NACHHALTIGKEITSZIEL

KEIN HUNGER

Developed in collaboration with TROLLBÄCK + COMPANY | TrollBackCompanyBrussels.com | +1-212.529.1010
For queries on usage, contact: dpicampaignsbur.org | Non-official translation made by UNRIC Brussels (September 2018)

KREIS STEINFURT
natürlich Arche Noah
STADT MÜNSTER Amt für Grünflächen, Umwelt und Nachhaltigkeit
FIELDS INSTITUTE
Gefördert durch die STIFTUNG UMWELT UND ENTWICKLUNG NORDRHEIN-WESTFALEN

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

willkommen im Lernmaterial von „Out of School – Nachhaltigkeit im Alltag entdecken“. Im Folgenden finden Sie alle nötigen Informationen, Materialien und Hinweise, die Sie dabei unterstützen, diese Lerneinheit erfolgreich durchzuführen.

Worum geht es bei Out of School?

Inhaltlich orientiert sich „Out of School“ an den sogenannten Globalen Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen (SGDs, siehe Infokasten). Je eins der 17 Ziele bestimmt die thematische Rahmung einer Lerneinheit.

Hintergrund: Die Globalen Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen

Im September 2015 haben die Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen in New York Globale Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals) verabschiedet, die den Weg in eine bessere Zukunft weisen sollen. Die sogenannte Globale Agenda 2030 mit ihren 17 Zielen steht für einen Weltzukunftsvertrag, der es bis 2030 jedem Menschen ermöglichen soll, in Würde, Frieden und einer intakten Umwelt zu leben.

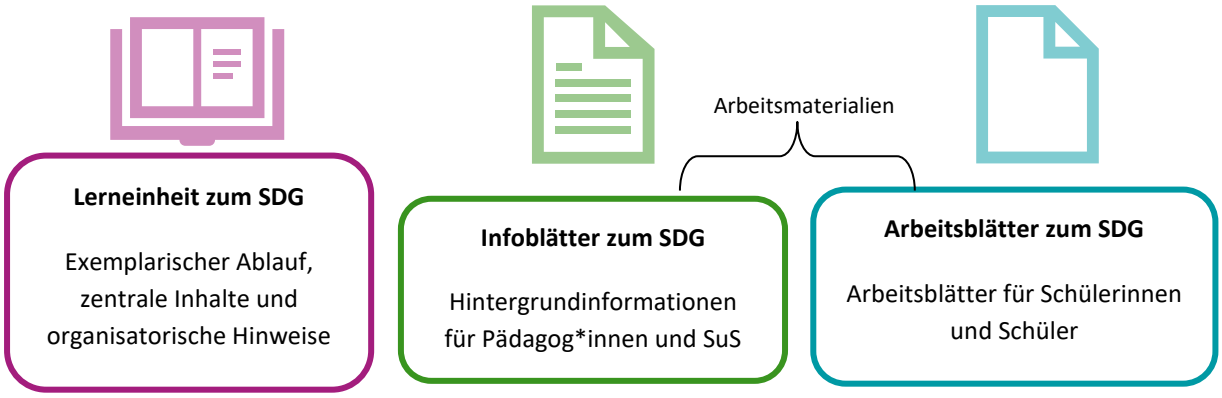
Ob weltweit, auf Bundes- oder auf Landesebene – mit den Globalen Nachhaltigkeitszielen sind existentielle Herausforderungen und große Hoffnungen verbunden. Die erfolgreiche Umsetzung in Deutschland wird maßgeblich davon abhängen, ob und in welchem Umfang die Menschen deren Erreichung als ihre eigene Aufgabe ansehen. Damit verbunden ist z.B. die Frage, inwieweit der oder die Einzelne bereit ist, eigene Gewohnheiten auf den Prüfstand zu stellen und mit konkreten Veränderungen des persönlichen Handelns im eigenen Alltag zu mehr Nachhaltigkeit beizutragen.

Was ist das Konzept von Out of School?

„Out of School“ möchte Grundschulkindern einen Zugang zu den sehr komplexen und auf den ersten Blick meist sehr abstrakten Nachhaltigkeitszielen und damit verbundenen Themen eröffnen. Für jedes der 17 Ziele wurden Orte in der Alltagswelt identifiziert, an denen Grundschulkinder einen Aspekt des jeweiligen SDGs in anschaulicher, handlungsorientierter Weise entdecken und erforschen können. Kognitives Lernen und aktives Tun gehen in diesem außerschulischen pädagogischen Konzept Hand in Hand und Nachhaltigkeit wird erlebbar.

Wie sind die Lerneinheiten von Out of School aufgebaut?

Eine gesamte Lerneinheit von „Out of School“ umfasst einen Zeitraum von vier Wochen und gliedert sich in Vorbereitung (1 Sitzung), die Durchführung des Lernortbesuchs und Nachbereitung (2 Sitzungen). Alle Arbeitsschritte der Vor- und Nachbereitung sowie die Gestaltung der potenziellen Lernortbesuche finden Sie in diesem Dokument. Die Auswahl der Lernorte und die Nutzung der Materialien sind flexibel gestaltbar, je nach eigenen Präferenzen und Prioritäten. Eine Lerneinheit umfasst:



Mögliche Gestaltung der Lerneinheit zum Nachhaltigkeitsziel 2: „Kein Hunger“

VORBEREITUNG

Seite 5

Annäherung an das SDG2:

- Reflektion des eigenen Essverhaltens
- Grundnahrungsmittel: Was ist Getreide?
- Rund um´s Brot: Geschichte, Sorten, Lagerung und der eigene Brotverzehr

Eintauchen in das SDG

LERNORTBESUCH

Seite 6-8

Lernortbesuch Bäckerei:

- Erkunden der Materialien und Instrumente in einer Bäckerei
- Gemeinsam wird ein Brot gebacken
- Brotverkostung: Wie schmecken die unterschiedlichen Sorten?
- Wenn möglich wird frisches Mehl gemahlen
- Interviews mit den Mitarbeitenden führen

Das SDG erleben

NACHBEREITUNG

Seite 9

Auswertung und Reflexion:

- Wie sieht Brot in unterschiedlichen Teilen der Welt aus?
- Reflektion der eigenen Bedürfnisse. Was bedeutet es Hunger zu haben?
- Mein Beitrag zum SDG

Das große Ganze

Hinweise zur Organisation des Lernortbesuchs

Die Lernortbesuche werden individuell organisiert. Ideen für Aktivitäten an den Lernorten finden Sie in den Materialien zu jedem SDG. Schauen Sie zunächst, ob sich einer der vorgeschlagenen Orte in Ihrem lokalen Umfeld befindet. Möglicherweise gibt es noch weitere spannende Lernorte, die geeignet sind. Im nächsten Schritt erfolgt eine frühzeitige Kontaktaufnahme mit dem entsprechenden Lernort. Die Mitarbeiter*innen an den Lernorten sind erfahrungsgemäß sehr aufgeschlossen und haben anregende Ideen zur Gestaltung des Lernortbesuchs. Wichtig ist eine handlungsorientierte Erkundung für die Kinder. Ihnen soll ermöglicht werden, den Ort spielerisch zu entdecken und aktiv am Geschehen teilzunehmen.

Wir hoffen, Sie mit den Materialien inspiriert zu haben und wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung. Melden Sie sich gerne, wenn Sie Fragen haben!

Das globale Nachhaltigkeitsziel „Kein Hunger“

Unser globales Ernährungssystem befindet sich in einer Schieflage. Weltweit leiden ca. 811 Millionen Menschen an Hunger und haben keinen ausreichenden Zugang zu Nahrung. Das sind knapp zehnmal so viele Menschen, wie in ganz Deutschland leben. Beim Thema Hunger geht es nicht nur um die Menge an Nahrung, sondern auch um eine ausgewogene Ernährung, die dem Körper alle Nährstoffe liefert, die er braucht. Wenn ein Mensch von außen betrachtet zum Beispiel normalgewichtig ist, er aber innerlich große Mängel an Nährstoffen wie Vitamine oder Mineralien aufweist, spricht man von verborgenem Hunger.

In dieser Lerneinheit besuchen die Schülerinnen und Schüler einen Ort, an dem Getreide bzw. Lebensmittel, die aus Getreide bestehen, produziert oder verarbeitet werden. Getreide stellt für den Großteil der Menschen auf der Welt ein Grundnahrungsmittel dar und die Nutzung von Getreide hat eine lange Tradition sowie einen hohen kulturellen Wert. Die Schülerinnen und Schüler können so ein Verständnis davon entwickeln, wo unsere Lebensmittel herkommen und welche Arbeitsschritte nötig sind, bis das Essen auf dem Teller angerichtet wird. Diese Erfahrung sensibilisiert dafür, dass Lebensmittel nicht aus dem Supermarkt kommen, sondern zuvor angebaut, weiterverarbeitet und zubereitet werden. Für viele der in Deutschland lebenden Menschen ist es normal, genug Essen zu haben und jederzeit Lebensmittel einkaufen zu können. Das ist nicht überall selbstverständlich, global betrachtet gibt es viele Menschen, die dauerhaft an Hunger leiden und sich nicht ausgewogen ernähren können. Gründe dafür sind zum Beispiel, dass Einkaufsmöglichkeiten weit entfernt sind und keine Transportmittel zur Verfügung stehen, dass Geld für den Kauf von Lebensmitteln fehlt oder eigene Ernten aufgrund von Dürre oder Heuschreckenplagen ausfallen.

Die wichtigsten Fragen zur Lerneinheit im Überblick

 Kein Hunger	Leitfragen zu Ziel 2 „Kein Hunger“ ▪ Was ist Hunger? ▪ Wie fühlt sich Hunger an? ▪ Wie wirkt sich Hunger auf den Alltag eines Menschen aus? ▪ Wie kann Hunger für alle Menschen auf der Welt gestillt werden? Mögliche Lernorte ▪ Bäckerei ▪ Getreidemühle ▪ Landwirtschaftlicher Betrieb
	Hunger ist ein globales und ein lokales Problem. Gegen beide Formen können und müssen wir etwas unternehmen, denn niemand sollte an Hunger leiden!

Ziele

Die Bedeutung von Nahrung und ihrer Verfügbarkeit kennen und schätzen lernen. Verstehen, dass Nahrung produziert und verarbeitet werden muss. Hunger als lokales und globales Problem verstehen und wissen, wie persönlich lokal und global etwas dagegen getan werden kann.

Annäherung an das Thema

- **Infoblatt 1:** Kein Mensch soll Hunger leiden müssen. Alle sollen sich gesund ernähren können!
- **Denksport - Gemeinsam überlegen und diskutieren:**
  - Was esse ich alles am Tag?
  - Was esse ich am liebsten und worauf möchte ich auf keinen Fall verzichten?
  - Hatte ich schon einmal Hunger und es gab nichts zu essen? Wie hat sich das angefühlt?
  - Habe ich schon mal einen Menschen erlebt, der um Essen gebeten hat?
  - Habe ich schon mal Lebensmittel weggeworfen? Was war der Grund?
- **Gedankenexperiment:** Wie würde es mir gehen, wenn ich nicht genug zu essen hätte? Wie würde sich mein Alltag dadurch verändern? Gemeinsames Besprechen des Gedankenexperiments.

Getreideparcours

- **Infoblatt 2:** Getreide und Sorten. Was ist eigentlich Getreide?
- **Getreideparcours:** Jede*r bringt eine kleine Portion eines getreidehaltigen Lebensmittels (z. B. Brot, Mehl) mit. Gemeinsam die Unterschiede und Gemeinsamkeiten verschiedener Getreidesorten und Verarbeitungsweisen sichten und fühlen.

Rund um´s Brot

- **Infoblatt 3:** Die Geschichte des Brotes.
- **Arbeitsblatt 1:** Rollenspiel: Getreide in verschiedenen Zeiten und Kulturen.
- **Infoblatt 4:** Brot- und Sortenvielfalt.
- **Arbeitsblatt 2:** Mein Brotverzehr.
- **Infoblatt 5:** Brotlagerung.

SDG2, Lernort: Bäckerei

Die Bäckerei als Lernort für das globale Nachhaltigkeitsziel „Kein Hunger“

Die Bäckerei bietet einen guten Zugang für Kinder zum Nachhaltigkeitsziel „Kein Hunger“, denn in dieser ist das Grundnahrungsmittel Getreide elementar. Verschiedene Formen von verarbeitetem Getreide stellen für viele Menschen auf der Welt ein Grundnahrungsmittel dar und die Nutzung von Getreide hat eine lange Tradition sowie einen hohen kulturellen Wert. Die Schülerinnen und Schüler können in der Bäckerei mehr über die Verarbeitung von Grundnahrungsmitteln erfahren und werden zugleich für die aufwendigen Produktionsprozesse von für sie selbstverständlichen Nahrungsmitteln sensibilisiert. Ziel ist ein Blick hinter die „Kulisse“ der Brotauslage einer Bäckerei, eingebunden in den Vor- und Nachbereitungsprozess der Lerneinheit, der die Nahrungsmittelversorgung in Deutschland zu anderen Teilen der Welt in Beziehung setzt.

Hinführung auf den Lernort Bäckerei

- Was macht eine Bäckerei?
- Wer geht regelmäßig in eine Bäckerei?
- **Arbeitsblatt 3:** Interviewleitfaden Lernort. Überlegen und notieren von Fragen für Interviews mit Mitarbeitenden am Lernort, zum Beispiel:

Lernortbesuch

Mögliche Tätigkeiten am Lernort sind:

- **Arbeitsblatt 4:** Erkunden mit allen Sinnen. Einen Eindruck vom Lernort bekommen.
- Ratespiel zu verschiedenen Geräten und Instrumenten: Wofür ist was, wann und wie wird es verwendet?
- Eins, zwei oder drei: Fragen zur Bäckerei (Wie viele Brötchen werden am Tag gebacken, Wann steht der Bäcker morgens auf, wie viele Brotsorten gibt es in der Bäckerei?)
- **Arbeitsblatt 5a:** Brotverkostung. Worin unterscheiden sich verschiedene Brotsorten?
- Gemeinsam mit der Bäckerin oder dem Bäcker ein kleines Brot backen, verschiedene Zutaten ausprobieren und probieren.
- Falls möglich: Getreide mahlen, das Mehl zum Backen mit in die Schule nehmen.

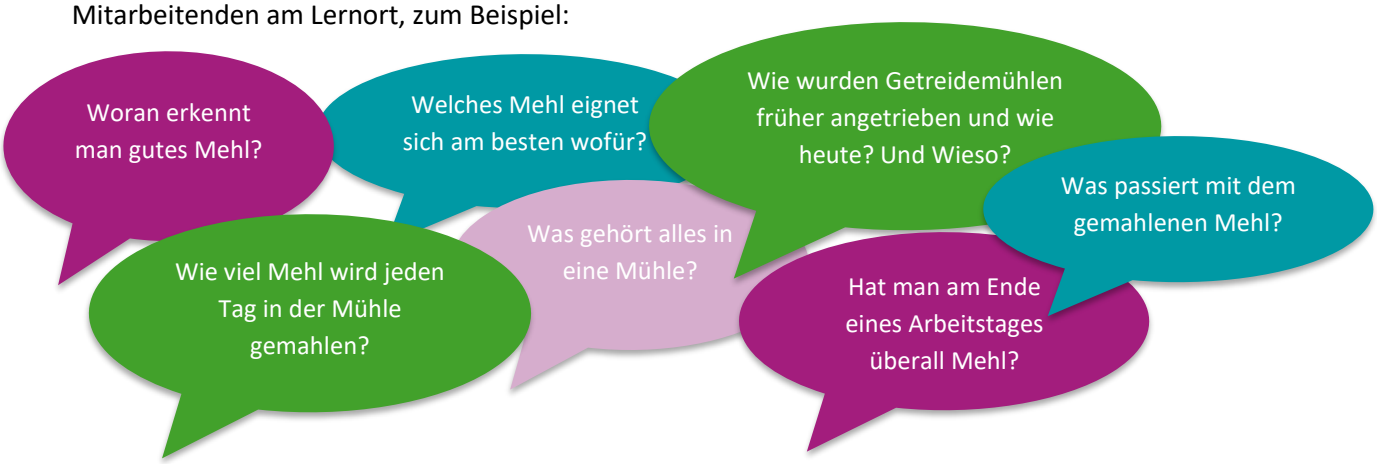
SDG2, Lernort: Getreidemühle

Die Getreidemühle als Lernort für das globale Nachhaltigkeitsziel „Kein Hunger“

Die Getreidemühle bietet einen guten Zugang für Kinder zum Nachhaltigkeitsziel „Kein Hunger“, denn in dieser ist das Grundnahrungsmittel Getreide elementar. Verschiedene Formen von verarbeitetem Getreide stellen für viele Menschen auf der Welt ein Grundnahrungsmittel dar und die Nutzung von Getreide hat eine lange Tradition sowie einen hohen kulturellen Wert. Die Schülerinnen und Schüler können in der Getreidemühle erfahren, woraus ein Großteil der Lebensmittel, die sie tagtäglich essen, besteht und wie aus Getreide zunächst Mehl und später z. B. Brote oder Kuchen entstehen. Ziel ist ein Blick hinter die „Kulisse“ gängiger Lebensmittel aus dem Alltag wie beispielsweise Brot, eingebunden in den Vor- und Nachbereitungsprozess der Lerneinheit, der die Nahrungsmittelversorgung in Deutschland zu anderen Teilen der Welt in Beziehung setzt.

Hinführung auf den Lernort Getreidemühle

- Was macht eine Getreidemühle?
- Wer war schon einmal in einer Getreidemühle?
- **Arbeitsblatt 3:** Interviewleitfaden Lernort. Überlegen und notieren von Fragen für Interviews mit Mitarbeitenden am Lernort, zum Beispiel:



Lernortbesuch

Mögliche Tätigkeiten am Lernort sind:

- **Arbeitsblatt 4:** Erkunden mit allen Sinnen. Einen Eindruck vom Lernort bekommen.
- Ratespiel zu verschiedenen Geräten und Instrumenten: Wofür ist was, wann und wie wird es verwendet?
- Kennenlernen des Prozesses vor dem Mahlen (Getreideannahme, Lagerung, Reinigung, Benetzung mit Wasser)
- **Arbeitsblatt 5b:** Geschmackstest. Mehlverkostung: Worin unterscheiden sich verschiedene Mehlsorten?
- Getreide mahlen (Falls möglich: das Mehl zum Backen mit in die Schule nehmen). Alternativ Getreide mitnehmen zum Basteln eines Getreidekissens.

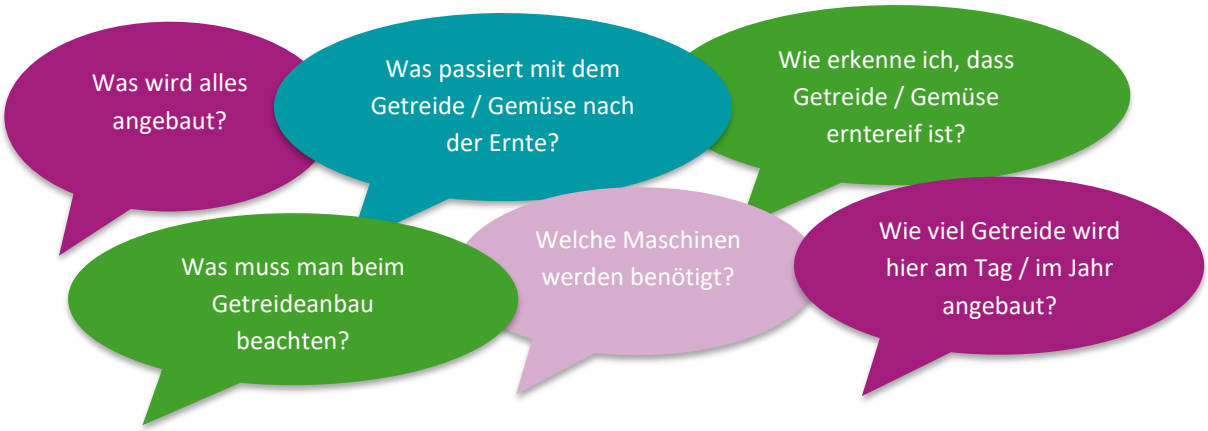
SDG2, Lernort: Landwirtschaftlicher Betrieb

Der landwirtschaftliche Betrieb als Lernort für das globale Nachhaltigkeitsziel „Kein Hunger“

Ein landwirtschaftlicher Betrieb bietet Schülerinnen und Schülern einen guten Zugang zum Nachhaltigkeitsziel „Kein Hunger“, da dort der Anbau von Lebensmitteln, insbesondere von Grundnahrungsmittel wie Getreide erlebt werden kann. Verschiedene Formen von verarbeitetem Getreide stellen für viele Menschen auf der Welt ein Grundnahrungsmittel dar und die Nutzung von Getreide hat eine lange Tradition sowie einen hohen kulturellen Wert. Die Schülerinnen und Schüler können in der Getreidemühle erfahren, wie Getreide oder andere Nahrungsmittel angebaut werden und gedeihen. Dabei können sie feststellen, dass der Anbau von Lebensmittel viel Zeit, Expertise und Arbeit benötigt. Ziel ist ein Blick hinter die „Kulisse“ gängiger Lebensmittel aus dem Alltag wie beispielsweise Getreide oder Gemüse.

Hinführung auf den Lernort landwirtschaftlicher Betrieb

- Was macht ein landwirtschaftlicher Betrieb?
- Wer war schon einmal auf einem landwirtschaftlichen Betrieb? Was habt ihr dort gesehen?
- **Arbeitsblatt 3:** Interviewleitfaden Lernort. Überlegen und notieren von Fragen für Interviews mit Mitarbeitenden am Lernort, zum Beispiel:



Lernortbesuch

Mögliche Tätigkeiten am Lernort sind:

- **Arbeitsblatt 4:** Erkunden mit allen Sinnen. Einen Eindruck vom Lernort bekommen.
- Ratespiel zu verschiedenen Geräten und Instrumenten: Wofür ist was, wann und wie wird es verwendet?
- Kennenlernen des Anbaus von Getreide (Saat, Wachstumsprozess, Pflege des Ackers, Bewässerung, Ernte, etwas über klimatische Bedingungen für den Getreideanbau lernen).
- Mithelfen bei verschiedenen Tätigkeiten auf dem Betrieb (Je nachdem was saisonal anfällt).
- **Arbeitsblatt 5b:** Geschmackstest. Getreide- oder Gemüseverkostung: Wie schmecken verschiedene Sorten?
- Falls möglich: Getreide mitnehmen zum Basteln eines Getreidekissens.

Reflexion des Lernortbesuchs:

- Auswertung der Interviews: in Kleingruppen die spannendsten Erkenntnisse aus den Interviews am Lernort sammeln
- **Arbeitsblatt 6 (Auswahl zwischen 6a, 6b oder 6c):** Reflexion des Lernortbesuchs
- Einsichten und Erkenntnisse austauschen und diskutieren

Selbst verarbeiten!

Das selbst gemahlene Mehl oder das Getreide vom Lernortbesuch wird nun gemeinsam verarbeitet.

- **Arbeitsblatt 7:** Waffeln backen.
- **Arbeitsblatt 8:** Mein eigenes Getreidekissen.

Brot in der Welt

- **Vergleichen:** Fotos von Broten aus verschiedensten Ländern mitbringen und vergleichen: wie sieht Brot wo aus? Z.B. Chapati, Padam aus Indien, Puri aus Pakistan, gedämpfte Hefeteigbrötchen aus Nordchina, Damper aus Australien, Tortillas aus Mexiko etc.

Grundbedürfnisse eines Menschen

- **Infoblatt 6:** Bedürfnisse des Menschen.
- **Arbeitsblatt 9:** Bedürfnisse des Menschen. Reflexion der eigenen Bedürfnisse.
- **Arbeitsblatt 10:** Was würde ich auf eine einsame Insel mitnehmen?
- **Arbeitsblatt 11:** Meine Wünsche. Was wünsche ich mir für die Welt?

Leitfragen des SDGs in der Gruppe diskutieren

- Was ist Hunger?
- Wie fühlt sich Hunger an?
- Wie wirkt sich Hunger auf den Alltag eines Menschen aus?
- Wie kann Hunger für alle Menschen auf der Welt gestillt werden?

Arbeitsblatt 12: Tu du´s. Mein / unser Beitrag zur Erreichung des Nachhaltigkeitsziels.

Titel	Beschreibung	Genutzt ja, nein
Infoblatt 1 – Info – SDG 2	Erklärung des globalen Nachhaltigkeitsziels	
Infoblatt 2 - Getreide und Sorten	Übersicht unterschiedlicher Getreidesorten	
Infoblatt 3 - Geschichte des Brots	Geschichte von Brot von der Steinzeit bis heute	
Arbeitsblatt 1 - Rollenspiel: Nutzung von Getreide	Eine Zeitreise im Rollenspiel	
Infoblatt 4 - Brot Sortenvielfalt	Übersicht unterschiedlicher Brotsorten	
Arbeitsblatt 2 - Mein Brotverzehr	Wann, wird wie oft Brot gegessen?	
Infoblatt 5 - Brotlagerung	Lagerungstipps für Brot und Brötchen	
Arbeitsblatt 3 - Interviewleitfaden Lernortbesuch	Erarbeitung eigener Interviewfragen	
Arbeitsblatt 4 - Erkunden mit allen Sinnen	Einen Eindruck des Lernorts bekommen.	
Arbeitsblatt 5a - Brotverkostung	Vergleich verschiedener Brotsorten am Lernort	
Arbeitsblatt 5b - Geschmackstest	Geschmacktest mit Getreide-, Mehl- oder Gemüsesorten am Lernort	
Arbeitsblatt 6 (a, b oder c) – Reflexion des Lernortbesuchs	Reflexion des Lernortbesuchs mit unterschiedlichen Fragen	
Arbeitsblatt 7 - Waffeln backen	Waffelrezept	
Arbeitsblatt 8 - Getreidekissen	Anleitung für ein selbstgenähtes Getreidekissen	
Infoblatt 6 - Bedürfnisse des Menschen	Informationen zu Bedürfnissen des Menschen	
Arbeitsblatt 9 - Bedürfnisse des Menschen	Bedürfnispyramide des Menschen	
Arbeitsblatt 10 -Einsame Insel	Was würdest du auf eine einsame Insel mitnehmen?	
Arbeitsblatt 11 - Meine Wünsche	Wünsche für die Welt sammeln	
Arbeitsblatt 12 -Tu du´s	Mein/Unser Beitrag zur Erreichung des Nachhaltigkeitsziels	