

Inhalt

Vorwort

Anmerkung zur Nutzung der Materialien	6
Leithinweise zur Gestaltung von Unterricht im Kontext einer nachhaltigen Entwicklung	7

Basisinformation

— Basisthema 1: Nachhaltige Entwicklung	16
— Basisthema 2: Nachhaltige Ernährung	25
— Basisthema 3: Regionale und saisonale Lebensmittel	38
— Basisthema 4: Ökologisch erzeugte Lebensmittel	55

Materialien für Unterricht und Ausbildung mit didaktischer Analyse

■ Thema 1: Nachhaltigkeit kommunizieren	71
■ Thema 2: Convenience-Produkte: Einfach in der Zubereitung, aber auch umweltschonend?	97
■ Thema 3: Klimaverbesserung durch Fleischreduzierung?	129
■ Thema 4: Frühstück nachhaltig gestalten	158

Materialien für weitere Projekte und Aktionen

■ Herstellung einer Pizza unter Aspekten der Nachhaltigkeit	185
■ Einsparung von Ressourcen bei der Nahrungszubereitung	192
■ Der ökologische Rucksack	203
■ Umsetzung einer Lernortkooperation	209

Themen der Nachhaltigkeit fachspezifisch beleuchtet

Bildung für eine nachhaltige Entwicklung aus fachdidaktischer Sicht – Anknüpfungspunkte und Entwicklungslinien	216
Nachhaltigkeit bei der Nahrungszubereitung in der Großküche	225
Veränderungen nachhaltig und erfolgreich umsetzen	228
„Ver-netzt“: Projekte und Modellvorhaben im Überblick	238
Beteiligte Partner im Projekt	239