



Die ökumenische Mitmachaktion für einen nachhaltigen Lebensstil

Vorab-Information für Gruppen

Während der Schöpfungszeit vom 1. September bis 4. Oktober 2020 sind Einzelpersonen oder Gruppen eingeladen, Ideen für einen nachhaltigen Lebensstil auszuprobieren. Kirchliche oder nicht-kirchliche Gruppen, zum Beispiel Frauen-, Senioren-, Konfirmanden-, Firm-, Ministranten-, Eine-Welt- oder Pfadfindergruppen, können das Thema aufgreifen und auf ihre Weise bearbeiten. Das diesjährige Thema „Ernährung“ bietet neben den naheliegenden Bezügen zu Gesundheit und Landwirtschaft auch zahlreiche Anknüpfungspunkte an Gemeinschaft und Spiritualität. Daher eignet es sich besonders auch für kirchliche Gruppen. Da Gruppen eine längere Vorlaufzeit benötigen, möchten wir mit diesen Materialien vor dem eigentlichen Aktionszeitraum einige Informationen bereitstellen.

Ablauf der Aktion

Jede Woche des Aktionszeitraums ist einem Thema gewidmet, zu dem eine Wochenaufgabe vorgeschlagen wird. Über Email oder Facebook bekommen die angemeldeten Teilnehmenden täglich einen Impuls oder eine Handlungsidee.

Es kann eine Bereicherung sein, sich in Gruppen über das Erlebte auszutauschen oder mit einer Gruppe die Aktionsvorschläge aufzugreifen. Die Herangehensweise ist offen. Die Materialien zeigen Ideen auf, die je nach Situation und Zielgruppe verwendet werden können.

Die Aktion lebt vom Mitmachen und davon, sich gegenseitig Ideen weiterzugeben. Daher bitten wir um Rückmeldung zu den Erfahrungen, die bei der Umsetzung gemacht worden sind. Bei Einverständnis veröffentlichen wir Tipps, Ideen und Statements auf der Web- und Facebook-Seite.

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu Informationen zum Thema, die Wochenaufgaben, Ideen für Gruppenaktionen und weiterführende Materialien. Die täglichen Impulse für die angemeldeten Teilnehmer/innen, welche die individuelle Umsetzung in den Blick nehmen, werden erst während der Projektlaufzeit zur Verfügung gestellt. Auf der Facebook-Seite facebook.com/trendsetterweltretter finden Sie jedoch schon jetzt Inhalte. Wenn Sie dieser Seite folgen und sie natürlich gerne auch teilen, bekommen Sie automatisch aktuelle Informationen.

Bitte geben Sie uns Ihre Planung weiter, sei es eine interne Gruppenaktion oder öffentliche Veranstaltung. Zu dieser können wir über das Netzwerk breit einladen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Gruppenaktion. Die Projektträger organisieren öffentliche Veranstaltungen, die auf der Web- und Facebook aufgeführt sind. Da wir sie an die dann aktuellen Corona-Beschränkungen anpassen müssen, werden sie dort laufend aktualisiert. Bitte schicken Sie uns die Informationen zu Ihrer Veranstaltung an die Emailadresse: info@trendsetter-weltretter.de.

Steffen Glombitza und Sibylle Wiesemann für das Team von Trendsetter Weltretter

(Umweltbeauftragte des Bistums und der Landeskirche)

Ideen für Veranstaltungen oder Aktionen mit Gruppen

Teilnahme am gemeinsamen „Eröffnungskochen“ am 29. August 2020

Am 29.08.2020 starten wir die Mitmachaktion „Trendsetter Weltretter. Einfach anders essen“ mit einem gemeinsamen Kochen an vielen verschiedenen Orten, entweder jede und jeder für sich, in der Familie, mit Freunden oder in einer größeren Gruppe. Auf dem Speiseplan stehen nachhaltige Gerichte, gern mit einer Pfälzer Note. Rezepte nimmt die Vorbereitungsgruppe schon jetzt entgegen und stellt sie auf die Web- und Facebook-Seite.

Der katholische Dekan aus Landau und passionierte Hobbykoch Axel Brecht (Gewinner der TV-Sendung „Das perfekte Dinner“) und die evangelische Oberkirchenrätin Dorothee Wüst werden zum Auftakt der Aktion gleichzeitig etwas Inspiration mit einer Kochshow dazugeben, die ab dem 29.08. auf youtube angeschaut werden kann. Hier mehr: <https://www.trendsetter-weltretter.de/mitmachen-anmelden/#c63225>

Agape-Feier

Agape-Feiern verbinden geistige mit leiblicher Nahrung. Das Spektrum ist groß: Eine Agape kann eher liturgischen Charakter haben oder einem alltäglichen, gemeinsamen Essen in Gemeinschaft nahekommen. „Weil sie nicht die unter den Konfessionen strittigen Fragen ... berührt, bietet es sich an, die Agape ökumenisch zu feiern. Dabei ist sie alles andere als ein „billiger Ersatz“ für die noch ausstehende gemeinsame Feier von Eucharistie und Abendmahl. Sie ist tiefer Ausdruck der bereits bestehenden Einheit untereinander und in Christus. Zugleich ist sie Vorgeschmack jener vollen Einheit, die noch aussteht, und ein wirksames Zeichen des gemeinsamen Auftrags, Gottes liebende Zuwendung zu allen Menschen in der Welt erfahrbar zu machen.“ Aus der Einführung mit Vorschlägen zur Umsetzung von Agape-Feiern des Bistums Speyer: https://www.bistum-speyer.de/fileadmin/user_upload/1-0-0/Hauptabteilung_I/Downloads/%C3%96kumene/Agapefeier.pdf oder eine Anregung hier: <https://www.liturgie-konkret.de/praxis-tipps/praxis-tipps/detail/gemeinsam-mahl-halten.html>

Gemeinsam Essen nach dem Gottesdienst

Die Bibel ist voller Geschichten rund um Mahlzeiten und gemeinsames Essen. Essen fürs Miteinander, für die Versöhnung, um Gott zu loben. Gemeinsam ist immer die Wertschätzung, die dem Essen entgegengebracht wird. Diese spirituelle Wertschätzung kann sich praktisch ausdrücken, indem wertvolle, regionale, möglichst biologische und fair produzierte Lebensmittel verwertet werden. In vielen Pfarreien/Kirchengemeinden gibt es schon lange Veranstaltungen, an denen gemeinsam gegessen wird, sei es nach dem Erntedank-Gottesdienst, zum Gemeindefest oder als regelmäßige „Dinner Church“. Jede Gemeinde kann das für sie passende Vorgehen finden, ob man mitgebrachte Speisen teilt und gemeinsam kocht, angepasst an die dann aktuelle Corona-Lage. Das Essen kann auch als Picknick nach draußen verlegt werden oder es wird durch Musikbeiträge bereichert.

Kräuterwanderung

Gemeinsam einen Spaziergang machen und dabei Kräuter und Wildobst sammeln: pfälzisches Superfood. In der Pfalz gibt es diese Anbieter für geführte Kräuterwanderungen:

- In Obrigheim <http://www.krauterweibleins-kreationen.de>
- in Gleiszellen-Horbach: <https://www.dieidylle.de>

- in Bad Bergzabern <http://www.wildwiese.com>
- in Schwanheim <http://elisabeth-horbach.de>

Und im Saarland:

- im Bliestal <https://www.wildblumenpfad.de/https://www-wildblumenpfad-de/Wildkrauterkueche/>
- im Bliestal <http://www.frauenmantel-ev.de/kurse/kr%C3%A4uterwanderungen-im-biosph%C3%A4renreservat-bliesgau-entgiftende-kr%C3%A4uter>

Hier sind Links, wenn die Gruppe auf eigene Faust losziehen möchte, mit Hinweisen für Kräuter, die man auch im Herbst gut sammeln kann: <https://utopia.de/ratgeber/wildkraeuter-bestimmen-sammeln-herbst/>; <https://www.kostbarenatur.net/wildpflanzen-im-herbst-sammeln-und-nutzen/>

Schnippeldisco

Gerade zur Erntezeit fällt viel Obst und Gemüse an, was nicht verwertet wird, sei es, weil es zu viel ist oder weil die Möhre zweibeinig ist, die Kohlrabi nicht rund genug oder der Apfel eine Macke hat. Die Idee der „Schnippeldisko“ ist, gemeinsam aus ausgemusterten Lebensmitteln und Resten etwas zu kochen oder sie einzukochen und dann gemeinsam zu feiern. Landwirte aus der Region kann man nach aussortiertem Obst und Gemüse fragen und bei der Schnippeldisko um Spenden bitten. Es lässt sich auch mit anderen Aktionen verbinden, indem zum Beispiel für das Gemeindefest gekocht wird. Mehr Ideen hier:

<https://slowfoodyouth.de/was-wir-%20tun/schnippeldisko/>, vom Kirchentag:
https://www.youtube.com/watch?v=3WW_IsOJVLw oder einer Kirchengemeinde:
<https://ekiketsch.de/index.php/de/gottesdienste/158-gottesdienst-zum-erntedankfest>

Teilnahme an der Kampagne #meinZukunftsklima

„Höchste Zeit zum Handeln“, mit diesem Statement der Kampagne #meinZukunftsklima rückt die Ev. Jugend den Klimaschutz 2020 in den Fokus. Die Ernährung und der Klimaschutz hängen eng zusammen. Mitmachen geht so:

- Ein Projekt zum Thema Klimaschutz planen
- Beim Landesjugendpfarramt eine meinZukunftsklima-Box mit Bausatz für eine Solarleuchte bestellen
- Als Symbol für das durchgeführte Projekt eine Leuchte gestalten
- Am 28.11.2020 nach Frankenthal zum Jugendevent der bundesweiten Eröffnung von Brot für die Welt kommen und mit vielen anderen die Lampen leuchten lassen.
- Mehr unter: www.ejpfalz.de

Kita-Klima-Frühstück

Das gemeinsame Frühstück in der Kindertagesstätte kann unter das Thema einer klimagerechten, nachhaltigen Ernährung gestellt werden. Herausforderung ist, das Thema nah an der Lebenswelt der Kinder auszurichten: Wann ist das Lieblingsobst reif? Welche Früchte und welches Gemüse wachsen gerade bei uns? Wo kommt das Essen her? Welche Verpackung brauchen wir? Was braucht mein Körper?

Materialien dafür können bei der Arbeitsstelle Frieden und Umwelt über Marie-Luise Steffler steffler@frieden-umwelt-pfalz.de oder bei der Referentin für Globales Lernen des Bistums Speyer Monika Bossung-Winkler monika.bossung-winkler@bistum-speyer.de ausgeliehen werden.

Einmachen – Jung und Alt gemeinsam

In der Erntezeit wird oft so viel reif, dass es nicht direkt verzehrt werden kann. Ob Marmelade kochen, Äpfel trocknen, Lätwerch rühren oder Sauerkraut ansetzen: Gemeinsam macht es Spaß und bringt Generationen zusammen. Ältere wissen noch, wie Lebensmittel mit einfachen Mitteln haltbar gemacht werden können, junge Leute können ernten und schnippeln.

Apfelsaft keltern

Viele Obstbäume auf Streuobstwiesen werden nicht abgeerntet. Es ist eine machbare Aktion für einen Tag, Obst zu ernten und Saft pressen zu lassen. Obst- und Gartenbauvereine betreiben Keltereien, wo man aus eigenen Äpfeln, Birnen oder Quitten Saft pressen lassen kann.

Hier ist eine Liste mit Keltereien der Obst- und Gartenbauvereine in Rheinland-Pfalz und im Saarland: https://www.gartenbauvereine.de/saarland_rheinland-pfalz/streuobst/obstwiesen/vereinseigene-keltereien-und-brennereien/advanced-search/1437?page=2

Weiter Anregungen hier: www.mundraub.org

Obstbäume pflanzen

Obstbäume zu pflanzen verbindet Naturerfahrung, Naturschutz und nicht zuletzt den Ertrag von Obst. Vielleicht ist auf der Wiese um die Kirche noch Platz? Es können gute neue Sorten gepflanzt werden oder alte Lokalsorten wie der Freinsheimer Taffetapfel. Die Baumschule Ritthaler in der Westpfalz hat eine große Auswahl auch alter Sorten und ist ein bundesweit anerkannter Fachbetrieb für alte Obstsorten: <https://shop.baumschuleritthaler.de/>

Besuch bei Landwirten

Nichts ersetzt das Erleben: Einige Höfe in der Pfalz bieten Gruppen an, die Arbeit auf einem Bauernhof näher kennenzulernen. Auch Mitarbeiten ist teilweise möglich. Auf dieser Seite können Sie einen Hof in Ihrer Region finden, welcher als „Lernort Bauernhof“ Besuche anbietet: <http://www.lernort-bauernhof-rlp.de/de/betriebe-suchen/#map>. Manche bieten auch Führungen und Mitarbeit an, sind dort aber nicht gelistet, wie zum Beispiel der Hof der Familie Kirchmer in Reipoltskirchen: <https://familiekirchmer.beepworld.de/aktivitaeten.htm>

Ausstellung zeigen „Ernährung global“

Die Bürgerstiftung Pfalz hat vor zwei Jahren die Ausstellung „Ernährung global – Herausforderungen und zukunftsfähige Alternativen“ konzipiert, die in Klingenmünster ausgestellt werden kann. In der Begleitbroschüre sind wiederum viele Informationen und weiterführende Linke enthalten. <https://www.buergerstiftung-pfalz.de/buergerstiftung/projekte/umwelt-und-entwicklung/ernaehrung-global.html>

Diskussionsveranstaltung mit Input

Mitarbeitende der Projektgruppe können bei Ihnen in der Gemeinde einen Impulsvortrag halten und anschließend mit der Gruppe diskutieren. Zur Auswahl stehen zwei Themen:

- *„Nachhaltiger Ernährung zwischen Lust, Frust und Genuss.“* Ein argentinisches Steak oder Pfälzer grüne Bohnen? Bei diesem Diskussionsabend weichen wir die Spannungen zwischen Moral und Lebensqualität auf. Die Teilnehmenden erhalten praktische Ideen, die Lust auf eine nachhaltige Ernährung machen.
- *„Planet aus Plastik? Wie Plastik die Welt verändert und das Leben beeinflusst.“* Mikroplastik ist überall auf dem Planeten zu finden: In den Alpen, im Meer, im menschlichen Blut. Wir beleuchten die Auswirkungen des allgegenwärtigen Plastiks und zeigen Wege auf, beim Einkauf gute Lebensmittel, aber weniger Plastik nach Hause zu tragen.

Filmvorführungen mit Diskussion

Gerade für Konfirmations- oder Firmgruppen eignen sich Filme gut, um in ein Thema einzusteigen. Auf der Seite <https://filmsfortheearth.org/de/themen/essen-global> sind viele Filme zum Thema „Essen global“ zusammengestellt, sowohl Langfilme als auch kurze Clips zum Einstieg in eine Diskussion. Einige Filmideen hier:

- *„Raising Resistance“* Aus der Kritik von kino-zeit.de: „Wie gefräßige Riesenheuschrecken fressen sich vier gigantische Mähdrescher durch ein vertrocknetes Land: Die Sojaernte in Paraguay hat begonnen. Was Monokultur bedeutet, wird hier sinnlich erfahrbar. Kein Baum, kein Strauch, kein anderes Feld. Nur eine unendliche Fläche gelbbrauner, erntereifer Sojapflanzen. Es sind Bilder wie diese, die die Qualität der sehenswerten Dokumentation von Bettina Borgfeld und David Bernet ausmachen. Entgegen dem kämpferischen Titel Raising Resistance haben sie keinen Propaganda-Film gedreht. Sondern eine differenzierte Analyse, die dem Zuschauer keine fertige Meinung vorgibt.“ Der Film ist über den Kanal Youtube frei zugänglich.
- *„Anders essen – das Experiment“* Aus der Kritik von epd-film.de: „Drei Familien, aus Österreich, Frankreich und Südkorea, wagen sich in den Selbstversuch. Sie beginnen saisonal und regional einzukaufen, reduzieren den Fleischkonsum, essen mehr Rohkost und sprechen über ihre Essgewohnheiten. Sie entdecken das Kochen neu, dadurch entsteht ein neues Gemeinschaftsgefühl. In Korea hat sich eine Kooperative gebildet, die Lebensmittel nach Kriterien von Transport und Herstellung unter die Leute bringt. Das Ergebnis ist überraschend.“ <https://www.epd-film.de/filmkritiken/anders-essen-das-experiment>. Als Video on Demand über vimeo verfügbar.
- *„Taste The Waste“* Ein bilderstarker Film über das Wegwerfen von Lebensmitteln. Warum werfen wir so viel weg? Auf der Suche nach Erklärungen spricht der Regisseur Valentin Thurn mit Supermarkt-Verkäufern und -Managern, Bäckern, Großmarkt-Inspektoren, Ministern, Psychologen, Bauern und EU-Bürokraten. Die DVD kann über die Arbeitsstelle Frieden und Umwelt ausgeliehen werden.
- *„Tomorrow“*. Ein Film über die Lösungen, die wir brauchen, um den globalen ökologischen Kollaps aufzuhalten. Was, wenn es die Formel gäbe, um die Welt zu retten? Und was, wenn jeder von uns dazu beitragen könnte? Die Filmemacher besuchen weltweit Initiativen, die alternative ökologische, wirtschaftliche und demokratische Ideen verfolgen. Der Film erhielt 2016 den César als beste Dokumentation. Die DVD kann über die Arbeitsstelle ausgeliehen werden.

- „10 MILLIARDEN – WIE WERDEN WIR ALLE SATT?“ Aus der Kritik von kino-zeit.de: „10 Milliarden – Wie werden wir alle satt? hat den Charakter einer Inspektionsreise rund um die Welt. Die verschiedensten Initiativen und Projekte zur Lösung des Ernährungsproblems werden eingehend geprüft, gleichgültig, ob sie nun von Konzernen oder lokalen Kooperativen stammen.“

Kleiner Baustein zum Schluss

Besorgen Sie für den Gruppenraum oder den Gemeinderaum Wasserkaraffen. So kann Besuchern des Hauses auf ansprechende Weise Leitungswasser statt Mineralwasser angeboten werden. Mit Apfelessig oder Zitronensaft aufpeppen. Gerade in der Pfalz ist das Trinkwasser der meisten Versorger besonders gut. Low budget, low carb, no waste.

Wochenthemen mit Aufgaben

Für einen Überblick über die Themen stellen wir hier die Themen der Aktionswochen im September vor. Das Wording und die Inhalte für die täglichen Impulse sind noch im Aufbau.

Woche 1: 07.09. – 13.09.: Einfach anders essen ist wertschätzend

Schon mal ein Salatblatt zehn Minuten lang genau betrachtet? Die Maserung, die Farben, die Weichheit der Oberfläche. Perfekt. Und doch wird es schnell verwertet. Entweder nutzbringend für unseren Lebensunterhalt und unsere Gesundheit oder es landet als äußeres unschönes Blatt im Kompost. Auch wenn niemand von uns auf die Idee käme, ein Drittel seines Wocheneinkaufs direkt in den Müll zu verfrachten – statistisch betrachtet landet genau diese Menge irgendwann ungenutzt im Abfall. Allein in den Privathaushalten werden pro Jahr und Person 75 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen. Hinzu kommen die nicht verwerteten Lebensmittel bei Produktion, Verarbeitung, Handel und Außer-Haus-Verpflegung.

Gleichzeitig hungern 821,6 Millionen Menschen – ein Skandal, denn die Lebensmittelverschwendung in Industrieländern hat durchaus auch etwas mit der Not vieler Menschen in Entwicklungsländern zu tun. Dabei ist es gar nicht so schwer, einen ersten Schritt in eine andere Richtung zu gehen und weniger Lebensmittel wegzuerwerfen. Mal ausprobieren.

Quellen: <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>. (<https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>)

Wochenaufgabe: Eine Woche kein Essen wegwerfen. Für Konsequente: Auch von Gemüse- und Obstschalen möglichst alles verwerten

Themen der täglichen Impulse: (werden im September veröffentlicht)

- Wahrnehmung: Einzelne Bissen mit geschlossenen Augen essen. Wie fühlt es sich jetzt im Mund an? Schmeckt es anders? Was beobachte ich? Wie verändert sich meine Wahrnehmung?
- Infos zu niedrigen Preisen für Erzeuger. Aktion: Direkt beim Erzeuger einkaufen.
- Reste verwerten, gegen Lebensmittelverschwendung. Gerichte aus trockenem Brot, Rezepte mit Gemüseschalen oder Karottengrün.

Woche 2: 14.09. – 20.09.: Einfach anders essen mit Respekt vor der Schöpfung

Das Kinder-Tischgebet „Jedes Tierlein hat sein Essen, jedes Blümlein trinkt von Dir, hast auch unser nicht vergessen, lieber Gott wir danken Dir“ ist so einfach wie einleuchtend: Wir alle Geschöpfe teilen uns die Erde und ernähren uns von ihr. Vom Samen bis zur Pflanze und zur Frucht, von der Raupe und Biene bis zum Nutztier und zum Menschen hängt alles miteinander zusammen. Ein Beispiel: Sterben die Insekten, können sich nicht genügend Pflanzen fortpflanzen. Es fehlt Nahrung für Tier und Mensch.

Dieses sensible System, diese Vielfalt auf dem Boden, im Wasser und der Luft ist von Gott geschaffen. Der Mensch ist dabei besonders, er hat mehr Autorität über die Erde als die anderen Bewohner – und damit mehr Verantwortung und Ehrfurcht, diesen Schöpfungsreichtum zu bewahren. Mit der Wahl unseres Essens können wir für eine sozial gerechte und ökologisch verträgliche Nutzung der Schöpfung eintreten. Das, was wir essen und trinken, sollte bestenfalls diese Kriterien erfüllen: regional, saisonal, fair produziert, biologisch, pflanzlich und ohne Verpackung.

Wochenaufgabe: Zum Thema „Nachhaltig essen hören wir immer wieder die Stichworte: Saisonal, regional, fair, biologisch, pflanzlich, ohne Verpackung. Such Dir eins davon aus und versuche es, die ganze Woche nicht davon abzuweichen. Oder jeden Tag ein anderes Prinzip ausprobieren.

Themen der täglichen Impulse: (werden im September veröffentlicht)

- Tier oder Tofu? Wissenswertes zu Tierprodukten aus theologischer, ökologischer und gesundheitlicher Sicht. Gerichte mit überwiegend pflanzlichen Zutaten
- Klimawirksamkeit von Nahrungsmitteln. CO₂-Abdruck von Gerichten ausrechnen
- Thema Regionalität, z.B. „Luxus auf pfälzisch“

Woche 3: 21.09. – 27.09.: Einfach anders essen tut gut

„Sag mir, was du isst. Und ich sage dir, was du bist“. Essen ist heute Individualität, Identität, zudem auch Moral und Haltung. Aber essen ist auch ein wichtiger Gesundheitsfaktor. Früher hat der Bürger das gegessen, was der Bauer auf dem Feld hatte. Heute ist die Rede von Superfood mit Antioxidantien, die uns länger leben lassen, von „roten“ Lebensmitteln, die vorbeugend gegen Krebs wirken, von ayurvedischen Lebensmitteln oder denen des Holz- oder Wasserelements, die auf fernöstlichen Theorien basieren und den Körper ins dauerhafte Gleichgewicht bringen sollen. Welchem Konzept man auch immer vertraut, wichtig ist die Ausgewogenheit des Speiseplans mit viel Gemüse und Obst, gern roh, am besten das, was gerade wächst. Zudem kommen noch weitere Faktoren hinzu: Wie wir essen? Hektisch alleine im Stehen oder sitzend am gemeinsamen Mittagstisch? Und wann wir essen? Morgens nur ein Kaffee, mittags ein Brötchen, abends ein großes Menü? Was wir wann, wo, wie und sicher auch mit wem essen, beeinflusst die Nahrungsaufnahme und die Wirkung. Darüber nachzudenken ist auch ein Anlass, um alte Zöpfe abzuschneiden, die wir als Kind gelernt haben oder die die gutbürgerliche Küche geprägt hat. Ob wir wirklich immer mit Beilage essen müssen? Ob wir wirklich so viel Brot und Brötchen brauchen?

Wochenaufgabe: Vor jedem Essen kurz nachdenken: Was würde mir jetzt tatsächlich guttun? Essen, wenn ja, was? Oder besser bewegen? Oder nur etwas trinken?

Themen der täglichen Impulse: (werden im September veröffentlicht)

- Thema Gesundheit, z.B. selbst Keime und Sprossen ziehen
- Thema Essen in Gemeinschaft

28.09. – 04.10.: Einfach anders essen ist politisch

Nach dem Bericht der Welternährungsorganisation (FAO) steigt die Zahl der Hungernden seit drei Jahren, obwohl die Landwirtschaft global gesehen so viel Kalorien pro Kopf produziert wie noch nie. Ursachen sind neben Klimaerhitzung und gewaltsamen Konflikten die wachsende Schere zwischen Arm und Reich. Das zeigt sich auch in Deutschland: So ist die Anzahl der Tafelkunden im vergangenen Jahr nochmal um 100.000 Menschen gestiegen, auf etwa 1,65 Millionen im reichen Deutschland.

In den Industrieländern zielt die Landwirtschaft durch den Einsatz von Maschinen und moderner Chemie in den letzten 60 Jahren auf Maximierung der Erträge. Dafür mussten natürliche Lebensräume ausgebeutet und umgestaltet werden. Ein Ansatz, der besonders im globalen Süden verfolgt wird, ist die Agrarökologie. Kleinbäuerinnen und Kleinbauern passen ihre Landwirtschaft an die natürlichen Gegebenheiten, an Kreisläufe und lokale Bedürfnisse an. Es ist ihre Chance, um aus ihrer misslichen Lage – geprägt von Armut, wenig Land, wenig Wasser, Klimaextremen – zu entkommen. Sie formulieren damit den Anspruch nach fairer Teilhabe und darauf, dass ihre landwirtschaftliche Arbeit ernst genommen und unterstützt wird – und zwar Menschen, die gleiche Rechte und Anspruch an Gestaltung des Ernährungssystems haben und nicht als Empfängerinnen und Empfänger von Hilfsleistungen aus dem globalen Norden wahrgenommen werden wollen. Agrarökologische Anbaumethoden stärken somit zusätzlich zu den ökologischen Vorteilen gleichzeitig die wirtschaftliche Existenz von Kleinbauern und -bäuerinnen und geben Ernährungssicherheit. So wird zum Beispiel organischer Dünger selbst hergestellt, Becken zum Sammeln von Regenwasser gebaut und gemeindeübergreifende Saatgutbanken angelegt.

Wochenaufgaben:

- Zeigen Sie in Ihrer Kommune, Schule oder Kirchengemeinde die Ausstellung "Zukunft säen. Wer ernährt die Welt von morgen?" von Inkota <https://www.inkota.de/publikationen-material/ausstellungen/roll-up-ausstellung-agraroekologie/> oder die Ausstellung der Bürgerstiftung Pfalz „Ernährung global – Herausforderungen und zukunftsfähige Alternativen“, die bei der Bürgerstiftung in Klingenstein ausgeliehen werden kann: <https://www.buergerstiftung-pfalz.de/buergerstiftung/projekte/umwelt-und-entwicklung/ernaehrung-global.html>
- oder spenden Sie an INKOTA, eine Entwicklungshilfeorganisation, die agrarökologische Projekte in El Salvador, Guatemala, Mosambik und Nicaragua unterstützt.
- Oder schreiben Sie einen Leserbrief zum Thema an die regionale Presse oder positionieren Sie sich dazu in den sozialen Netzwerken

Themen der täglichen Impulse: (werden im September veröffentlicht)

- Initiative Lieferkettengesetz: Forderung für einen gesetzlichen Rahmen für Menschenrechts- und Umweltstandards
- Tank oder Teller: Flächenkonkurrenz zwischen Nahrungsmitteln und Energiepflanzen
- Landgrabbing: Landkäufe zwischen traditionellen Landrechten und modernen Eigentumsverhältnissen

Materialien für Gruppen: Infos, Bildungsbausteine

Pädagogische Materialien zum Thema Ernährung

- Medienkisten zum Ausleihen. Mit Material, Filmen, Unterrichtsvorschlägen und Spielanleitungen, z.B. Global denken – anders essen, Welternährungskiste, Bananen-Parcours, Kakao-Kiste, Schoko-Expedition. Bezug: <https://www.buergerstiftung-pfalz.de/buergerstiftung/projekte/umwelt-und-entwicklung/medienkiste-globales-lernen.html> ; <http://www.weltladen-wuerzburg.de/bildungsangebote/medien-und-bildungskisten>
- Ausstellung der Bürgerstiftung Pfalz „Ernährung global. Herausforderungen und zukunftsfähige Alternativen“ mit Begleitheft mit übersichtlicher, anschaulicher Information https://www.buergerstiftung-pfalz.de/Ern%C3%A4hrung%20global_Broschuere_Ansicht.pdf
- Große Sammlung an pädagogischen Materialien, Ideen, Unterrichtsentwürfen und Spielen: <https://www.endlich-wachstum.de/kapitel/lebensmittel-zum-zweck/>
- Gottesdienstbausteine von Brot für die Welt zur Fairen Woche (noch von 2019, 2020 ist noch in Vorbereitung): <https://www.brot-fuer-die-welt.de/gemeinden/faire-woche/>
- Bildungsbausteine für eine gesunde und nachhaltige Ernährung: <http://www.bzfe.de/inhalt/wertschaetzung-von-lebensmitteln-2361.html>
- Unterrichtsmaterialien zum fairen Handel: https://www.fairtrade-deutschland.de/fileadmin/DE/mediathek/pdf/fairtrade_unterrichtseinheit_klima.pdf

Landwirtschaft, Ernährung und Klimaschutz

- Situationsbericht zur Landwirtschaft in Deutschland: <https://www.bauernverband.de/situationsbericht/>
- Anteil der Landwirtschaft an den Treibhausgasen: <https://www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgasen#textpart-1>
- <https://www.bzfe.de/inhalt/mein-essen-unser-klima-33744.html>
- Online-Tools, um Klimawirksamkeit von Gerichten auszurechnen: www.nahgast.de; www.klimatarier.com
- Weltagrarbericht: <https://www.weltagrarbericht.de/themen-des-weltagrarberichts.html>

Kirchliche Ansätze

- Positionspapier der EKD „Nutztierethik und Mitgeschöpf“ <https://www.ekd.de/nutztier-mitgeschoepf-tierwohl-fleischkonsum-veggie-50042.htm>
- Konsum von Tierprodukten aus theologisch-ethischer Sicht: <http://www.feinschwarz.net/lachende-baerchen-und-tote-schweine-ueber-ernaehrung-und-christliche-tierethik/>
- „Was würde Jesus heute essen? Nachhaltiges Konsumverhalten am Beispiel Ernährung“ https://www.smd.org/fileadmin/2_GESAMT-SMD/transparent/2017/SMD-Transparent_2_2017_Web.pdf

Thema Lebensmittelverschwendung

- Materialien, Hinweise und Unterstützung gegen Lebensmittelverschwendung in der Außer-Haus-Verpflegung: <https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/aktivitaeten/kategorie/ausser-haus-verpflegung/>
- Quiz zum Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum: https://landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/ernaehrung/landeszentrum/Postkarten_Quizkarten%20MHD%20VD_15022019.pdf
- Checkliste für Betriebe wie Kitas, wie Lebensmittelabfälle vermieden werden können: https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/fileadmin/user_upload/Checkliste_Zu_gut_fu_r_die_Tonne.pdf
- Lebensmittelverschwendung in Kitas: <https://www.zugutfuerdietonne.de/aktuelles/schwerpunkt/kitas-und-schulen-gegen-lebensmittelverschwendung/>
- Initiative von Tagungshäusern für einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln: www.mittel-zum-leben.info
- Materialliste für Konfirmandengruppen über Lebensmittelverschwendung: https://www.wusgermany.de/sites/wusgermany.de/files/content/files/materialtipps_zur_global_education_week_2014_0.pdf
- Reste verwerten: <https://www.zugutfuerdietonne.de/beste-reste/restereloaded-videos/>
<https://restegourmet.de/>.

Regional, biologisch und fair einkaufen:

- <https://www.wochenmarkt-deutschland.de/>
- <https://www.dein-bauernladen.de/>
- www.wochenmarkte.de/RP-rheinland-pfalz/
- https://www.lwk-rlp.de/fileadmin/lwk-rlp.de/Beratung/EA/PDF/Einkaufsfuehrer_EadB.pdf
- www.pfalz.de/de/pfaelzer-bauernmaerkte
- www.pfalz-info.com/einkaufen-shopping-in-der-pfalz/
- marktschwaermer.de/de/assemblies/9002
- <https://bioeinkaufen-rlp.de/>
- <http://elan-rlp.de/wp-content/uploads/2015/07/Weltladen-Flyer-ELAN-2014.pdf>