

Unser Ansatz für „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (BNE)

Unsere Aktivitäten sehen wir als Bestandteil des Weltaktionsprogramms Bildung für nachhaltige Entwicklung der UNESCO (WAP BNE). Entsprechend der Roadmap des WAP BNE ist für uns die „Stärkung der Kompetenzen von Erziehern und Multiplikatoren für effektivere Ergebnisse im Bereich BNE“ (Handlungsfeld 3) sowie die „Ganzheitliche Transformation von Lern- und Lehrumgebungen“ (Handlungsfeld 2) entscheidend für Fortschritte in Richtung Nachhaltigkeit.

Zentrales Portal für Information und Vernetzung zu „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ist das BNE-Portal der Deutschen UNESCO-Kommission: www.bne-portal.de.

Wir betrachten Ernährung innerhalb der drei „klassischen“ Nachhaltigkeits-Dimensionen (Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft) und beziehen zusätzlich zwei weitere Dimensionen ein (Gesundheit, Kultur).

In den BNE-Ansatz integrieren wir sieben “Grundsätze für eine Nachhaltige Ernährung”

1. Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Erzeugnisse
4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle und bekömmliche Speisen

Diese Konzeption ist ausführlich beschrieben im Fachbuch Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung der Autoren Karl von Koerber, Thomas Männle, Claus Leitzmann (1981 erstmals erschienen). Die 11. Auflage wurde im Jahr 2012 von der Deutschen UNESCO-Kommission als „Beitrag zur UN-Dekade BNE“ ausgezeichnet. Außerdem gibt es zahlreiche weitere Publikationen.

Alle Aktivitäten, die sich an diesem Ansatz orientieren, beabsichtigen, zum Erreichen der UN-Ziele für nachhaltige Entwicklung der Agenda 2030 beizutragen. Sie richten sich an unterschiedliche Akteure in Bildung, Wissenschaft, Wirtschaft, Politik, NGOs und Medien und fördern somit die angestrebte Transformation der Gesellschaft in Richtung Nachhaltigkeit.

Unser BNE-Ansatz im Einzelnen

- Befähigung der Lernenden zu nachhaltigem Denken und Handeln, zu selbständigem, verantwortungsvollem Entscheiden bzgl. Konsum- und Ernährungsverhalten und zur Weitervermittlung dieser Gestaltungskompetenzen.
- Die Teilnehmenden lernen abzuschätzen, wie sich das eigene Handeln auf das Leben von Menschen in anderen Ländern sowie auf künftige Generationen auswirkt (Problembewusstsein schaffen).
- Bei jeder Lebensmittelgruppe werden die spezifischen Nachhaltigkeitsaspekte parallel zu üblichen Qualitätskriterien thematisiert.
- Koppelung von Theorie und Praxis: Soweit wie möglich soll in den Seminaren das Gelernte auch angewendet werden, damit die Teilnehmenden dieses nach der Verankerung auf andere Themenbereiche selbständig transferieren können.
- Förderung des Bewusstseins für ganzheitliche Lebensmittelqualität, Erreichen von höherer Wertschätzung für Lebensmittel und von größerer Preisbereitschaft für nachhaltig erzeugte Produkte. Ferner Erreichen von Übernahme von Verantwortung, auch in kultureller Hinsicht.
- Verbreitung der Bildung für nachhaltige Entwicklung unter MultiplikatorInnen der Ernährungs-, Gesundheits- und Verbraucherbildung sowie unter VerbraucherInnen: über Tagungen, Symposien, Seminare, Lehraufträge an Hochschulen, Vorträge, Zeitschriften, Buch-Publikationen und Newsletter.
- Motivierung der Teilnehmenden, dass sie eigene Veranstaltungen unter Einbeziehung der BNE-Ziele durchführen.
- Kontinuierliche Weiterentwicklung des Ansatzes durch die Reflektion aktueller Ernährungs- und Gesundheitstrends.

Stand: Mai 2019