

ERNÄHRUNG & KLIMASCHUTZ

Projekttag

global denken,
lokal handeln!

Ich habe gelernt,
dass man nie zu
klein dafür ist,
einen Unterschied
zu machen!

G. Thunberg

PROJEKTTAG

für Schulklassen der 5.-12. Schulstufe

Jeden Tag entscheiden wir bei der Auswahl unserer Lebensmittel und Speisen, in welcher Welt wir leben möchten! Die weltweite Lebensmittelproduktion verursacht rund ein Viertel der klimaschädlichen Emissionen. Zur Eindämmung der Erderhitzung braucht es auch eine Ernährungswende!

Um lokal nachhaltig handeln zu können, ist es wichtig die globalen Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion zu verstehen.

Ein internationales Team von WissenschaftlerInnen konnte nun zeigen, dass es möglich ist, die wachsende Weltbevölkerung **global fair, nachhaltig und gesund** zu ernähren und gleichzeitig einen erheblichen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele zu leisten. **Planetary Health Diet** ist eine weltweite Empfehlung zu einer pflanzenbasierten nachhaltigen Ernährung.

THEMEN

- Klimakrise und Nachhaltigkeit: Begriffsdefinition und Grundlagen
- Lebensmittelproduktion: globale Zusammenhänge begreifen
- Ernährungswende: Planetary Health Diet und nationale Ernährungsempfehlungen
- Global denken, lokal handeln: praktische Beispiele zur Umsetzung im Alltag
- Klimafreundlich kochen



direkt an der Bushaltestelle
100 m zum
Bahnhof Kritzensdorf

Gemüsewerkstatt
Hauptstraße 108/2
3420 Kritzensdorf

AKTIVES ERARBEITEN UND UMSETZEN DER THEMEN

INFOS

Kursort: Schule od. Gemüsewerkstatt

Kursleitung:

Mag. Mag. (FH) Dr. Katharina Garzon
(Ernährungswissenschaftlerin &
Gesundheitsmanagerin)

Daniela Schmid
(Elementarpädagogin &
Mentaltrainerin)

Anmeldung:

office@gemuesewerkstatt.com

Kontakt:

0676/9234922 (Katharina) od.

0676/83112337 (Daniela)

Kursgebühr: € 390,- (inkl. 20% USt),
4 x 50 Min., pro Schulklasse

Informationen, Programme, Teilnahmebedingungen und Datenschutzerklärung auf

WWW.GEMUESEWERKSTATT.COM