

+



ERNÄHRUNG & KLIMASCHUTZ

PROJEKTTAG

global denken,
lokal handeln!

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

G. Thunberg



+




Gemüse
WERKSTATT

PROJEKTTAG

für Schulklassen der 1.-4. 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! Durch eine pflanzenbasierte nachhaltige Ernährung kann jeder einen Beitrag leisten (Planetary Health Diet).

THEMEN

- Klimakrise und Nachhaltigkeit: Begriffe verstehen
- Lebensmittel: Was wird wo produziert und warum?
- Welche Ernährung ist gut für uns und das Klima?
- Global denken, lokal handeln: Beispiele für den Alltag
- klimafreundliche Rezepte gemeinsam kochen

AKTIVES ERARBEITEN UND UMSETZEN DER THEMEN

INFOS

Kursort: Schule od. Gemüeswerkstatt

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: € 290,- (inkl. 20% USt),
3 Stunden, pro Schulklasse

Gemüeswerkstatt
Hauptstraße 108/2
3420 Kritzendorf


direkt an der
Bushaltestelle
100 m zum
Bahnhof Kritzendorf

Informationen, Programme, Teilnahmebedingungen und Datenschutzerklärung auf

WWW.GEMUESEWERKSTATT.COM