

Was esse ich? Was essen andere?

Kompetenzerwartungen:

Die Schülerinnen und Schüler (konkretisierte Sach- und Urteils-/ Entscheidungskompetenzen)

- benennen geografische sowie historische Einflussfaktoren und erläutern deren Bedeutung für kulturell unterschiedliche Essgewohnheiten.

Die Schülerinnen und Schüler (übergeordnete Methoden- und Handlungskompetenzen)

- analysieren und interpretieren mit Hilfestellungen diskontinuierliche Texte wie Grafiken, Statistiken, Rezepte, Schaubilder, Diagramme sowie Bilder, Karikaturen und Filme (MK 7), analysieren Fallbeispiele auch außerhalb des unmittelbaren eigenen Erfahrungsbereichs (MK 10).

Hinweise zum Umgang mit diesem Material:

Das Arbeitsmaterial „Was esse ich? Was essen andere?“ ist ein Auszug aus dem umfangreichen Online-Bildungsmaterial „Schätze, Erde & Geschäft. Auf dem Boden der Tatsachen!“. Schwerpunkte der Arbeitsaufgaben liegen unter anderem bei Ernährungsweisen verschiedener Länder, Lebensmitteln rund um den Globus, exotischen Lebensmitteln, einer Reise durch Essgewohnheiten und -kulturen, dem weltweiten Nahrungsmittelmarkt und der Hungerkrise. Die einzelnen Arbeitsaufträge umfassen Zeitfenster zwischen 30 und 90 Minuten. Zusätzlich gibt es zahlreiche Rechercheaufgaben, die einen Internetzugang erfordern und aktuelle Hintergrundinformation liefern.

Kommentierung und Aufbereitung durch das Projektteam „Lehrplannavigator“ des Instituts für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn (<http://dsg.uni-paderborn.de/evb/>)
Die Nutzungsrechte wurden eingeräumt von dem Bund Jugend Nordrhein Westfalen und dem Eine Welt Netz NRW.

Materialquelle:

Bund Jugend NRW, Eine Welt Netz NRW (Hg.) (2012): Schätze, Erde & Geschäft. Auf dem Boden der Tatsachen!

<http://www.einfachganzanders.de/index.php/hauptmenue/vielfalt/>

Abrufdatum: 22.10.2013

Boden und Ernährung

Die Böden dieser Erde sind Grundlage für die weltweite Ernährung. Ohne Ackerbau und Landwirtschaft ist eine Ernährung der Weltbevölkerung nicht denkbar. Der Nährstoffkreislauf der Böden und Pflanzen ist also von einer ungemeinen Wichtigkeit. Der Boden wird rund um den Globus industriell bestellt und die weltweite Agrarpolitik ist eines der meistdiskutierten Themen.

Wir als Verbraucher wissen oft relativ wenig über die Herkunft unserer Lebensmittel. Vielen ist nicht bewusst, dass unser Konsum in Europa gekoppelt mit den Welthandelsstrukturen zu Hunger und Armut in anderen Ländern führt. Im Zuge der Bildung für nachhaltige Entwicklung ist Ernährung ein zentrales Thema, denn jeder auf dieser Welt muss tagtäglich essen. Die Schülerinnen und Schüler sollen anhand der Methoden in diesem Kapitel für den Umgang mit Lebensmitteln sensibilisiert werden. Dabei sollen zum einen einfache Informationen über Anbaumethoden vermittelt, aber auch die Probleme der weltweiten Ungerechtigkeit und des Umweltschutzes thematisiert werden. Dabei merkt man schnell: Ich selbst habe etwas damit zu tun und ich kann leicht etwas in meiner Ernährung verändern, damit es der Umwelt und anderen Menschen auf dieser Welt besser geht. Diese konkreten Handlungsmöglichkeiten werden am Ende des Kapitels in den Fokus gerückt.

Themenschwerpunkt	Methode/Aktionsidee
Was esse ich? Was essen andere?	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Frühstück Globalista ▶ Reise durch die Esskultur ▶ Jaboticaba oder Krachai – Was ist das? ▶ Essen global
Wie läuft es im weltweiten Lebensmittelgeschäft?	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wer bestimmt den Nahrungsmittelmarkt?
Was können wir verändern?	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Adbusting: 7 mal so teuer ▶ Lebenslauf gegen den Hunger ▶ Bio und Fair Büffet ▶ World Fair Trade Poker

Insgesamt 12 Prozent der weltweiten Landflächen werden als Ackerland genutzt. In Europa wird sogar mehr als die Hälfte der Fläche landwirtschaftlich bearbeitet. Kein Wunder: 2011 wurde mit 2,3 Milliarden Tonnen eine Rekordernte bei der weltweiten Getreideproduktion eingefahren. Hinzu kommt, dass immer mehr Fläche zur Produktion erneuerbarer Energien benötigt wird. Prognosen zufolge wird die weltweite Agrarfläche in den nächsten Jahren stabil bleiben. Allerdings wird sich die Verteilung ändern. Die heutigen Industrieländer werden Agrarfläche verlieren, während die landwirtschaftliche Nutzfläche in den Entwicklungsländern zunehmen wird.

Mehr davon!

Essen über den Tellerrand hinaus!

Ob Fertigpizza allein vorm Fernseher oder Stockbrot gemeinsam am Lagerfeuer. Die Themen Ernährung und Esskultur bieten vielfältige Anknüpfungspunkte für die pädagogische Arbeit. Die aktive Beschäftigung mit Unterschiedlichkeiten und Gemeinsamkeiten fremder und eigener Küchen und Gebräuche ermöglicht, den eigenen Standpunkt zu überdenken und Toleranz und Wertschätzung gegenüber fremden Gerichten und fremden Gewohnheiten zu entwickeln – und das über Ernährung und Esskultur hinaus. Internationale Rezepte gibt es auf: ▶ www.reiseproviant.info/
Zu empfehlen ist die Broschüre „Methoden und Spiele für Gruppen“. Die vorgestellten Methoden laden dazu ein, kulinarisch und geistig über den eigenen Tellerrand zu schauen.

Online unter: ▶ www.reiseproviant.info/files/get/6479/meth_buch_web.pdf





Was esse ich? Was essen andere?

Guten Appetit! Das wünschen sich täglich viele Menschen auf der Welt! Es gibt verschiedene Essgewohnheiten und Esskulturen, verschiedene Tischsitten und Lieblingsgerichte. Anderen einen guten Appetit zu wünschen ist überall auf der Welt ein Ritual, wenn's um das Essen geht!

arabisch: *sohitain*, finnisch: *hyvää ruokahalua*, französisch: *bon appetit*, griechisch: *kali sas orexi*, israelisch: *bete avon*, italienisch: *buon appetito*, japanisch: *hadakaimasu*, niederländisch: *sma-kelijik eten*, norwegisch: *velbekomme*, polnisch: *smaczniego*, portugiesisch: *bom apeteite*, russisch: *pryatnova appetita*, schwedisch: *smaking maltig*, spanisch: *buen provecho*, türkisch: *afiyet olsun*, ungarisch: *jo etvagyot kivanok*.

Mach mit! Frühstück Globalista

Ziel: Esskulturen als veränderbar begreifen, erfahren, dass Einflüsse aus anderen Kulturen unseren Speiseplan verändern, etwas über die Herkunft von Lebensmitteln erfahren.

Gruppengröße und Alter: ab 10 TN, ab 3. Klasse

Zeitbedarf: 30–60 Minuten

Materialien: Papiertischdecken und dicke Filzstifte, Klebeband, Frühstücksbüffet

Vorbereitung: Die Büffettische werden zusammengestellt und mit Papiertischdecken bezogen. Gut festkleben, die Decke darf nicht verrutschen. Auf die Papiertischdecke wird eine große Weltkarte gemalt. Wem das zu viel Arbeit ist, schreibt die Namen der Kontinente auf die Decke. Die Schriftzüge sollten der realen Lage der Kontinente auf einer Weltkarte entsprechen. Auf einem separaten Tisch stehen zum Beispiel folgende Lebensmittel: Kaffee, Kakao, Orangensaft, Milch, Schokocreme, Müsli, Nüsse, Honig, Marmelade, geschnittenes Obst (z. B. Äpfel, Kiwi, Melone), Brot, Eier etc.. Die Lebensmittel sollten in ihren Originalverpackungen vorhanden sein. Oft kommt z. B. Honig aus Lateinamerika und so können die Schülerinnen und Schüler die Herkunft besser entschlüsseln. Es sollten auch Produkte aus fairem Handel oder ökologischem Anbau dabei sein. ▶▶

Mach mit!

REISE DURCH DIE ESSKULTUR

Wann brachten spanische Seefahrer erstmals Kartoffeln aus Südamerika nach Europa? Wann kam der Tetra-Pak in Mode? Wann gab es die erste Tiefkühlpizza? Zwei Gruppen versuchen rund 50 verschiedene Ereignisse in die richtige zeitliche Reihenfolge zu bringen. Mit Hilfe eines Zeitstrahls werden die Entwicklungen deutlich, warum wir heute so essen, wie wir essen. Download:

▶ www.bpb.de/system/files/pdf/F5H7M8.pdf

Guten Appetit - gerappt von der Band Rapucation!

Die Berliner Rapper von Rapucation nehmen in ihrem Song „Guten Appetit“ alltägliche Konsumgewohnheiten ins Visier: Warum werden den Menschen in der modernen Konsumgesellschaft nicht-nachhaltig produzierte Lebensmittel voller Chemie vorgesetzt? Weil sie ihre Nachfragemacht nicht einsetzen, um die Hersteller zu nachhaltigen Produkten zu bewegen. „Guten Appetit“ entstand im Auftrag des Rates für Nachhaltige Entwicklung. Der Song eignet sich gut, um gemeinsam mit Jugendlichen in das Thema Ernährung zu starten! ▶ www.youtube.com/watch?v=sB6emGnL300



Mehr davon!

Durchführung „Frühstück Globalista“: Die Schülerinnen und Schüler werden aufgefordert den Tisch zu decken: Sie sollen die Speisen ihrer Herkunft entsprechend auf dem Tisch platzieren. Bei offenen Fragen hilft die AG-Leitung.

Danach kann beim Frühstück eine Reflektion anhand folgender Fragen stattfinden:

- ▶ In welche verschiedene Kategorien kann man die Produkte einteilen (Milchprodukte, pflanzliche, tierische, internationale oder nationale Produkte, Produkte aus warmen Ländern, verpackte und unverpackte Produkte etc.)?
- ▶ Wo und von wem werden sie produziert?
- ▶ Gibt es Produktionsschritte in verschiedenen Ländern?
- ▶ Überrascht es die TeilnehmerInnen, dass so viele Dinge von weit her kommen?
- ▶ Wie sähe unsere Speisekarte ohne die „fremden“ Produkte aus?
- ▶ Warum gibt es Milchprodukte oder Honig z. B. aus Griechenland, wenn sie auch bei uns hergestellt werden können?
- ▶ Welche verschiedenen Siegel (Öko, FairTrade etc.) tragen die Produkte und was bedeuten sie?

Quelle: ▶ www.reiseproviant.info/methoden_und_spiele/download/

Mach mit! Jabuticaba oder Krachai – Was ist das?

Viele verschiedene Lebensmittel gibt es auf der Welt, nur einige kennen wir in Deutschland. Diese Übung nimmt Bezug auf andere, exotische Lebensmittel.

Ziel: Die eigenen Vorstellungen über die Herkunft von Lebensmitteln in Frage stellen, Vorurteile in Bezug auf Nahrungsmittel hinterfragen und eventuell korrigieren, etwas über die Herkunft von Lebensmitteln erfahren.

Gruppengröße und Alter: max. 30 TN, ab 5. Klasse

Zeitbedarf: 30–60 Minuten

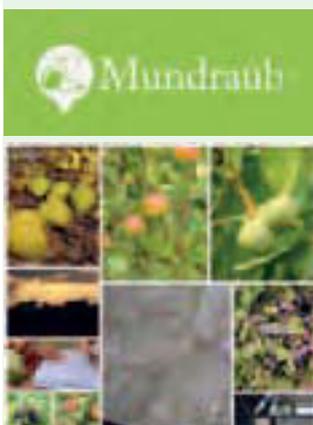
Materialien: Stifte, Papier, Lexikon oder Buch über Lebensmittel

Vorbereitung: Die Spielleitung sucht im Vorfeld Lebensmittel, die nicht in Deutschland bekannt sind und deren Definition aus dem Internet oder dem Lexikon. Sie schreibt die verschiedenen Definition jeweils auf einen Zettel.

Durchführung: Die Spielleitung gibt einen Namen herein und alle anderen Teilnehmenden denken sich einen Text aus, der im Lexikon/Internet stehen könnte. Anschließend sammelt die AG-Leitung die Blätter ein und liest sie vor. Die Teilnehmenden raten: Welches ist der richtige Text? Zur besseren Veranschaulichung können auch noch Bilder der Lebensmittel gezeigt werden. Z. B.: Jabuticaba gehören zur Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae) und wachsen auf 3 bis 12 m hohen, baumartigen, immergrünen Sträuchern direkt an den rötlichen Stämmen oder an stärkeren Ästen. Krachai: Chinesischer Ingwer wird eine in Südchina heimische Pflanzenart aus der Familie der Ingwergewächse bezeichnet. Das Rhizom dient in China als Heilpflanze und auf der südostasiatischen Halbinsel als Gewürz. Quelle: ▶ www.reiseproviant.info/methoden_und_spiele/download/



Schon gewusst?



Mundraub ganz legal

Mundraub, also die Entwendung von Nahrungsmitteln zum baldigen Verzehr, war in Deutschland noch bis 1975 ein eigenständiger Straftatbestand und wurde mit einer Geldstrafe oder sogar Freiheitsentzug bestraft. Auch heute ist das Pflücken von fremdem Obst Diebstahl und kann angezeigt werden. Um dies zu ändern, gibt es eine Internetplattform namens ▶ www.mundraub.org, auf der wilde oder herrenlose Bäume und Sträucher eingetragen werden können. Sie werden dann auf einer Karte verzeichnet. Die Früchte können von jedem geerntet werden. Dabei gibt es allerlei Obst, aber auch Nüsse, Beeren und Kräuter, die sonst nicht genutzt werden würden.



Mach mit! Essen global

Ziel: Unterschiede in der Ernährungsweise in verschiedenen Ländern erkennen; den eigenen Lebensmittelverbrauch reflektieren.

Gruppengröße und Alter: max. 30 TN ab 5. Klasse

Zeitbedarf: 30 Minuten

Materialien: Karteikarten, große Papierbögen, dicke Filzstifte

Vorbereitung: Je eins der auf Seite 30 aufgeführten Lebensmittel auf eine Karteikarte schreiben, diese vermischen und umgekehrt auf den Boden legen, je einen Papierbogen mit „Familie Duna aus Mosambik; Eltern: Marion und Sergio, Kinder: Rosa, 11 Jahre; Nelson, 14 Jahre; Elisa, 17 Jahre mit einem Kind, Moises, 4 Monate“ bzw. mit „Familie Schulz aus Deutschland; Eltern: Helen und Klaus; Kinder: Anna, 14 Jahre; Lukas, 17 Jahre“ beschriften und auf den Boden legen.

Ablauf: Die Gruppe stellt sich um die am Boden liegenden Karteikarten und Papierbögen und bekommt folgende Aufgabe: „Deckt je eine Karteikarte auf und lest laut vor, was auf dieser steht. Es sind immer Lebensmittel. Was meint ihr, isst/trinkt dieses Lebensmittel die deutsche Familie Schulz oder die mosambikanische Familie Duna? Ordnet sie gemeinsam zu und legt sie auf den entsprechenden Papierbogen.“ Falls eine Weltkarte zur Hand ist, können Deutschland und Mosambik gezeigt werden. Wenn die Gruppe fertig ist, überprüft die Leitung die Zuordnung und bespricht mit der Gruppe falsch zugeordnete Karteikarten. Anschließend kann anhand folgender Fragen die Unterteilung reflektiert werden:

- ▶ Was würdet ihr vermissen, wenn ihr euch eine Woche so ernähren würdet, wie Familie Duna?
- ▶ Was für Probleme können bei einer Ernährung wie bei Familie Schulz/einer Ernährung wie bei Familie Duna entstehen?
- ▶ Welche Ernährungsprobleme gibt es in Deutschland?
- ▶ Macht Schulzens Ernährung glücklich und Dunas Ernährung unglücklich?
- ▶ Gibt es Zusammenhänge zwischen Zufriedenheit/Glück und Essensgewohnheiten? ▶▶

Schon gewusst?

Jeder sechste Mensch auf der Erde hungert. Dabei ist Hunger kein Schicksal. Es gibt genug Nahrungsmittel für alle Menschen. Die Ursachen von Hunger liegen in der ungerechten Verteilung von Nahrungsmitteln, dem ungleichen Zugang zu Produktionsressourcen und Einkommen sowie einer ungerechten Welthandelspolitik.

Ressourcenreichtum - Ressourcenarmut

Der Koordinierungskreis Mosambik e.V. und ARA e.V. haben eine Fotoausstellung mit Arbeitsheft und Arbeitskoffer entworfen, indem Deutschland mit Mosambik verglichen werden. Die Ausstellung besteht aus Fotos, die deutsche und mosambikanische Schülerinnen und Schüler geschossen haben. Es geht um die Themen Holz, Energie, Wasser, Nahrungsmittel und Müll & Recycling. Sie kann von jedem für 50 € in der Woche ausgeliehen werden.

Weitere Informationen zum Projekt und zur Ausstellung:

▶ www.kkmosambik.de/projekte/ressourcenarmut-ressourcenreichtum/index.htm



Mehr davon!

Mehr davon!

MAHLZEIT!

„Ein Planet. 9 Milliarden. Alle satt.“ So lautet das Motto der neuen Oxfam Kampagne „Mahlzeit“. Gefordert werden tiefgreifende Maßnahmen zur Bekämpfung von Hunger und Armut. Eine gerechte Welt ohne Hunger und innerhalb der ökologischen Grenzen ist möglich, wenn anders produziert, weniger verschwendet und anders konsumiert wird!

Infos: www.oxfam.de/Mahlzeit



Karteikarten „Essen global“:

Familie Duna aus Mosambik: 5 Flaschen Bier, ¼ Packung Tee, 4 Papayas, 4 kg Mangos, 3 Stangen Zuckerrohr, 2 kg Blattgemüse, 4 kg Tomaten, 1 kg Zwiebeln, 20 Chilischoten, 2 Flussfische, 4 Eier, 10 kg Mais, 10 kg Maniok, 5 kg Süßkartoffeln, 1 Dose Kondensmilch, ½ l Öl

Familie Schulz aus Deutschland: 4 l Saft, 10 Flaschen Bier, 12 Flaschen Mineralwasser, 2 Flaschen Softdrinks, ¼ Packung Tee, ½ Packung Kaffee, 2 Salatköpfe, 1 kg Tomaten, 500 g Zwiebeln, 500 g Paprika, 1 kg Möhren, 1 Gurke, 1 Lauch, 1 Fenchel, 2 Zucchini, 1,5 Stollen, 1 Packung Eis, 5 Packungen Schokolade/Kekse, 5 Stück Kuchen, 4 l Milch, 5 x Joghurt (500 g Becher), 3 Packungen Butter, 10 x Pudding (150 g), 2 große Stücke Käse, 1 x Reibekäse, 1 kg Apfel, 1 kg Bananen, 2 kg Orangen, 500 g Trauben, 2 Packungen Fischstäbchen, 5 Packungen Wurst, 1 Packung Fleischsalat, 1 kg Gehacktes, 1 kg Hähnchen, 1 Packung Wienerle, 1 kg Kalbsbraten, 2 Pizzen, 1 Packung Erbsen, 2 Packungen Buttergemüse, 10 Eier, 1,5 kg Kartoffeln, 1 kg Nudeln, 1 kg Reis, 4 Laib Brot, 1 Packung Toastbrot, 10 Brötchen, 1 x Müsli, 1 x Cornflakes, 1 Dose Mais, 2 Dosen Tomaten, 1 Glas Gurken, 1 Glas Marmelade, ¼ Glas Senf, ¼ Glas Honig, 1 Glas Oliven, ¼ l Öl. *Quelle: (Ressourcenarmut, Ressourcenreichtum; Arbeitsheft zur Ausstellung)* www.kkmosambik.de/projekte/ressourcenarmut-ressourcenreichtum/unterrichtsmaterialien-arbeitsheft.htm

Wie läuft's im weltweiten Lebensmittelgeschäft?

Handel, Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln ist ein Milliardengeschäft. Wenige internationale Konzerne haben einen hohen Marktanteil an der gesamten Produktionskette von Züchtung, Saatgut, Anbau, Handel, Veredlung und Verarbeitung bis zum Einzelhandel. Im Dschungel von Gesellschaften und Tochtergesellschaften blickt der Verbraucher kaum mehr durch. Zeit, diesen Dschungel ein wenig zu ordnen und Monopolstellungen begreifbar zu machen.

Mach mit! Wer bestimmt den Nahrungsmittelmarkt?

Ziel: Schülerinnen und Schüler erfahren etwas über die weltweite Struktur des Anbaus und des Handels von Lebensmitteln.

Gruppengröße und Alter: mind. 16 TN, max. 30 TN, ab 8. Klasse

Zeitbedarf: 90 Minuten

Materialien: Dokumentation „Agropoly“ in mehrfacher Ausführung, abrufbar unter www.forumue.de/publikationen/publikationen2/publikation/agropoly/, gegebenenfalls ausgedruckte Schaubilder aus der Dokumentation, Stifte und Papier

Vorbereitung: Die Dokumentation in thematische Teile teilen und je ein Thema in mehrfacher Ausführung auf einen Gruppentisch legen (mindestens 4 Gruppen: Tierzucht, Saatgut, Düngemittel, Pestizide; bei über 20 TN gibt es eine 5. Gruppe Handel mit Getreide und Soja; bei über 25 TN gibt es eine 6. Gruppe Verarbeitung; bei 30 TN gibt es eine 7. Gruppe Einzelhandel). ▶▶

Schon gewusst?

MIT ESSEN SPIELT MAN NICHT!

Nahrungsmittelspekulation stoppen!

www.oxfam.de/gegenspekulation



Mit Essen spielt man nicht!!!

Nahrungsmittel als Anlageobjekte? Nach einer Publikation von oxfam sind Nahrungsmittel ein Riesengeschäft für Banken und Versicherungen. Insbesondere die Deutsche Bank und die Allianz Versicherung legen ihr Geld in Fonds an, die direkt Lebensmittel kaufen, nur um sie später für einen höheren Preis wieder zu verkaufen. Die Broschüre zeigt die Mechanismen dieser Spekulation auf den Warenterminmärkten und deren Auswirkungen auf die weltweite Ernährungslage. Hunger und Armut stehen im direkten Bezug zu diesen Geschäften. Oxfam fordert den Ausstieg aus diesem Geschäft, aber auch die Verbraucher/innen dazu auf, sich über die Anlageform ihres Vermögens zu informieren und Fonds mit Nahrungsmitteln als Anlageklasse nicht zu unterstützen.

Download: www.oxfam.de/sites/www.oxfam.de/files/20120509_mit-essen-spielt-man-nicht.pdf



Durchführung „Wer bestimmt den Nahrungsmittelmarkt?“: Die Methode baut auf der Idee des Gruppenpuzzle oder Jigsaw-Puzzle (engl.) auf.

Die Schülerinnen und Schüler sollen sich gleichmäßig auf die Thementische aufteilen und Kleingruppen mit maximal 5 TN bilden. Bei vielen TN werden mehr Themen angeboten (s.o.). Aufgabenblätter mit Arbeitsaufträgen (s. Seite 30) werden auf die Tische gelegt. Die Aufgaben in dieser „**Expertenphase**“ lauten:

1. Lest euch in Einzelarbeit die Informationen auf dem Tisch durch und notiert, wenn ihr etwas nicht versteht.
2. Besprecht mit den anderen am Tisch das Thema und versucht Unklarheiten zu beseitigen.
3. Bereitet euch darauf vor, das Thema anderen vorzustellen und zu erklären (Nutzt dazu auch die Grafiken und Notizen).

Die Expertenphase sollte ca. 20 Minuten dauern. Im Folgenden werden nun neue Gruppen gebildet, bei denen immer mindestens ein Experte jedes Teilgebietes teilnimmt. So entstehen Gruppen, in denen zu jedem Thema ein Experte sitzt. Die Aufgaben für diese „**Vermittlungsphase**“ lauten:

1. Stellt euch gegenseitig eure Teilthemen vor, stellt Fragen wenn ihr etwas nicht versteht.
2. Versucht Gemeinsamkeiten und Unterschiede herauszufinden: Gibt es vergleichbare Aufteilungen der Teile der Produktionskette? Welche Firmen sind jeweils beteiligt? Wo sind deutsche Unternehmen beteiligt?
3. Besprecht in der Gruppe, welche Probleme durch die Aufteilung der Produktionskette auf wenige Konzerne entstehen oder entstehen könnten und haltet dieses schriftlich fest.

Für diese zweite Phase sollte genügend Zeit eingeplant werden, mindestens 40 Minuten.

Es folgt eine „**Abschlussphase**“, in der die Ergebnisse der Gruppen zusammengetragen werden. Anhand der Grafiken auf den Seiten 3–6 der Dokumentation kann nochmal das gesamte Lebensmittelsystem verdeutlicht und der Unterschied zwischen dem traditionellen Bauernhof und dem organisierten Agrobusiness herausgestellt werden.

Wege aus der Hungerkrise

Die Erkenntnisse des Weltagrарberichtes und seine Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen.

Über 400 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler fassten 2008 im Auftrag der Vereinten Nationen und der Weltbank den Stand des Wissens über die globale Landwirtschaft, ihre Geschichte und Zukunft zusammen. Dieser Weltagrарbericht ist unbequem und alarmierend, warnt vor Irrwegen und zeigt Lösungen auf. Die wichtigsten Ergebnisse werden in dem 42-seitigen Bericht zusammengefasst. Zusätzlich gibt es viele Hintergründe und Detailinformationen. Die Broschüre regt zum Nachdenken und zur Diskussion an – vor allem aber zum Handeln.

Download: ► www.weltagrарbericht.de

Mehr davon!

