

Bericht zur Fortbildung „Essen mit Zukunft“ im Naturschutzzentrum Bruchhausen

Am 19.06.2017 fand eine Fortbildungsveranstaltung zum Thema „Essen mit Zukunft“ im Naturschutzzentrum Bruchhausen statt. Es handelte sich dabei um ein gemeinsames Projekt der Welthungerhilfe und dem Slow Food Deutschland e.V., bei dem die Bedeutung fruchtbarer Böden für die Ernährung der Weltbevölkerung im Fokus stand.

Vom Gymnasium Hochdahl durften drei Schülerinnen der AG Nachhaltigkeit sowie eine Schülerin der SV an der ganztägigen Fortbildung teilnehmen. Nun tragen sie als Mediatoren ihre Erkenntnisse in unsere Schule.

Als wir im Naturschutzzentrum Bruchhausen ankamen, wurden wir freundlich begrüßt und es gab ein „Weltfrühstück“ mit Essen aus verschiedenen Ländern. Zum Beispiel durften wir Datteln und (sehr leckere) Samosas probieren. Nach diesem besonderen Frühstück lernten wir die anderen Teilnehmer der Fortbildung genauer kennen. Es waren vor allem Lehrer und Schüler der weiterführenden Erkrather Schulen.

Anschließend sahen wir einen beeindruckenden Film über Hungerarmut mit dem Titel „Food-sharing“ Darin wurden Kinder aus einem Land in Afrika gezeigt, die normalerweise fast nichts zu Essen am Tag bekamen. Die ausreichende und ausgewogene Ernährung ist jedoch die Grundlage für konzentriertes Lernen, und nur durch eine Grundbildung haben die Kinder die Chance auf eine bessere Zukunft.

Damit sie besser lernen können setzt sich die Organisation „WeltHungerHilfe“ dafür ein, dass die Kinder eine ordentliche, warme Mahlzeit am Tag in der Schule bekommen, was auch von den Eltern unterstützt wird. Oft ist es die einzige Mahlzeit am Tag. Viele Kinder erklärten, dass sie vor Hunger sonst die Schule schwänzen würden.

Egal wo in der Welt, überall spielt die Qualität des Bodens eine große Rolle beim Anbau von Lebensmitteln. Deswegen sprachen wir dann über den Boden in unserer Umgebung. Wir haben herausgefunden, dass Würmer hier eine große Rolle spielen. Sie lockern den Boden auf und scheiden mit ihrem Kot Stoffe aus, die Pflanzen zum Wachsen brauchen.

Wir untersuchten dazu zwei verschiedene Arten von Ackerböden: der eine war mit künstlichen Düngemitteln gedüngt worden, der andere mit natürlichem Dünger.

Das Ergebnis war wie folgt:

Würmer kriechen nicht in den künstlich gedüngten Boden, sondern in den mit dem natürlichen Dünger. Deswegen ist im Laufe der Zeit ein Boden ohne künstlichen Dünger schlechter.

Nach dem Experiment mit den Würmern überlegten wir, wieviel Quadratmeter Anbaufläche unser Essen braucht: Die höchste Anzahl an Quadratmetern belegt das Schweinefutter, unser Schnitzel braucht umgerechnet 4,9 Quadratmeter (für nur 1 Schnitzel!!!).

Nach diesen Erkenntnissen folgte eine Diskussion über das Essen in der Mensa und am Kiosk. Unsere Schule ist an manchen Tagen vielen anderen Schulen voraus, da wir einen „Greensday“ haben, der von vielen anderen Teilnehmern hoch gelobt wurde.

Nach dieser Diskussion gab es ein köstliches Mittagsessen mit nachhaltigen Speisen, z.B. Suppen aus selbst geerntetem Gemüse, selbst gemachtem Schokokuchen und noch vieles mehr.

In der Gruppenarbeit am Nachmittag gestalteten wir mehrere Plakate zu unseren Erkenntnissen.

Zusammenfassend können wir sagen, dass es wichtig ist, auf die Herkunft unserer Lebensmittel genau zu achten. Mit unserem Einkaufsverhalten tragen wir jeden Tag zu einer nachhaltigeren Welt bei.

Siehe Fotos:



Und zum Schluss machten wir noch ein tolles Gruppenfoto:



Bericht von: Amelie B., Valentina D., Kim P. Melissa S., Luise S.
(AG Nachhaltigkeit)