Wie viele Nahrungsmittel kommen in verschiedenen Ländern jeweils in einer Durchschnittsfamilie auf den Tisch? Diese Frage hat die Realschulklasse 7 der Kocherburgschule Unterkochen zusammen mit ihrem Lehrer Marc Abele (im Bild) in einem Fairtrade-Workshop mit dem „Bund der Deutschen Katholischen Jugend" besprochen. Parallel dazu fand solch ein Workshop auch in der Werkrealschulklasse 7 der Schule mit Lehrerin Barbara Bühlmaier statt. Letztere ließ ihre Siebtklässler anschließend Bilanz ziehen – für den Beitrag „In Zukunft soll weniger Essen im Müll landen" auf dieser ZiS-Zeitungssseite. (Foto: Oliver Giers)

Leben im Überfluss macht achtlos

Die Stadt Aalen vermittelt Fairtrade-Projekte an Schulen: Kocherburgschüler berichten im ZiS-Projekt

„Es(sen) reicht! Jetzt kommt der Hunger auf den Tisch": Mit der Forderung ist der „Bund der Deutschen Katholischen Jugend" *(BDKJ)* zu Gast an Schulen. Schüler an der Kocherburgschule in Unterkochen haben die weltweite Nahrungsmittelversorgung in einem BDKJ-Workshop thematisiert. Im SchwäPo-Projekt „Zeitung in der Schule" berichten sie darüber.

CORDULA WEINKE

Aalen-Unterkochen. Das Projekt an der Kocherburgschule hat einen aktuellen lokalen Bezug. Denn laut eines Gemeinderatsbeschlusses soll Aalen eine Stadt des fairen Handels werden, auch „Fairtrade-Stadt" genannt. Diesen Titel vergibt der Verein „Trans Fair Deutschland" an Städte und Gemeinden, wenn sie bestimmte Kriterien erfüllt haben. Ein Kriterium von vielen ist, dass fairer Handel ein Thema an den Schulen der Kommune wird. Um den Fairtrade-Titel zu bekommen, hat die Stadt Aalen zum Beispiel auch eine Koordinatorin des Fairtrade-Projekts eingesetzt: Eugenie Andres, die städtische Beauftragte für bürgerschaftliches Engagement und Teilhabe.

Bildungspolitische Jugendaktion des BDKJ in vier Aalener Schulklassen

Unter anderem hat Eugenie Andres daraufhin an der Kocherburgschule in Unterkochen die entwicklungspolitische Jugendaktion des BDKJ Rottenburg-Stuttgart zur weltweiten Nahrungsmittelversorgung bekannt gemacht. In den BDKJ-Workshops geht es zum Beispiel um wirtschaftliche Zusammenhänge, Ressourcen, Nachhaltigkeit und die Wegwerfthematik.

Lehrerin Barbara Bühlmaier, die Projektleiterin für dieses Thema an der Kocherburgschule, berichtet: „Wir fanden das Angebot sehr interessant und fragten beim BDKJ nach Workshops für unsere Siebt- und Achtklässler an."

Ronja Thönnissen und Christina Haaf sind ehrenamtliche BDKJ-Mitarbeiterinnen und leiten mit anderen Teamern diese BDKJ-Jugendaktions-Workshops. An einem Freitag vor den Osterferien kamen sie zu Workshops in vier Schulklassen an die Kocherburgschule. Die Workshops fanden in der Realschulklasse 7 bei Lehrer Marc Abele, in der Werkrealschulklasse(WRS) 7 bei Lehrerin Barbara Bühlmaier, in der WRS Klasse 8a bei Lehrerin Petra Sturm und WRS 8b bei Lehrerin Tanja Pechtl statt.

Werkrealschüler in Unterkochen wollen jetzt bewusster essen

„In dieser Bildungsaktion ging es um die Nahrungsmittelverteilung auf der Erde, die Lebensmittelproduktion und um Verschwendung – vornehmlich auf der nördlichen Halbkugel", erzählt Barbara Bühlmaier. „Dabei wurden die Schülerinnen und Schüler sowohl mit ihrem Vorwissen, als auch ihrer konkreten Lebenswirklichkeit angesprochen."

Nach dem Workshop hat Barbara Bühlmaier die Schüler der Klasse WRS 7 gebeten, drei Fragen zu beantworten:

- Wie hat dir der Workshop gefallen?
- Was hast du gelernt?
- Wird sich durch den Workshop dein Verhalten ändern?

Die erfreuliche Bilanz: Die große Mehrheit der Siebtklässler möchte nun achtsamer mit ihrem Essen umgehen und weniger in den Müll werfen.

- Antworten einzelner Schülerinnen und Schüler lesen Sie im gesonderten Beitrag auf dieser ZiS-Seite.

Viele Mülleimer in der Nähe von Schulhöfen quellen über. Neben Massen an Verpackungsmaterial landen häufig auch große Mengen an Essensresten im Müll. Das soll sich ändern – durch Fairtrade-Projekte an Schulen. (Foto: © satori, Fotolia.com)

Infos aus den BDKJ-Workshops

In Deutschland wirft jede Person im Schnitt 82 Kilo Lebensmittel pro Jahr in den Müll. Gleichzeitig leidet weltweit ein Sechstel der Bevölkerung, also mehr als eine Milliarde Menschen, an Hunger. Darüber informiert der BDJK in seinen Workshops und vermittelt: Weltweit besteht großes Ungleichgewicht bei der Lebensmittelversorgung.

Jederzeit zum Projekt „Zeitung in der Schule" (ZiS) anmelden

Zeitung in der Schule ist ein Projekt der Schwäbischen Post für alle Schularten ab Klassenstufe 3, mit freundlicher Unterstützung von AOK und EnBW. Lehrerinnen und Lehrer erhalten dafür medienpädagogische Unterrichtsmaterialien und sechs Wochen lang kostenlos die SchwäPo. Redakteure geben Schulklassen gerne Anschauungsunterricht, wie Themen in die Zeitung, ins Internet oder aufs iPad gelangen. Die Schüler dürfen auch für die Zeitung schreiben.
Eine Anmeldung zu ZiS ist jederzeit möglich bei Barbara Abele, am Telefon (07361) 594 291, per Mail an b.abele@sdz-medien.de oder online unter www.schwaepo.de.

ZiS Zeitung in der Schule
Schwäbische Post
EnBW ODR
AOK Die Gesundheitskasse

In Zukunft soll weniger Essen im Müll landen

Schüler lernen, fairer zu leben

Warum müssen viele Menschen auf der Erde hungern? Was hat unser Lebensstil damit zu tun? Und was können wir ändern? Mit den Fragen hat sich die Werkrealschulklasse 7 mit Lehrerin Barbara Bühlmaier an der Kocherburgschule in Unterkochen in einem Workshop befasst. Jugendliche erzählen, was sie dabei gelernt haben.

Altan: Ich fand es cool, dass ich gelernt habe, wie viele Menschen nichts zum Essen haben. Ich werde mein überflüssiges Essen jetzt nicht mehr wegschmeißen.

Simon: Durch den Workshop weiß ich jetzt, wo es auf der Erde viel Essen und wo es sehr wenig Essen gibt. Vielleicht werde ich mein Verhalten jetzt ein bisschen ändern.

Merve: Ich habe erfahren, dass viele Menschen verhungern müssen und ich nichts wegwerfen sollte, was ich nicht gegessen habe. Das zu wissen, finde ich für mein eigenes Verhalten wichtig.

In vielen Ländern der Erde müssen die meisten Menschen schon eine einzige Kartoffel wie einen großen Schatz hüten. (Foto: © ChristArt, Fotolia.com)

Anna: Ich fand den Workshop schön, er hat Spaß gemacht.

Fabian: Es war wichtig, zu erfahren, dass viele Menschen hungern müssen. Aber mein Verhalten muss ich nicht ändern.

Medhe: Gut an dem Workshop war, dass alle in meiner Klasse in nächster Zeit mehr aufpassen werden, wie sie mit dem Essen umgehen. Ich habe gelernt, dass ich das Essen nicht gleich wegwerfen soll, wenn ich es auch am nächsten Tag noch essen kann. Ich werde mit dem Geld, das ich von meinen Eltern bekomme, nicht mehr viel Essen kaufen und nichts davon wegwerfen.

Aydin: Es war spannend, zu erfahren, dass es in vielen Ländern zu viel und in anderen zu wenig Essen gibt. Selber werde ich Lebensmittel jetzt nicht mehr unüberlegt in den Müll werfen.

Tobias: Ich habe gelernt, dass ich nicht so viel verschwenden und wegschmeißen soll. Darauf werde ich achten.

Cephas: Ich weiß jetzt, dass es über eine Million Menschen gibt, die Essensreste wegwerfen. Zu diesen Menschen will ich nicht dazugehören.

Evita: Ich fand den Workshop gut, weil man was über die Welt erfahren hat. Auf jeden Fall werde ich jetzt nicht mehr so viele Sachen in den Müll werfen.

Selina: Ich fand es sehr spannend, dass wir darüber geredet haben, wie man das mit dem Müll besser machen kann. Ich habe gelernt, nur noch etwas wegzuwerfen, wenn es wirklich nötig ist.

Fabian: Ich habe fast alles, worum es in dem Workshop ging, schon gewusst. Selber werde ich nicht mehr so viel wegschmeißen.

Sarah: Ich fand die Informationen interessant, dass man abgelaufene Produkte noch verwenden kann und dass wir nur so viel kaufen sollten, wie wir essen können.

Damjan: Ich fand es gut, etwas über andere Länder zu lernen und was die Menschen dort zu essen kriegen.

Christian: Ich habe viel gelernt – zum Beispiel, wie man Lebensmittel länger lagern kann. Ich will dazu beitragen, dass weltweit ein Gleichgewicht der Nahrungsmittelversorgung hergestellt wird.

Florian: Ich finde es gut, dass sich die Stadt Aalen und unsere Schule für fairen Handel interessiert.