

Ideenwettbewerb Buchveröffentlichung

Schüler der am Projekt beteiligten Klassen können zu folgenden Themen Beiträge einbringen:

Mein klimafreundliches Lieblingsrezept

Mein schönstes Photo: So decke ich den Tisch

Die Beiträge werden von einer Jury bewertet und im Buch veröffentlicht:

„Coole Rezepte - kultig serviert“

Weitere Aktionen:

Exkursionen

Im Rahmen des Projekts organisiert das Forum Ökologie Betriebsführungen bei den Projekt-Sponsoren, wo sich die Teilnehmer vor Ort über die Vorteile der regionalen bzw. der ökologischen Produktion informieren können.

(Klima-) Kochkurse für Kinder mit Eltern

z.B.: „Brotaufstriche selber machen“

Filmverleih

Ergänzend werden für ein erweitertes Publikum Filmdokumentationen zum Thema Ernährung zum Verleih angeboten:



»We feed the world – Essen global«

Erwin Wagenhofer

»Food Inc. – Was wir wirklich essen«

Marc Adler

»Supersize me«

Morgan Spurlock

(Schutzgebühr € 5,-)

Aktuelle Hinweise

zu diesen Programmangeboten finden Sie auf unserer

Homepage:

www.forum-oekologie.org

Der Verein Forum Ökologie Traunstein e. V. widmet sich seit über 30 Jahren Aufgaben im Bereich des Umweltschutzes.

Mit unseren Aktivitäten wollen wir das Wissen zu ökologischen Zusammenhängen vertiefen und Wege zu einem umweltgerechten Handeln aufzeigen.



Wir sind Partner der Regionalwährungen: Chiemgauer und Sterntaler



Ausstellungsort: Forum Ökologie Traunstein e.V.
Gabelsbergerstr. 8, 83278 Traunstein

Öffnungszeiten:

Mo / Di 9 – 12 und 13 – 14.30 | Mi 9 – 12

Führungen: Termine nach Vereinbarung

Telefon 0861 7571, Fax 0861 9878 952

e-mail: kontakt@forum-oekologie.org

Eintrittspreise:

Erwachsene € 5,- / Schulklassen pro Schüler ermäßigt € 2,50

Teilnahmegebühren Workshops Jahncke:

€ 10,- / Schulklassen pro Schüler ermäßigt € 5,-

Konzept und Projektleitung: Dipl.oec.troph. Brigitte Huber

Wir bedanken uns für die Unterstützung bei:



FORUM ÖKOLOGIE TRAUNSTEIN E.V.

Umwelt · Beratung · Bildung

Umweltbildung
Bayern

Bewusst essen = Besser leben, für eine Esskultur mit Zukunft

Ausstellung Erlebnisprogramm Aktionen



Umweltbildungsprojekt September 2011 bis August 2012

Gefördert durch den



PROJEKTANLASS

Essen ist mehr als satt werden und die Versorgung mit Nährstoffen.

Essen erfüllt vielfältige soziale und kulturelle Funktionen. Unsere Esskultur ist geprägt durch die Geschichte, Zeremonien, Tischsitten und die Region in der wir leben. Sie ist Ausdruck unseres Lebensstils.

Doch wie sieht die Esskultur von morgen aus ?

Wir wissen wenig über die Herkunft, Herstellung, Zutaten und Zusatzstoffe unserer Nahrung.

Fast Food, Fertiggerichte, Snacks und Billigprodukte laden zu gedankenlosem Konsum ein.



Die Konsequenzen dieses Konsumverhaltens erleben wir heute bei Lebensmittelskandalen, durch Qualitätsverlust, Umweltschäden und Zunahmen ernährungsbedingter Krankheiten.

Dabei hat Essen und Esskultur erheblichen Einfluss auf unsere Gesundheit und Umwelt, auf das Klima, unsere Wirtschaft und Gesellschaft. Dies gilt regional und global.

Wege zu einem nachhaltigen Ernährungsstil, der schon heute unsere Lebensqualität steigert und den Bedürfnissen zukünftiger Generationen gerecht wird, zeigt unser

Umweltbildungsprojekt "Bewusst essen = Besser leben"

Mit einem handlungs- und erlebnisorientierten Konzept werden junge Menschen motiviert, eigene Wege zu einer zukunftsfähigen Esskultur zu finden. Diese Erfahrungen sind ein großer persönlicher Gewinn und eine lohnende Investition in die Zukunft.

AUSSTELLUNG

4 interaktive Stationen motivieren den Besucher zur Auseinandersetzung mit dem eigenen Essverhalten und zeigen Wege zu einem nachhaltigen Ernährungsstil.

1. Station: Globales - wie isst die Welt

Zum Themeneinstieg: Vergleich von Fotos, Darstellungen und Kostproben was bei Menschen anderer Ländern auf den „Tisch“ kommt und wie gegessen wird. Wie schmeckt z.B. „Ugali“ (Hauptnahrungsmittel Ostafrikas)

2. Station: Gesundes - worauf es ankommt

Nährstoffbedarf, Mahlzeitengestaltung, Portionsgrößen: die Ernährungspyramide bewährt sich als praktische Orientierungshilfe bei der Lebensmittelauswahl und zeigt mir wie gesunde Ernährung zu meinem Lebensstil passt.

3. Station: Erlebnis Essen

An der „Genusstation“ kann jeder Besucher sein Geschmacksempfinden testen, den Geruchs-, Hör- und Tastsinn unter Beweis stellen. So sensibilisieren wir die Wahrnehmung, entdecken die Geschmacksvielfalt und erkennen Qualität.



4. Station: Klimaschutz und Fairer Konsum

20% der Treibhausgase gehen auf das Konto der Ernährung ! An der „Klimaleine“ erkennt der Besucher durch Zuordnung der CO2-Äquivalente in Form von Bällen die Klimarelevanz von Lebensmitteln unterschiedlicher Herkunft, Jahreszeit und Produktionsweise. Lebensgroße Figuren stellen sich als Verlierer der Globalisierung vor und zeigen Lösungswege durch unseren Konsum fair produzierter Waren, die auch für den Klimaschutz sinnvoll ist.

(Mit Tafeln der Plakatausstellung "Nachhaltige Ernährung")

Genuss, Gesundheit, Umwelt- und Klimaschutz gehen Hand in Hand !

ERLEBNISPROGRAMM

Woher kommen unsere Lebensmittel, wie werden sie angebaut, geerntet und verarbeitet? Erfahrungen hierzu sind entscheidend, damit wir Zusammenhänge erkennen und nachvollziehen was ihren Wert ausmacht.

Deshalb bietet das Projekt

Ernährungs-Erlebnistage

für Schüler und Jugendliche, die vom Forum Ökologie organisiert werden.

Teilnehmer haben Gelegenheit bei der Herstellung von Grundnahrungsmitteln im Landhaus Jahncke mitzuarbeiten:

Kurs- und Seminarangebote:

- Rund um den Apfel
- Vom Korn zum Brot
- Von der Kuh zur Milch zum Käse
- Vom Huhn zum Ei zur Küche



Schulklassen werden in kleinere Arbeitsgruppen aufgeteilt und erleben ganzheitliches Lernen, bei dem alle Sinne angesprochen werden. Bei einer Brotzeit mit den selbst hergestellten Speisen wird in Gemeinschaft Esskultur erlebt.

Anmeldung und Terminvereinbarung

Forum Ökologie Traunstein e.V. Telefon: 0861 7571
e-Mail: kontakt@forum-oekologie.org

Ausführliche Beschreibung aller Angebote finden Sie im Internet
www.forum-oekologie.org | www.landhaus-jahncke.de