



Iss gut jetzt!

Bildungsmaterial zu (umwelt-) bewusstem Essen

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

Nahrungsmittelskandale sind heute fast schon so alltäglich wie das entsprechende Brot – mal heißen sie BSE, mal geht es um Dioxine, mal um Antibiotika. Aktuell bestimmt die Entdeckung von Pferdefleisch anstelle von Rindfleisch in Fertigprodukten die öffentliche Debatte. Stets stimmt etwas nicht mit unserer Art der Herstellung oder des Umganges mit Lebensmitteln und deren „Rohstoffen“: Industrielle Produktion und Vermarktung bestimmen maßgeblich das Geschehen, natürliche Produktionsbedingungen werden nur noch über die begleitende Werbung transportiert, die meist nichts mehr mit der Wirklichkeit zu tun hat. Mit diesen Bildungsmaterialien möchten wir gern Ihren Blick und den Ihrer Schüler und Schülerinnen auf die Hintergründe und Zusammenhänge der Nahrungsproduktion lenken und aufzeigen, was es zu bedenken gilt, welche anderen Wege es gibt und welche eigenen Handlungsmöglichkeiten bestehen.

Klassen 5 bis 8

Was steckt in meinem Essen? Geht es auch ohne Gentechnik, Pestizide und Co.? Und was hat brasilianischer Regenwald mit meinem Schnitzel zu tun? Das vorliegende Material soll Sie darin unterstützen, Fünft- bis Achtklässler für Fragen rund um Produktion und Konsum von Lebensmitteln zu sensibilisieren.

Das Material knüpft an die Lehr- und Bildungspläne der Länder an. Durch aktivierende, alltagsnahe Aufgabenstellungen werden die Jugendlichen angeregt, sich über den Wert von Nahrungsmitteln, Fragen der Nachhaltigkeit von Landwirtschaft und des Umweltschutzes sowie Möglichkeiten des eigenen Handelns Gedanken zu machen und aktiv zu werden. Die folgenden Unterrichtsimpulse geben Ihnen methodische und inhaltliche Anregungen. Sie bauen aufeinander auf, können aber auch unabhängig voneinander genutzt werden. Die Arbeitsblätter können Sie direkt im Unterricht einsetzen, ausgewählte Literatur-, Link- und Filmtipps geben Hintergrundinformationen und weiterführende Anregungen zum Thema.

Erläuterung der Symbole:  Gruppenarbeit  Aktivität außerhalb der Schule  Binnendifferenzierung  Aktion

Was steckt in meinem Essen?

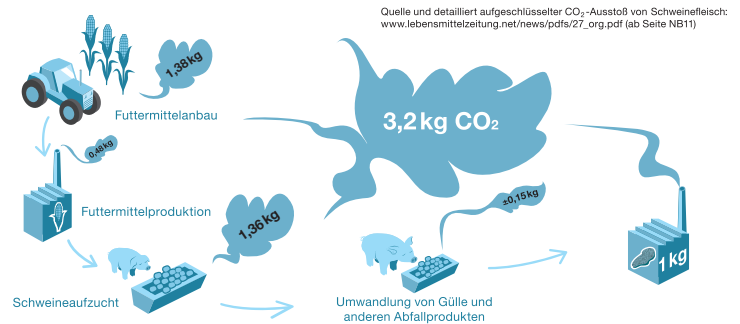
Zum Einstieg machen sich Ihre Schüler bewusst, dass mehr in ihrem Essen steckt als Nährstoffe.

Was esse ich den ganzen Tag? Als Einstieg ins Thema eignet sich ein Ess-Report. Ihre Schüler dokumentieren einen Tag lang, was sie essen, und sammeln die Produktverpackungen: vom Frühstücksmüsli über Pausenbrot, Mittag- und Abendessen bis hin zum Schokoriegel zwischendurch. Sie können die Informationen in der Klasse über Präsentationen oder eine gemeinsam erstellte Collage zusammentragen.

Arbeitsblatt 1: Was auf meinen Tisch kommt Mit dem Ess-Report machen sich die Schüler bewusst, was sie essen, aber noch nicht, was genau in ihrem Essen steckt. Daher wählt jeder Schüler (optional: eine Schülergruppe) ein Essen. Mithilfe von Arbeitsblatt 1 nehmen sie dieses genauer unter die Lupe. Schließlich präsentieren die Schüler der Klasse ihre Ergebnisse: Was steckt in unserem Essen?

Nicht nur die Angaben auf der Verpackung verraten viel, auch Internetrecherchen und Nachfragen beim Hersteller können weiterhelfen. Tipp: Auf vielen Produkten sind kostenfreie Info-Telefonnummern angegeben. Sprechen Sie mit Ihren Schülern darüber, wie schwierig es war, die gewünschten Informationen zu bekommen. Wie auskunftsfreudig sind die Hersteller?

Beim gesamten Produktionsprozess von 1 kg Schweinefleisch entstehen 3,2 kg CO₂.



Auf Arbeitsblatt 1 haben sich Ihre Schüler mit der CO₂-Bilanz ihres Essens beschäftigt. Diskutieren Sie die unterschiedlichen Ergebnisse und tragen Sie gemeinsam zusammen, welche Faktoren entscheidend für die CO₂-Bilanz sind.

- **Informationsportal zum Weltagrarbericht:** www.weltagrarbericht.de
- **Informationsfilm zum Zusammenhang zwischen Essen und Klima:** www.aid.de/ernaehrung/essen_klima.php
- **CO₂-Bilanz unterschiedlicher Lebensmittel:** www.klima-sucht-schutz.de > Energiesparen > Energiespar-Ratgeber > KonsumCheck

Welche Folgen hat die industrialisierte Landwirtschaft?

Mithilfe der folgenden Unterrichtsimpulse und der Arbeitsblätter 2 und 3 können Sie mit Ihren Schülern den Unterschied zwischen industrialisierter und nachhaltiger Landwirtschaft kennenlernen.

Good food, bad food Die französische Filmemacherin Coline Serreau hinterfragt in dem Dokumentarfilm „Good food, bad food – Anleitung für eine bessere Landwirtschaft“ (FSK o) die Methoden industrialisierter Landwirtschaft. Wenn Sie den Film mit Ihrer Klasse anschauen, können Sie jedem Schüler eine konkrete, eingegrenzte Fragestellung geben und die Antworten anschließend zusammentragen, zum Beispiel: Welche Rolle spielen Pestizide und Dünger in der industrialisierten Landwirtschaft? Welche Vor- und Nachteile haben gentechnisch veränderte Pflanzen? Welche Alternativen zur industriellen Landwirtschaft nennt der Film? Den Film erhalten Sie im Handel oder in der Videothek.

● **Zum Film können Sie filmpädagogisches Begleitmaterial herunterladen:** www.goodfood-badfood.de > Mitmachen > Schule

Arbeitsblatt 2: Gutes Essen, schlechtes Essen? Mit Arbeitsblatt 2 erarbeiten Ihre Schüler die zentralen Problemfelder in der Diskussion um industrialisierte und nachhaltige Landwirtschaft und lernen die unterschiedlichen Argumentationen für und gegen den Einsatz von Gentechnik und Pestiziden und zum Umgang mit Artenvielfalt kennen.

Und was denkst du? Ihre Schüler bekommen die Aufgabe, als Journalist der Lokalzeitung einen Kommentar zur genetisch veränderten Kartoffel „Amflora“ zu schreiben. Zur Vorbereitung recherchieren sie im Internet: Welche Vorteile verspricht der Hersteller? Warum lehnen Kritiker die „Amflora“ ab?

- **Informationen vom Hersteller BASF:** www.amflora.de
- **Argumentation der Kritiker:** www.keine-gentechnik.de/dossiers/kartoffel-eh92-527-1.html
- **Urteilsbildung der Schüler unterstützen:** www.bpb.de > Lernen > Forschen mit GrafStat > Methoden > Argumentation > Urteilsbildung

Welche Alternativen gibt es?

Die folgenden Unterrichtsimpulse regen die Diskussion um Alternativen zur industrialisierten Landwirtschaft an.

Arbeitsblatt 3: Das Prinzip „moderne Landwirtschaft“ Die Karikatur auf Arbeitsblatt 3 beschäftigt sich mit industrialisierter Landwirtschaft und regt Ihre Schüler zum Nachdenken und Diskutieren an.

 Die Karikatur kritisiert die industrialisierte Landwirtschaft, insbesondere den Einsatz von Pestiziden. Wie könnte eine ähnliche Karikatur zu ökologischer Landwirtschaft aussehen? Ihre Schüler informieren sich zunächst im Internet über ökologische Landwirtschaft. Anschließend werden sie kreativ und fertigen eigene Karikaturen oder Cartoons an. Ihre Werke stellen die Schüler anschließend ihren Mitschülern vor und diskutieren sie.

 **Landpartie** Einen Einblick in das ökologische Landwirtschaften erhalten Ihre Schüler eindrucksvoll beim Besuch eines biologisch wirtschaftenden Betriebs. Vor dem Besuch können Sie gemeinsam im Unterricht überlegen, welche Fragen und Aspekte vor Ort angesprochen und geklärt werden sollen, zum Beispiel: Umweltaspekte, Saatgut, Pflanzenbehandlung, Transportwege, Bedeutung von Landwirtschaft für die biologische Vielfalt, für die Landschaftserhaltung und für den Schutz der Umwelt und Ressourcen sowie die Produktion von regionalen Lebensmitteln. Lassen Sie Ihre Schüler auch herausfinden, warum sich der Landwirt für ökologischen Anbau entschieden hat.

 Eine gute Möglichkeit, die Landpartie zu dokumentieren und zu reflektieren, ist die Bildreportage: Ihre Schüler bekommen die Aufgabe, bei ihrem Besuch zu einem bestimmten Thema Fotos zu

machen und diese anschließend zu untertiteln. Themen können sein: „Vom Acker auf den Teller: Der Weg einer Kartoffel“, „Warum eigentlich bio?“ oder „Das Gemüse der Saison“. Ihre Schüler können die Reportage vorbereiten, indem sie vorab überlegen, welche Informationen sie mit ihrer Reportage bearbeiten wollen. Die „W-Fragen“ können hierbei helfen. Die Bildreportage kann in der Schüler- oder Lokalzeitung veröffentlicht oder in einer Ausstellung Mitschülern und Eltern präsentiert werden.

 **Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof:**
www.baglob.de

 **Arbeitsblatt zu den „W-Fragen“:**
www.digitale-schule-bayern.de/dsdaten/1/729.pdf

 **Verbrauchersiegel** Um den Konsumenten über Nachhaltigkeit, Gentechnikfreiheit oder biologischen Anbau zu informieren, gibt es eine Vielzahl von Siegeln. Für „biologische Landwirtschaft“ gibt es ein EU-weit einheitliches Siegel und daneben viele ländertypische und unterschiedlich strenge Siegel. Welche Siegel finden die Schüler auf den Verpackungen zu Hause und im Supermarkt? Wofür stehen sie und was versprechen sie? Die Schüler überlegen sich gemeinsam, anhand welcher Kriterien sie ein Siegel bewerten können, zum Beispiel: Wer hat es „gegründet“? Gibt es unabhängige Kontrollen? Wirbt es für Eigenschaften oder garantiert es Qualität? Anschließend machen sie in Gruppen den Siegel-Check und nehmen je ein Siegel anhand der erarbeiteten Fragen genauer unter die Lupe.

 **Verbrauchersiegel im Überblick:**
www.augsburger-allgemeine.de/thema/Label

Was möchte ich essen?

Über folgende Unterrichtsimpulse können Sie Ihre Schüler anregen, ihr eigenes Konsumverhalten zu hinterfragen und selbst aktiv zu werden.

 **Werbung** Ihre Schüler schauen sich zu Hause oder im Supermarkt Verpackungsdesign und Produktwerbung an: Was suggerieren Bilder und Texte und woher kommen die Produkte tatsächlich? Legebatterien statt Bauernhof, Backautomaten statt Bäcker usw. Auf Grundlage der Verpackungsanalyse erstellen Ihre Schüler eigene Produktetiketten, -spots, -websites oder Werbeplakate, die klar zeigen, was enthalten ist bzw. wo die Zutaten herkommen. Beispiele: Wo leben die Milchkühe? Woher stammen die Äpfel? In einer Ausstellung stellen sie anschließend ihre Entwürfe dem Original gegenüber. Grundlage hierfür kann die Analyse von Arbeitsblatt 1 sein.

Arbeitsblatt 4: Essen, füttern oder tanken? Das Arbeitsblatt 4 thematisiert Flächenkonkurrenzen auf globaler Ebene und regt zum Reflektieren über die eigene Verantwortung als Konsument an, zum Beispiel über die Nachfrage nach Fleisch und Biokraftstoff, aber auch über politische Entscheidungen oder aktive Meinungsäußerungen.

 **„Gut-Essen-Kochbuch“** Jeder Schüler bringt sein Lieblingsrezept mit. Mithilfe eines Saisonkalenders ordnen die Schüler ihre Rezepte einem Monat zu. Mit welchen Speisen könnte die Winterlü-

cke, die vermutlich entsteht, überbrückt werden? Nun verändern die Schüler ihre Rezepte so, dass nur saisonale (und ökologisch produzierte bzw. angebaute) Produkte aus der Region verarbeitet werden. Erstellen Sie aus allen Rezepten ein Kochbuch und verbreiten Sie es in der Schule und in der Region.

 **Saisonkalender:** www.regional-saisonal.de/saisonkalender
 **Einkaufsratgeber für Fisch, Obst und Gemüse sowie Essen ohne Gentechnik:** www.greenpeace.de > Über uns > Förderer-Service > Ratgeber

 **Gemeinsam gut essen** Auf dem nächsten Schulfest oder an einem Elternabend organisiert Ihre Klasse ein gemeinsames Essen. Sie können Gerichte aus dem eigenen Kochbuch servieren oder das Essen unter ein Thema wie zum Beispiel „Regional und saisonal“ oder „CO₂-reduziert“ stellen. Hierfür finden die Schüler zu jeder Zutat heraus, wie sie produziert wurde, und präsentieren den Gästen die Informationen (Film, Gespräch, Ausstellung ...). Bei dieser Gelegenheit kann die Klasse auch ihre selbst gestalteten Produktetiketten und Werbeplakate (s. Impuls Werbung) der Öffentlichkeit präsentieren.

Was auf meinen Tisch kommt

AUFGABE 1

Schau dir ein ausgewähltes Gericht oder Lebensmittel genauer an, indem du die Fragen in den Feldern beantwortest. Suche die Informationen zunächst direkt auf den Produktverpackungen. Notiere in den leeren Kästen, was du herausfindest.

Wie war das Essen verpackt, bevor es verarbeitet wurde?

Wurden gentechnisch veränderte Inhaltsstoffe verwendet?

Welche künstlichen Inhaltsstoffe sind enthalten? Achte auf die E-Nummern!

Was hast du gegessen?

Wie ist das Essen zubereitet (z. B. roh, gekocht, kalt, warm ...)?

Aus welchen Zutaten und Inhaltsstoffen besteht dein Essen?

Woher kommen die einzelnen Zutaten und Inhaltsstoffe?

Welche natürlichen Inhaltsstoffe sind enthalten?

Wurden sie konventionell oder biologisch produziert?

Was hat mein Essen mit dem Klimawandel zu tun?

Nicht nur Autos, Flugzeuge und Kraftwerke verursachen das klimaschädliche Kohlenstoffdioxid (CO₂), sondern auch die Landwirtschaft. Es entsteht durch Produktion, Verarbeitung, Transport, Verbrauch und Entsorgung von landwirtschaftlichen Gütern. Der Weltagrarbericht, 2008 von Weltbank und UN-Landwirtschaftsorganisation veröffentlicht, geht davon aus, dass 30 bis 35 % der globalen Treibhausgasemissionen aus Forst-, Landwirtschaft und Landnutzung stammen. Hierzu zählen hauptsächlich intensive Bodennutzung, Kahlschlag und Zerstörung von Wäldern, Verdauungsgase von Tieren, Reisanbau und Düngemitelein-satz. Werden diese Emissionen auf ein Lebensmittel umgelegt und der CO₂-Ausstoß aus Verarbeitung und Transport bis in den Supermarkt addiert, spricht man von der „CO₂-Bilanz“ eines Produkts. Die CO₂-Bilanz macht den Einfluss unserer Ernährung auf den Klimawandel deutlich.

So viel CO₂ steckt in unserem Essen

Lebensmittel	CO ₂ -Ausstoß
1 l Milch	968 g
1 l Saft	1.700 g
1 kg Tiefkühlpizza	1.240 g
1 kg Kartoffeln	199 g
1 kg Rindfleisch	13.500 g
1 kg Äpfel	696 g
1 kg Brot	768 g
1 kg Butter	23.800 g
1 kg Käse	8.490 g
1 kg Wurst	3.950 g

Quelle: www.klima-sucht-schutz.de

AUFGABE 2

Wie viel CO₂ ist bei der Herstellung deines in Aufgabe 1 untersuchten Gerichts entstanden?

Gutes Essen, schlechtes Essen?

AUFGABE 1

Der Einsatz von landwirtschaftlichen Großgeräten, chemischen Pflanzenschutzmitteln und Düngern hat im 20. Jahrhundert zur Intensivierung der Landwirtschaft und zu großen Produktionssteigerungen geführt. Diese sogenannte Industrialisierung der Landwirtschaft, insbesondere der Einsatz von Gentechnik und Pestiziden, wirkt sich auf Ökologie und Umwelt aus. Findest du heraus, worum es in den Zitaten in den Sprechblasen geht? Notiere die Stichworte „Gentechnik“ oder „Pestizide“ in den Feldern!

„Der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen ist derjenige, der die Umwelt am meisten schädigt. Und die verkaufen einem das, indem sie sagen, dies schütze die Umwelt. Eine absolute Lüge! In Argentinien haben wir gesehen, dass sich der Einsatz an Herbiziden im Vergleich zum traditionellen Anbau vervierfacht hat.“
Claude Bourguignon, Agrarwissenschaftler

Worum geht es?

.....

„Weizenerzeuger müssen ihre Erträge erhöhen, um wettbewerbsfähig zu bleiben und um die steigende Nachfrage zu decken. Unser Team im Europäischen Weizen-Zentrum wird erstklassige, an europäische Bedingungen angepasste Sorten entwickeln. Mit diesen Sorten und unserem führenden Portfolio an Pflanzenschutzprodukten werden wir in Zukunft Lösungen für eine nachhaltige Getreideproduktion von der Aussaat bis zur Ernte anbieten können.“
Dr. Mathias Kremer, Leiter des Geschäftsbezirks BioScience bei Bayer CropScience

Worum geht es?

.....

„Die Verträglichkeit moderner Pflanzenschutzmittel für Mensch, Tier und Umwelt wurde kontinuierlich optimiert. Zudem wird mit immer niedrigeren Dosierungen eine höhere und punktgenaue Wirksamkeit erzielt.“
Aus: Informationsbroschüre „Pflanzenschutz – aber sicher!“ von BASF SE

Worum geht es?

.....

„Wenn du dir den Zustand Frankreichs ansiehst, die Untersuchungsergebnisse über die Verschmutzung unserer Gewässer: 95 % der Wasserläufe sind mit 240 Substanzen verschmutzt, die vor allem aus der Landwirtschaft stammen.“
Dominique Guillet, Gründer des Vereins Kokopelli, der sich für die Bewahrung der Biodiversität des Saatguts einsetzt

Worum geht es?

.....

„Wir hoffen, dass der ... entwickelte, dürrer-tolerante Mais im kommenden Jahr in den USA und bereits im Jahre 2017 in Afrika angepflanzt werden kann. Es wird das erste Produkt sein, das die Nahrungsversorgung Afrikas entscheidend verändern könnte. Wenn es uns gelingt, die Nahrungsmittelproduktion der Ärmsten zu verbessern, dann kommen wir vermutlich auch dem Weltfrieden ein Stückchen näher.“
Dr. Clive James, Gründer von ISAAA (International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications)

Worum geht es?

.....

„Alles, was wir in die Erde einbringen, landet in unserem Körper. Deswegen sage ich den Menschen, wenn wir zu Tisch sitzen, sollten wir uns nicht ‚Guten Appetit‘ wünschen, sondern ‚Viel Glück‘. Man weiß nämlich nicht, was man seinem Körper zuführt oder was man seinen Kindern zu essen gibt.“
Pierre Rabhi, französischer Schriftsteller, Landwirt und Umweltschützer

Worum geht es?

.....

AUFGABE 2

Kannst du die Argumente der Diskutanten in deinen Worten wiedergeben? Schreibe ihre Hauptargumente in das entsprechende Feld in der Tabelle.

Worum geht es?	Pro-Argumente	Kontra-Argumente
Einsatz von Gentechnik		
Einsatz von Pestiziden		

Das Prinzip „moderne Landwirtschaft“

1. Düngen



2. Unkraut vernichten



3. Insekten vernichten



4. Pilze vernichten



5. Ernten



6. Wegschmeißen



© Renate Alf

AUFGABE 1

Schau dir die Karikatur in Ruhe an. Notiere deine Antworten auf die folgenden Fragen:

1. Welches Thema behandelt die Karikatur offensichtlich?

.....

2. Welche Themen lassen sich auf den zweiten Blick entdecken?

.....

3. Was möchte die Karikaturistin zum Thema sagen?

.....

4. Hast du Fragen zur Karikatur? Notiere sie.

.....

5. Welche Meinung hast du zum Thema?

.....

6. Fallen dir Alternativen zu den sechs Schritten ein?

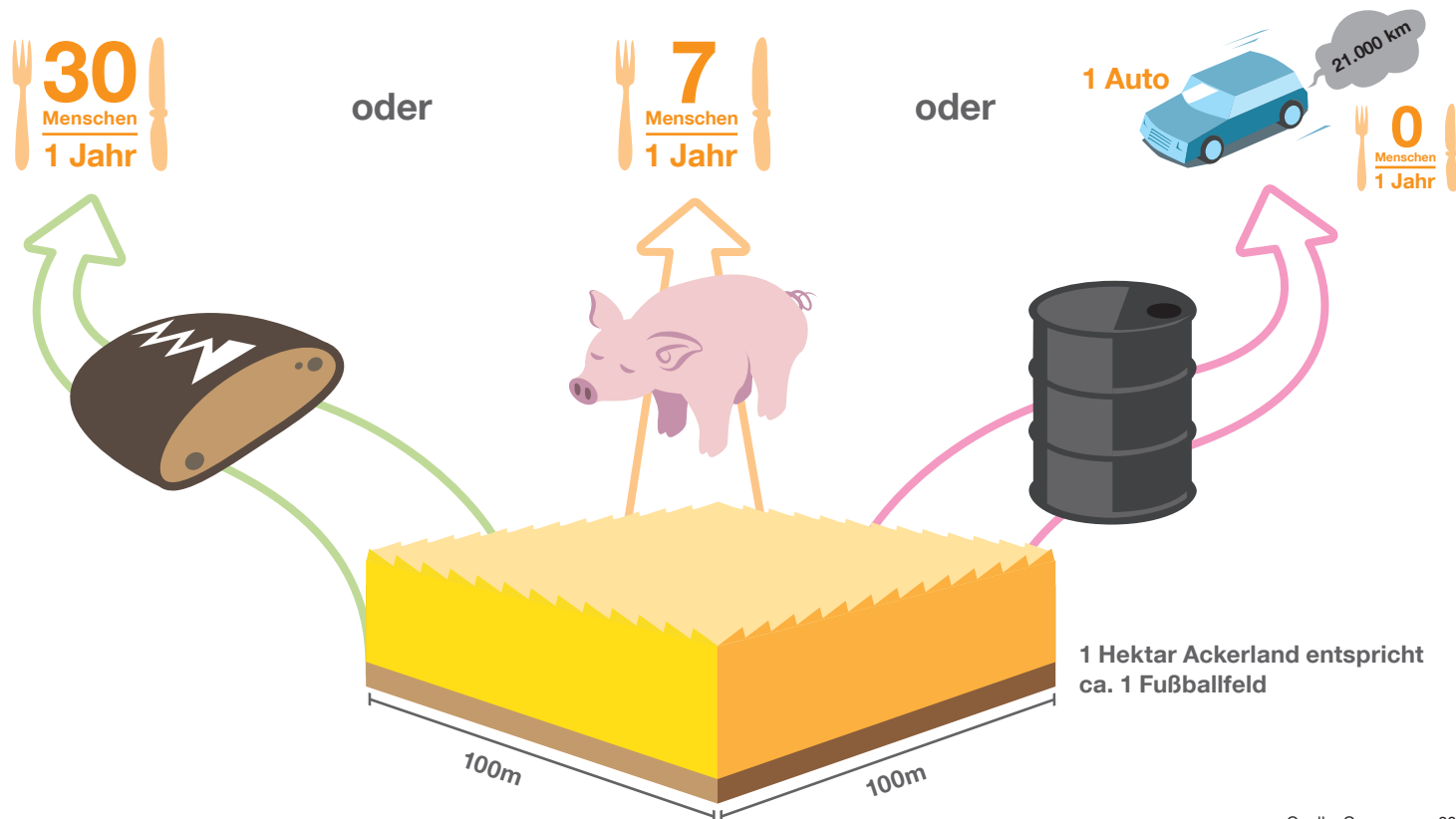
.....

AUFGABE 2

Tausche dein Blatt mit deinem Sitznachbarn und lies seine Notizen durch. So erfährst du, wie dein Mitschüler die Karikatur versteht. Kannst du seiner Interpretation folgen? Kannst du seine Fragen beantworten? Sind deine Fragen beantwortet?

Essen, füttern oder tanken?

Ursachen für knappe Lebensmittel und Umweltzerstörung



Quelle: Greenpeace 2009

Weltweit wächst die Nachfrage nach Nahrungsmitteln, nach Fleisch und nach Biosprit. Landwirte stehen daher vor der Frage: „Was mache ich mit meinem Land?“ Sie können Getreide für die Lebensmittelproduktion anbauen, Tierfutterpflanzen wie Soja oder Pflanzen, aus denen Biokraftstoff hergestellt wird. Die Grafik zeigt, wie viele Menschen mit einem Hektar Ackerland ein Jahr lang ernährt werden können, wenn der Landwirt Getreide für die Lebensmittelproduktion oder aber Pflanzen für Tierfutter oder Biokraftstoff anbaut. Die unterschiedlichen Möglichkeiten stehen in Konkurrenz zueinander. Deshalb spricht man von „Flächenkonkurrenz“. Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Entscheidung der Landwirte, insbesondere die Nachfrage und der Preis: Für welche Pflanze bekomme ich wie viel? Gibt es Subventionen für den Anbau bestimmter Pflanzen? Wie entwickelt sich die Nachfrage? Werde ich meine Ernte los?

AUFGABE 1 A

Auch wir Verbraucher tragen Verantwortung: Hast du eine Idee, wie du die Situation beeinflussen kannst?

AUFGABE 1 B

Wie können politische Entscheidungen die Situation beeinflussen?



Literatur

- ▶ Jäger, Sabine und Schulz, Hermann: Schmeckt's? Alles übers Essen. Jugendgerechte Infos über Ernährung, Lebensmittel, Gentechnik und Bio.
- ▶ Schreiber, Bernd: Die Container-Füchse. Jugendbuch über Hunger und Armut in Deutschland.

- ▶ Umwelt in Gefahr. So können wir die Erde schützen. Klimawandel & Co jugendgerecht erklärt und mit Experimenten veranschaulicht. Ab 10 Jahre.



Links

Angebote von Greenpeace

- ▶ www.greenpeace.de > Themen > Gentechnik bzw. Landwirtschaft
- ▶ Website mit kindgerecht aufbereiteten Informationen: www.kids.greenpeace.de > Themen > Essen und Trinken
- ▶ www.greenpeace-jugend.de
- ▶ Einkaufsratgeber Fisch, Obst/Gemüse und Gentechnik: www.greenpeace.de > Über uns > Förderer-Service > Ratgeber

Angebote von öffentlichen Stellen

- ▶ UN-Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation: www.fao.org
- ▶ Informationsportal zum Weltagrarbericht: www.weltagrarbericht.de
- ▶ Informationsportal der EU zu ökologischer Landwirtschaft: <http://ec.europa.eu/agriculture/organic>
- ▶ Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz: www.bmelv.de
- ▶ Portal der Verbraucherzentralen in Deutschland: www.verbraucherzentrale.de
- ▶ Warnungen vor Gefahren in Lebensmitteln: www.lebensmittelwarnung.de
- ▶ Informationsportal zum Thema Pestizide: www.pestizidwissen.de

Sonstige Angebote

- ▶ Saisonkalender für Obst und Gemüse: www.regional-saisonal.de/saisonkalender
- ▶ Bio-Verarbeiter der Lebensmittelbranche – Erfolgsgeschichten
Der Film erlaubt einen Blick hinter die Kulissen von Betrieben, die aufgrund der steigenden Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln auf eine ökologische Produktion umgestiegen sind. 70 Minuten, 2010.
- ▶ Good Food, Bad Food – Anleitung für eine bessere Landwirtschaft
Dokumentarfilm von Coline Serreau über die Folgen der industrialisierten Landwirtschaft und ernstzunehmende Alternativen. 116 Minuten, 2010, FSK 0. Pädagogisches Begleitmaterial: www.goodfood-badfood.de > Mitmachen > Schule
- ▶ Hunger – Genug ist nicht genug
Der Film untersucht den Einfluss von Agrarsubventionen und Nahrungsmittel-

- ▶ Erfolgsgeschichten für nachhaltige Landwirtschaft: www.farmingsolutions.org
- ▶ Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof: www.baglob.de
- ▶ Websites einiger Bio-Verbände: www.bioland.de, www.oekolandbau.de
- ▶ Verbrauchersiegel im Überblick: www.augsburger-allgemeine.de/thema/Label
- ▶ Ökologischer Fußabdruck: www.footprint-deutschland.de
- ▶ CO₂-Bilanz von Lebensmitteln: www.klima-sucht-schutz.de > Energiesparen > Energiespar-Ratgeber > KonsumCheck
- ▶ Informationsfilm zum Zusammenhang zwischen Essen und Klima: www.aid.de/ernaehrung/essen_klima.php
- ▶ Animierte Grafik zum CO₂-Fußabdruck von Schweinefleisch: www.superieur-graphique.com/html/motion/images/fluter/co2/master_co2.swf
- ▶ Website zur „gentechnisch optimierten“ Kartoffel von BASF: www.amflora.de
- ▶ Argumentation der Gentechnikkritiker: www.keine-gentechnik.de/dossiers/kartoffel-eh92-527-1.html
- ▶ Methodentipps: www.bpb.de > Lernen > Forschen mit GrafStat > Methoden
- ▶ Arbeitsblatt zu den „W-Fragen“: www.digitale-schule-bayern.de/dsdaten/1/729.pdf

spekulationen. Laut FAO könnten heute 12 Milliarden Menschen ernährt werden; dennoch hungern weltweit 1 Milliarde Menschen. 75 Minuten, 2011.

- ▶ Landwirtschaft in Deutschland – Schweinefleischproduktion am Beispiel des Oldenburger Münsterlandes
Informationsfilm über die Produktionskette von Schweinefleisch, Rückverfolgbarkeit und Produktqualität. Herausgegeben vom Medieninstitut der Länder, 17 Minuten, 2007.
- ▶ We Feed the World – Essen Global
Die Dokumentation zeigt sachlich und nüchtern die Zusammenhänge zwischen Preisdruck, Massentierhaltung, Überschussproduktion und globalem Hunger. 96 Minuten, 2005, FSK 6.



Filme

Greenpeace ist eine internationale Umweltorganisation, die mit gewaltfreien Aktionen für den Schutz der Lebensgrundlagen kämpft. Unser Ziel ist es, Umweltzerstörung zu verhindern, Verhaltensweisen zu ändern und Lösungen durchzusetzen. Greenpeace ist überparteilich und völlig unabhängig von Politik, Parteien und Industrie. Mehr als eine halbe Million Menschen in Deutschland spenden an Greenpeace und gewährleisten damit unsere tägliche Arbeit zum Schutz der Umwelt.

Impressum Herausgeber Greenpeace e. V., Große Elbstraße 39, 22767 Hamburg, T 040.306 18-100, mail@greenpeace.de, www.greenpeace.de Redaktion, Gestaltung und Grafiken capito – Agentur für Bildungskommunikation GmbH Pädagogische Beratung capito – Pädagogischer Beirat V.i.S.d.P. Lydia Ehrler Titelfoto Axel Kirchhof/Greenpeace Karikatur Renate Alf Druck Reset Grafische Medien GmbH, Virchowstraße 8, 22767 Hamburg Auflage 1.000 Hinweise Wir erklären mit Blick auf die genannten Internet-Links, dass wir keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und Inhalte der Seiten haben und uns ihre Inhalte nicht zu eigen machen. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Nennung mehrerer Personen (z. B. Schüler, Lehrer) durchgehend die männliche Form benutzt. In diesen Fällen sind natürlich auch immer Mädchen und Frauen gemeint.

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Stand 02/2013