

Bildungsarbeit mit Schüler*innen gestalten!

Vom Acker bis zur Tonne

Ernährung in einer globalisierten Welt

Workshop vom 11. bis 14. April 2019

Woher kommt das Essen auf unserem Teller? Was haben unsere Essgewohnheiten mit dem Klimawandel zu tun? Welche Bedeutung spielt Vielfalt in der Landwirtschaft?

In dem Methodenworkshop erforschen wir Produktionsweisen sowie das Thema Lebensmittelverschwendung und Handlungsalternativen für eine nachhaltige Entwicklung in der Welt.

Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, ihr erworbenes Wissen anzuwenden und können eigene Bildungsveranstaltungen mit Schulklassen und Erwachsenenruppen auf Honorarbasis durchführen.

Infos und Anmeldung

Tel. 0381/454409

anmeldung@oekohaus-rostock.de

(Anmeldeschluss am 04.04.2019)

Donnerstag | 11.04. | 19.00-21.00

Film „Die Essensretter“

Weltweit landen jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel im Müll. Der Film zeigt viele positive Beispiele gegen Lebensmittelverschwendung.

Freitag | 12.04. | 16:00 – 20:00 Uhr

Einstieg & Kennenlernen

- Gewohnheiten: Essen hier und anderswo
- Reise unserer Lebensmittel

Samstag | 13.04. | 10:00 – 17:00 Uhr

Fleisch & globale Dimension

- Industrielle Landwirtschaft am Bsp. Soja
- Koloniale Kontinuität & Ernährungssouveränität
- Selber kochen

Sonntag | 14.04. | 10:00 – 17:00 Uhr

Handlungsmöglichkeiten & selber aktiv werden

- Lebensmittelverschwendung
- Aktionsideen kennenlernen

Der Workshop findet im Rahmen der Multiplikator*innen-Ausbildung statt. Die Teilnehmer*innen erhalten eine Teilnahmebestätigung und können danach Bildungsveranstaltungen mit Schulklassen durchführen.

Referent*innen: Goda Neck & Katrin Kallis
Ort: Ökovilla, Herrmannstr. 36, 18055 Rostock
Kostenbeitrag je Person: 50 € berufstätig / 30 € ermäßigt
Mehr Infos unter: www.oekohaus-rostock.de/bildung



nachhaltig
leben
lernen