



SCHÜLER- MENTOREN- PROGRAMM

Nachhaltig essen



SCHÜLERMENTORENPROGRAMM „NACHHALTIG ESSEN“

Nachhaltig handeln – also verantwortungsbewusst mit den endlichen Ressourcen umzugehen – hat viel mit unserem täglichen Essen und Trinken zu tun. Was wir einkaufen und essen hat einen großen Einfluss auf Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und auf unsere Gesundheit. Oft entsteht der Eindruck, dass der Einzelne mit seinem Verhalten keine Veränderungen bewirken kann. Doch wer sich mit seiner eigenen Lebens- und Ernährungsweise auseinandersetzt und die regionalen und globalen Zusammenhänge kennt, kann für sich selbst und sein Umfeld einiges bewegen.

ZIELE

Die Qualifikation zur Schülermentorin und zum Schülermentor „Nachhaltig essen“

-  gibt Impulse für ein genussvolles Essverhalten zuhause, unterwegs und in der Schule
-  sensibilisiert für die Herkunft unserer Lebensmittel und gegen Lebensmittelverschwendung,
-  stärkt die Jugendlichen dabei, gemeinsam mit ihren Mitschülerinnen und Mitschülern Aktionen an ihren Schulen anzustoßen, um dort den Essalltag nachhaltig mitzugestalten.

Neben den fachlichen Zielen werden auch persönliche Kompetenzen gefördert. Die Schülermentorinnen und Schülermentoren lernen schrittweise eigenverantwortlich Projekte an ihrer Schule umzusetzen.

AUSBILDUNGSGEHALTE

Als Botschafter für eine nachhaltige Ernährung beschäftigen sich die Schülermentorinnen und Schülermentoren mit den vier Dimensionen einer nachhaltigen Ernährung (Gesundheit, Ökologie, Ökonomie und Soziologie). Die Jugendlichen lernen, was nachhaltig essen für die eigene Lebenswelt und für den Schulalltag bedeutet. Im Qualifikationskurs werden die Fragen, was heißt Nachhaltigkeit, welchen Einfluss hat mein Essen auf die Umwelt und wie esse ich nachhaltig diskutiert.

Weiter werden die Themenschwerpunkte Herkunft unserer Lebensmittel, Lebensmittel aus fairem Handel, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Verpackungsmüll vermeiden und Schulverpflegung gemeinsam gestalten gemeinsam besprochen. Ihre Erfahrungen und das Erlernte geben sie an andere Schülerinnen und Schüler weiter und gestalten den Schulalltag aktiv mit.



VORAUSSETZUNG

-  Die Teilnahme am gesamten Qualifikationskurs (5 Fortbildungstage) ist erforderlich.
-  Im Rahmen der Abschlussveranstaltung werden die Zertifikate überreicht, eine Teilnahme ist daher notwendig.
-  Während der Projektphase ist eine Begleitung durch eine Lehrkraft vor Ort für das Gelingen der Projekte förderlich.

ABLAUF

1. Anmeldung durch die Schulleitung beim zuständigen Landratsamt
- ↓
2. Qualifikationskurs: 5 Fortbildungstage über einen Zeitraum von 5 Wochen (je ein Tag pro Woche)
- ↓
3. Projektphase: Die Jugendlichen planen eigene Projekte und führen diese durch
- ↓
4. Abschlussveranstaltung: Vorstellung der Projekte und Verleihung des Zertifikats über die erfolgreiche Teilnahme

Soll ich Tomaten im Winter kaufen? Soll ich die Karotten vom Landwirt nebenan nehmen?

Auch wenn die Entscheidungen einzeln klein wirken – wenn wir alles aufsummieren, ist das eine ganze Menge. Aber welchen Einfluss hat unser Essen nun auf die Umwelt?

Der Anteil der Ernährung an den gesamten Treihausgasemissionen pro Kopf liegt bei 15 % (also 1,75 t CO₂ pro Kopf und Jahr). Deutschlandweit liegt der Ausstoß von Treibhausgasen durch die Ernährung bei 145 Millionen Tonnen pro Jahr. Zum Vergleich: Die Emissionen durch den Verkehr liegen bei knapp 171 Millionen Tonnen.

(Quelle: Mein Essen, die Umwelt und das Klima | Artikel | BMUV),
<https://www.bmu.de/jugend/wissen/details/mein-essen-die-umwelt-und-das-klima>





Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage des LErn BW:



Starke Partner

Das Programm wird vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gefördert und vom Ministerium für Kultus, Jugend und Sport unterstützt. Die Umsetzung des Programms ist in der Ernährungsstrategie Baden-Württemberg verankert.

Das Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg (LErn BW) begleitet die Qualifikation im Rahmen des Schülermentorenprogramms „Nachhaltig essen“ und kooperiert mit den 35 Landratsämtern (Fachbereich: Untere Landwirtschaftsbehörde) in Baden-Württemberg, die die Durchführung im Landkreis realisieren.

Organisation und Anmeldung

Kursorte

Die Qualifikation findet am durchführenden Landratsamt oder in einer nahegelegenen Schule statt. Für die Exkursion ist ein Besuch auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe des Landratsamtes geplant.

Kosten

Es entstehen lediglich Fahrtkosten für die An- und Abreise zum Qualifikationsort. Die Kosten für die Veranstaltung am Landratsamt werden vom Land Baden-Württemberg übernommen.

Anmeldung

Je Schule können bis zu 4 Schülerinnen und Schüler angemeldet werden. Die Anmeldeunterlagen sind beim durchführenden Landratsamt erhältlich. Die Anmeldung der Schülerinnen und Schüler erfolgt durch die Schulleitung beim jeweils durchführenden Landratsamt.

ZIELGRUPPE

Die Ausbildung richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Klassen 7 bis 9 aller Schularten in Baden-Württemberg.

bawue-zu-tisch.de

Eine
Initiative
von



Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



LErn BW – Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg
an der Landesanstalt für Landwirtschaft,
Ernährung und Ländlichen Raum (LEL)
Oberbettringer Straße 162
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel: 07171 917-100

ernaehrung@lel.bwl.de
www.lern-bw.de

Bildnachweis: Довидович Михаил ; G. Lombardo - stock.adobe.com; Muhammadsainudin - stock.adobe.com; Pixel-Shot - stock.adobe.com

Das LErn BW ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.