



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Welternährung praxisnah erleben!

Planen Sie in Ihrer Bildungseinrichtung eine Veranstaltung, in der Teilnehmende klimafreundliche Kochrezepte aus der ganzen Welt kennenlernen! Aktuell leben über acht Milliarden Menschen auf der Erde und bis zum Jahr 2100 werden es voraussichtlich mehr als 11 Milliarden sein. Die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren und zugleich die knappen Ressourcen zu schonen, gehört zu einer der großen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts.

Die Unterrichtseinheit „IdeenSet Welternährung – praxisnah“ gibt einen Einblick in die Vielfalt der länderübergreifenden Essenskulturen und zeigt die Folgen der Ernährung aufs Klima auf. Die Teilnehmenden lernen klimafreundliche und nachhaltige Rezepte kennen und befassen sich u. a. mit den Fragen: „Wie kann ich mit Lebensmittelresten umgehen, um nichts zu verschwenden?“ oder „Wie kann ich eine vegetarische Speisenfolge kochen?“.

Schlagworte: Lebensmittelverschwendung, Überfachliche/Interdisziplinäre Kompetenzen, Bildung für Nachhaltige Entwicklung

Quellen:

Pädagogische Hochschule (PH) Bern (2024): IdeenSet Welternährung - praxisnah
<https://www.phbern.ch/dienstleistungen/unterrichtsmedien/ideenset-welternaehrung-praxisnah>

Deutscher Bildungsserver (2024): „Welternährung – praxisnah“ von IdeenSet.
https://www.bildungsserver.de/onlineressource.html?onlineressourcen_id=64430
(alle aufgerufen am 02.05.2024)

Ein Tipp von Dr. Inge Maier-Ruppert & Petra Wehmeier, 24. Mai 2024

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Kaiser-Friedrich-Str. 13, 53113 Bonn, Tel.: 0228 9212592
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de