



Zukunftsfähig essen – Ernährungspraxis in der Schule Jahreskampagne 2012 „Hamburg schaut über den Tellerrand“

Lernen bewegt Welten | 15



Essen als Erlebnis – Schülerinnen und Schüler der Erich-Kästner Schule kochen gemeinsam.

Bildung für nachhaltige Entwicklung konkret
Für die Gesundheit unserer Kinder:
Jahresthema Ernährung auf die Schul-Agenda



Liebe Leserinnen und Leser,

kommt eigentlich das Fleisch auf meinem Teller aus Niedersachsen oder aus Neuseeland? Warum ist es ein Unterschied, ob ich Pommes oder Pellkartoffeln esse? Und wieso sollte ich im Winter auf Erdbeeren verzichten?

Das Thema Ernährung ist nicht nur wortwörtlich in aller Munde – untrennbar verbunden mit den immer dringlicheren Handlungsfeldern Landwirtschaft, Konsum und Klimawandel, aber auch globaler Gerechtigkeit, gewinnt es in unserer Welt zunehmend an Relevanz. Nicht umsonst hat die Deutsche UNESCO-Kommission als Organisator der Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ das Thema in diesem Jahr in den Fokus gerückt. Kindern und Jugendlichen ein Bewusstsein zu vermitteln für die vielfältigen Aspekte einer ausgewogenen, schmackhaften und ökologisch vertretbaren Ernährung ist nicht nur aus diesen Gründen ein wichtiger Bildungsauftrag.

Hamburger Schulen haben nicht zuletzt vor dem Hintergrund der Schulverpflegung in Ganztagschulen eine wachsende Verantwortung. Dass sie diese Verantwortung ernst nehmen, zeigen erste praktische Erfolge: Immer mehr Schulen stellen das Verpflegungsangebot ihrer Kantinen und Cafeterias bereits auf den Prüfstand, indem sie ein nachhaltiges und damit sowohl ökologisch als auch sozial

verträgliches Ernährungskonzept umsetzen. Unterstützt werden sie hierbei von der Hamburger Vernetzungsstelle Schulverpflegung sowie engagierten Kooperationspartnern und Initiativen, die beratend zur Seite stehen.

Auf den folgenden Seiten werden Ihnen eine ganze Reihe von positiven und äußerst spannenden Beispielen vorgestellt, die deutlich machen, wie man das Thema „Zukunftsfähig essen“ an Schulen aufgreifen und umsetzen kann. Außerdem lernen Sie Kooperationspartner und Initiativen kennen, die Sie bei Exkursionen, Aktionen und der Auswahl geeigneter Unterrichtsmaterialien unterstützen. Gleichzeitig erhalten Sie eine Auswahl der wichtigsten Links und Adressen zu Hintergrundinformationen des Jahresthemas für eigene Recherchen.

Ich freue mich, wenn Sie dabei sind und die vielfältigen Handlungsmöglichkeiten zum Anlass nehmen, das Thema mit Engagement auch auf Ihre Agenda zu setzen – eine Investition für uns alle in eine verantwortungsvolle Zukunft.

Ties Rabe
Senator für Schule und Berufsbildung
der Freien und Hansestadt Hamburg



Teig zubereiten für den Pfannkuchen.



Viele Lebensmittel neu entdecken – Leonie, Benjamin und Michelle bereiten einen Salat zu.

Food & Fun – Kurs mit Genuss an der Erich Kästner Schule

Benjamin legt die kleingeschnittene Paprika auf die Seite. Leonie rührt Honig unter den Orangensaft und kippt den süßen Sud über den noch warmen Vollkornreis – emsige Geschäftigkeit herrscht im Raum 33 der Erich Kästner Schule an diesem Donnerstagmittag. Jede Woche um diese Zeit treffen sich in dem zur Küche umfunktionierten Klassenraum rund 15 Schülerinnen und Schüler aus dem 8. Jahrgang, um sich mit dem Thema nachhaltige Ernährung auseinanderzusetzen.

Bewusst einkaufen, selbst zubereiten

„food&fun“ heißt der Wahlpflichtkurs, in dem Schülerinnen und Schüler mit und ohne Behinderung kleine Speisen aus ökologischen Lebensmitteln herstellen. Das heutige Motto: Rezepte mit Lebensmitteln, die zusätzlich aus fairem Handel stammen. Doch wo bekommt man ökologische Datteln oder fair gehandelte Schokolade? „Die Schüler haben im Supermarkt nicht alles gefunden.“, so Ingrid Grohmann, eine von zwei Lehrerinnen des Kurses. „Herausfinden, woher die Sachen kommen – das gehört mit zum Konzept des Kurses.“ Als Deutsch- und Musiklehrerin hat sie den Wahlpflichtkurs vor vier Jahren mit auf die Beine gestellt. „Als zukünftige Ganztagschule wollten wir unsere Schulverpflegung grundsätzlich überdenken“, schildert Grohmann die Anfänge. Gemeinsam mit Kol-

leginnen und Kollegen setzte sie erfolgreich durch, dass das Schulrestaurant – als erste in Hamburg überhaupt! – heute zu hundert Prozent Lebensmittel aus biologischem Anbau verwendet. Zugleich war klar: „Das Thema muss auch im Unterricht verankert werden. Sonst macht es keinen Sinn.“

Über 30 Rezepte im ersten Jahr

Beratung und Unterstützung bekam die Schule beim Verein Ökomarkt e.V. „Landwirtschaft und Ernährung“ hieß das erste Projekt, das im Rahmen der regelmäßigen Projektphasen stattfand. Die positive Resonanz machte Mut, das Thema weiterzuführen. Ein Küchenausstatter als Sponsor – der Kontakt kam über Eltern zustande – steuerte vier voll ausgestattete Küchenzeilen bei. Die Anschlüsse finanzierte die Behörde. „Im ersten Jahr haben wir über 30 Rezepte ausprobiert“, so Ingrid Grohmann. Ihr Kurs unternahm Exkursionen zu Bauernhöfen, Bäckereien und zum Schülerlabor SCOLAB und besuchte den benachbarten Hamburger Großmarkt. Ein Hygieneseminar des Gesundheitsamtes wurde absolviert, so dass die zubereiteten Speisen auch über den Schulkiosk vertrieben werden dürfen.

Ihr Können zeigen

Nach draußen gegangen sind die Schülerinnen und Schüler mit ihren Kochkünsten mittlerweile auch schon zu anderen Gelegenheiten.



„Unser Schulrestaurant hat auf biologisches Essen umgestellt – da muss das Thema auch im Unterricht verankert werden. Sonst macht es keinen Sinn.“
Ingrid Grohmann, Lehrerin



„Ich weiß jetzt, wie man Butter macht. Das war mir vorher nicht klar.“
Leonie, 13 Jahre



„Manche von uns wussten nicht, wie Kartoffeln überhaupt wachsen.“
Büşra, 14 Jahre



Mit Freude dabei.



Wie schneidet man Lauchzwiebeln? Für viele Schülerinnen und Schüler eine neue Erfahrung.

Catering als Schülerfirma

Den Sprung zur Schülerfirma hat die Förderschule Probenweg schon geschafft. PräPartyProfis heißt die erfolgreiche, jahrgangsübergreifende Schülerfirma, die einmal in der Woche internationale Gerichte aus weitgehend ökologischen Zutaten für die ganze Schule kocht. Mittlerweile bietet die Firma ihre Kochkünste auch an bei Konferenzen, schulischen Feiern, Tagungen und Kongressen. www.proebenweg.de

Das Konzept Schülerfirma

Schülerunternehmen sind von Schülern eigenverantwortlich betriebene, schuleigene Unternehmen. Sie ermöglichen es, Verantwortung und Eigenständigkeit zu lernen sowie ökonomisches Wissen zu erwerben. Dazu entwickeln und vertreiben die Schüler Produkte und/oder Dienstleistungen, gründen Abteilungen, betreiben Marktforschung etc. www.li.hamburg.de/schuelerunternehmen-zsw

Im Rahmen des Wettbewerbs „Ideen Initiative Zukunft“ zum Thema Nachhaltigkeit haben sie in einem Drogeriemarkt Waffeln gebacken – aus der wenig bekannten Weizensorte Kamut. „Das Thema haben sich die Schüler selbst ausgedacht, sich dann richtig reingekniet und viel über die Getreidesorte recherchiert“, so Grohmann. Das Ergebnis: Der 1. Preis und ein Preisgeld von 1.000 Euro – genug, um für den Kurs zwei nagelneue Küchenmaschinen anzuschaffen.

„Früher habe ich nie darauf geachtet, ob ich Bio esse. Hat sich jetzt geändert“, so die 13-jährige Leonie. Sie ist seit zwei Jahren bei „food&fun“. Zuhause, so Leonie, kaufen ihre Eltern kein Bio. Aber: „Ist ja klar, dass ich im Winter keine gespritzten Erdbeeren esse.“ Eindruck hat bei ihr vor allem der Bauernhofbesuch hinterlassen. Sie weiß seitdem, wie Butter hergestellt wird. Die 14-jährige Büsra hat sich zusammen mit Selen heute an die Zubereitung eines Quinoa-Salats gewagt, das Ergebnis wird nach der Schulpause verkostigt. „Quinoa ist auf jeden Fall was Neues“, so Selen. Das getreideähnliche, sehr eiweißreiche Korn stammt aus Südamerika und diente schon den Andenvölkern als Grundnahrungsmittel. Im Kurs bekommen aber auch ganz alltägliche Nahrungsmittel und Gerichte selbst gekocht plötzlich einen Reiz. Der 15-jährige Maurice schwärmt heute noch von der Kartoffel-Lauch-Suppe, die vor längerer

Zeit zubereitet wurde. „Hat sogar ohne Fleisch geschmeckt“, räumt er ein.

Kochen will gelernt sein

Inzwischen ist das Kochteam mit den Salat-Vorbereitungen fast fertig. Die Frage ist noch: Wie schneidet man die Lauchzwiebeln richtig klein? Frau Grohmann und ihre Kollegin Cosima Teuffer helfen mit Tipps und Tricks. Mittlerweile sind die vier „food&fun“-Kochteams aber so eingespielt, dass vieles ohne Hilfe funktioniert. Kleinere Pannen nimmt Ingrid Grohmann mit Humor „Das Fett in der Pfanne muss heiß sein“ – die erste Version des karibischen Bananen-Pfannkuchens liegt matt im kalten Öl der zuständigen Kochgruppe. „Macht nichts, nehmt es aus der Pfanne, probiert es noch mal mit heißem Fett.“ Frau Grohmann lächelt.

Weiter geht's als Schülerfirma

Im kommenden Schuljahr wird das Thema weitergeführt – dann soll aus dem Wahlpflichtkurs eine Schülerfirma werden. Elemente wie Preiskalkulation oder Buchhaltung werden dann weitaus mehr Gewicht haben. Zuallererst muss sich die Gruppe jedoch noch überlegen, womit sich ihre Firma überhaupt am Markt positionieren will. „Wahrscheinlich machen wir etwas mit Früchten“, verrät Leonie. Für sie ist klar, dass sie auch im nächsten Jahr wieder dabei ist.



Einkaufen auf dem Wochenmarkt.



Heimische Kartoffelernte.

Dekadethema 2012

Die Vereinten Nationen haben die Jahre 2005-2014 zur Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgerufen. 2012 liegt der Schwerpunkt dabei auf dem Thema Ernährung. Die Initiative Hamburg lernt Nachhaltigkeit unterstützt hierzu mit ihrer Jahreskampagne „Zukunftsfähig essen – Hamburg schaut über den Tellerrand“ vielerlei pädagogische Aktivitäten. Koordiniert werden diese durch Ökomarkt e. V.

Ökomarkt berät Schulen u. a. bei der Ausstattung von Schulkiosken mit ökologischen, fairen und regionalen Produkten. Aktionswochen und so genannte „Veggie-, Fair- oder Regiodays“ geben zusätzliche Impulse, den schulischen Speiseplan einmal anders zu gestalten.

www.hamburg.de/jahresthema-ernaehrung-2012
www.bne-portal.de

Warum anders essen?

Wie unsere Ernährung das Klima beeinflusst

Der rasante Anstieg der Weltbevölkerung und damit die Verknappung der Ressourcen wird in den nächsten Jahrzehnten eines der wichtigsten Themen der Menschheit überhaupt sein. Dabei spielt auch die Ernährung zunehmend eine entscheidende Rolle. Jeder Deutsche verspeist im Durchschnitt etwa 500 Kilogramm Lebensmittel im Jahr. Allein die Erzeugung der Nahrungsmittel inklusive Verarbeitung und Transport macht etwa 15 Prozent des Pro-Kopf-Anteils an CO₂-Emissionen aus. Hinzu kommen Energieeinsatz für Einkaufsfahrten, Kühlschrank, Spülen, Kochen usw. Der hohe Fleischkonsum der westlichen Länder ist ein Aspekt des Klimaproblems. So werden jährlich Millionen Tonnen Soja angebaut, um es an Schweine und Rinder in den Industrienationen zu verfüttern. Um hierfür Anbauflächen zu gewinnen, werden enorme Gebiete von Regenwäldern zerstört.

Bewusstes Einkaufen und Konsumieren

Das Erfreuliche: Jeder kann durch bewusstes Einkaufen und Konsumieren auf seine Klimabilanz Einfluss nehmen und z. B. durch weniger Fleischkonsum dazu beitragen, den Regenwald zu schützen. Ein weiteres Beispiel ist die gezielte Auswahl regionaler Produkte der Saison. Durch eine bewusste

Kaufentscheidung für diese Produkte werden Transportwege reduziert, längerfristige Lagerhaltung vermieden und der Anbau von Lebensmitteln vor Ort gestärkt.

Ökobilanzen machen deutlich, dass regionaler Freiland-Anbau von Gemüse und Obst Vorfahrt vor den mit dem Flugzeug importierten Lebensmitteln haben sollte. Der Transport per Flugzeug verursacht etwa 1.000 Gramm CO₂ je Tonne und Kilometer. Der Transport per LKW hingegen nur etwa 200 Gramm CO₂.

Für das Thema sensibilisieren

Schülerinnen und Schüler für Themen wie Klimawandel, Verlust der Artenvielfalt oder ungerechte globale Verteilung im Hinblick auf unsere Ernährung zu sensibilisieren ist ein wichtiger Bildungsauftrag. Viele außerschulische Initiativen unterstützen Schulen hierbei mit praktischen Materialien für Unterricht, Aktionen oder auch Exkursionen. Was beispielsweise die Kartoffel auf dem Acker mit den Pommes auf unserem Teller zu tun hat, kann so durch einen Besuch auf dem Bauernhof ganz sinnlich erfahrbar gemacht werden und bietet damit einen gelungenen Einstieg in ein umfassendes Themengebiet.



Ohne Fleisch und trotzdem lecker.



Begegnung mit Schweinen auf dem Biohof.

Materialien und Tipps

Angebote außerschulischer Partner, verfügbare Unterrichtsmaterialien und Wanderausstellungen: www.hamburg.de/jahresthema-ernaehrung-schulen

Informationen zur Einführung einer biologischen Schulverpflegung sowie Unterrichtseinheiten und Projektvorschläge auf dem Portal „Bio kann jeder“: www.oekolandbau.de/lehrer

Bei der Umsetzung einer vollwertigen Schulverpflegung unterstützt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg: www.hag-vernetzungsstelle.de

Über Finanzierungsmöglichkeiten durch z. B. Stiftungen oder Krankenkassen berät Ökomarkt e. V. Der Verein bietet Kontakte zu Bauernhöfen sowie Fortbildungs- und Beratungsangebote: www.oekomarkt-hamburg.de

Rund um den Fairen Handel bietet das Aktionsbündnis „hamburg mal fair“ auf seiner Internetpräsenz Aktionen, Hintergrundinformationen und Links an: www.hamburgmalfair.de

Zur Nachahmung empfohlen

Exkursion: Besuch auf dem Bauernhof

Neun Hamburger Biohöfe öffnen Stall und Scheunen für Schulklassen aller Jahrgänge. Unter die Lupe genommen werden auf den von Ökomarkt koordinierten Bauernhof-Exkursionen unterschiedliche Aspekte der Lebensmittelherzeugung – wie z. B. Getreide- und Gemüseanbau, Geflügel-, Eier- oder Fleischproduktion. Eingebettet sind die Ausflüge in ein mehrteiliges Aktionskonzept. Dazu gibt's jahrgangsgerechte Materialien für Gruppenarbeiten, Präsentationen, Geschmackstests und Ideen zur eigenen Lebensmittelverarbeitung.

Exkursion: Fair Trade im Süd-Nord-Kontor

Überwiegend für Schüler und Schülerinnen höherer Jahrgangsstufen empfiehlt sich ein Besuch in das Süd-Nord-Kontor. In den Lagerräumen des „Zentrums des Fairen Handels“ gibt es Lebensmittel, Textilien und Musikinstrumente aus der ganzen Welt. Der Besuch zeigt, unter welchen Umständen Waren in anderen Ländern produziert werden und wie faire Handelsbeziehungen die dortigen Lebensbedingungen verbessern. (www.sued-nord-kontor.de)

Aktion: Neugraben fairändern

Tolle Idee: Einmal ein komplettes Menü aus regionalen, ökologischen sowie fair gehandelten Lebensmitteln umzusetzen. Die Idee des Projekts „Neugraben fairändern“ richtet sich an verschiedene Schulen im Stadtteil.

Vor Ort unterstützen prominente Starköche mit ihrem Einsatz die Initiative. (www.neugraben-fairaendern.de)

Aktion: Donnerstag ist Veggieday

Mit einem „Veggieday“ bringen gleich mehrere Schulen das Thema Fleisch in ihre Kantinen. So ist z. B. der Donnerstag im Gymnasium Lerchenfeld ein fleischfreier Tag. Die Kantine der Geschwister-Scholl-Stadtteilschule bietet gleich an zwei Wochentagen grundsätzlich fleischfreie Kost an. Faltblätter, Poster und ein Film der Initiative „Donnerstag ist Veggietag“ bieten Hintergrundinformationen zu der mittlerweile bundesweiten Aktion. (www.donnerstag-veggietag.de)

Aktion: KlimaTeller

Die Hamburgische Variante, der KlimaTeller, bietet mittwochs in allen Hamburger Hochschulmensen klimafreundliche Speisen, indem auf rotes Fleisch und fetthaltige Milchprodukte verzichtet wird. (www.klimateller.de)

Aktion: Schülerfirma gründen

„Fairchoc“ heißt die Schülerfirma, die 2003 am Gymnasium Altona in Zusammenarbeit mit der Arbeitsstelle Weitblick entstand. Spezialisiert hat sich die Firma auf den Handel mit Kakao. Durch die Partnerschaft mit einer Kakaokooperative in der Dominikanischen Republik vertreibt sie mittlerweile den Schokoriegel „Fairoco“. (www.fairchoc.de)



Iris Lange, Koordinatorin von „Bio für Kinder“, Ökomarkt e. V.



Frische Zutaten statt Fertigprodukte.



Endlich fertig – der Quinoa-Salat.



„In den Köpfen bleibt hängen, was sinnlich erlebbar ist.“

Schüler erleben, dass sie selbst etwas bewegen können.

Im Gespräch mit Iris Lange, Ökomarkt Hamburg

Frau Lange, welche Ansätze, das Thema „nachhaltige Ernährung“ in den Schulen zu verankern, haben sich bisher als besonders erfolgreich erwiesen?

Das Thema ist dazu geeignet, es in fast allen Fächern zu behandeln und miteinander zu verknüpfen. Im Kunstunterricht kann Werbung für gutes Essen entworfen werden und der Biunterricht eignet sich zur Erstellung von Saisonkalendern. Und wenn man eine Schülerfirma gründet, spielen natürlich ökonomische Grundlagen eine wichtige Rolle. Zudem bleibt alles, was sinnlich erlebbar gemacht werden kann, am besten in den Köpfen der Schülerinnen und Schüler hängen – daher ist klassischerweise immer noch der Besuch auf dem Bauernhof perfekt. Auch Aktions- oder Projektstage mit gemeinsamen Verkostungsaktionen haben sich als tolle Möglichkeit erwiesen, die Schulgemeinschaft anzusprechen. Da informieren dann Schüler ihre Mitschüler – und von Gleichgesinnten werden Informationen ja immer am besten aufgenommen.

Wie viele Schulen setzen bereits auf Nachhaltigkeit und Bio?

In Hamburg können sich Schulen über das Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung zu Klima- oder auch Umweltschulen zertifizieren lassen und das Interesse wächst spürbar. Wir merken das vor allem über die steigende Nachfrage zu unseren Angeboten. Natürlich ist die Umsetzung manchmal schwierig, wenn es z. B. um die Durchsetzung einer Kantine mit biologischem Essensangebot geht – in Schulen müssen bei solchen Entscheidungen eben sehr viele Menschen mit einbezogen werden. Aber in kleinen Schritten geht es gut voran.

Bio ist zu teuer, gesunde Ernährung schmeckt nicht - wie gelingt es, mit diesen klassischen Vorurteilen aufzuräumen?

Sich nachhaltig zu ernähren heißt ja auch: Mehr pflanzliche statt tierische Nahrungsmittel, frische Zutaten statt Fertigprodukte, saisonales Obst und Gemüse statt Erdbeeren im Winter – diese Aspekte zusammen machen eine nachhaltig orientierte Kost oft sogar günstiger. Und zum Thema Geschmack:

Wer biologisch kocht, sollte nicht unbedingt auf einen Grünkern-Rosenkohl-Bratling bestehen, sondern es dürfen durchaus die ganz einfachen, heißgeliebten Nudeln mit Tomatensoße sein – nur in Bioqualität eben.

Das eigene Ernährungsverhalten wirkt sich global aus. Wie findet dieser Aspekt Eingang in die konkreten Schulprojekte? Wie reagieren Schüler darauf?

Fast alle Schüler können mit dem Thema „artgerechte Tierhaltung“ etwas anfangen. Schwieriger ist es, die globalen Zusammenhänge wie z. B. Soja und Dritte Welt zu thematisieren. Es ist daher wichtig, einen lebensnahen Einstieg zu finden. Auch Gemüseanbau im eigenen Schulgarten ist ein gutes Beispiel. Da spürt jeder am eigenen Leib, wie viel Arbeit in einer Handvoll Tomaten steckt.

Wieso ist es so wichtig, das Thema nachhaltige Ernährung praxisorientiert in Schulen zu verankern?

Je früher man anfängt, umso besser verankert sich das Thema in den Köpfen. Auch wenn nicht jeder direkt Bio einkauft, werden Schüler es ein Leben lang erinnern. Das Thema ist ja nicht nur aus gesundheitlichen Gründen so wichtig, sondern auch, weil es soziale, ökonomische und ökologische Aspekte enthält. Außerdem können die Schülerinnen und Schüler hier erleben, dass sie durch bewusstes Handeln selbst etwas bewegen und verändern können. Wenn das dann noch in einer größeren Gruppe geschieht, ist das ja eine zusätzliche positive Verstärkung und kann eine einschneidende Erfahrung sein.

Wie wird Qualität und Nachhaltigkeit der Aktivitäten an Schulen gesichert?

Es ist wichtig, das Thema nachhaltige Ernährung immer wieder in den Lehrplan zu integrieren. Mit gezielten Aktionstagen kann man es in Erinnerung rufen und dafür sorgen, dass es nicht aus den Augen verloren wird. Einige Schulen haben auch Arbeitskreise wie beispielsweise einen Cafeteria-Beirat eingerichtet. Hier setzen sich dann Eltern, Schüler, Lehrer und Pächter aktiv mit dem Thema auseinander und arbeiten so kontinuierlich an einer Verbesserung der Qualität.

Ausblick

KLIMZUG Nord – Anpassung an den Klimawandel in der Metropolregion
Sinkender Grundwasserspiegel, Hitzeinseln in der Stadt, steigendes Hochwasser an der Elbe – was hilft? KLIMZUG-Nord entwickelt Lösungsansätze, mit denen Hamburg den Folgen des Klimawandels begegnen kann. So gibt es Möglichkeiten, das Thema in die Hochschulausbildung – z. B. in Fächern wie Wasserbau und Stadtentwicklung – zu integrieren. Ein anderes Beispiel: Illustrationsdesigner lernen im Studium die wissenschaftlichen Daten für die Öffentlichkeit verständlicher darzustellen. Die Publikation informiert außerdem darüber, wie die Vernetzung wissenschaftlicher Einrichtungen mit Kitas, Schulen und anderen Bildungsträgern zu diesem Thema verbessert werden kann.



Selbst kochen – wichtige Handlungskompetenz für eine zukunftsfähige Ernährung.

Kostenlos anfordern

Alle Ausgaben der Reihe Lernen bewegt Welten erhalten Sie (so weit noch vorhanden) bei der BSU kostenlos unter 040 / 4 28 40-21 82.

Bisher erschienen:

1. Hamburg lernt Nachhaltigkeit (Einführungspublikation)
2. Kita Ökoplus. Kindertageseinrichtungen als Lernorte.
3. Transfer-21. Nachhaltigkeit in Schulen verankern.
4. Zentrum für zukunftsorientiertes Bauen.
5. 2. NUN-Konferenz 2007 in Hamburg.
6. 6. Hamburger Konferenz über nachhaltige Entwicklung.
7. Nachhaltige Geldanlagen. Investment geht neue Wege.
8. Der Interkulturelle Garten Hamburg-Wilhelmsburg.
9. Die KinderKulturKarawane.
10. Kita 21 – Die Zukunftsgestalter.
11. Hamburger Zukunftswochen.
12. Die Kinder-Köche.
13. HaBiNa – Handwerkliche Aus- und Weiterbildung.
14. Betzavta – Miteinander.

Download unter

www.hamburg.de/nachhaltigkeitlehren/veroeffentlichungen

Am besten schmeckt's nachhaltig

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hamburg

Die Vernetzungsstelle berät, unterstützt und vernetzt diejenigen, die sich für eine gute und ausgewogene Verpflegung und der Ernährungsbildung in der Schule engagieren.

Ansprechpartnerin:

Dörte Frevel, Silke Bornhöft
Repsoldstraße 4, 20097 Hamburg
Telefon 040 / 28 80 364-17
E-Mail: vernetzungsstelle@hag-gesundheit.de
www.hag-vernetzungsstelle.de

Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung (LI)

Das LI, Arbeitsbereich Gesundheitsförderung, berät Schulen in Fragen der Ernährungs- und Verbraucherbildung und deren nachhaltiger Verankerung im Schulalltag.

Publikationsreihe der Initiative Hamburg lernt Nachhaltigkeit

Impressum

Herausgeber:
Freie und Hansestadt Hamburg
Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt
Stadthausbrücke 8, 20355 Hamburg

www.hamburg.de/bsu
www.hamburg.de/nachhaltigkeitlehren
V.i.S.d.P.: Dr. Elisabeth Klocke
Auflage: 2.000, September 2012
Gedruckt auf Papier aus 100 % Altpapier

Redaktion: Jürgen Forkel-Schubert

Ansprechpartner:

Dr. Dieter Wilde
Felix-Dahn-Str. 3, 20357 Hamburg
Telefon 040 / 42 88 42 - 741
E-Mail: dieter.wilde@li-hamburg.de
www.li.hamburg.de/gesundheit

Ökomarkt e. V.

Als Koordinator der Kampagne „Hamburg schaut über den Tellerrand“ bietet Ökomarkt e. V. Aktionskisten und Unterrichtsmaterialien sowie Fortbildungs- und Beratungsangebote.

Ansprechpartnerin:

Iris Lange, Christina Zurek, Jennifer Boll
Osterstraße 58, 20259 Hamburg
Telefon 040 / 432 70 601
E-Mail: bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de
www.oekomarkt-hamburg.de