



TIPPS & LINKS– (K)EINE CHALLENGE FREIZEITKÜCHE

- In Deutschland gibt es die **AKTION GELBES BAND**. Obstbaumbesitzer können ihre Bäume, die sie der Allgemeinheit zum Abernten zur Verfügung stellen wollen, mit einem gelben Band markieren und somit „frei geben“. Die gelben Bänder gibt es an vielen Ausgabestellen, zumeist in den Rathäusern vor Ort. Schaut euch doch mal um, ob bei euch irgendwo gelbe Bänder an Obstbäumen hängen.
- **SAMMELSTELLEN FÜR WILDKRÄUTER ODER NÜSSE** findest du über mundraub.org, ACHTUNG: der Name der Webseite ist irreführend: Mundraub ist eine Straftat und seit 1974 nicht mehr gestattet. Es geht hier vielmehr darum eine Übersicht zu erhalten, wo z.B. Wildkräuter vorkommen und für den persönlichen Verzehr entnommen werden dürfen. Bei Wildsammlungen gilt: nicht mehr als man selbst Verzehren kann und in der Menge von „2 Handsträußen“. Entnahmen aus Naturschutzgebieten sind strafbar.
- **BIO-KISTE MIT GERETTETEM GEMÜSE UND OBST**, das nicht ganz der Norm entspricht bekommt ihr bei etepetete-bio.de, querfeld.bio oder bei den ruebenretter.de.

MATERIALIEN

SERVIER MICH
DOCH NICHT AB!



Die Initiative „zu gut für die Tonne“ bietet viele **Materialien (Poster, Postkarten Aufkleber, Broschüren) zum Thema Lebensmittelverschwendung**, die du kostenlos downloaden und gegen Versandkosten bestellen kannst:

<https://www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/informationmaterialien>

Lehrmaterialien für die Altersstufen 3. - 6. Klassen und 7. – 9. Klasse bieten umfangreiche Ideen, wie Kindern und Jugendlichen ein bewusster Umgang mit Lebensmittel beigebracht werden kann und wie sie selbst gegen Lebensmittelverschwendung aktiv werden können. Im Fokus stehen der praktische Umgang mit Lebensmittelresten, sowie die richtige Aufbewahrung. Die Lehreinheiten sind so aufgebaut, dass sie sich je nach verfügbarer Zeit und Leistungsniveau anpassen lassen.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/schulmaterial>

Hier findest du viele weitere Tipps nicht nur zum **Marmeladekochen**:

<https://www.aej.de/arbeit/laendliche-raeume/marmelade-fuer-alle>



Die **Unterrichtsmaterialien "KlimaFrühstück"** bestehen aus fünf Stationen, die die Aspekte biologische Lebensmittelerzeugung, Lebensmittelverschwendung, Verpackungsmüll, saisonales und regionales Einkaufen und pflanzlich essen behandeln. Falls ihr einen oder mehrere Aspekte in eurer Arbeit mit Kinder- und Jugendlichen näher beleuchten wollt, bieten die toll aufbereiteten Stationen einen kompletten Ablauf für eine Gruppenstunde inklusiver Materialien.

<https://www.verbraucherzentrale-hessen.de/wissen/bildung-he/unterrichtsmaterial-klimafruehstueck-65135>

Test [„Wie nachhaltig esse ich eigentlich?“](#)

Der **Film 10 Milliarden - wie werden wir alle satt?** bietet viel Diskussionsstoff rund um die Themen Ernährung, nachhaltige Landwirtschaft und Bioökonomie.

Hier findest du Begleitmaterial zum Film:

https://www.visionkino.de/fileadmin/user_upload/filmtipps/begleitmaterial/Viki-Wissenschaftsjahr-2020-UM-10_Milliarden-barrierefrei.pdf