NACHHALTIGKEITSZIEL

KEIN HUNGER

Gefördert durch die
STIFTUNG UMWELT UND ENTWICKLUNG NORDRHEIN-WESTFALEN

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

	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.

ZIEL 2 KEIN HUNGER

Kein Mensch soll Hunger leiden müssen. Alle sollen sich gesund ernähren können!

Obwohl weltweit genug Nahrungsmittel für alle Menschen produziert werden, muss ungefähr jeder neunte Mensch auf der Welt hungern. Insgesamt sind es 795 Millionen Menschen.

Alle zehn Sekunden stirbt ein Kind, weil es zu wenig zu Essen bekommt. Die Hauptursache für Hunger ist Armut. Viele Klein- und Kleinstbauern leiden selbst unter Hunger, da sie nicht ausreichend von ihrer Landwirtschaft leben können. Auch Kriege und schlechte Ernte aufgrund von Dürren, Überschwemmungen oder anderen Umweltkatastrophen führen in armen Ländern zu Hunger.

Außerdem ist die massive Konzentration ganzer Wertschöpfungsketten problematisch. Nur sechs große Firmen (Monsanto, Syngenta, Bayer, DuPont, Dow und BASF) kontrollieren jetzt schon 75 Prozent des globalen Agrarchemiemarkts, auf dem zum Beispiel Dünger und Pflanzenschutzmittel verkauft werden, und 60 Prozent des Saatgutmarktes, auf dem die Samen zum Beispiel für Getreidepflanzen verkauft werden. Sie verdrängen dabei Kleinbauern und Familienunternehmen, die dann keinen Zugang zu Land und Saatgut haben und sich so nicht mehr selbst versorgen können.

In Deutschland gibt es keine Hungersnot, aber es gibt trotzdem Menschen, die nicht genug Geld haben, um sich ausreichendes und gesundes Essen zu kaufen. Gleichzeitig wird tagtäglich sehr viel Essen weggeworfen, obwohl es noch gut ist.

Copyright der Texte und Abbildung: Staatskanzlei des Landes NRW 09/2018
Text in Anlehnung an https://17ziele.de/ziele/2.html ENGAGEMENT GLOBAL 2019

Rollenspiel: Getreide in Verschiedenen Zeiten und Kulturen

Versucht euch in verschiedene Kinder aus unterschiedlichen Zeiten und Kulturen hineinzuversetzen und übt ein kleines Rollenspiel ein, was ihr danach vor allen vorspielt.

Steinzeit

Du bist ein Kind, das in der Steinzeit lebt. Es gibt Mammuts und du wohnst mit deiner Familie in einer Höhle. Jeden Tag kommen die Erwachsenen von ihren Streifzügen zurück und bringen mit, was sie gesammelt haben: Beeren, Kräuter, essbare Blätter, Samen und Getreide. Eure Aufgabe ist es dann, die Samen und Getreidekörner mit einem Stein zu mahlen, bis sie ganz fein sind. Ihr vermengt sie dann mit Wasser zu einem Teig und legt sie neben eurem Feuer auf einen Stein. Den fertigen Fladen teilt ihr im Sitzkreis mit eurer Familie.

Teilt in eurer Gruppe auf, wer die Erwachsenen spielt und die Zutaten mitbringt und wer das Kind ist, das die Körner mahlt und das Brot backt. Spielt eurer Klasse vor, welche Lebensmittel in der Steinzeit gesammelt wurden und wie Brot gebacken wurde. Beschreibt beim Vorspielen genau, was ihr tut und welche Zutaten ihr verwendet.

Ägypten zur Zeit der Pharaonen

Du bist ein Kind, das im alten Ägypten lebt. Du wohnst mit deiner Familie in einer Lehmhütte am Nil. Ihr seid Getreidebauern und du hilfst oft bei der Ernte und der anschließenden Zubereitung eurer Nahrungsmittel. Ihr baut die Sorten Emmer und Einkorn an. Diese Körner mahlt ihr mit einem Mörser so klein wie möglich, siebt sie durch ein Sieb aus Binsengras und vermischt das grobe Mehl anschließend mit Wasser und Salz. Den Fladen legt ihr dann in einen Lehmofen. Manchmal fügt ihr dem Brot Datteln hinzu, dann schmeckt es süß, manchmal fügt ihr Hefe und Milchsäure hinzu, dann gibt es eine natürliche Gärung und das Brot wird dicker.

Teilt in eurer Gruppe auf: Stellt die Familie dar, die die Ernte einholt und dann das Kind, das die Körner mahlt und siebt und das Brot backt. Backt zwei verschiedene Sorten Brot. Spielt eurer Klasse vor, wie im alten Ägypten Brot gebacken wurde. Beschreibt beim Vorspielen genau, was ihr tut und welche Zutaten ihr verwendet.

Römisches Reich

Ihr seid ein Kind, das im Römischen Reich in einer großen Stadt wohnt. Euer Papa ist Bäcker und arbeitet in einer Großbäckerei. Vom Bauern kommen die verschiedensten Saaten: Meist Weizen, Gerste, Dinkel, Einkorn und Emmer. Diese werden in einer Getreidemühle gemahlen, von dort kauft die Bäckerei eures Vaters die verschiedenen Mehle. In der Großbäckerei werden die Teige mit Maschinen, die von Eseln angetrieben werden, geknetet. Bäcker, wie euer Papa, bringen sie dann in Form und schieben sie in Kuppelbacköfen. Es gibt ganz viele verschiedene Sorten; zum Beispiel Süßgebäck, Fladenbrot, Gewürzbrot, leichte und luftige Brote, und sogar Brötchen.

Teilt in eurer Gruppe auf: Stellt die Großbäckerei dar, die die Teige herstellt und die Brote formt und backt. Backt verschiedene Sorten Brot. Spielt eurer Klasse vor, wie im alten Römischen Reich Brot gebacken wurde. Beschreibt beim Vorspielen genau, was ihr tut und welche Brote ihr backt.

Mittelalter

Ihr seid ein Kind, das im Mittelalter wohnt. Heute geht ihr Brot für eure Familie kaufen – es gibt etwas zu feiern, daher dürft ihr drei verschiedene Sorten kaufen. Zuerst geht ihr zum nahgelegenen Bäcker eures Dorfes. Ihr könnt durch einen Türspalt sehen, wie die Gesellen des Bäckers helle Brote herstellen. Sie kneten den Teig, formen den Teig auf einem Tisch zu großen runden Bällen und schieben diese dann in den Ofen. Dieser Bäcker ist ein Weißbäcker, er verarbeitet nur Weizenmehl. Ihr kauft bei ihm Weizenbrot – es hat ein Wappen eingedruckt! Ihr geht flink zum nächsten Bäcker: Er ist Zuckerbäcker. Dort dürft ihr süßes Gebäck kaufen. Auch er hat in seine Süßstückchen ein eigenes Wappen gedruckt. Zum Glück erinnert ihr euch noch daran, dass eure Mutter unbedingt nach Roggenbrot verlangt hat: Somit geht ihr noch zum Schwarzbäcker, denn nur er verarbeitet den Roggen. Und siehe da: Auch hier ein anderes Wappen im Brot.

Teilt in eurer Gruppe auf: Stellt nach, wie das Kind die verschiedenen Bäckereien besucht und was dort passiert. Beschreibt beim Vorspielen genau, was ihr tut und welche Brote ihr kauft.

MEIN EIGENES GETREIDEKISSEN

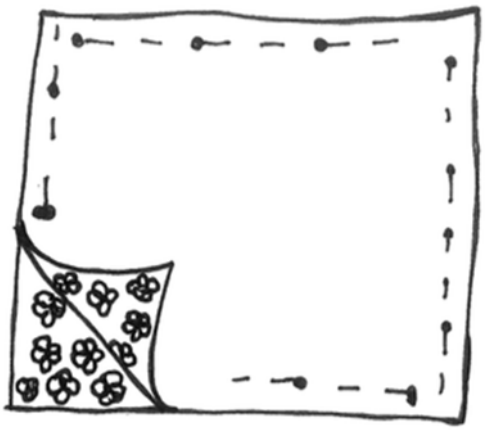
MATERIAL

- Stoffreste aus Baumwolle 20 x 20 cm
- Kreide
- Lineal
- Schere
- Nadel
- Stecknadeln
- Nähgarn
- Getreide zum Füllen (ca. 200g)

Getreide wird nicht nur für leckere und sättigende Nahrungsmittel genutzt, sondern hat auch noch andere Verwendungsmöglichkeiten. Ein Kissen, gefüllt mit Getreide, kann im Ofen oder der Mikrowelle erhitzt werden und hilft gegen Bauchschmerzen. Im Tiefkühlfach gekühlt lindert es den Schmerz bei Prellungen und blauen Flecken.

Stoff zuschneiden und abstecken

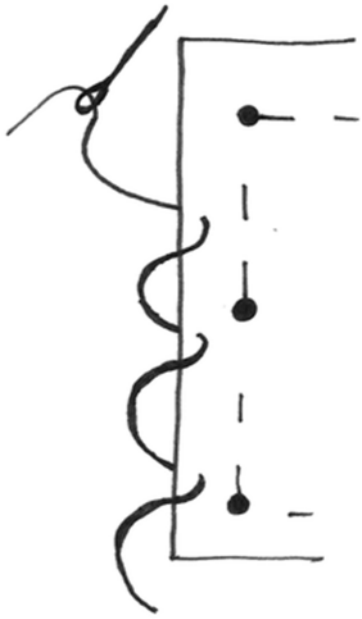
Aus dem Stoff zweimal ein Quadrat mit 20cm in der Höhe und 20cm in der Breite mit dem Lineal abmessen und mit Kreide nachzeichnen. Danach den Stoff entlang der Linie ausschneiden. Jetzt habt ihr zwei gleichgroße Stoffquadrate. Die beiden Stoffquadrate werden mit der schönen Seite aufeinandergelegt. Die Seite, welche am Ende außen sein soll, muss sich jetzt innen befinden. Dann steckt ihr mit den Stecknadeln die beiden Stoffteile entlang der Kanten so aneinander, dass von der Kante zu den Stecknadeln immer 2cm Platz sind. An einer Seite müsst ihr ungefähr 5cm offen lassen, dort werden am Ende die Getreidekörner zur Füllung eingefüllt.

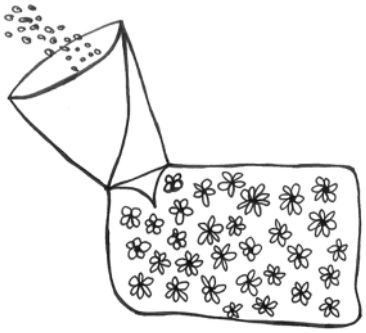


Faden auffädeln und Seiten zunähen

Jetzt braucht ihr Nadel und Faden, um das Säckchen zu nähen. Als erstes schneidet ihr eine Armspannweite vom Faden ab. Das ist die Länge von eurer linken Hand zur rechten Hand bei ausgestreckten Armen. Nun müsst ihr den Faden durch das Nadelöhr ziehen. Das ist gar nicht so einfach. Ein Trick dafür ist es, das eine Ende des Fadens ein bisschen anzulecken und einzudrehen, dann franst er nicht so aus und geht leichter durch das Nadelöhr. Wenn ihr es geschafft habt, den Faden durch das Nadelöhr zu fädeln, zieht ihr die Nadel bis in die Mitte des Fadens und knotet dann die beiden Enden zusammen. Macht ruhig ein paar mehr Knoten, damit der Faden beim Nähen nicht durchrutscht.

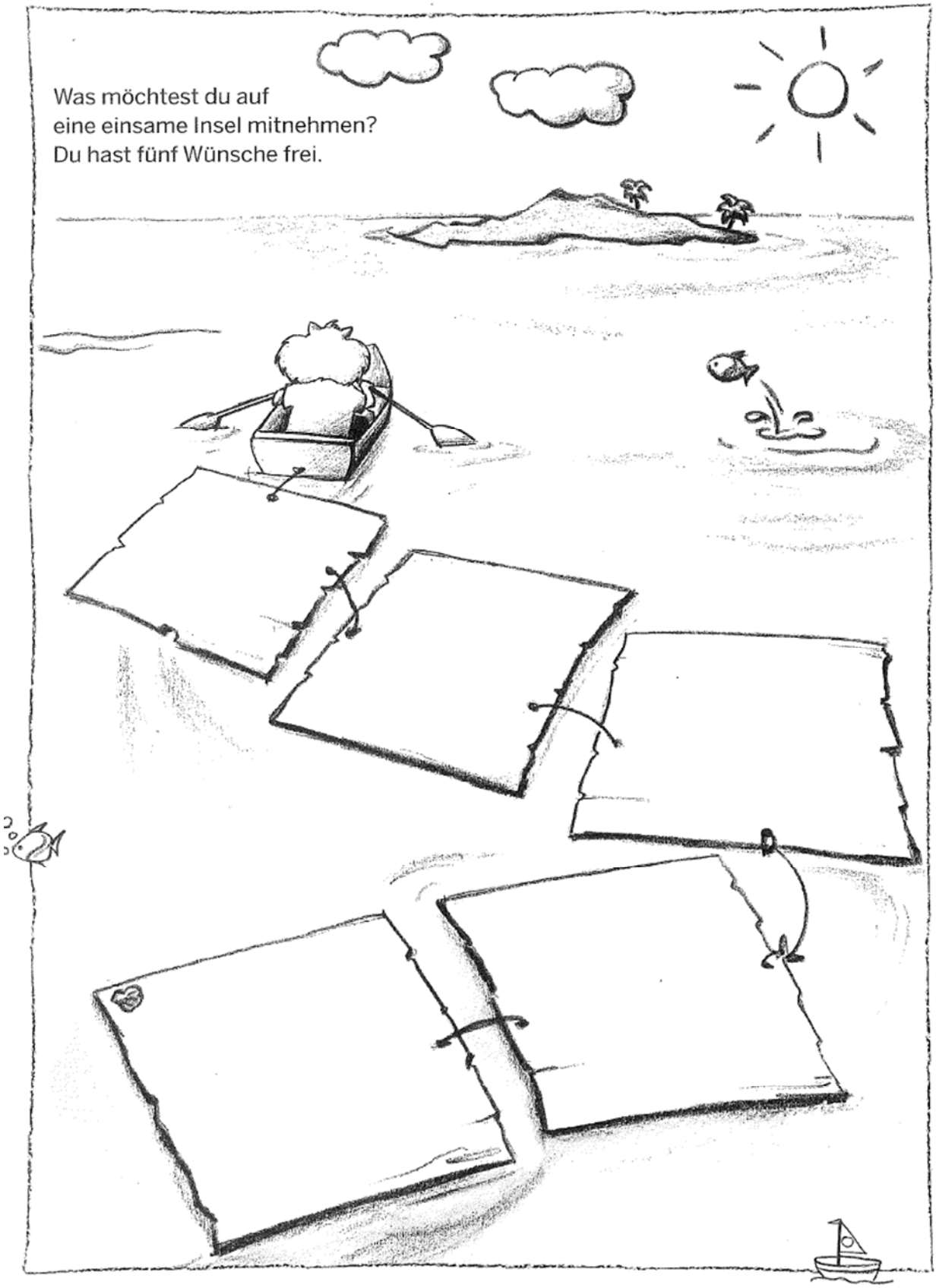
Dann beginnt ihr mit dem Nähen. Stecht dafür die Nadel an einem Punkt entlang der Stecknadelkante durch beide Stoffstücke und zieht den ganzen Faden durch. Dann stecht ihr auf der gleichen Seite ein Stück weiter die Nadel nochmal rein, sodass sich eine Schlaufe bildet. Zieht die Schlaufe fest und macht das ganze nochmal, und zwar solange, bis ihr entlang der abgesteckten Linie alles zugenäht habt. Achtet darauf, dass der Abstand zwischen den Schlaufen nicht zu groß wird. Sonst könnten die Körner durchrutschen und euer Kissen wird undicht. Das kleine Stück, was ihr beim Abstecken freigelassen habt, muss auch jetzt frei bleiben. Wenn ihr einmal rum genäht habt, verknotet den Faden mit der letzten Schlaufe und zieht die Stecknadeln raus.





Wenden, füllen, zunähen und fertig!

Jetzt wird das Kissen gewendet, sodass die schöne Seite wieder außen ist. Dann füllt ihr die Körner in das Kissen hinein. Dazu könnt ihr aus einem Stück Papier einen Trichter bauen, indem ihr es wie eine Zuckertüte zusammenrollt. Dann wird das offene Ende zugenäht und fertig ist das Getreidekissen!

Meine Wünsche

Stell dir vor, du ziehst mit Deiner Familie auf eine einsame Insel. Was ist das Wichtigste, was du mitnehmen würdest?