

Hinterm Tellerrand geht's weiter – weltbewusst essen und leben

ist das Thema des 9. Internationalen Projekttag der UNESCO-Projektschulen 2012.

Problemstellung:

Unsere Welt ist nicht im Gleichgewicht! Während auf der einen Seite Übergewicht ein zunehmendes Problem darstellt, sterben auf der anderen Seite täglich tausende Menschen an Unterernährung.

Was haben wir damit zu tun?

Für eine Antwort helfen uns folgende Fragen:

- Wie ernähren wir uns in der Familie und in der Schule?
- Wo kommen unsere Lebensmittel her?
- Wie werden sie erzeugt?
- Was sagt unsere Esskultur über uns aus?
- Wie viel Nahrungsmittel werden bei uns/von uns weggeworfen?
- Welche Auswirkungen hat unsere Ernährung auf die Menschen weltweit?

Themen, die sich in diesem Zusammenhang z.B. stellen:

Gesunde Ernährung, Fehlernährung, Tierhaltung, Fleischproduktion, Esskultur, Fast Food, Spaß am Essen, Gesundheit, Bioprodukte, industrielle Lebensmittel, Gen-Food, Biokraftstoffe, regionale Produkte, Zugang zu Lebensmitteln und Frischwasser, fairer Handel, CO₂-Ausstoß

Wir Unesco-Projektschulen verstehen uns als Orte demokratischen Lernens, innovativer Schulentwicklung und zukunftsfähigen Denkens und Handelns und wollen deshalb **aktiv werden:**

- in der Familie und in der Schule gesundes Essen gemeinsam erleben
- am Wohnort regionale Lebensmittel finden und verwenden
- mit Blick auf die Welt zu fairem Handel beitragen und Hunger und Armut bekämpfen
- Ideen zur zukünftigen Welternährung entwickeln

Wir machen mit und beginnen mit unserem Projekt

Schüler kochen für Schüler

am DIE 18. Oktober 2011, dem bundesweiten „Tag der Schulverpflegung“!

**An diesem Tag kocht für uns und mit Schülern der Berufsschule der
Wirt der Kommunbräu in Kulmbach,**

Herr Peter Stübinger!

Essensmarken zu 3 € hierfür gibt es am MO 17.10. in der 2. und DIE 18.10. in der 1. Pause!