

# BILDUNGSANGEBOT Bio-Faire Frühstücke & Jaus'n regional - saisonal - biologisch - fair gehandelt



informieren ... verkosten ... diskutieren

Essen in Gemeinschaft erleben

Eigene Ernährung bewusst wahrnehmen

Wertschätzung für Menschen, Arbeit & Nahrung entwickeln

Solidarisches Handel entdecken

### **INHALTE**

- Kritische Auswahl von Lebensmitteln Was bedeutet das für Mensch & Umwelt?
- Konsumverhalten als Mitverursacher für Armut andernorts wahrnehmen
- Biolandwirtschaft, regionale Landwirtschaft und Fairen Handel als alternative Handlungsmöglichkeiten entdecken
- Saisonalität als Mehrwert wahrnehmen

Die Komplexität dieser Themen darf die SchülerInnen nicht überfordern oder ein Gefühlt der Ohnmacht auslösen. Junge Menschen sollen für Alternativen begeistert werden, sich als aktive Akteurinnen erkennen und zu bewusstem Handeln ermutigt werden.

# **WORKSHOP ZIEL**

Am Beispiel Lebensmittel und Ernährung wird Globalisierung und ihre Folgen altersgemäß erfahrbar gemacht. Ziel ist die SchülerInnen neugierig zu machen: Wo kommen unsere Lebensmittel her und wie wurden sie produziert? Was ist notwendig, damit unser Tisch reichhaltig gedeckt werden kann und wie können wir durch unseren kritischen Einkauf zum Schutz der Umwelt und besonders des Klimas beitragen?

Dass regionale, biologisch produzierte und fair gehandelte Lebensmittel auch gut schmecken, können die SchülerInnen beim gemeinsamen Essen erfahren.

# **ORGANISATION & KOSTEN**

Der Workshop wird pro Klasse im Rahmen von 2 UE abgehalten und kann direkt im Klassenzimmer stattfinden. Die Lebensmittel werden zusammen mit den SchülerInnen organisiert, eine Einkaufsliste wird zur Verfügung gestellt. Auf inhaltliche Wünsche kann gerne eingegangen werden.

Kosten: 120 € pro Workshop (2 UE) zzgl. Fahrtkosten, exkl. Lebensmittel Infos & Kontakt: Magdalena Glasner, post@vorratskammer.at

### REFERENTIN

Mag.<sup>a</sup> (FH) Magdalena Glasner Studium Internationale Wirtschaft & Management, ehrenamtliches Vorstandsmitglied im Weltladen Wels Bildungsreferentin für nachhaltige Ernährung & Lebensweise (u.a. für das Welthaus der Diözese Linz) Inhaberin des Bioladens "Vorratskammer" in Wels www.vorratskammer.at