

# Essen im Eimer

## Ein Workshop zum Thema Lebensmittelverschwendung

Wie hoch ist der CO<sub>2</sub>-Ausstoß in der Herstellung meiner Nahrungsmittel? Wie hängen meine Konsumentscheidungen mit Problemen in Entwicklungsländern zusammen? Zu diesen und weiteren Reflexionen regten Solveig und Jan-Martin Schüler\*innen in Mannheim an.



### *Was war die Motivation zur Verwirklichung dieses Projektes?*

„Nachhaltiger Ressourcen-Umgang ist für uns ein Zukunftsthema und nachhaltiger Umgang mit Nahrungsmitteln dementsprechend eine Kernkompetenz.“

### *Was sollte erreicht werden?*

- ✓ Die Wertschätzung von Lebensmitteln sollte gestärkt und die saisonale/regionale Küche gefördert werden.
- ✓ Es sollte ein 1,5-stündiger Workshop zum Thema Lebensmittelverschwendung mit 30 Kindern in einer Bonner Realschule durchgeführt werden. Nach der interaktiv gestalteten Informationseinheit sollte es eine 1,5-stündige Kocheinheit mit containernten und aussortierten Lebensmitteln geben. Ein weiteres Ziel war es, im Laufe des Workshops gemeinsam mit den Kindern einen kleinen Saisonkalender anzufertigen.
- ✓ Am Ende des Workshops sollten die Kinder zu den Oberthemen „Wo entsteht Lebensmittelmüll?“, „Warum ist dies ein Problem und was für Auswirkungen hat das auf die Umwelt?“ Informationen erhalten. Des Weiteren sollten sie darüber informiert werden, was sie persönlich ändern können.

### *Wer sollte erreicht werden?*

- ✓ Direkte Zielgruppe: Eine 25- bis 30-köpfige 9. oder 10. Schulklasse
- ✓ Indirekte Zielgruppe: Familien und Freund\*innen der Schüler\*innen

### *Was ist konkret passiert? Was wurde erreicht?*

„Wegen mangelnder Resonanz der von uns ausgesuchten Bonner Realschule sind wir auf das Karl-Friedrich-Gymnasium in Mannheim umgestiegen. Zwei Wochen vor der eigentlichen Projektdurchführung „probten“ wir unseren Workshop in der WG von Solveig. Das half uns, den Workshop routinierter durchzuführen. Am 7. Juli um 10:30 Uhr begann unser Workshop in der 7. Klasse des Gymnasiums. Als erstes haben wir das Vorwissen der Schüler\*innen via Brainstorming an der Tafel zusammen getragen und ließen sie sich ihren Einschätzungen zu Fragen rund um Lebensmittelverschwendung entsprechend im Raum aufstellen.

Der zweite Programmpunkt war ein mit Powerpoint unterstützter Vortrag von Solveig zum Thema „Lebensmittelmüllentstehung“. Integriert in diesen Vortrag war ein Spiel, bei dem die Schüler\*innen einen Kühlschrank richtig einsortieren sollten. Nach einer Pause und einem kleinen Warm-up brachten wir den Schüler\*innen die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung durch die interaktive Methode „Each-One-Teach-One“ nahe, bei der die Schüler\*innen sich vor einer gemeinsamen Auswertung gegenseitig

Fakten beibringen. Danach teilten sich die Schüler\*innen in zwei Gruppen auf und traten gegeneinander in einem Quiz mit Wissens- und Geschmackstest an. Der letzte Punkt vor der Feedbackrunde war die Vorstellung der Ausweichmethoden. Während des Workshops standen den Schüler\*innen selbstgemachte vegetarische Snacks zur Verfügung. Der Workshop hat sicher dem ein oder anderen Kind die Problematik der Lebensmittelverschwendung begreifbarer gemacht und ihnen Handlungsmöglichkeiten aufgezeigt.“



### *Bemerkungen zur Umsetzung*

**Besonderheiten:** Ein recht großes Wissen der Schüler\*innen war bereits vorhanden und ihr Feedback zu unserem Workshop war durchweg positiv. Außerdem war das Interesse der Schüler\*innen sehr groß und sorgte für eine schöne Stimmung. Mit einer so großen Bereitschaft zur Partizipation hatten wir nicht gerechnet. In der anschließenden Feedbackrunde haben viele Schüler\*innen ausgedrückt, dass sie sich weiter mit dem Thema beschäftigen möchten.

**Probleme & ihre Überwindung:** Die Kocheinheit hätte den Zeitrahmen gesprengt. Dementsprechend haben wir uns auf Methoden mit dem Fokus auf Inhalten konzentriert.



### *Eckdaten*

**Projektorganisator\*innen:** Solveig Velten (solveig.velten@posteo.de). Jan-Martin Romberg war mit EIRE-NE e.V. in Costa Rica.

**Projektdatum/-ort:** Frühjahr 2015/ Mannheim

**Stichworte:** Lebensmittel, Konsum, Ökologischer Fußabdruck, Schüler\*innen, Ernährung