

**Informationsveranstaltung zum Thema  
„Genuss ohne Klimaverdruss – alternative Eiweißquellen“**

**Angebot für Mittelschulen ab der 3.Klasse; Fachschulen und Oberschulen  
an der Fachschule für Hauswirtschaft für Hauswirtschaft Haslach/Bozen**

Unsere tägliche Ernährung hat viel mehr mit dem Klima zu tun als bisher angenommen.  
**Die Fakten sind erschütternd:**

- Laut FAO sind im Jahr 2008 weltweit mehr als 862 Millionen Menschen unterernährt
- Durch die Weltwirtschaftskrise stieg die Zahl in kurzer Zeit auf über 900 Millionen
- Die globale Erwärmung und der Biosprit-Boom wird in den nächsten Jahren die Zahl der Hunger leidenden Menschen auf unserer Erde noch weiter ansteigen lassen
- 20 % der gesamten Energie wird für die menschliche Ernährung verbraucht und 20-30 % der gesamten Treibhausgase stammen aus dem Sektor Ernährung
- Die Hälfte dieser Treibhausgase wird durch die Erzeugung tierischer Lebensmittel verursacht

Jeder von uns kann durch sein individuelles Ess- und Trinkverhalten das Klima unserer Erde und somit auch die dramatische Welternährungssituation positiv beeinflussen.

**Alternative Eiweißquellen** wie Hülsenfrüchte und Getreide sind in anderen Ländern oft die einzige Hauptnahrungsquelle. Zum Beispiel könnte in Südamerika auf dem Boden, der dort für ein Rind verwendet wird, pflanzliche Nahrung für 100 Menschen erzeugt werden! Allerdings sind in den Industriestaaten das Angebot und der Verzehr von Fleisch und Fleischprodukten weiter im Steigen, obwohl das unsere gesundheitliche Situation nicht gerade verbessert. Eine Einschränkung unseres Fleisch- und Fischkonsums und die Betonung der pflanzlichen Komponente auf dem täglichen Speiseplan tragen aktiv zum Klimaschutz bei. Die Unterstützung unserer Gesundheit durch die wertvollen Inhaltsstoffe pflanzlicher Lebensmittel und die relativ günstigen Preise für diese Lebensmittelgruppe könnten regionalen Hülsenfrüchte- und Getreidesorten zu einem neuen Image verhelfen.

Den Auftakt zu einer Auseinandersetzung mit diesem umfangreichen und sehr komplexen Themenbereich bietet die Fachschule für Hauswirtschaft Haslach in Bozen.

An bestimmten Tagen (siehe Anlage) von Februar bis Juni 2009 können interessierte Schüler/innen mit ihren Lehrer/innen am Vormittag folgendes Programm nutzen:

1. Filmvorführung „We feed the world“ von Erwin Wagenhofer  
Dieser Film gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat.
2. Diskussion mit Ernährungsexperten zum Film
3. Tipps zur Umsetzung von klimaoptimiertem Essen und Trinken im Alltag
4. Ausstellung und Information zu alternativen Eiweißquellen: Vielfalt von Getreide und Hülsenfrüchten unter Berücksichtigung regionaler Sortenraritäten

Das Verständnis der Zusammenhänge zwischen Konsum- und Essverhalten, ungleicher Ressourcenverteilung, Klima und Gesundheit wird die Zukunft aller Weltbürger/innen maßgeblich beeinflussen. Daher ist das Ziel dieser Veranstaltung, Schüler/innen und Lehrer/innen zur weiteren kritischen Auseinandersetzung mit dieser weltweiten Problematik im Unterricht anzuregen.

