Jahren;

Goris, Eva:
Schmeckt's noch?
 München: Droemersch Verlag, 2010

B-1820

Beschreibung: Hauptsache billig! – Nach diesem Motto packen immer mehr Kunden industriell gefertigte und verarbeitete Nahrungsmittel in ihren Einkaufswagen. Hühnersuppe aus Trockenpulver, Marmorkuchen als Backmischung: Immer mehr Nahrungsmittel werden heute industriell hergestellt, mit alarmierenden Nebenwirkungen für unsere Gesundheit. In diesem Buch geht die Ernährungsexpertin der Frage nach, wie man wieder Qualität auf den Tisch bringen kann. Eine Anleitung zum nachhaltigen Umdenken mit vielen Rezepten und praktischen Tipps.
 Alter: ab 14 Jahren;

Gottwald, Franz-Theo:
Esst anders!
 Marburg: Metropolis Verlag, 2011

B-1821

Das Leitbild einer Ökologie der kurzen Wege steht im Zentrum der von Professor Gottwald entwickelten agrarischen und ernährungskulturellen Überlegungen zur Ernährungswende. Ohne eine ethische und politische Wende, die sich an Gerechtigkeit, Souveränität, der Würde des Lebens und an der Regionalisierung orientiert, werden Lebensmittelskandale, Pandemien, Tierquälerei und Umweltverbrauch notwendige Folgen der städtischen Essgewohnheiten bleiben. Das Buch verdeutlicht, warum wir so leben, wie wir essen und warum wir jetzt anders essen müssen, damit auch künftige Generationen noch gut zu essen haben. Eine ökologische Agrar- und Ernährungskultur ist nachhaltig, kann die Welt ernähren und trägt zum Erhalt von Vielfalt bei Pflanzen und Tieren sowie von multifunktionalen bäuerlichen Betrieben bei. Die Wende liegt in der Hand von Gemeinschaften aus Bauern, Verarbeitern, Vermarktern und Kunden, die Gesundheit, Genuss und Zukunftsverantwortung rund um Essen und Trinken anstreben.
 Alter: ab 14 Jahren;

Grimm, Hans-Ulrich:
Die Ernährungslüge
 München: Droemersch Verlag, 2011

B-1828

Farbstoffe, Glutamat und Co.: Nicht immer ist uns bewusst, was alles drin ist in unserer täglichen Nahrung. Und welche Auswirkungen die mangelnde Qualität unseres Essens auf die Gesundheit haben kann. Hans-

Ulrich Grimm klärt über Risiken und versteckte Gefahren der schönen, neuen Nahrungswelt auf und zeigt, worauf wir als Verbraucher achten sollten.
Alter: ab 14 Jahren;

Gruber, Harald:
Rezepte zum fairen Handel
Aachen: Misereor, 1998

B-1089

Ausgehend von den Lebensbedingungen der ProduzentInnen fair gehandelter Produkte erfahren wir, welche Bedeutung der Faire Handel für sie hat, und welche Verbesserungen er konkret für sie bringt. Die vielen Rezepte stammen direkt aus den Regionen und von den MitarbeiterInnen der verschiedenen Kooperativen. Sie sind einfach aber wohlschmeckend und geben uns damit auch Einblick in die Ernährungslage eines Großteils der Weltbevölkerung. Das Buch ist eine gelungene Mischung aus Rezeptesammlung und Hintergrundinformation und eignet sich gut für Aktionen und Prokekttage. Es ist illustriert mit Bildern aus dem Alltag der ProjektpartnerInnen.
Alter: ab 18 Jahren;

Hadorn, Verena; Kneip, Winfried; Meier, Peter:
Schokolade. Eine Aktivmappe
Mühlheim/Ruhr: Verl. an der Ruhr, 1995

RO-U-677

Schokolade als Genußmittel hat eine große Bedeutung in unserem Alltag. Die Aktivmappe versucht sich von unterschiedlichen Seiten dem Phänomen Schokolade zu nähern. Über "Schokolüste" und Schokogenüsse kommt auch der "Schokolonialismus" und das "Schokoleben" zur Sprache, wobei es um jene Bedingungen geht, unter welchen Schokolade produziert und vermarktet wird. Informationen, Arbeitsaufträge, Arbeitsblätter und Kopiervorlagen regen zu selbstbestimmtem Arbeiten an. Eine Kapitelübersicht zeigt an, mit welchen Altersstufen, zu welchen Themen gearbeitet werden kann.
Alter: ab 10 Jahren;

Haller-Zingerling, Cornelia:
Die Welt des Tees
Neustadt / Weinstrasse: Neuer Umschau Buchverl., 2006

B-1387

Dieses Buch lässt TeekennerInnen und diejenigen, die es werden möchten, alle Facetten des Tees erleben. Es erzählt von der Geschichte des Tees, informiert über Anbau und Produktion und unterscheidet Sorten, Farben, Geschmäcker und Düfte. Das Buch lädt weiters ein zu einer Erlebnisreise durch Teeplantagen auf der ganzen Welt und stellt verschiedene Rezepte für die Teezubereitung vor.
Alter: ab 14 Jahren;

Hesebeck, Birthe:
Schokolade wächst auf Bäumen?
Bonn: OroVerde, 2006

RO-U-1041

Die Materialien sind in sechs Themenbereiche gegliedert, die jeweils über Arbeitsblätter behandelt werden: Auf in den Regenwald (Klima, Lage, Verbreitung und Besonderheiten der Regenwälder), Tiere und Pflanzen des Regenwaldes (Mehr als man zählen kann), Schatzkammer Regenwald (Produkte aus dem Regenwald), Schokolade wächst auf Bäumen?! (Kakaobaum und Schokoladenherstellung), Regenwald in Gefahr! (Der Regenwald brennt: Bedrohung und Schutz der Regenwälder), Mach mit! (Aktionen zum Schutz des Regenwaldes). Jeder Bereich wird durch eine kurze Geschichte in Briefform eingeleitet, die die Kinder auf das Thema der Einheit einstimmt und die gesamte Einheit rahmt.
Alter: ab 6 Jahren;

Hildebrand, Ursula [RedIn]; Schiermann, Stefan [RedIn]; Kuntz, Gerhard [RedIn]:
Brot zum Leben – bei uns und anderswo
Stuttgart: Brot für die Welt (Aktion Brot für die Welt), 2006

RO-U-157

Mit dieser Materialmappe können Kinder ihr eigenes tägliches Brot näher kennen lernen und etwas vom Brot der anderen (Hirse/Westafrika, Mais/Mittel- und Südamerika, Reis/Südostasien) erfahren. Themen wie Getreidearten, Kontinente, Unter- und Mangelernährung, Erntedank, Schöpfungsgeschichten uvm. werden in

25 Arbeitsblätter, 8 Bildkarten und einem Plakat für den offenen Unterricht oder die Projektarbeit altersgerecht aufbereitet.

Alter: ab 10 Jahren;

Hobhouse, Henry:

Sechs Pflanzen verändern die Welt

Stuttgart: Klett/Cotta, 1999

B-0116

Sechs Pflanzen, die den Geschichtsverlauf seit der Renaissance bis in unsere Gegenwart maßgeblich beeinflussten: vom Niedergang Chinas bis zum Aufstieg der deutschen Chemieindustrie, von der irischen Hungersnot bis zur indischen Bevölkerungsexplosion, von den Abenteuerreisen der frühen Kolonialzeit bis zu den beiden Weltkriegen des 20. Jahrhunderts, von der genialen Marketing-Strategie für das heute weltweit bekannteste Getränk bis zum stillen Krieg in den Weltmetropolen und Großstädten gegen die Drogen.

Alter: ab 14 Jahren;

Jaeger, Sabine; Schulz, Hermann:

Schmeckt's? Alles übers Essen

Düsseldorf: Patmos, 2008

B-1641

Ernährung kann sehr spannend sein! Wieso werden Lebensmittel quer durch die Welt transportiert? Warum ist jedes Stück Brot auch Politik? Was hat Vitaminmangel mit Columbus zu tun? Warum soll man nicht glauben, was die Werbung behauptet? Essen ist eines der großen Grundthemen unseres Lebens. Interesse zu wecken, ohne zu belehren, das leistet dieses Buch. Mit einem Lexikon der Lebensmittel.

Alter: ab 10 Jahren;

Jakob, Heinrich Eduard:

Kaffee

München: oekom verlag, Gesellschaft für ökologische Kommunikation mbH, 2006

B-1833

Kaffee ist weltweit eines der beliebtesten Getränke. Für lange Zeit war die Kaffeebohne der zweitwichtigste Rohstoff auf dem Weltmarkt – übertroffen nur vom Rohöl. Kaffee gilt als früher Kristallisationskeim der Globalisierung. Zugleich haben nur wenige Stoffe eine ähnliche kulturelle Strahlkraft. Wie der Wein die Kultur der Antike, bestimmt der Kaffee das Denken und Fühlen der Neuzeit. Keine Aufklärung, keine Französische Revolution ohne die politisch-kulturellen „Subversionen“ in den Cafés der Städte. Auch der Kaffee selbst war und ist ein Politikum: Kriege sind um ihn geführt worden, Sklaverei und Zwangsarbeit haben ihn begleitet, und noch heute hängt das Schicksal von 25 Millionen Kleinbauern und ihrer Familien von den Preisschwankungen auf den Rohstoffbörsen dieser Welt ab. In seiner vielgerühmten kulturhistorischen Synthese erzählt der Schriftsteller Heinrich Eduard Jacob die Geschichte des Kaffees. Sein Standardwerk aus dem Jahr 1934 ist nun endlich wieder verfügbar. Ein Essay von Jens Soentgen über die neuesten Entwicklungen der Kaffeewelt ergänzt die Neuausgabe ebenso wie aufwendig gestaltete Karten, die die vielfältigen Wege des Kaffees durch Zeit und Raum nachzeichnen.

Alter: ab 14 Jahren;

Krupicka, Annette:

Quinoa

Hannover: Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in der Bundesrepublik Deutschland, 1996

RO-U-626

Quinoa ist eine aus den Anden stammende, bei uns weitgehend unbekannte Kulturpflanze. In den in 4 Teilen gegliederten Texten geht es nicht nur um die Vermittlung von Sachinformationen über Warenkunde und Fairen Handel. Quinoa wird als ein Vehikel betrachtet, Informationen über die Menschen, die hinter der Ware stehen zu vermitteln: Die Bergbauern, der Andenstaat Bolivien mit seinen sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Problemen. Ein deutlicher Akzent wurde auf den traditionellen und kulturellen Hintergrund gesetzt. Damit wird Quinoa zum Thema für interkulturelles Lernen. Weiters gibt es Literaturhinweise zu Kinder- und Jugendbüchern, Gedichte, Aktionsvorschläge, Rezept, Rätsel, Glossar.

Alter: ab 12 Jahren;

Lenz, Annemarie

Das will ich wissen 22

Wien: Jugend und Volk (J&V, Jugend und Volk Verlagsges.), 2004

RO-U-978

Die Themenmappe enthält eine Reihe von abwechslungsreichen Materialien zu den Rohstoffen Kakao und Schokolade, Tee, Kaffee und Gewürze. Anhand von Rätselfragen, Spielen, Informationskarten, Bilderserien uvm. sollen die SchülerInnen mehr über die Rohstoffe, deren Verarbeitung, Handel und Konsum in Europa erfahren. Die vielen Farbbilder geben dabei einen sehr guten Einblick und bringen das Thema auch visuell näher.

Alter: ab 6 Jahren;

Marí, Francisco:

Das globale Huhn

B-1569

Frankfurt/Main: Brandes und Apsel, 2007

Geflügelfleisch kommt auf unserem Speiseplan nur mehr als Wings, Henderl-Haxerl und -Brust vor; was aber passiert mit dem Rest? Die Hühnerwirtschaft ist heute in einen Ausmaß konzentriert, globalisiert und industrialisiert wie kaum ein anderer Agrarbereich. Die Autoren zeigen in diesem Buch die verschlungenen Handelsströme der äußerst lukrativen Ware "Huhn" rund um den Globus.

Alter: ab 14 Jahren;

Rosenblatt, Lucas:

Bananen

B-1492

Lenzburg: FONA, 2005

Das Buch ist eine Warenkunde mit ausführlichen Informationen und tollen Fotos rund um die erste Tropenfrucht im internationalen Handel und auch der Fair-Trade-Bewegung in der Schweiz. Dabei wird Fragen wie "Warum ist die Banane krumm?" genauso nachgegangen wie den verschiedenen Anbaumethoden oder dem Nährwert der beliebten Frucht. Abgerundet wird das Buch mit etwa 40 "Bananenrezepten" aus Fernost, Südamerika, Afrika, dem Orient und Europa.

Alter: ab 14 Jahren;

Schlesiger, Gabriela:

Rund um die Kartoffel

RO-U-204

Donauwörth: Auer, 2002

Die Kopiervorlagen dieses Unterrichtsbehelfs bieten Ideen und Unterlagen für eine Vielzahl von Entdeckungen rund um das Thema Kartoffel. Geschichte, Herkunft, Anbau, Artenreichtum uvm. werden anschaulich und kindgerecht erklärt. Spiel- und Bastelanregungen, Rezepte und Anleitungen für Versuche sichern einen handlungsorientierten und fächerverbindenden Sachunterricht.

Alter: ab 10 Jahren;

Schlosser, Eric:

Fast Food Gesellschaft.

B-0863

München: Riemann, 2002

In seiner spannenden Reportage untersucht Schlosser die Produktionsbedingungen von Fastfood, das soziale Umfeld, in dem es sich verkauft, und die mit ihm verbundene Mentalität.

Alter: ab 14 Jahren;

Schüppel, Katrin:

Bio-Äpfel aus Peru?

RO-U-1425

Mülheim/Ruhr: Verl. an der Ruhr, 2009

Damit Kinder als Erwachsene die Zukunft besser gestalten können als vergangene Generationen, müssen ihnen Kompetenzen an die Hand gegeben werden, damit sie Ursachen und Wirkungen ökologischer Probleme verstehen. Durch kindgerechte Sachtexte, ambivalente Fragen und spannende Arbeitsaufträge versetzen sich die Kinder in die Lage und die Bedürfnisse anderer Menschen, entwerfen Lösungsvorschläge für Umwelt- und Gesellschaftsprobleme und überdenken das familiäre Konsumverhalten in Hinblick auf den Abfall- und Energieverbrauch.

Alter: ab 6 Jahren;

Stern, Nicholas
Der Global Deal
 München: C.H. Beck, 2009

B-1720

"Bereits der Stern-Report markierte 2006 einen Wendepunkt in der globalen klimapolitischen Diskussion: er zeigte überzeugend, dass Investitionen in den Klimaschutz ökonomisch sinnvoll sind. In seinem neuen Buch fordert Nicholas Stern einen 'Global Deal' als Voraussetzung einer erfolgreichen Klimapolitik und gerechteren Ordnung der Weltwirtschaft. Er tritt damit energisch all denen entgegen, die die gegenwärtigen Krisen der Globalisierung für unabwendbar halten. Stern zeigt der praktischen Politik ökonomisch gangbare Wege einer neuorientierten Wirtschafts- und Klimapolitik auf und vermittelt damit Orientierung, ohne sich in harmlosen Utopien zu verlieren." (Ottmar Edenhofer, Weltklimarat)
 Alter: ab 18 Jahren;

Vater, Dietrich:
Projekt Tee
 Mülheim /Ruhr: Verl. an der Ruhr, 1991

RO-U-381

Diese Unterrichtseinheit ist in englischer und deutscher Sprache und eignet sich sehr gut für einen fächerübergreifenden Unterricht am Beispiel eines Rohstoffs mit Geschichte. Sie bietet Anregungen und Hintergrundinformationen zu Fragen der Produktion und Vermarktung und sensibilisiert für die Probleme der Menschen in den Anbaugebieten. Die Mappe enthält viele Arbeitsblätter mit anregenden Arbeitsaufgaben, Rätseln, Rezepten, Vokabellisten und Bastelvorschlägen.
 Alter: ab 12 Jahren;

Wackernagel, Mathis:
Der Ecological Footprint. Die Welt neu vermessen
 Hamburg: Europäische Verlagsanstalt, 2010

B-1808

Das Buch vermittelt anhand von Beispielen, Erfahrungsberichten, Statistiken, Schaubildern und Grafiken eine umfassende Bestandsaufnahme des Vorrats an Biokapazität - und deren Grenzen. Nachhaltige Entwicklung bedeutet auch, ein gutes Leben innerhalb der Möglichkeiten zu führen. Der ökologische Fußabdruck zeigt, wie das möglich ist.
 Alter: ab 14 Jahren;

Weingärtner, Lioba:
Handbuch Welternährung
 Frankfurt/M.: Campus-Verl., 2011

B-1809

Obwohl sich die Staatengemeinschaft die Bekämpfung von Hunger auf die Fahnen schreibt, steigt die Zahl der Hungernden weiter an. Fast eine Milliarde Menschen hungern weltweit. Das Handbuch Welternährung liefert konkrete Daten und Fakten zu den Ursachen und Folgen von Hunger, Unterernährung und Fehlernährung. Weiters wird aufgezeigt, wie Hunger wirksam bekämpft werden kann.
 Alter: ab 18 Jahren;

Willmeroth, Sabine:
Die Kartoffel Werkstatt
 Mülheim/Ruhr: Verl. an der Ruhr, 1998

RO-U-606

Wissenswertes über die Kartoffel: was man mit/aus ihr machen kann, Kartoffelwörter und -texte und Kartoffelrechnen. So lädt das Restaurant "zum Kartoffelkönig" zum realitätsbezogenen Sachrechnen ein, Geschichten und Rollenspiele liefern Ideen für den Bereich Sprache. Für den Werkstattbetrieb und das Offene Lernen gut geeignet.
 Alter: ab 10 Jahren;

Wörner, Beate:
Kartoffelwelt
 Eschborn: gtz (Deutsche Gesellschaft für technische Zusammenarbeit), 2008

RO-U-1227

In den vier Kapiteln Botanik und Kultur - Vielfalt, Züchtung und Forschung - Produktion und Verbrauch - Ernährungssicherheit und Entwicklungszusammenarbeit enthält diese Broschüre viel Wissenswertes über die Kartoffel.

Alter: ab 12 Jahren;

Zervas, Georgios:

Global Fair Trade

B-1529

Düsseldorf: Patmos, 2008

Europa wäre heute in der Lage, transparente Handelsregeln global durchzusetzen, um Öko- und Sozialdumping zu verhindern. Das Buch erläutert anschaulich die konkreten Schritte zu einem neuen Fairhandels-System. Mindestlöhne und Mindestpreise für Rohstoffe und Dienstleistungen sind Voraussetzungen dafür, dass alle Menschen am Wohlstand teilhaben können. Das hier vorgestellte System fördert zudem gesunde Produkte und führt zu einem effektiven Verbraucherschutz.

Alter: ab 18 Jahren;

DVDs

Unterwegs in die Zukunft. 10 Filme zum Thema nachhaltig Handeln in einer globalisierten Welt
Wien: BAOBAB, 2010

DVD-0113

Wie ergeht es einer Familie, die sich eine radikale Erdöldiät verordnet hat? Was hat die europäische Fischereipolitik mit dem Flüchtlingselend an den Mittelmeerküsten zu tun? Was bedeutet der Biospritboom für Bauern und Bäuerinnen in Kolumbien? Wie können wir unsere Erde noch effektiver zerstören?! Zehn Filme - witzige, provokante Animationsfilme sowie fundierte Dokumentarfilme - bieten zahlreiche Impulse, um Fragen einer anderen Wirtschafts- und Lebensweise zu diskutieren und nicht zuletzt, um Handlungsperspektiven zu finden. Das umfangreiche didaktische Begleitmaterial liefert Impulse zu den Themen Klimawandel, Agrotreibstoffe, Landwirtschaft, Fairer Handel, Migration, Ernährung, Transport, Abfall und Fischereiwirtschaft. Dauer: 205 Min.

Alter: ab 12 Jahre;

Farragi, Marcello:

Hühnerwahnsinn

Kehl: EU-MEDIA, 2006

DVD-032

Zu Dumpingpreisen werden in Mittel- und Zentralafrika gefrorene Hühnerenteile aus Europa angeboten. In dem Film von Marcello Farragi wird aufgezeigt, wie europäisches Hühnerfleisch zu Dumpingpreisen die Märkte Kameruns überschwemmt, und welche fatalen Folgen dies für die GeflügellandwirtInnen und KonsumentInnen hat. Anhand des Films kann über industrielle Landwirtschaft, die Auswirkungen unseres Konsums auf die Produktionsstrukturen weltweit und die Folgen diskutiert werden.

Dauer: 28 Min.

Alter: ab 14 Jahre;

Geyrhalter, Nikolaus:

Unser täglich Brot

Wien: Nikolaus Geyrhalter Filmproduktion, 2005

DVD-052

Ein Blick in die Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion und der High-Tech-Landwirtschaft: Zum Rhythmus von Fließbändern und riesigen Maschinen gibt der Film kommentarlos Einsicht in die Orte, an denen Nahrungsmittel in Europa produziert werden: Monumentale Räume, surreale Landschaften und bizarre Klänge - eine kühle industrielle Umgebung, die wenig Raum für Individualität lässt. Menschen, Tiere, Pflanzen und Maschinen erfüllen die Funktion, die ihnen die Logistik dieses Systems zuschreibt, auf dem der Lebensstandard unserer Gesellschaft aufbaut.

Dauer: 52 Min.

Alter: ab 12 Jahre;

Gruber, Andreas:

Coffee to go

Wien: BAOBAB, 2009

DVD-092-1

Kaffee ist nach Erdöl der meistgehandelte Rohstoff der Welt und damit ein enormes Geschäft. Die große Frage ist jedoch, wer verdient daran? Der Film vermittelt in anschaulicher Weise, dass jede Tasse Kaffee von einem Handelssystem erzählt, das die Anbauländer in der Regel benachteiligt. Der Faire Handel stellt eine gute Alternative dar. Am Beispiel eines Genossenschaftsbetriebs in Uganda wird deutlich, wie alternative und faire Strukturen für die Produktion und im Handel aussehen können.

Dauer: 25 Min.

Alter: ab 14 Jahre;

Kenner, Robert:

Food, Inc. Was essen wir wirklich?

München: Sunfilm Entertainment Handels- und Vertriebs GmbH, 2010

DVD-0119

Die amerikanische Nahrungsmittelindustrie wird heute von einer Handvoll einflussreicher Behörden kontrolliert, welche häufig den Profit höher bewerten als die Gesundheit der Menschen. Robert Kenner thematisiert in diesem Dokumentarfilm Herkunft, Produktion und Qualität der Lebensmittel in den USA. Dazu lässt er sowohl ExpertInnen als auch innovative, sozial orientierte UnternehmerInnen zu Wort kommen.

Dauer: 94 Min.

Alter: ab 12 Jahre;

Koons Garcia, Deborah:

Unser Essen – The future of food

München: Sunfilm Entertainment Handels- und Vertriebs GmbH, 2009

DVD-0107

Essen bestimmt unser Leben und hat Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Aber wo kommt es her, unter welchen Umständen ist es entstanden? Immer mehr genmanipuliertes Essen findet sich in den Regalen der Supermärkte. Essen, das nicht nur für den Verbraucher, sondern auch für das ökologische Gleichgewicht unkalkulierbare Gefahren birgt. Der Film thematisiert die enorme Profitorientiertheit dieser Industrie und dokumentiert die Zusammenhänge zwischen politischen und marktwirtschaftlichen Faktoren, die für Entstehung und Qualität unserer Nahrung verantwortlich sind. Er beleuchtet auch die Machenschaften multinationaler Unternehmen, deren Ziel es ist, die weltweite Nahrungsmittelindustrie zu kontrollieren.

Dauer: 88 Min.

Alter: ab 14 Jahre;

Krieg, Peter:

Septemberweizen

Stuttgart: Matthias-Film, 1980

DVD-029

Ein Film über und gegen die Mythen, die sich um Weizen, Hunger und die ranken, die damit umgehen. Josef von Ägypten ist der erste dieser mythischen Figuren. Seinen Ruf als Ernährer verdankt er einer gut organisierten Spekulation gigantischen Ausmaßes. Selbst in der Bibel ist erkennbar, dass Josef die Hungersnot, der er seinen Ruf verdankt, selbst erzeugte. Josef der Ernährer ist die einzig durchgehende Figur in "Septemberweizen", und seine Legende, in den Kontext unserer Zeit gestellt, erweist sich im Lauf des Films als aktuelles Vorbild für viele moderne Josefs - Weizenhändler, Spekulanten, Politiker. "Septemberweizen" ist auch ein Film über den amerikanischen Weizen, der den Weltmarkt bestimmt - die Methoden sind international, die Auswirkungen global. Der Film forscht nach den Ursachen des Hungers in einer Zeit des Überflusses, er fragt nach den Motiven, die Weizen zur Ware und zur Waffe, Menschen zu Opfern des Wohlstandes, Natur zum Feind werden lassen.

Dauer: 92 Min.

Alter: ab 14 Jahre;

Robin, Marie-Monique:

Monsanto. Mit Gift und Genen

Berlin: absolut MEDIEN GmbH, 2008

DVD-070

Gentechnische Veränderungen von Saatgut und deren Folgen werden weltweit diskutiert. Der Film widmet sich hintergrundreich aber nicht nur den Folgen, sondern geht auch den Ursachen auf den Grund und deckt auf, welcher riesiger Markt dahinter steckt. Dabei führen alle Spuren, auch die als harmlos gekennzeichneten, hochgiftigen Pflanzenschutzmitteln, auf einen Namen hin: Monsanto. Die Machenschaften der schon unzählige Male verklagten, US-Firma stehen im Zentrum der Dokumentation, die Gentechnik nicht per se verteufelt, sondern sich hintergründig den Strategien des Konzerns widmet.

Dauer: 107 Min.

Alter: ab 14 Jahre;

Univazo, Eduardo [Regie]:

Reis-das goldene Korn

Wien: tierravisions, 2005

DVD-008

Am Beispiel der Philippinen beschäftigt sich die Dokumentation mit der Frage, wie die Situation von Reisbauern im 21. Jahrhundert aussieht: Der Reisbauer Bebot Puing aus der Provinz Cotobato, der über einen Zwischenhändler das Saatgut von großen multinationalen Konzernen kauft, ist hoch verschuldet. Der Film hinterfragt kritische die Gentechnik und interviewt dazu auch Wissenschaftler vom Internationalen Reisforschungsinstitut in Manila. Zuletzt stellt die Dokumentation den mutigen Umstieg des ehemaligen "Chemiebauern" Franklin Agcaracar auf biologischen Reisanbau vor, der sich aus Abhängigkeit von Zwischenhändlern und Konzernen befreit hat.

Dauer: 30 Min.

Alter: ab 12 Jahre;

Wagenhofer, Erwin:

We feed the world

DVD-017

Wien: FilmNetwork Filmverleih u. MedienvertriebsgmbH, 2006

Ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse - ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Weltweit sterben 1 Milliarde Menschen den Hungertod. Mit den Lebensmitteln, die wir derzeit produzieren, könnten 12 Milliarden Menschen ernährt werden. Die Menge an Brot, die täglich in Wien weggeworfen wird, entspricht dem Tagesbedarf an Brot einer Stadt wie Graz. Was essen wir, woher kommt unser Essen, woher kommt das Saatgut? Gibt es den traditionell arbeitenden Bauern überhaupt noch? Oder wurde aus ihm ein Agrar-Industrieller oder ein Landschaftspfleger? Wer streift den größten Profit unter den Lebensmittelproduzenten ein? Und wer bezahlt den Preis dafür?

Dauer: 96 Min.

Alter: ab 10 Jahre;

Wippersberg, Walter [Regie]:

Das Fest des Huhnes. Das unberührte und rätselhafte Oberösterreich

DVD-028

Wien: BMG Ariola Austria GmbH, 2003

Schwarzafrikanische Forschungsreisende dringen in die Weiten Oberösterreichs vor, um Sitten und Gebräuche der dort lebenden Stämme zu studieren und entdecken dabei völlig neue und in der ethnologischen Literatur bisher nicht beschriebene Kulturphänomene." Das Verfahren vieler weißer Forscher, die nach Afrika reisen, um ethnologische Studien zu betreiben und anschließend in Dokumentarfilmen die Gewohnheiten und Gebräuche schwarzer Stämme zu interpretieren, hat Wippersberg umgedreht und beschreibt in gleicher Weise das Oktoberfest mit seinen Ritualen.

Dauer: 60 Min.

Alter: ab 14 Jahre;

Bildungsbag

Schoko-Expedition

U-1306

Bielefeld: Welthaus Bielefeld, 2009

Die Kinder gehen mit diesem "Bildungs-Bag" auf "Schoko-Expedition" und reisen nach Ghana. Sie lernen Naki kennen, die von ihrem Alltag, vom traditionellen und modernen Leben erzählt. Die Kinder erhalten bunte, spannende Einblicke in die globalisierte Produktion am Beispiel von Kakao und Schokolade und den Fairen Handel - und werden selbst zu (fairen) Chocolatiers. Umfangreiche Projektmaterialien für eine handlungsorientierte Kakaoreise mit Rohstoffen, Bildern und Spielen, Broschüre und DVD.

Alter: ab 8 Jahren;