



102 - Climate Change Challenge WebQuests

Ein nachhaltiges Menü



**Building Problem-solving Skills of Youth to Address
Environmental and Climate Change Issues**

IO2 – Climate Change Challenge WebQuests

WebQuest Thema: Ein nachhaltiges Menü

ZEITAUFWAND:	6-8 Stunden (variiert)
TITEL DES WEBQUEST:	Ein nachhaltiges deutsches Drei-Gänge-Menü entwickeln
EINFÜHRUNG	
<p>Jeden Tag haben wir auf unseren Frühstücks-, Mittag- und Abendessentellern ein „Stück“ Klima, Biodiversität und einen kleinen Teil eines Ökosystems. Jeder Apfel, jedes Steak oder Käsebrod verursacht folglich Treibhausgasemissionen. Fast die Hälfte unserer Lebensmittelemissionen stammt aus der Produktion von Lebensmitteln, aber auch aus Handel und Transport, ebenso wie aus dem Einkaufen, Kühlen und Kochen. In Deutschland emittiert jeder Mensch insgesamt 11 Tonnen CO₂-Emissionen pro Jahr, während die Lebensmittelanteile etwa 14% der Treibhausgasemissionen verursachen.</p> <p>Was bedeutet Nachhaltigkeit und was ist ein "nachhaltiges Menü"? Was hat unsere Ernährung mit dem Klimawandel und der globalen Erwärmung zu tun? Können wir das Klima schützen, indem wir unseren Tagesablauf ändern und einer nachhaltigen Ernährung folgen?</p> <p>Jeder Schritt zur Änderung unserer Gewohnheiten und unseres Lebensstils könnte einen wertvollen Beitrag zur Bekämpfung des Klimawandels leisten. Wenn wir anfangen, bei unserem täglichen Lebensmittelkonsum kluge Entscheidungen zu treffen, können wir den Weg für bessere Umweltergebnisse ebnen.</p> <p>Wenn diese Kraft in die richtigen Bahnen geleitet wird, könnte allein schon der Verzehr unserer Mahlzeiten oder die Befolgung nachhaltiger und gesunder Rezepte dazu führen, dass der Kohlenstoffgehalt sinkt, das Leben der Landwirte in Stadtrandgebieten verbessert und Abfall vermieden wird.</p> <p>In diesem WebQuest erlebst du eine ausgesprochen sinnliche, spielerische und kognitive Reise zum Thema nachhaltige Ernährung und ihre letztendlichen Auswirkungen auf den Klimawandel und unsere Umwelt.</p>	



AUFGABE

Du und ein Freund/eine Freundin haben eine Einladung zur Teilnahme an einem jährlichen Internationalen Bootcamp zum Klimawandel erhalten, das Tausende von jungen und leidenschaftlichen Aktivisten und Weltveränderer aus der ganzen Welt versammelt. Nach sorgfältiger Lektüre des Bootcamp-Programms hast du dich entschieden, deine Stimme zu erheben und einen wertvollen Beitrag zu leisten, indem du das Bewusstsein für bewusste und achtsame Ernährungsentscheidungen und -gewohnheiten schärfst, um die schädlichen Auswirkungen der Lebensmittelproduktionssysteme und des Lebensmittelkonsums auf unseren ökologischen Fußabdruck zu verringern. In der Vorbereitungsphase beginnst du und dein Freund/deine Freundin mit einem Brainstorming möglicher Ideen, wie du die Aufmerksamkeit der anderen Teilnehmenden dieses Bootcamps für dieses wirklich komplexe und wichtige Thema mobilisieren können. Ihr beide überlegt, wie ihr die Auswirkungen verschiedener Nahrungsmittelwahl auf den Klimawandel potenziell darstellen könntet, um ein klares und umfassenderes Bild zu erhalten, das positive systematische Auswirkungen auf globaler Ebene haben könnte.

Der vorläufige Gedanke, dass Nahrung etwas ist, das uns in vielerlei Hinsicht verbindet, ist von entscheidender Bedeutung; jedoch ist ein nachhaltig konzipiertes und sorgfältig zubereitetes köstliches Essen, das einen größeren Einfluss auf das Leben der kommenden Generationen haben könnte, ein äußerst wichtiges Ziel von euch. Damit dieses Konzept funktioniert und so viele Besucher wie möglich anzieht, beschließt ihr, ein traditionelles, aber experimentelles und innovatives Drei-Gänge-Menü zu entwerfen, das neue nachhaltige Kochideen aus bestehenden traditionellen deutschen Rezepten enthält. Ihr glaubt, dass dieses Bootcamp eine großartige Gelegenheit ist, die Teilnehmenden nicht nur über die nachhaltige Art und Weise der Herstellung täglicher Mahlzeiten zu informieren, sondern sie auch über die traditionelle und zeitgenössische deutsche Esskultur, die Politik, die sich mit nachhaltigen Zielen befasst, und Maßnahmen gegen den Klimawandel zu informieren.

Um dieses Drei-Gänge-Menü visuell angenehm und attraktiv zu gestalten, beschließt du und dein Teamkollege/deine Teamkollegin, eine Infografik zu entwickeln, die eure innovativen Kochideen bunt illustriert, jüngere Generationen zu einem nachhaltigen Lebensstil inspiriert und schließlich beweist, dass der Verzehr eines köstlichen, gesunden und dennoch traditionellen Essens positive Auswirkungen auf Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt haben kann.



PROZESS

Schritt 1: Essen wir nachhaltig?

Der erste Schritt bei der Entwicklung des endgültigen Drei-Gänge-Menüs in Form einer Infografik besteht darin, tief in die Forschung einzutauchen und mehr über nachhaltigen Lebensmittelkonsum und dessen Zusammenhang mit den eigenen Essgewohnheiten und Vorlieben zu erfahren.

Du und dein Partner/deine Partnerin beginnen damit, die Essgewohnheiten des anderen zu erforschen, indem ihr die folgenden Fragen beantwortet und euch Notizen dazu macht:

1. Hältst du dich täglich an eine gesunde Ernährung oder neigst du eher dazu, „Junk Food“ zu essen?
2. Welches sind die üblichen Produkte, die du bevorzugst?
3. Planst du deine Mahlzeiten im Voraus, oder wird deine Wahl des Essens durch einen Impuls beeinflusst oder von wo du dich befindest, wenn du hungrig bist?

Jetzt, da du dir deiner Essgewohnheiten bewusster bist, fange eine Diskussion mit deinem Kollegen/deiner Kollegin über die Essgewohnheiten der Menschen, die du kennst - Freunde und Familie - an und stelle eine Einkaufsliste zusammen, die für dich und deinen Teamkollegen, aber auch für die Menschen, die du kennst, und die Menschen, die an diesem Bootcamp teilnehmen werden, üblich ist.

Nachdem du dir einige Notizen über deine täglichen Ernährungsvorlieben und die deiner Bekannten und der Teilnehmenden des Bootcamps gemacht hast, hast du vielleicht schon eine Vermutung aufgestellt, ob ihr alle eine nahrhafte Diät einhältet oder ob ihr unbewusste, nicht nachhaltige Entscheidungen trefft. Deshalb wirst du in den nächsten Abschnitten erfahren, wie du intelligente Einkaufsentscheidungen treffen kannst und welche Eigenschaften für einen nachhaltigen Lebensstil entscheidend sind.

Wirf einen Blick auf einige Artikel, die eine tiefgründige Analyse von Lebensmittelproduktionssystemen und Verzehrsgewohnheiten sowie deren Nutzen für die Verbesserung unserer Gesundheit und die potentielle Verringerung erheblicher Schäden für den Planeten bieten:

- Healthy Plate A Practical Aid For Healthy Nutrition: <http://www.healthyplate.eu/>



- Sustainability: <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/sustainability/>
- The Planetary Health Diet: <https://www.stockholmresilience.org/research/research-news/2019-01-17-the-planetary-health-diet.html>

Nachdem ihr die oben genannten Artikel gelesen habt, geht zurück zu eurer Einkaufsliste und denkt darüber nach, wie und was getan werden könnte, um die Einstellung der normalen Menschen zu gesunder Ernährung und nachhaltigen Essgewohnheiten zu ändern.

Schritt 2: Was ist ein „nachhaltiges Menü“?

Es ist klar, dass das, was wir auf unseren Teller legen, nicht nur für die menschliche Gesundheit, sondern auch für die Gesundheit unseres Planeten eine große Bedeutung hat. Es ist allgemein bekannt, dass die Produktion von Lebensmitteln auf tierischer Basis tendenziell höhere Treibhausgasemissionen verursacht als die Produktion von Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis. Wenn Sie eine pflanzliche Ernährung befolgen, können Sie die Kohlenstoff-Treibhausgasemissionen um 64% reduzieren. Darüber hinaus zeichnen sich Milchprodukte und rotes Fleisch (insbesondere Rindfleisch) durch ihre unverhältnismäßig hohe Umweltbelastung aus.

Der Übergang zu einer "planetarischen Gesundheitsdiät", einem „nachhaltigen Menü“, ist notwendiger denn je. Die folgenden Links können Ihnen weitere Informationen darüber geben, was ein „nachhaltiges Menü“ ist:

- Plate and the Planet: <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/sustainability/plate-and-planet/#planetary-health-diet>
- Sustainable, resilient food systems for healthy diets: the transformation agenda: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6792143/>

Abgesehen von den schädlichen Auswirkungen der Treibhausgasemissionen ist es auch wichtig zu erwähnen, dass die Nahrungsmittel produzierenden Industrien einen enormen Druck auf die natürlichen Ressourcen, die Landwirtschaft und die Landwirte ausüben, was langfristig zur Entwaldung, zum Artensterben und zur Verschmutzung des Süßwassers führt. Schau dir bitte dieses Video an, das die Reiseroute einer Avocado vom Feld direkt auf unseren Teller veranschaulicht, und versuche, ihre Auswirkungen im planetarischen Maßstab kritisch zu beurteilen:

- EAT ME avocado - from plant to plate: <https://www.youtube.com/watch?v=g0DPZjdHORg>



Wenn es darum geht, zu entscheiden, welche Zutaten wir in den Tellern, die wir täglich verzehren, verwenden werden, ist es wichtig, den Begriff „Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln“ (eng.: „food traceability“) zu verstehen, da er in engem Zusammenhang mit der Nachhaltigkeit und insbesondere mit unserem ökologischen Fußabdruck steht:

- Why traceability is essential for the food and beverage industry: <https://www.nextecgroup.com/why-food-traceability/>
- Tracing sustainability in global food chains: <https://ecdpm.org/great-insights/sustainable-value-chains/tracing-sustainability-in-global-food-chains/>

Um die Ziele der nachhaltigen Entwicklung zu erreichen und zu einem nachhaltigen und gesunden Ernährungssystem überzugehen, muss jeder Teilnehmende mitmachen, und das beginnt ganz am Anfang mit deiner persönlichen Wahl. Die Definition gesunder und nachhaltiger Ernährungsmuster ist komplex. Um dir zu helfen, deine Reise zu einem nachhaltigen Teller zu verstehen und zu beginnen, findest du hier einen Link, der dir 12 erstaunliche Tipps gibt, die das Gesamtbild einer gesunden und nachhaltigen Ernährung erfassen:

- The Amazing Twelve: 12 Recommendations For A Healthy And Sustainable Diet: <https://www.barillacfn.com/en/magazine/food-and-sustainability/12-recommendations-for-a-healthy-and-sustainable-diet/>

Wenn ihr eure Forschungen über nachhaltige Lebensmittelproduktionssysteme, gesunde Ernährung auf dem Planeten und persönliche Entscheidungen abgeschlossen haben, geht zurück zu eurer ursprünglichen Einkaufsliste, die du mit eurem Partner erstellt haben, und beurteilt, inwieweit sie gesund ist und ob sie entscheidende Aspekte des nachhaltigen planetaren Ansatzes berücksichtigt. Nehmt die notwendigen Anpassungen vor und fahrt mit Schritt 3 fort!

Schritt 3: Kann dein traditionelles Lieblingsgericht auch nachhaltig sein?

Jetzt hast du eine nachhaltigere Einkaufsliste in der Hand, die ihr für die Entwicklung eures Drei-Gänge-Menüs verwenden können! In diesem Schritt eurer Vorbereitung auf das Internationale Bootcamp zum Klimawandel werdet ihr herausfinden, welche Besonderheiten der traditionellen Küche in Deutschland existieren und inwieweit sie nachhaltig sind.

Du und dein Partner müssen eine kleine Schatzsuche nach den traditionellen „Oma-Rezepten“ durchführen und durch einige Webseiten surfen, um interessante, ungewöhnliche Kochideen für Ihr endgültiges verwandelndes Menü zu finden. Hier ist eine



Online-Sammlung verschiedener traditioneller Rezepte, die euch als Leitfaden und Inspiration dienen können:

- 45 Old-World German Recipes Worth Trying Today: <https://www.tasteofhome.com/collection/german-recipes/>
- Authentic German Recipes: <https://germanfoods.org/recipes/>

Nachdem ihr mehrere inspirierende Ideen für euer endgültiges Drei-Gänge-Menü entdeckt habt, könntet ihr darüber nachdenken, wie ihr diese in neue, nachhaltige Rezepte umsetzen und gleichzeitig die kulturelle Authentizität und Traditionen bewahren könnt.

Hier sind einige Links, die euch helfen werden, sich mit den neuen inspirierenden Kochtrends vertraut zu machen, die sich in Deutschland rasch entwickeln. Berlin - ein Schmelztiegel der Kulturen und Geschmäcker - nimmt eine führende Rolle in der innovativen Küche ein:

- The most relevant food trends in Germany 2019: Sustainability, health and time management: <https://expansion.eco/the-most-relevant-food-trends-in-germany-2019-sustainability-health-and-time-management/>
- Berlin's food trends take over Germany: <https://www.dw.com/en/berlins-food-trends-take-over-germany/a-41318781>

Ein kurzer Blick durch die staubigen Regale von Omas absolut köstlichen traditionellen Rezepten und inspirierenden neuen Lebensmitteltrends, die sich in Deutschland durchsetzen, und ihr habt wahrscheinlich schon ein vollständiges Drei-Gänge-Menü im Kopf skizziert. Habt ihr euch ein paar „nachhaltige Menü“-Ideen einfallen lassen? Schreibt sie auf!

Bevor ihr mit eurem Drei-Gänge-Menü experimentiert und es fertig stellt, solltet ihr zunächst andere wesentliche Aspekte der Lebensmittelproduktions- und Konsumsysteme untersuchen. Dies kann euch helfen, kluge Entscheidungen zu treffen, während ihr die Zutaten für die Gänge eures Menüs auswählen.

Schritt 4: „Farm-to-Fork“ sollte eure erste Wahl sein!

In dieser Phase der Erstellung eures experimentellen Drei-Gänge-Menüs habt ihr wahrscheinlich schon viele Ideen zu euren Mahlzeiten und zu den Mahlzeiten, die ihr bereit seid, innovativ zu präsentieren. Aber es gibt noch einige Aspekte, die ihr beachten müsst.



Beim Kauf von Obst und Gemüse ist die Jahreszeit besonders wichtig. Frisch geerntetes Obst ist viel schmackhafter. Zudem ist die Energiebilanz saisonaler Produkte besser, weil die energieintensive Lagerung in einem Lagerhaus entfällt, ebenso wie lange Transportwege. Darüber hinaus bieten viele Landwirte Gemüsekisten an, die lokal angebaute und saisonal angepasste Produkte enthalten.

„Farm-to-Fork“ (etwa „Vom Hof auf den Tisch“) ist eine soziale Bewegung im Zusammenhang mit frischen, lokal beschafften Lebensmitteln, die an lokale Verbraucher und/oder Restaurants verkauft werden. Erfahrt mehr über die „Farm-to-Fork“-Strategie der EU unter:

- Vom Hof auf den Tisch: https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_de
- Farm to Fork: <https://www.youtube.com/watch?v=jKKztahx8al>

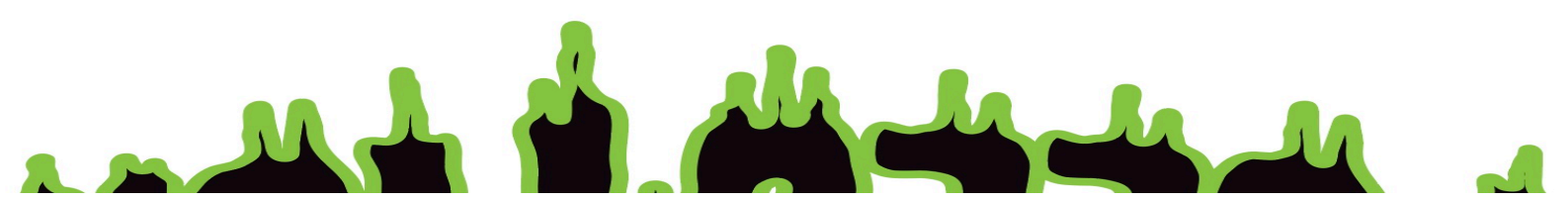
Schaut euch auch einige Artikel an, die die zahlreichen potentiellen Vorteile hervorheben, die man als „Locavore“ hat, sowie Gemüse und Früchte, die zu verschiedenen Jahreszeiten auf den lokalen Märkten erhältlich sind:

- Heisse Tage Leicht Geniessen: <https://www.5amtag.de/genuss/das-hat-saison/sommer/>
- Der Saisonkalender: https://www.bzfe.de/data/files/3488_2017_saisonkalender_posterseite_online.pdf
- Eating Christmas: Three Traditional German Dishes for December: <https://www.deutschland.de/en/topic/life/eating-christmas-three-traditional-german-dishes-for-december>

Was verstehen wir unter „Locavore“? Findet es hier heraus:

- Locavore: <https://www.dictionary.com/browse/locavore>

Wenn ihr über die neuesten saisonalen Ernährungstrends auf dem Laufenden gehalten werden wollt, folgt einigen sozialen Netzwerken, die Lebensmittel direkt an die Verbraucher beschaffen und verkaufen. Außerdem könnt ihr unter diesen Links Apps herunterladen, die im Apple AppStore und im Google Play Store kostenlos zur Verfügung stehen:



- Top 5 food apps for sustainable eating: <https://sustainablefoodtrust.org/articles/top-5-food-apps-sustainable-eating/>
- Say yes to local food: <https://sustainablefoodtrust.org/articles/local-food-assembly/>

Erfahrt mehr über die lokalen Produzenten in eurer Region; welche saisonalen Produkte bieten sie an? Habt ihr bei der Entwicklung eurer Einkaufsliste die „farm-to-fork“-Idee in Betracht gezogen?

Schritt 5: Bist du ein ethischer Verbraucher?

Lasst uns über Lebensmittelethik und fair gehandelte Waren sprechen, als unbestreitbaren Bestandteil des nachhaltigen Menüs.

Wenn du in einen Supermarkt gehst, triffst du typischerweise auf die Produkte, die als „organisch“ und „ökologisch“ gekennzeichnet sind. Im Prinzip unterscheiden sie sich nicht. Beides sind rechtlich geschützte Begriffe, und diese Kennzeichnungen bedeuten, dass die Herstellung und Verarbeitung der Waren in Übereinstimmung mit der EU-Gesetzgebung zum ökologischen Landbau erfolgt ist. Lies mehr über diese Labels unter:

- 10 Jahre EU-Bio-Logo: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/organic-logo_de
- Wie erkenne ich Bio-Lebensmittel? <https://www.oekolandbau.de/index.php?id=14519>
- Eierkennzeichnung: <https://www.eierhof-hennes.de/eierkennzeichnung/>

Aber auch fair gehandelte Produkte sind bei vielen Konsumenten sehr beliebt. Wie oft überprüfst du, ob das Produkt fair gehandelt wurde? Indem du fair gehandelte Bananen, Kaffee, Tee, Schokolade und Zucker kaufst, unterstützt du Produzenten in Entwicklungsländern. Der Zweck der Förderung des fairen Handels besteht darin, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Menschen in den Ländern der südlichen Hemisphäre zu verbessern. Der faire Handel kommt kleinen Familienbetrieben und ihren Selbsthilfeinitiativen zugute. Erfahre hier mehr über die Initiativen:

- Essen und Trinken: <https://www.nachhaltiger-warenkorb.de/themenbereiche/essen-und-trinken/>



- Ethical Trade And Fairtrade: <https://www.ethicaltrade.org/issues/ethical-trade-and-fairtrade>
- What's The Difference Between Fairtrade, Ethical And Handmade? <https://www.euronews.com/living/2019/05/12/what-s-the-difference-between-fairtrade-ethical-and-handmade>

Nach einer sehr detaillierten Untersuchung nachhaltiger Kriterien für eure täglichen Einkaufsvorlieben, dem Kennenlernen der Auswirkungen der globalen Nahrungsmittelproduktion und des globalen Nahrungsmittelkonsums auf den wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Bereich seid ihr bereit, das Gelernte anzuwenden und euer Verhalten zu ändern.

Seid bereit, während des Einkaufs kluge Entscheidungen zu treffen, um ein innovatives Drei-Gänge-Menü für das Bootcamp vorzubereiten.

Denkt daran, dass euer nachhaltiger Einkaufskorb letztendlich die folgende Liste enthalten sollte:

1. gesunde Produkte,
2. ökologische Produkte,
3. Obst und Gemüse der Saison, das lokal angebaut wird,
4. weniger Fleisch und Fisch,
5. Produkte aus fairem Handel sowie Getränke in wiederverwertbaren Verpackungseinheiten.

Jetzt ist es an der Zeit, zu eurer Einkaufsliste zurückzugehen und alle Zutaten zu entfernen, die nicht den oben genannten Kriterien entsprechen!

Schritt 6: Erstellt ein nachhaltiges Drei-Gänge-Menü!

Ihr habt eine interessante und doch komplexe Reise durch die Erforschung des Begriffs und des Wesens der Nachhaltigkeit in Bezug auf Lebensmittelproduktion und -konsum hinter euch.

Der Lernprozess, der auf die Entfesselung des Begriffs „Nachhaltigkeit“ folgt, seine verschiedenen Aspekte und seine Auswirkungen auf den wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Bereich deckte bestehende Realitäten sowie eure persönliche Einstellung zu den Systemen der Lebensmittelproduktion und des Lebensmittelkonsums auf. Oft kaufen wir die Dinge des täglichen Bedarfs, wie Essen und Trinken, ohne viel darüber nachzudenken. Als menschliche Wesen neigen wir dazu, intuitive und emotionale



Entscheidungen zu treffen, und wenn wir etwas Günstiges sehen, machen wir oft einen unvorhergesehenen und ungeplanten Kauf. Jeder Mensch entwickelt persönliche Routinen und Vorlieben. Es bedeutet auch, dass wir, wenn wir in diese Routine verfallen, Produkte kaufen, die insgesamt zu fett, zu süß, zu teuer und nicht nachhaltig genug sind. Deshalb ist es äußerst wichtig, dass wir versuchen, jeden Tag „neue nachhaltige Routinen“ zu praktizieren.

Was war neu für euch? Was ist herausfordernd an dem Konzept der Entwicklung eines „nachhaltigen Menüs“? Denk zusammen mit deinem Partner über diese Aspekte nach und entscheide, welche drei Gerichte ihr in eurem endgültigen Menü präsentieren werdet, die, wie ihr euch erinnern werdet, in Form einer Infografik präsentiert werden.

Vervollständigt die Einkaufsliste auf der Grundlage der ausgewählten Gerichte und entscheidet, woher ihr die Zutaten beziehen wollt. Kocht und experimentiert, so viel ihr könnt, um eure endgültige Entscheidung über das Drei-Gänge-Menü zu treffen, das in Form einer Infografik präsentiert und während des Bootcamps serviert wird.

Schritt 7: Bereitet euer Infografik-Menü vor!

Es ist an der Zeit, ein köstliches traditionelles, aber dennoch innovatives und nachhaltiges Drei-Gänge-Menü in Form einer Infografik zusammenzustellen. Denkt daran, dass euer endgültiges Menü einen experimentellen Charakter haben muss, und vergesst auch nicht, die Empfehlungen zur Nachhaltigkeit der Zutaten umzusetzen und Produkte und Zutaten zu verwenden, die allen oben genannten Erkenntnissen entsprechen.

Um den Blick des Publikums zu fesseln und die Farbenpracht der Zutaten und die extravagante Geschmacksverschmelzung zu visualisieren, wird euer Menü in Form einer Infografik präsentiert. Das wird euer potenzielles Publikum durch farbenfrohe Bilder und Muster dazu verleiten, den gesamten Prozess der Essenszubereitung zu sehen, zu vergleichen und selbst zu erleben.

Wie ihr eure Infografik Schritt für Schritt entwickeln könnt, zeigen euch die folgenden Links:

- What Is an Infographic: <https://blog.adioma.com/what-is-an-infographic/>
- How to Create a Great Infographic with No Design Skills: <https://www.poweredbysearch.com/blog/how-to-create-great-infographic-design-skills/>



Einige kostenlose Tools zur effizienten und effektiven Erstellung einer ansprechenden Infografik findet ihr unter:

- 12 Tools to Create an Infographic in 30 Minutes (Design Skills or Not)
<https://buffer.com/library/infographic-makers/>

Vergesst bei der Entwicklung eurer Infografik nicht kreativ zu sein und Spaß zu haben!

Druckt das endgültige Material aus, teilt es mit euren Familienmitgliedern, Freunden und Bekannten und holt euch deren Feedback ein. Nehmt alle notwendigen Anpassungen vor und stellt euer Infografik-Menü fertig

EVALUATION

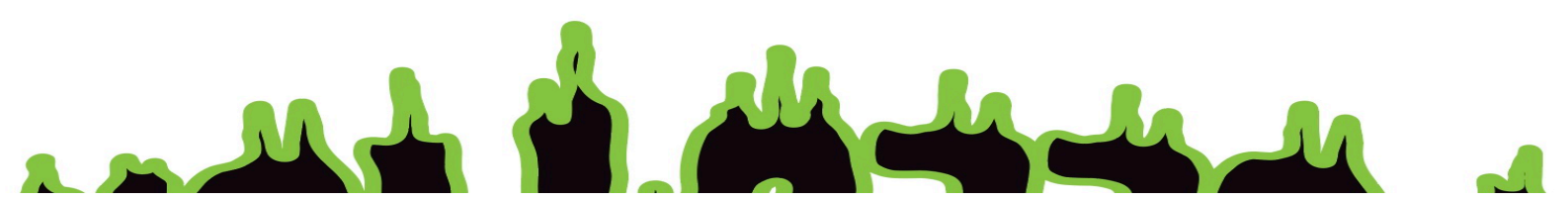
Als Selbsteinschätzungsübung für diese WebQuest beantworte bitte die folgenden Fragen und teile deine Gedanken und Erkenntnisse mit deinem/deiner TeamkollegIn:

- Was waren einige der interessantesten Entdeckungen, die ich bei der Arbeit an diesem Projekt gemacht habe? Über das Problem? Über mich selbst? Über andere?
- Was waren einige meiner schwierigsten Momente und wie schaffe ich es, sie zu überwinden?
- Was waren einige meiner stärksten Lernmomente und warum?
- Welche Fähigkeiten habe ich durch diese Aktivität erworben?
- Wie gut haben ich und mein Team insgesamt kommuniziert?
- Wurden meine Meilensteine und Ziele meistens erreicht, und wie sehr bin ich davon abgewichen, wenn überhaupt?
- Was würde ich anders machen, wenn ich dasselbe Problem erneut angehen würde?

FAZIT

Herzlichen Glückwunsch! Du hast es geschafft, alle deine Aufgaben erfolgreich zu erledigen und ein beeindruckendes experimentelles Menü für das Internationale Klimawandel-Bootcamp vorzubereiten!

Durch diese Lernreise konntest du die verborgenen Aspekte der "Nachhaltigkeit" freilegen und ihre globalen, nationalen und lokalen Auswirkungen auf Wirtschaft, Gesellschaft und



Umwelt verstehen. Du warst in der Lage, über die menschliche Natur nachzudenken; darüber, wie wir emotional befangen sind, wenn wir unsere täglichen Ernährungsentscheidungen treffen. Diese verschiedenen Perspektiven haben dir eine Idee und einen Ausgangspunkt gegeben, wie du deine tägliche Routine ändern kannst, indem du ökologische, ethische, fair gehandelte, gesundheitliche, regionale/saisonale Faktoren anerkennen, während du dein tägliches Frühstück, Mittag- oder Abendessen genießt.

Jetzt bist du bereit, deine Freunde zu unterstützen und die gleiche Reise zu unternehmen, so dass ihr alle zusammen den Klimawandel durch bewusstere und informiertere Entscheidungen und Aktionen im Bereich des Lebensmittelkonsums bekämpfen könnt!

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“.

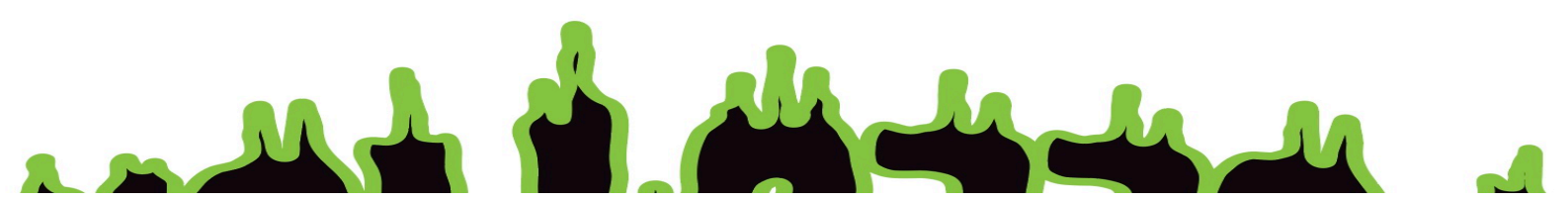
Francois de La Rochefoucauld



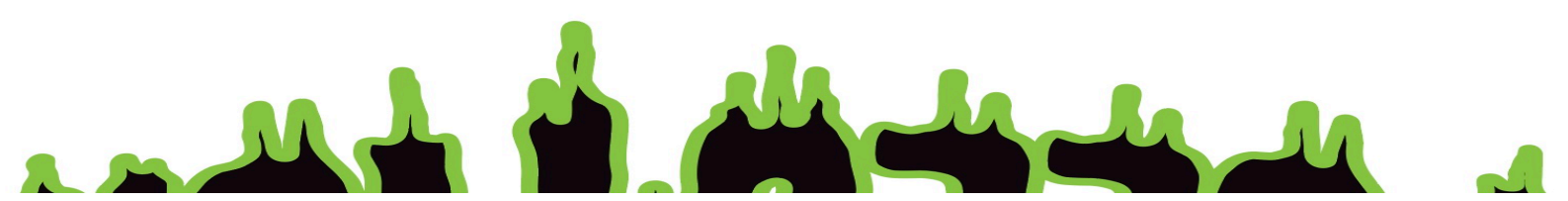
TRAINERINNENSEKTION

Nach Abschluss dieses WebQuest werden die Jugendlichen die folgenden Lernergebnisse erreicht haben:

Wissen	Können	Werte
<ul style="list-style-type: none">• Grundkenntnisse über saisonales Essen	<ul style="list-style-type: none">• Die Bedeutung des Begriffs „nachhaltiges	<ul style="list-style-type: none">• Die Bereitschaft, beim Planen und Kochen von

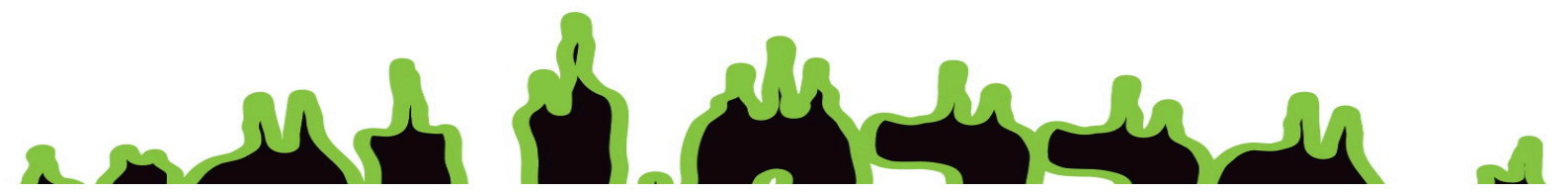


<ul style="list-style-type: none"> • Grundkenntnisse darüber, wie lokale Nahrungsmittelproduzenten erreicht werden können • Grundkenntnisse über Menüideen, die lokale/saisonale Lebensmittel kombinieren • Faktenwissen über die Auswirkungen von Nahrungsmittelproduktion, -verarbeitung, -transport und -konsum auf den Planeten • Theoretisches Wissen über Nachhaltigkeit und den „nachhaltigen Teller“ • Faktenwissen über die Bekämpfung der globalen Erwärmung und des Klimawandels durch einen nachhaltigen Lebensstil • Theoretisches Wissen über die wesentlichen Bestandteile einer nachhaltigen Ernährung • Theoretisches Wissen über den Begriff „Rückverfolgbarkeit“ im globalen Maßstab 	<p>Menü“ definieren können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den Begriff „Nachhaltigkeit“ definieren können. • Den Begriff „Farm-to-Fork“ definieren können. • Den Begriff „planetare Gesundheit“ definieren können. • Über die Umweltvorteile des Verzehr von lokal bezogenen und saisonalen Lebensmitteln diskutieren können • Die gesundheitlichen Vorteile des Verzehr von Lebensmitteln aus der Region und saisonalen Lebensmitteln diskutieren können • Ein lokales/saisonales Menü entwerfen können • Einem Kochrezept folgen können • Verschiedene regionale, lokale, ethisch korrekte Zutaten in einem Menü kombinieren können • Über persönliche Entscheidungen zum 	<p>Lebensmitteln kreativer und abenteuerlustiger zu sein.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Offenheit, lokal zu essen und lokale Lebensmittelproduzenten zu unterstützen • Bewusstsein für die Umwelt- und Gesundheitsvorteile des Verzehr von Lebensmitteln aus lokaler Produktion. • Die Bereitschaft, nachhaltige Lebensweisen mit anderen zu teilen und zu fördern, indem man den Bestrebungen folgt, die Ursachen des Klimawandels zu bekämpfen. • Die Offenheit, verschiedene Geschmäcker zu kombinieren, zu mischen und mit ihnen zu experimentieren • Das Gefühl der sozialen Verantwortung und Zugehörigkeit durch den Beitrag
--	---	---



<ul style="list-style-type: none"> • Faktenwissen über moderne/digitale Netzwerke, Apps und Bewegungen für nachhaltigen Lebensmittelkonsum • Faktenwissen über europäische und lokale Politiken und Initiativen zur Öko-Lebensmittelproduktion und -verteilung • Theoretisches Wissen über Ernährungssysteme Ethik, Moral, Fairness • Grundkenntnisse über die Erstellung einer Infografik 	<p>Lebensmittelkonsum nachdenken können</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daten über Lebensmittelproduktionsysteme und -konsum auswerten und effektiv nutzen können • Daten bezüglich des wirtschaftlichen und ökologischen Nutzens einer nachhaltigen Ernährung analysieren und nutzen können • Digitale Werkzeuge, um lokale/regionale Produkte herauszufinden/zu kaufen nutzen können • Bei der Erstellung eines Menüs mit verschiedenen Geschmacksrichtungen experimentieren können • Eine Infografik erstellen können • Ideationsmethoden anwenden können • Bestimmte Kommunikationstechniken anwenden können 	<p>zur größeren globalen Sache</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selbstbestimmung und Selbstvertrauen in die gesundheitlichen, sozialen und ökologischen Vorteile des Essens auf lokaler/regionaler Ebene • Eifer, kreativ und innovativ zu sein, indem man digitale Mittel/Werkzeuge einsetzt, um an einer nachhaltigen Lebensweise festzuhalten and cooking food.
--	--	--

Fragen, die ein/eine TrainerIn in einer Diskussion mit der ganzen Gruppe oder Klasse zur Nachbesprechung dieses WebQuest verwenden könnte:





- Welche neuen Kenntnisse und Fähigkeiten hast du erworben? Nenne die 3 wichtigsten davon.
- Hat dir der gesamte Prozess des Umgangs mit diesem WebQuest und die Entwicklung deines Endprodukts Spaß gemacht?
- Was würdest du in deiner Arbeit verbessern, wenn du mehr Zeit hättest?
- Kannst du dir vorstellen, das, was du gelernt hast, in der Zukunft anzuwenden?
- Bist du stolz auf deine Arbeit?



SOLUTION NOT POLLUTION



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

"The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein."
Project Number: 2019-3-IE01-KA205-065708