

Esskultur und das Wegwerfen von Lebensmitteln

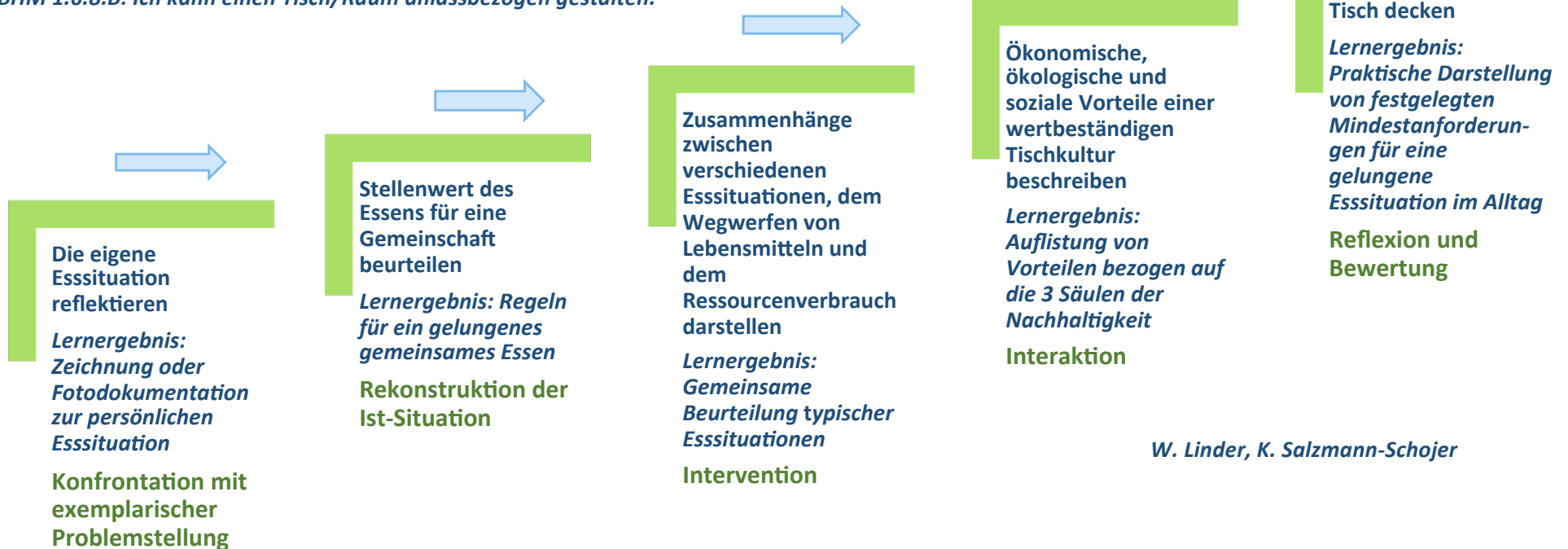
– ein diametraler Gegensatz?

Kann durch Ess- und Tischkultur der Wert von Lebensmitteln gesteigert und das Wegwerfen von Lebensmitteln reduziert werden?

Dieses Lern-Lehrsetting für die BMS zeigt, dass es alltägliche Handlungen in Konsum und Haushalt sind, die Auswirkungen auf die Verschwendung von Ressourcen und auch das soziale Miteinander von Menschen haben. Durch die Verknüpfung von Spannungsfeldern in Konsum, Haushalt und Nachhaltigkeit zeigt es auch, dass Ess- und Tischkultur als wichtige Werte im Alltagsleben dem ökologisch und sozial problematischen Wegwerfen von Nahrung gegensteuern.

BHM 1.1.2.C Ich kann mein eigenes Ernährungsverhalten analysieren

BHM 1.6.8.B: Ich kann einen Tisch/Raum anlassbezogen gestalten.



W. Linder, K. Salzmann-Schojer

