



Niedersachsen



BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG IM BIOSPHÄRENRESERVAT

THEMENBLATT 16

# Ernährung



Biosphärenreservat  
Niedersächsische  
Elbtalaue



# Ernährung

Als Ernährung wird die Aufnahme von Nahrungsstoffen bezeichnet, die ein Organismus zum Aufbau seines Körpers, zur Aufrechterhaltung seiner Lebensfunktionen und zum Hervorbringen bestimmter Leistungen benötigt. Ernährung ist eine Voraussetzung für die Lebenserhaltung jedes Lebewesens. Die möglichen Bezüge von Ernährung und Biosphärenreservaten werden in diesem Themenblatt aufgezeigt. Unter dem Fokus einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) werden exemplarisch unterschiedliche Aspekte beleuchtet. Im Anschluss sind Projektvorschläge zur Bearbeitung des Themenbereichs und Literaturvorschläge zu finden. Dieses Themenblatt steht in sehr enger Beziehung zu den Themenblättern 7 „Nachhaltige Landnutzung“ und 8 „Landwirtschaft“. Daher wird hier auf das Thema Bioenergiepflanzen und Futtermittelproduktion nicht näher eingegangen.

## Einführung

## Ernährung und Nachhaltigkeit



Nahrung für Alle

Dem Thema „Ernährung“ kommt im Kontext der Bildung für nachhaltige Entwicklung eine zentrale Bedeutung zu. Es schafft unmittelbaren Bezug zu Nahrungsmittelprodukten, deren Qualität und globale oder regionale Herkunft. Ernährung hat neben der ökologischen und wirtschaftlichen auch eine besondere soziale Dimension und bestimmt in vielfältiger Weise das persönliche Wohlbefinden und die Gesundheit. Es lassen sich vielfältige Bezüge zur unmittelbar umgebenden Kultur- bzw. Agrarlandschaft herstellen.

Hunger und Armut in weiten Teilen der Welt bieten Anknüpfungspunkte, um die globale Dimension des Themas zu durchdringen. Im Spannungsfeld zwischen grüner Gentechnik und ökologischem Landbau können Fragen ökologischer und sozio-ökonomischer Verantwortung und Grundprinzipien nachhaltiger Ernährungswirtschaft behandelt werden.

Nahrungsmittelproduktion versus Anbau von Energiepflanzen

ist ein weiterer Konfliktbereich von globaler Dimension, für den es in der regionalen Lebenswirklichkeit der Anwohner Bezugspunkte und Anschauungsbeispiele gibt.

## Region

## Biologische Landwirtschaft

Biosphärenreservate dienen der Entwicklung neuer Strategien und der Optimierung bereits erprobter nachhaltiger Lösungswege. Die Elbtalau ist eine durch die landwirtschaftliche Nutzung gestaltete Landschaft. Somit kommt der Landbewirtschaftung und zukunftsfähigen Produktion von Nahrungsmitteln eine hohe

Bedeutung zu. Mögliche Strategien zur Weiterentwicklung nachhaltiger Landnutzungsformen sind die Förderung der Regionalvermarktung, die Herstellung von gesunden und umweltschonenden Nahrungsmitteln sowie eine stärker betriebene Ernährungsbildung. Unter der Maßgabe, dass biologische bzw. nachhaltige Landnutzungsformen auch für die globale Ernährung der Weltbevölkerung eine wesentliche Rolle spielen können und sollen, können zukünftige regionale Entwicklungen und Erfolge Schritte zur Lösung der globalen Ernährungskrise sein. Die Biosphärenregion bietet hierzu vielfältige Ansätze, wie z. B.

- + die Idee eines Kompetenz- und Ausbildungszentrums Ernährung im Landkreis Lüchow-Dannenberg
- + die Entwicklung zur „Kompetenzregion biologische Landwirtschaft und Ernährung“ basierend auf der hohen Biohof-Dichte
- + vorhandene Kommunikations- und Vermarktungsstrukturen hinsichtlich Regionalität sowie Bioqualität durch z. B. das Netzwerk Regionale Esskultur und die Dachmarke „Wendländer Bio-Genuss“.

## Schwerpunkt

### ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT

Der Fokus liegt hier auf der Auseinandersetzung mit regionalen und biologischen Lebensmitteln zur Förderung der gesunden Ernährung, zum Umgang mit dem Welthunger, zur Gestaltung einer umweltverträglichen Landbewirtschaftung und als Gegenstrategie zur grünen Gentechnik in einer Modellregion für nachhaltiges Wirtschaften.

#### Diskussion

## Nachhaltigkeit und Ernährung

Das weite Spektrum zwischen bäuerlicher Landwirtschaft und Massentierhaltung oder zwischen dem Anbau gentechnisch veränderter Organismen und biologischer Landwirtschaft unterliegt auch in der Biosphärenregion seit einigen Jahren intensiven Diskussionen, verursacht durch konkrete landwirtschaftliche Anbau- oder Anlagenplanungen. Existenzängste örtlicher Landwirte sind ebenso Ausdruck sich ändernder landwirtschaftlicher Rahmenbedingungen wie die Bildung von Bürgerinitiativen gegen gentechnisch veränderten Mais oder den Neubau großer Rinderställe.

Neben der aktuell zu beobachtenden Intensivierung landwirtschaftlicher Produktion nimmt andererseits auch die Vielfalt der regionalen Produkte, Bauernmärkte, Regionalläden und Gastronomieprojekte nimmt zu. Dieser Trend folgt dem gesteigerten Bedürfnis nach einer bestimmten Lebensmittelsicherheit, bewusster Esskultur und kritischer sowie gesundheitsbewusster Kaufentscheidung bei vielen Konsumenten. Entsprechend ihrem Auftrag, eine nachhaltige Regionalentwicklung zu fördern, haben viele Biosphärenreservate gemeinsam mit Betrieben und Verwaltung bereits Regional- oder Dachmarken kreiert und vergeben sie nach bestimmten Kriterien an Betriebe oder Produkte. Somit wird für die regionale Herkunft und die Qualität der Produkte garantiert. Bekannte Beispiele sind die Marken „Qualität des Biosphärenreservats DIE RHÖN“, „Biosphärenreservat Schaalsee für Leib und Seele“ oder „Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide und Teichlandschaft Biosphärenwirt“.

Da die Markennutzer sich als Partner der Biosphärenreservate verstehen, engagieren sich Betriebe und Verwaltungen gemeinsam für regionale und umweltfreundliche Produkte. Für das UNESCO-Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe ist ein entsprechendes Partnerbetriebskonzept länderübergreifend in der Umsetzung. Die ersten Partnerbetriebe sind im Jahr 2011 zertifiziert worden. In der Region Wendland-Elbetal wurde 2005 die „BioPartner Wendland-Elbetal GmbH“ gegründet, die von sieben Unternehmen aus den Bereichen Erzeugung, Verarbeitung und Handel getragen wird. Die Gesellschaft hat die Regionalmarke „Wendländer Bio-Genuss“ kreiert. Die Produkte finden sich in den Sortimenten von fast 40 selbstständigen Kaufleuten.

Auch angesichts wachsender gesundheitlicher Probleme von Kindern kommt der Ernährungsbildung eine wachsende Bedeutung zu. Die bundesweite Aktion „Bio-Brotbox, jedem Erstklässler eine Bio-Brotbox“ wurde 2008 in der Region landkreisübergreifend (Lüchow-Dannenberg, Uelzen, Lüneburg) sehr erfolgreich vom Heinrich-Böll-Haus Lüneburg, der Vollkornbäckerei Scharnebeck und dem Verein go-slow-go-bio Bad Bevensen umgesetzt und in den Folgejahren fortgesetzt. Unterstützt wird die Aktion durch zahlreiche Kooperationspartner (Wendlandkooperative – ökologische Landwirtschaft, Cuisinet Schule im Netzwerk Nachhaltigkeit und Ernährungsbildung, Slowfood Lüneburg, Konzept Vital, SCHUBZ Lüneburg, VHS Lüneburg).

Die Initiative „Regionale Esskultur Netzwerk Lüneburger Heide + Elbe Weser Nordsee“ führt Restaurants, Cafés, Hof-



Bauernmarkt – Vielfalt an regionalen Produkten

Bildung für nachhaltige Entwicklung

## Gestaltungskompetenzen nach de Haan

### TK2 „Vorausschauend denken und handeln“

Unsere Zukunft birgt große Unsicherheiten, und unsere Gegenwart wird von großer Komplexität beherrscht. Um dennoch handlungsfähig zu sein, muss man die Zukunft als offen und gestaltbar begreifen. Nur dann ist es möglich, über die Gegenwart hinaus zu denken, aktuelle und künftige Chancen und Risiken abzuwägen und daran das eigene Handeln auszurichten. Gerade in Bezug auf Ernährung und besonders hinsichtlich des Welthungers ist es für das menschliche Überleben erforderlich, mögliche zukünftige Entwicklungen zu antizipieren und in das heutige Handeln einzubeziehen.

### TK10 „Sich motivieren können, aktiv zu werden“

Große Ideen und kleine eigene Vorhaben lebendig werden zu lassen und daraus alltagstaugliche befriedigende Lebensstile zu entwickeln, setzt einen hohen Grad an Motivation voraus, selbst aktiv zu werden und auch andere zum Handeln anzustiften. Bei der Ernährung kann jeder einzelne für sich schon viel bewegen. Das gemeinsame Umsetzen der Vorhaben vermittelt jedoch zusätzliche Anerkennung und stärkt die Identität mit der Region.

### TK8 „Selbstständig planen und handeln können“

Die Akteure benötigen Planungskompetenz. Sei es, dass man selbst erste Schritte gehen will oder mit anderen kooperieren möchte. Ein umfangreiches Planungswissen ebnet nicht nur den Weg von der Idee zum Entstehen, es schützt auch vor Fehlern, die Projekte scheitern lassen und Akteure desillusionieren.

### TK5 „An Entscheidungsprozessen partizipieren können“

Nachhaltige Entwicklung geht davon aus, dass zukunftsfähige Veränderungen sich nicht allein durch staatliche Interventionen, neue Technologien und effizientes Wirtschaften erreichen lassen. Sie funktioniert nur mit einer aktiven Unter-

stützung der Bevölkerung. Können große Teile der Anwohner keinen Einfluss auf Maßnahmen nehmen, kann dies zur Ablehnung führen, z. B. bei der Einführung der grünen Gentechnik. Eine Bevölkerung birgt zudem umfangreiches Expertenwissen in Bezug auf Regionalität und Lebensweise. Die Akteure müssen befähigt werden, ihr Wissen in die Entwicklung des Biosphärenreservats einfließen zu lassen.

### TK13 „Das eigene Konsumverhalten bewusst gestalten“

Jeder ist wirtschaftlich Handelnder und kann mit dem eigenen Verhalten auf die wirtschaftliche Ausrichtung der Gemeinschaft Einfluss nehmen. Wenn der einzelne seinen eigenen Konsum in Hinblick auf dessen Auswirkungen reflektieren kann, ist es möglich, diesen Konsum bewusst nachhaltig zu gestalten. In Bezug auf Ernährung betrifft dies sogar das Alltagshandeln. Keine Warengruppe wird so regelmäßig konsumiert wie diese. Somit kann das Konsumverhalten in diesem Bereich in sehr hohem Maße zur regionalen wie auch globalen nachhaltigen Entwicklung beitragen.

### TK9 „Empathie und Solidarität für Benachteiligte zeigen können“

Diese Teilkompetenz unterstützt es, sich mit den globalen Aspekten des Themas Ernährung bewusst auseinander zu setzen. „Du isst mehr als du denkst!“, ist Slogan in der Presse-Kampagne des fairtrade-Siegels. Exotische Lebensmittel, die vor Ort gekauft werden, stehen in Verbindung mit den Landwirten anderer Länder, welche häufig unter ungerechten, lebensbedrohenden Bedingungen arbeiten. Um solidarisch mit ihnen zusammen zu leben, ist Empathie eine sehr wichtige Voraussetzung. Einfühlungsvermögen ist eine Fähigkeit, der es bedarf, um das Leben von Menschen in anderen Ländern nachvollziehen zu können und ein Bedürfnis zu entwickeln, eine solidarische Weltgemeinschaft aufzubauen.

läden, Produzenten zusammen, welche für regionale Produktion und Vermarktung, handwerkliches Können, Verwendung regionaler Erzeugnisse und frische Zutaten, für traditionelle Rezepte in moderner Interpretation garantieren. Ein großes Anliegen ist es, das kulinarische Erbe der Regionen zu bewahren. Die Regionale Esskultur ist Teil eines Europäischen Netzwerkes mit zur Zeit 21 Regionen. Die Region Lüneburg (in der Internetpräsentation als Lüneburger Heide bezeichnet) und die Region Elbe Weser Nordsee präsentieren sich gemeinsam. Etwa 14 Netzwerkmitglieder befinden sich in der Biosphärenregion.

Das anhaltende Wachstum im Bio-Handelsumsatz zeigt, dass nach wie vor große Potenziale für die ökologische Lebensmittelwirtschaft bestehen. Dabei sind die Potenziale der Bioqualität in der Gemeinschaftsverpflegung und Außerhausverpflegung noch wenig ausgeschöpft, geraten aber zunehmend ins Blickfeld der Großküchen. Am Schulzentrum Bleckede ist bereits die Arbeitsgruppe „Lecker Lernen“ entstanden, die rund um das Thema Schulverpflegung aktiv ist. Diese Gruppe setzt sich aus Elternvertretern der Hauptschule, Realschule und des Gymnasiums zusammen und wird durch Lehrkräfte der Haupt- und Realschule unterstützt.

### Projekte

## Ideensammlung für die praktische Arbeit

### GRÜNE BEUTE – BIOPIRATEN UNTERWEGS

Ein Theaterstück von und mit Jugendlichen über die regionale und globale Herkunft von (Bio-)Lebensmitteln. Thematisch vor- und aufbereitet entsteht ein Stück, welches sein Publikum einbezieht und durch die Region tourt.

Dieses Projekt führt vielfältige Facetten zusammen: Theater spielen und Theater angucken sind Hobby, Leidenschaft und Freizeitbeschäftigung. Das Stück entstehen zu lassen, setzt Hintergrundrecherche voraus. In die Rollen zu schlüpfen, fördert Einfühlungsvermögen. Ein Theaterstück kann durch das Aufgreifen gesellschaftskritischer Themen eine hohe Botschaftsfunktion erlangen und wirkt als spezielles Kommunikationsinstrument. Das Einbeziehen des Publikums kann diese

Funktion verstärken. Für ein Jugendstück empfiehlt sich trotz des schwierigen Themas ein gutes Ende. Darin könnten Forderungen und Handlungsmöglichkeiten für jeden einzelnen, für Kommunen usw. verankert werden.

Folgende Teilkompetenzen werden hier vor allem angesprochen: TK10 „Sich motivieren können, aktiv zu werden“, TK8 „Selbstständig planen und handeln können“, TK5 „An Entscheidungsprozessen partizipieren können“, TK9 „Empathie und Solidarität für Benachteiligte zeigen können“.



*bioPiraten unterwegs – ein Theaterstück*

### RUNDER TISCH: KEINE PAUSE OHNE BIO

Immer stärker wird vor allem von Eltern gefordert, in öffentlichen Einrichtungen mehr Wert auf die Qualität der Nahrungsmittel zu legen und auch dort Bio-Nahrungsmittel zu verwenden. Die Einführung und Umsetzung in öffentlichen Einrichtungen ist jedoch mit viel Kommunikations-, Organisations- und Finanzierungsaufwand verbunden, dem nur mit einer detaillierten Planung begegnet werden kann. Auch in Altersheimen hält „Bio“ langsam Einzug. Allen Vorhaben und Erfahrungen ist gemein, dass die, welche die Mahlzeiten zubereiten, die Waren einkaufen, den Ablauf zu verantworten haben auch hinter der Idee stehen müssen. Von „oben“ vorgeschriebene Vorhaben haben es schwerer. Ein moderierter Runder Tisch zu Beginn einer möglichen Einführung von Anteilen oder Gerichten aus biologischen und regionalen Lebensmitteln in der Pausenverpflegung oder bei regulären Mahlzeiten kann die Startbedingungen erheblich verbessern. Der Bildungsbaustein fördert die Teilkompetenzen: TK2

„Vorausschauend denken und handeln“, TK10 „Sich motivieren können, aktiv zu werden“, TK8 „Selbstständig planen und handeln können“, TK5 „An Entscheidungsprozessen partizipieren können“, TK13 „Das eigene Konsumverhalten bewusst gestalten“.

### ELBE-KOCH-TOUR: AUF DEN HUNGER – FERTIG – LOS!

Kochtournee regionaler Gastronomen und Lebensmittelherzeuger („regionale Starköche“) gemeinsam mit Jugendeinrichtungen und Schulen. Gemeinsames Kochen, Essen und Lernen unter der Fragestellung „Wie bereite ich ein leckeres, gesundes, preiswertes Gericht aus biologischen und regionalen Lebensmitteln zu?“ Die Informationskampagne „Bio erleben“ z. B. des Warenhauses Karstadt wurde als „Offizielles UNESCO-Projekt der Weltdekade zur Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Hier kochen Starköche zusammen mit Schulklassen in den Warenhäusern großer Städte gesunde Biogerichte.



Kakaobohnen für Schokolade

Dieses Prinzip lässt sich grundsätzlich auf die Region übertragen, müsste nur im Umfang reduziert werden. Restaurants, Cafés, Bio-Höfe und Bioläden können als Kooperationspartner gewonnen werden. Eine ausführliche Vor- und Nachbereitung mit Schulen, Kinder- und Jugendeinrichtungen ist Voraussetzung. Das Vorhaben eignet sich z. B. für ein zweijähriges Projekt, mit dem Ziel, ein dauerhaftes Angebot zu schaffen, bei dem jedes Jahr einige Gruppen an der Regionalen Kochtournee teilnehmen können. Zum Projekt kann eine Internetseite entstehen, auf der die Rezepte sowie die Vor- und Nachbereitungen dargestellt werden. Die Rezeptseite sollte von den Teilnehmern selbst gestaltet werden. TK10 „Sich motivieren können, aktiv zu werden“ und TK13 „Das eigene Konsumverhalten bewusst gestalten“ sind die beiden Teilkompetenzen, die hier im Vordergrund stehen.

### WOCHENLANG NUR SCHOKOLADE

Projektwoche zum Thema Schokolade, in der alle Aspekte dieses Themas (Herkunft, Anbau, Verarbeitung, Handel/Markt, Fairer Handel, Produktvielfalt, Ernährung/Naschen, Exkursionen in Supermärkte, Schokoladen-Läden, Verkostungen, Gerichte zum Zubereiten, Schokoladenangebot am Schulkiosk, Filme und Musik ...) bearbeitet werden.

Projektwochen zu Ernährungsthemen sind gängige Bildungsbausteine, die regelmäßig in Bildungseinrichtungen durchgeführt werden. Wichtig ist es im Projekt, die Vermittlung der Teilkompetenzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung intensiv einzubinden. Das Thema Schokolade bietet alle Aspekte der Nachhaltigen Entwicklung (ökologische, soziale, kulturelle, ökonomische) an und ist ein spannendes, mit vielen positiven Assoziationen besetztes Thema für Kinder und Jugendliche. Der Bogen zu anderen Nahrungsmitteln wie Tee, Kaffee, Orangensaft kann leicht geschlagen werden. Es eignet ebenso für eine Arbeitsgemeinschaft (AG) am Nachmittag im schulischen Bereich wie auch in Jugendzentren und mit Jugendgruppen.

In einem mehrtägigen Projekt sollten alle für den Bereich wichtigen Teilkompetenzen eingebunden werden: TK2 „Vorausschauend denken und handeln“, TK10 „Sich motivieren können, aktiv zu werden“, TK8 „Selbstständig planen und handeln können“, TK5 „An Entscheidungsprozessen partizipieren können“, TK13 „Das eigene Konsumverhalten bewusst gestalten“, TK9 „Empathie und Solidarität für Benachteiligte zeigen können“.

### WASSER – LEBENSMITTEL NR.1

Fortbildungsveranstaltungen für Multiplikatoren: In einem Biosphärenreservat, welches auf Grund seiner Landschaft mit einem außergewöhnlichen Fließgewässersystem ausgestattet ist, haben BNE-Bausteine rund um das Thema Gewässerökologie einen Schwerpunkt. Für die gesamte Erdbevölkerung werden zunehmend die Trinkwasserqualität und -quantität zu überlebenswichtigen Faktoren, die gefährdet sind und zudem ernsthafte Konflikte auszulösen drohen. Daher muss ein bewusster Umgang mit Wasser als Lebensmittel Nr. 1 verstärkt in unser Alltagshandeln Einzug halten. Mit den Ergebnissen der ANU-Bundestagung „Der Zukunft das Wasser reichen“, kann eine Fortbildungsreihe in der Region entstehen, die Inhalte wie „Wasser – ein gesundes Lebensmittel“, „Luxus: Leitungswasser (Trinkwasser in der 3. Welt)“, „Klimawandel und Wasserressourcen in der Region“, „Umgang mit Wasser“, „Regen-

wassernutzung“ usw. aufgreift und praktische Bildungsmodule vermittelt. Alle genannten Teilkompetenzen sollen in den praktischen Bildungsmodulen zur Umsetzung kommen: TK2 „Vorausschauend denken und handeln“, TL10 „Sich motivieren können, aktiv zu werden“, TK8 „Selbstständig planen und handeln können“, TK5 „An Entscheidungsprozessen partizipieren können“, TK13 „Das eigene Konsumverhalten bewusst gestalten“, TK9 „Empathie und Solidarität für Benachteiligte zeigen können“.

## Lernformen

### GRÜNE BEUTE - BIOPIRATEN UNTERWEGS

Eine Besonderheit des Vorhabens ist, dass über das Thema, den Inhalt des Stückes genauso viel gelernt werden kann wie über sich selbst und seine Mitspieler. Theaterspielen, sich auf der Bühne präsentieren, erfordert Mut, Vertrauen, Kreativität und Ausdauer hinsichtlich des Lernens seiner Rolle.

Greifen die Teilnehmer zudem die Chancen des Projekts vollständig auf (Erarbeiten der Hintergrundinformationen, intensives Hineinschlüpfen in die Rollen, nutzen der Botschaftsfunktion usw.) geht diese Lernform direkt in eine Form des Handelns über.

### RUNDER TISCH: KEINE PAUSE OHNE BIO

Diese Form des Zusammentreffens dient zu Beginn vor allem dem Kennenlernen der Akteure, der Ideensammlung, der Problemanalyse, dem Planen des weiteren Vorgehens. Eine ausführliche Visualisierung und Dokumentation der Ergebnisse sind wichtig. Zur Unterstützung der einzelnen Diskussionsanliegen können weitere Instrumente einbaut werden, wie Netzwerkbild der Akteure, Brainstorming usw. Es geht darum, die Teilnehmer für das Vorhaben zu öffnen, Motivation hervorzurufen und Skepsis abzubauen. In Verlauf der konkreten Umsetzung, eventuell in einer Arbeitsgruppe, werden neue Instrumente wie Zieldefinition, Aktionsplan, Aufgabenpräzision usw. benötigt. Ratsam ist auch hier, die Vorgänge durch eine entsprechende Moderation zu unterstützen.

### ELBE-KOCH-TOUR: AUF DEN HUNGER – FERTIG – LOS!

In Zentrum steht hier das praktische Lernen, selbst zu kochen. Durch die Einbettung in eine spannende, besondere Erlebnis-situation und ebenso einen besonderen Lernort wird für eine hohe Motivation bei den Teilnehmern gesorgt. Eine intensive

Vor- und Nachbereitung ist Voraussetzung dafür, dass das Erlebte und Erlernte von den Teilnehmern erneut angewendet werden kann.

### WOCHENLANG NUR SCHOKOLADE

Projektwochen oder Projekt-AGs bieten viele Vorteile, sich intensiv und handlungsorientiert mit einem Thema auseinander zu setzen. Andere Rahmenbedingungen können geschaffen werden: Lernen ist z. B. ein aktiver Prozess, ist situations -und kontextgebunden sowie selbst gesteuert. Lernen ist aber auch ein sozialer Prozess mit hohen reflexiven Anteilen. In länger andauernden Projekte können viele Praxisanteile eingebaut werden, die Teilnehmer können in verschiedene Situationen eintauchen und mit unterschiedlichen Kontexten konfrontiert werden. Es ist Raum und Zeit vorhanden, zu reflektieren und sich gegenseitig auszutauschen.

### WASSER – LEBENSMITTEL NR.1

Fortbildungen lassen sich auf vielfältige Weise gestalten. Dies ist abhängig von Themen und Teilnehmern. Ziel einer jeden Fortbildung sollte sein, dass die Teilnehmer das neu erworbene theoretische und praktische Wissen selbstständig und zeitnah anwenden können.

## Mögliche Lernorte

Runde-Tisch-Diskussionen benötigen eine gute Seminar-ausstattung, somit eignen sich Tagungs- oder Schulräume. Um das Theaterstück „Grüne Beute – bioPIRATEN unterwegs“ umzusetzen, ist ein Ort für Proben mit Bühne eine Voraussetzung. Orte/Räume zur Herstellung von Dekoration und Bühnenbild sind ebenso von Bedeutung wie ein Ort, an dem intensive Recherchen stattfinden können, möglichst mit Inter-netzugang. „Lernort“ kann hier auch der Besuch einer Initiative oder eines Kooperationspartners sein, der sich mit dem Thema auseinandersetzt.

Bei der Elbe-Koch-Tour können ganz besondere Lernorte eingebunden werden, wie der Bio-Hof oder der Bioladen selbst. Anzustreben ist es, die Kochaktion direkt in der Restaurant- oder Caféküche stattfinden zu lassen.

Die Projektwoche oder AG zur Schokolade wird vorwiegend in den Schulräumen stattfinden. Exkursionen zu Supermärkten, Schokoladenläden und Eine-Welt-Läden sollten als weitere

besondere Lernorte eingebunden werden. Die Fortbildungsreihe „Wasser – Lebensmittel Nr. 1“ wird aufgrund der nötigen Ausstattung vorwiegend in einem Tagungshaus stattfinden. Originale Lernorte wie Wasserwerk, beregnetes Feld, Regenwassernutzungsanlagen ergänzen die Fortbildung mit wichtigen Erlebnissen.

## Hilfreiche Kontakte

### GRÜNE BEUTE - BIOPIRATEN UNTERWEGS

**Theater im e.novum e. V.,**  
Munstermannskamp 1, 21335 Lüneburg,  
Tel. 041 31/78 98-222, Fax 041 31/78 98-112,  
[theater@enovum-lueneburg.de](mailto:theater@enovum-lueneburg.de), [www.theater-enovum-lueneburg.de](http://www.theater-enovum-lueneburg.de)

**Kulturverein Platenlaase e. V.,**  
Platenlaase Nr. 15, 29479 Jameln,  
Tel. 058 64/5 58, Fax 058 64/12 88,  
[kultur@platenlaase.de](mailto:kultur@platenlaase.de), [www.platenlaase.de](http://www.platenlaase.de)

**Heinrich-Böll-Haus Lüneburg,**  
Katzenstr. 2, 21335 Lüneburg,  
Tel. 041 31/410 93, Fax 041 31/475 12,  
[info@boell-haus-lueneburg.de](mailto:info@boell-haus-lueneburg.de), [www.boell-haus-lueneburg.de](http://www.boell-haus-lueneburg.de)  
**Angebote:** Referentenakquise, Projektangebote für globale Themen

**Volkshochschule Region Lüneburg,**  
Haagestr. 4, 21335 Lüneburg,  
Tel. 041 31/15 66-0, Fax 041 31/15 66-150,  
[vhsinfo@vhs.lueneburg.de](mailto:vhsinfo@vhs.lueneburg.de), [vhs.lueneburg.de/cms/](http://vhs.lueneburg.de/cms/)

**Kreisvolkshochschule Uelzen/Lüchow-Dannenberg,**  
Am Alten Kreishaus 1, 29525 Uelzen,  
Tel. 05 81/976 49-0, Fax 05 81/976 49-20,  
[service@allesbildung.de](mailto:service@allesbildung.de), [www.allesbildung.de](http://www.allesbildung.de)

**Koordinationsstelle Gentechnikfreie Regionen,**  
c/o Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft (AbL e.V.), Heiligengeiststr. 28, 21335 Lüneburg,  
Tel. 041 31/40 07 20, Fax 041 31/40 77 58,  
[gentechnikfreie-regionen@abl-ev.de](mailto:gentechnikfreie-regionen@abl-ev.de),  
[www.gentechnikfreie-regionen.de](http://www.gentechnikfreie-regionen.de)

**Kulturelle Landpartie,**  
Drawehner Str. 2, 29439 Lüchow (Wendland),  
Tel. 058 41/97 69 40,  
[klp@kulturelle-landpartie.de](mailto:klp@kulturelle-landpartie.de), [www.kulturelle-landpartie.de](http://www.kulturelle-landpartie.de)

### RUNDER TISCH: KEINE PAUSE OHNE BIO

**Wendland-Kooperative GmbH,**  
Wiesengrund 15, 29439 Lüchow (Wendland),  
Tel. 058 41/705 75, Fax 058 41/706 76,  
[0584170575-0001@t-online.de](mailto:0584170575-0001@t-online.de), [www.wendlandkooperative.de](http://www.wendlandkooperative.de)

**Vollkornbäckerei Scharnebeck,**  
Hauptstr. 24, 21379 Scharnebeck,  
Tel. 041 36/88 48, Fax 041 36/91 12 88,  
[kontakt@scharnebaecker.de](mailto:kontakt@scharnebaecker.de), [www.scharnebaecker.de](http://www.scharnebaecker.de)

**Gymnasium Bleckede – Arbeitsgruppe „Lecker Lernen“,**  
Nindorfer Moorweg 2a, 21354 Bleckede,  
Tel 058 52/95 11-200, Fax 058 52/95 11-211,  
[gymnasium.bleckede@landkreis.lueneburg.de](mailto:gymnasium.bleckede@landkreis.lueneburg.de), [www.gym-bleckede.de](http://www.gym-bleckede.de)

**Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen (KÖN),**  
Bahnhofstr. 15, 27374 Visselhövede,  
Tel. 042 62/95 93-00, Fax 042 62/95 93-77,  
[info@oeko-komp.de](mailto:info@oeko-komp.de), [www.oeko-komp.de](http://www.oeko-komp.de)

**CUISINET – Verknüpfung von Bildung für eine nachhaltige Entwicklung und Ernährungsbildung,**  
Moorweg 4, 21337 Lüneburg,  
Tel. 041 31/5 94 95, Fax 09 11/30 84 47 11 09,  
[info@fischerconsulting.net](mailto:info@fischerconsulting.net), [www.cuisinet.de](http://www.cuisinet.de)

### ELBE-KOCH-TOUR: AUF DEN HUNGER – FERTIG – LOS! NO GO – PFANNENKUCHEN AUS DER TUBE

**Verein zur Förderung der Regionalen Esskultur,**  
c/o Hotel Ramster, Heberer Straße 16, 29640 Schneverdingen,  
Tel. 051 93/68 88, Fax 051 93/503 90,  
[info@regionale-esskultur.de](mailto:info@regionale-esskultur.de), [www.regionale-esskultur.de](http://www.regionale-esskultur.de)

**Wendland-Kooperative GmbH,**  
Wiesengrund 15, 29439 Lüchow (Wendland),  
Tel. 058 41/705 75, Fax 058 41/706 76,  
[0584170575-0001@t-online.de](mailto:0584170575-0001@t-online.de), [www.wendlandkooperative.de](http://www.wendlandkooperative.de)

**Niederhoff & Schulz Zuchtgemeinschaft GbR,**  
Dorfstr. 38, 19273 Dellien (Amt Neuhaus),  
Tel. 03 88 41/2 01 67, Fax 03 88 41/61 59 42,  
[zuchtgemeinschaft.niederhoff-schulz-gbr@arcor.de](mailto:zuchtgemeinschaft.niederhoff-schulz-gbr@arcor.de),  
[www.niederhoff-schulz-gbr.de](http://www.niederhoff-schulz-gbr.de)

Slow Food Deutschland – Convivium Lüneburg,  
Lärchenweg 15, 21409 Embsen,  
Tel. 041 34/3 83,  
[lueneburg@slowfood.de](mailto:lueneburg@slowfood.de), [www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/lueneburg](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/lueneburg)

CUISINET – Verknüpfung von Bildung  
für eine nachhaltige Entwicklung und Ernährungsbildung,  
Moorweg 4, 21337 Lüneburg,  
Tel. 041 31/594 95, Fax 09 11/30 84 47 11 09,  
[info@fischerconsulting.net](mailto:info@fischerconsulting.net), [www.cuisinet.de](http://www.cuisinet.de)

Agentur ELBgenuss,  
Dorfstr. 17, 29485 Simander,  
Tel. 058 83/98 91 93,  
[agentur@elbgenuss.de](mailto:agentur@elbgenuss.de), [www.elbgenuss.de](http://www.elbgenuss.de)

Anhang

## Tipps zur weiteren Recherche

### LERNMEDIEN/- MATERIAL

#### Materialien

Lernkiste „Fairer Handel am Beispiel Kakao“, hergestellt vom Heinrich-Böll-Haus Lüneburg dabei auch die CD-ROM: „Die süße Scheibe von TransFair.“ und div. Filme, Spiele, Literatur  
Fraefel, J., Fürst, S. (2006): e-farm.ch – Ein interaktives Lexikon zum Bauernhof, seinen Tieren, Pflanzen und Erzeugnissen (zweisprachige CD-ROM Deutsch/Französisch). – Uerikon, mediakonzert. [www.e-farm.ch](http://www.e-farm.ch)

#### Filme

Faul, G. (2008): Nur einmal gut essen gehen – Arm und Reich in Deutschland.



Trinkwasser ist für das Überleben der gesamten Erdbevölkerung ein überlebenswichtiger Faktor

BUKO Agrar Koordination, FIA e. V. (Hrsg., 2004): *Wachsende Versprechen - Gentechnik in Mittelamerika*.

[www.bne-portal.de/coremedia/generator/unesco/de/05\\_Service/Material/04\\_Lehr\\_und\\_Lernmaterialien/Buko\\_20Agrar\\_20Koordination/Wachsende\\_20Versprechen\\_20-20Film,sourcePageId=15090.html](http://www.bne-portal.de/coremedia/generator/unesco/de/05_Service/Material/04_Lehr_und_Lernmaterialien/Buko_20Agrar_20Koordination/Wachsende_20Versprechen_20-20Film,sourcePageId=15090.html)

Wagenhofer, E. (2005): *We Feed the World*.

[www.we-feed-the-world.at/](http://www.we-feed-the-world.at/)

Winkler, I. (2007):

*Das Eichelschwein – Haben Schweine einer Seele?*

[www.insawinkler.de/artecology/files/index\\_submenu.php?seite=2&folge=00](http://www.insawinkler.de/artecology/files/index_submenu.php?seite=2&folge=00)

Keulig, S., Kagan, S. (2008): *Land der Dornen: Kampf ums Überleben in Karamoja*.

[www.cultura21.net/karamoja/html/docu/index\\_a.php](http://www.cultura21.net/karamoja/html/docu/index_a.php)

Streckfuß, C. (2008): *Wasser – der Wunderstoff zwischen Forschung und Esoterik*.

Brandenburg, H. (2007): *Das Bewässerungssystem des Oman – Von Sonne und Sternen dirigiert*.

[www.swr.de/schaetze-der-welt/das-bewaesserungssystem-des-oman/-/id=5355190/nid=5355190/did=5983812/mp-did=5983808/diqynb/index.html](http://www.swr.de/schaetze-der-welt/das-bewaesserungssystem-des-oman/-/id=5355190/nid=5355190/did=5983812/mp-did=5983808/diqynb/index.html)

Salina, I. (2008): *FLOW (Wasser ist Leben)*.

[www.flowthefilm.com](http://www.flowthefilm.com)

### Film und Ausstellung

BUND LV Niedersachsen e. V (2008):

*Heimatgenüsse aus Niedersachsen*.

[heimat-braucht-freun.de/hgn-menue/ausstellungfilm/](http://heimat-braucht-freun.de/hgn-menue/ausstellungfilm/)

### Lehrpfad

Biosphärenreservatsverwaltung Niedersächsische Elbtalaue (2006): *Früchte der Elbtalaue*. – Faltblatt.

[www.elbtalaue.niedersachsen.de/download/26599](http://www.elbtalaue.niedersachsen.de/download/26599)

### Literatur

aid Infodienst (Hrsg., 2010): *aid-Ernährungsführerschein – ein Baustein zur Ernährungsbildung in der Grundschule*. – 4., veränd. Neuaufl., o. V., Bonn, 158 S.

[www.aid.de/ernaehrungsbildung/ernaehrungsfuehrerschein.php](http://www.aid.de/ernaehrungsbildung/ernaehrungsfuehrerschein.php)

Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg., 2003): *Leitfaden „Bundesinitiative – Lernen auf dem Bauernhof“*. – o. V., Bonn, 117 S.

[www.lernenaufdembauernhof.de/index.php?id=51&L=0](http://www.lernenaufdembauernhof.de/index.php?id=51&L=0)

Deutsche UNESCO-Kommission (Hrsg., 2008): *Lehr- und Lernmaterialien zum Thema Wasser – zusammengestellt anlässlich der Fachtagung Wasser – Bildung – Zukunft, 22. September 2008 in der Landesakademie des Sports in Hannover*. – o. V., Bonn, 50 S.

[www.bne-portal.de/coremedia/generator/unesco/de/Downloads/Jahresthemen/2008\\_20Wasser/Lehr-\\_20und\\_20Lernmaterialien\\_20Wasser.pdf](http://www.bne-portal.de/coremedia/generator/unesco/de/Downloads/Jahresthemen/2008_20Wasser/Lehr-_20und_20Lernmaterialien_20Wasser.pdf)

Ministerium für Umwelt Saarland (Hrsg., 2007): *Wasser – Lebensmittel für die Welt. Nachhaltigkeit in der Schule – Konzepte und Beispiele für die Praxis*. – o. V., Saarbrücken, 56 S.

[www.globaleducation.ch/globaleducation\\_de/resources/AN\\_Ln/Wasser\\_Lebensmittel.pdf](http://www.globaleducation.ch/globaleducation_de/resources/AN_Ln/Wasser_Lebensmittel.pdf)

Rat für Nachhaltige Entwicklung (2011): *Der Nachhaltige Warenkorb – Einfach besser einkaufen. Ein Ratgeber*. –

3., kompl. überarb. Aufl., o. V., Berlin, 72 S.

[www.nachhaltigkeitsrat.de/fileadmin/user\\_upload/dokumente/publikationen/broschueren/Broschuere\\_Nachhaltiger\\_Warenkorb.pdf](http://www.nachhaltigkeitsrat.de/fileadmin/user_upload/dokumente/publikationen/broschueren/Broschuere_Nachhaltiger_Warenkorb.pdf)

### Internet

Deutsche UNESCO-Kommission: *Bildung für nachhaltige Entwicklung, Weltdekade der Vereinten Nationen 2005–2014* (BNE-Projekte, Materialien, Termine), [www.bne-portal.de](http://www.bne-portal.de)

Freie Universität Berlin – Koordinationsstelle des Projekts „Transfer-21 – Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“: *Bildungsmaterialien zu den folgenden Themen*:

03. **Landwirtschaft und Nahrungsmittelkonsum**:

[www.transfer-21.de/index.php?p=50](http://www.transfer-21.de/index.php?p=50)

06. **Schokolade**: [www.transfer-21.de/index.php?p=53](http://www.transfer-21.de/index.php?p=53)

09. **Urteilskompetenz**: [www.transfer-21.de/index.php?p=56](http://www.transfer-21.de/index.php?p=56)

12. **Zucker**: [www.transfer-21.de/index.php?p=59](http://www.transfer-21.de/index.php?p=59)

13. **Artgerechte Tierhaltung**: [www.transfer-21.de/index.php?p=60](http://www.transfer-21.de/index.php?p=60)

30. **Ökobauernhof**: [www.transfer-21.de/index.php?p=77](http://www.transfer-21.de/index.php?p=77)

33. **GENiale Zeiten**: [www.transfer-21.de/index.php?p=80](http://www.transfer-21.de/index.php?p=80)

38. **Lebensmittelproduktion**: [www.transfer-21.de/index.php?p=85](http://www.transfer-21.de/index.php?p=85)

43. **Kaffee aus Honduras**:

<http://www.transfer-21.de/index.php?p=90>

aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.: **aid macht Schule** (Informationen über Ernährung an Schulen),  
[www.aid-macht-schule.de](http://www.aid-macht-schule.de)

aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.: aid Medienshop (Publikationen des aid, viele davon als pdf-Download verfügbar),  
[www.aid-medienshop.de](http://www.aid-medienshop.de)

Redaktion bioSicherheit.de, eine Initiative vom Bundesministerium für Bildung und Forschung: **Unterrichtseinheit „Gentechnik und Risikowahrnehmung“**  
[www.biosicherheit.de/schule/373.risikowahrnehmung.html](http://www.biosicherheit.de/schule/373.risikowahrnehmung.html)

TransFair – Verein zur Förderung des Fairen Handels mit der „Dritten Welt“ e. V.: **Webseiten von TransFair** (Informationen über Ernährung und fairen Handel),  
[www.transfair.org](http://www.transfair.org)

Projektgruppe ALICERA – Action Learning for Identity and Competence in European Rural Areas: **Internetauftritt des EU-Projekts ALICERA** (Informationen über Bildungsprogramme für nachhaltige Entwicklung in europäischen ländlichen Regionen),  
[www.alicera.org](http://www.alicera.org)

## LITERATUR

„AG Rahmenplan“ des BLK-Programms „21“ – Bildung für eine nachhaltige Entwicklung (2003): **Orientierungshilfen für die Erstellung einer Präambel und Empfehlungen / Richtlinien zur „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ in allgemein bildenden Schulen.** – Berlin, 27 S.  
[www.transfer-21.de/daten/texte/Praeambel-Richtlinien.pdf](http://www.transfer-21.de/daten/texte/Praeambel-Richtlinien.pdf)

Fischer, C. (2008): **Dokumentation der ANU-Bundestagung „Der Zukunft das Wasser reichen“** [unveröffentlichte Online-Dokumentation].  
[www.umweltbildung-bayern.de/dokumentation-wassertagung.html](http://www.umweltbildung-bayern.de/dokumentation-wassertagung.html)

Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg., 2007): fluter. Magazin der Bundeszentrale für politische Bildung: **Alles klar? Das Wasserheft.** – H. 23/2007, 50 S. [www.bpb.de/publikationen/1G517U,0,Alles\\_klar\\_Das\\_Wasserheft.html](http://www.bpb.de/publikationen/1G517U,0,Alles_klar_Das_Wasserheft.html)

Dietrich, J. (2008): **Konkrete Diskurse zur ethischen Urteilsbildung. Ein Leitfaden für Schule und Hochschule am Beispiel moderner Biotechnologien.** – oekom Verlag, München, 171 S.

EUROPARC Deutschland (2007): **Gesund und gut – Regionalmarken der Biosphärenreservate.** – In: EUROPARC Deutschland (Hrsg.): UNESCO Biosphärenreservate – Modellregionen von Weltrang. – Berlin, 22-23  
[www.europarc-deutschland.de/dateien/Broschur\\_Ausstellg\\_BR\\_NNL\\_Web\\_P.pdf](http://www.europarc-deutschland.de/dateien/Broschur_Ausstellg_BR_NNL_Web_P.pdf)

Frein, M., Meyer, H. (2008): **Die Biopiraten. Milliardengeschäfte der Pharmaindustrie mit dem Bauplan der Natur.** – Econ Verlag, Berlin, 256 S.

Kullmann, A. (2007): **Regionalvermarktung in deutschen Biosphärenreservaten 2007.** – In: UNESCO heute. Zeitschrift der Deutschen UNESCO-Kommission, 54. Jg., H. 2/2007, 41–45

Mauser, W. (2007): **Wie lange reicht die Ressource Wasser? Vom Umgang mit dem blauen Gold.** – Fischer Taschenbuch Verlag, Frankfurt am Main, 256 S.

Savater, F. (2007): **Tu was du willst. Ethik für die Erwachsenen von morgen.** – 9. Aufl., Campus Verlag, Frankfurt-New York, 152 S.

Umweltinstitut München (Hrsg., 2008): **Gentechnik: manipuliertes Leben.** – 3. überarb. Aufl., o. V., München, 16 S.

Vereinigung Deutscher Gewässerschutz (2008): **Virtuelles Wasser – versteckt im Einkaufskorb.** – Broschüre, Schriftenreihe der Vereinigung Deutscher Gewässerschutz, Bd. 73, 56 S.

## INTERNET

Weight Watchers Deutschland GmbH: **Der Ernährungs IQ** (Interaktiver Test über das eigene Ernährungswissen)  
[www.ernaehrungs-iq.de](http://www.ernaehrungs-iq.de)

Deutschlandfunk: Manuskript zum Beitrag **„Kann Bio die Welt ernähren?“**  
[www.dradio.de/dlf/sendungen/umwelt/865005/](http://www.dradio.de/dlf/sendungen/umwelt/865005/)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: **Internetauftritt zum Bio-Siegel.**  
[www.bio-siegel.de](http://www.bio-siegel.de)

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung: **Internetauftritt zum Bundesprogramm Ökologischer Landbau**  
[www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

#### **Impressum**

**Herausgeber:** Biosphärenreservatsverwaltung  
Niedersächsische Elbtalaue  
Am Markt 1, 29456 Hitzacker (Elbe)  
Tel. 058 62-96 73 0  
info@elbtalaue.niedersachsen.de  
www.elbtalaue.niedersachsen.de  
1. Auflage 2011

**Text:** SCHUBZ Lüneburg,  
Biosphärenreservatsverwaltung

**Redaktion:** Anne Spiegel

**Fotos:** Fotolia, Pixelio

**Layout:** elbe-drei Werbeagentur Hamburg

**Nationale  
Naturlandschaften**

