FUTURE FOOD – Challenge

WARUM DAS THEMA WICHTIG IST

Eine nachhaltige Ernährungsweise kann dann also solche definiert werden, wenn sie mit Blick auf die wachsende Bevölkerung auch langfristig die Gesundheit aller Menschen fördert und sich innerhalb der Belastungsgrenzen der Erde realisieren lässt. Klingt abstrakt? Wir zeigen euch, wie einfach es sein kann, für das Thema zu begeistern und auf welche vielfältigen Art und Weisen das möglich ist!

WIE IHR DABEI SEID

Mitmachen ist ganz einfach! Es gibt dieses mal 5 Challenge-Pakete mit jeweils Aufgaben für Anfänger*innen und Fortgeschrittene - somit ist für jede*n etwas dabei. Das sind die Challenge-Schwerpunkte:

- Experimentelle Küche
- Beste Rezepte kreieren
- Pflanzen Power
- Insektenfreundliche Küche
- Klimabilanzierung

Diese findet ihr in den jeweiligen Challenge-Paketen ausführlich erklärt. Außerdem haben wir ein Einstiegs-Quiz erstellt, um einen leichten Zugang zum Thema Ernährung zu ermöglichen und für das Thema zu begeistern (siehe Seite 3)!

VIEL SPASS BEIM MITMACHEN!

Schön, dass ihr bei den Nachhaltigkeits-Challenges dabei seid! Bei Fragen könnt ihr euch immer gerne per Mail bei Katja, Julia und Andrea melden: n-challenges@ljrbw.de

INFORMIEREN UND SENSIBILISIEREN

Wenn ihr außerdem eure Social-Media-Kanäle dafür nutzen möchtet, um weiter über nachhaltige Ernährung zu informieren und für die Thematik zu sensibilisieren, könnt ihr dafür gerne die von uns vorbereiteten Share Pics und Texte verwenden und uns markieren! Diese findet ihr in der zip-Datei “Inhalte für Social Media”.

TEILT EURE EINDRÜCKE

Wir freuen uns, wenn ihr die Durchführung der Challenges mit Fotos dokumentiert! Verlinkt uns in allen Beiträgen auf Instagram:

@NACHHALTIGKEITS_CHALLENGES

Benutzt außerdem die Hashtags:
#nChallenges #Ernährung #Nachhaltigkeit #ExperimentelleKüche #BesteRezepte #PlantPower #Insektenfreundlich #Klimabilanz

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR SOZIALES, GESUNDHEIT UND INTEGRATION

Dieses Projekt wird gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit und Integration aus Mitteln, die der Landtag von Baden-Württemberg beschlossen hat.

Challenge

FUTURE FOOD CHALLENGE

Nutzt das Quiz als Einstieg in eurer Gruppenstunde oder als interaktives Quiz z.B. in der Story in Instagram - viel Spaß!

FRAGE 1

Wie viel Milch wird ca. benötigt, um ein Stück Butter (250 g) herzustellen?

a 250 ml
b 1 l
c 2,5 l
d 5,5 l

FRAGE 2

Wie viel Brot und Backwaren wirft jede*r Deutsche jährlich weg, obwohl diese noch gut genießbar wären?

a 1 kg
b 4,3 kg
c 7,7 kg
d 10 kg

FRAGE 3

Wie viel weniger CO2 verbraucht 1 kg Jackfruit im Vergleich zu 1 kg Rindfleisch?

a 5 kg CO2
b 8 kg CO2
c 13,7 kg CO2
d 15 kg CO2

FRAGE 4

Welche Lebensmittel sind, frisch und unverpackt, am klimafreundlichsten?

a Apfel und Banane
b Ananas und Orange
c Karotten und Weißkohl
d Avocado und Mango

LÖSUNG

Frage 1: d / Frage 2: c / Frage 3: c / Frage 4: c

LINKSAMMLUNG

Weitere spannende Impulse

Im Folgenden finden sich weitere vielfältige Anregungen und Möglichkeiten, die verschiedenen Themenbereiche zu erkunden. Dabei können die Kinder und Jugendlichen selbst aktiv werden und sich informieren sowie digital und spielerisch mit den Themen beschäftigen.

- weitere Methoden zum Thema Lebensmittel und Ernährung:
www.endlich-wachstum.de/kapitel/lebensmittel-zum-zweck/

- Methodenkoffer für Nachhaltigkeitsbildung
www.zukunft-im-koffer.info/koffer-food-for-future

- Wildkräuter-Memory: Wildkräuter spielerisch kennenlernen!
www.lavendelo.de/wildkraeuter-memory/