

30. September 2022 – Die Blaue Tafel

Wir laden zum Gärtnern ein:

Mit Unterstützung des Stadtschulamts und Umweltlernen in Frankfurt e.V. haben in den vergangenen Jahren viele Schulen beispielhafte Projekte in ihren Gartenanlagen verwirklicht. Gesundheit und Ernährung, die Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln, mit regionalen, saisonalen und fair gehandelten Produkten sind wichtige Themen des Schulalltags. Hierfür sind Schulgärten als Lernorte von besonderer Bedeutung. Die praxisorientierten Projekte fördern bei Schülerinnen und Schülern Kompetenzen, sich mit wichtigen Handlungsfeldern der Zukunft, mit Konsum und Lebensstil, Klimawandel, Welternährung und globaler Gerechtigkeit auseinanderzusetzen.

Wir laden zum Essen ein:

Schüler:innen der Frankfurter Schulen sowie Gäste sind eingeladen, an der Aktion teilzunehmen. Alle gemeinsam schälen und schnippeln für das große gemeinsame Essen. Regionales Gemüse wurde in den letzten Jahren vom Dottenfelder Hof, Querbeet und dem Schelmenhäuser Hof gespendet und von dem Aktionskoch Wam Kat mit seinem Team zubereitet. Wir laden ein, sich mit den anderen am Tisch auszutauschen: über Essgewohnheiten, leckeres Essen, gemeinsames Kochen, nachhaltige Ernährungsweise, Einkaufstipps und Rezepte. Dazu werden nicht nur Informationen als Beilage serviert. Ein bunter Markt mit Produkten und Informationen aus Frankfurter Schulgärten, Mitmachangebote der Verbraucherzentrale, tropica verde, des Palmengartens, des Zentrums Ökumene und vieler anderer mehr bilden den Rahmen der gemeinsamen Tafel.

Die „Blaue Tafel“

ist ein Beitrag der Stadt Frankfurt zum Weltaktionsprogramm „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Das Stadtschulamts Frankfurt unterstützen die Aktion gemeinsam mit dem Netzwerk „Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt“. Die Veranstaltung findet im Rahmen der „Klimagourmet- Woche“ vom 22.9. – 2.10.2022 statt und ist Teil des Hessischen Tages der Nachhaltigkeit.

Wenn Sie mit ihren Schülerinnen und Schülern an der Blauen Tafel mit einem Garten- oder Ernährungsprojekt teilnehmen möchten, nehmen Sie bitte zeitig Kontakt mit Umweltlernen in Frankfurt auf.



Kontakt:

Koordination Netzwerk
„Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt“

Umweltlernen in Frankfurt e.V.
monika.krocke@stadt-frankfurt.de
Tel.: 212 30130
www.bne-frankfurt.de



BNE in Hessen
Netzwerk Nachhaltigkeit
lernen in Frankfurt



Sehr geehrte Schulleitung,

das Netzwerk „Nachhaltig lernen in Frankfurt“ organisiert für den 19. September 2012 den ersten Frankfurter „VeggiDay“. Aufgerufen sind alle Schulen, Kindertagesstätten, Kantinen und Gastronomen am VeggiDay ausschließlich oder erweitert vegetarisches Essen anzubieten.

Besonderes Augenmerk möchten wir auf die Frankfurter Schulmensen legen und Sie daher auch besonders unterstützen. Ernährung und Bildung liegen eng beieinander, besonders wenn es um Aspekte wie Klimaschutz, Landwirtschaft, Gesundheit und soziale Gerechtigkeit geht. Die Mensa ist ein guter Ort, um Lernprozesse geschmacklich-sinnlich zu vertiefen.

Der erste Frankfurter VeggiDay steht im Zeichen des Aktionsjahres „Ernährung“ der UN-Dekade Bildung für nachhaltige Entwicklung. Ziel ist es, mit vielfältigen Aktionen auf die Bedeutung der Ernährung für eine zukunftsorientierte Ausrichtung unserer Gesellschaft hinzuweisen.

Parallel zu diesem Brief informieren wir auch die Betreiber der Schulmensen über diesen Aktionstag. Gerne kommen wir zu einem Gespräch an Ihre Schule. Wir hoffen auf Ihre Teilnahme und einen erfolgreichen Verlauf des VeggiDays.

Mit freundlichen Grüßen
Monika Krocke

Kontakt:

Koordination Netzwerk
Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt

Umweltlernen in Frankfurt e.V.
monika.krocke@stadt-frankfurt.de
Tel.: 212 30130
www.bne-frankfurt.de

19. September 2012 – Erster VeggiDay in Frankfurt

Gesundes Essen, Ressourcenschonung und Klimaschutz sind gute Gründe für einen VeggiDay. Er bietet die Gelegenheit, eingefahrene Ernährungs- und Konsumgewohnheiten zu überdenken und Impulse für eine nachhaltige Entwicklung zu geben.

Öfter mal ohne Fleisch!

Ernährungsexperten empfehlen, höchstens zwei- bis dreimal pro Woche Fleisch zu essen. Das tut nicht nur der Gesundheit gut, sondern auch dem Klima. Denn bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch werden mehr als 13 Kilogramm Treibhausgase freigesetzt. Ein Kilogramm Obst verursacht dagegen nur ein halbes Kilogramm, Gemüse sogar nur 150 Gramm Treibhausgase.

Saisonal angebaute Lebensmittel aus der Region!

Ob Äpfel, Kartoffel, Feldgemüse, knackige Salate oder frische Kräuter - Obst und Gemüse wächst in der Region rund um Frankfurt in großer Vielfalt. Aus der Region und frisch vom Feld – kurze Transportwege sparen Energie.

Am besten gleich bio!

Der Ökolandbau setzt ca. 20 % weniger Treibhausgase frei als die konventionelle Landwirtschaft. Und Bio-Lebensmittel sind eine gesunde Wahl.

Wer kann mitmachen?

Angesprochen sind alle Frankfurter Schulen und Kindertagesstätten, Kantinen und Gastronomen. Sie sind eingeladen, ihren kleinen und großen Gästen am VeggiDay mindestens ein attraktives vegetarisches Gericht anzubieten bzw. an diesem Tag rein vegetarisch zu kochen, ohne Fleisch und ohne Fisch.

Dekadenthema Ernährung

In diesem Jahr legen die Vereinten Nationen mit der Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ihr Augenmerk auf Ernährung. Das Netzwerk „Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt“ beteiligt sich am Jahresthema „Ernährung“ mit zahlreichen Aktionen, denn Ernährung ist eines der Schlüsselthemen einer nachhaltigen Entwicklung.

Nahrung war Jahrtausende lang knapp und die Voraussetzung fürs Überleben. Mit zunehmendem Wohlstand und der Industrialisierung der Landwirtschaft hat sich das in den westlichen Nationen verändert: Nahrung ist mehr als ausreichend vorhanden, es werden mehr und mehr tierische Lebensmittel verzehrt und die Ernährungsgewohnheiten „globalisieren“ sich: Was im eigenen Land nicht wächst, wird über weite Wege herbeigeschafft.

Inzwischen konsumieren die Industrienationen mehr, als Umwelt und Gesundheit verkraften können. Die Landwirtschaft gehört zu den größten Klimasündern weltweit: Fast 40 Prozent aller menschengemachten CO₂-Emissionen entstehen beim Produzieren, Verarbeiten, Transportieren, Verbrauchen und Entsorgen von landwirtschaftlichen Gütern. Weil immer mehr und immer intensiver produziert wird, geraten Ressourcen wie Wasser und Boden an ihre Grenzen. Auf guten Böden in den armen Ländern wird Tierfutter für den Export angebaut, die lokale Versorgung der einheimischen Bevölkerung kommt zu kurz.



Kontakt:

Koordination Netzwerk
Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt

Umweltlernen in Frankfurt e.V.
monika.krocke@stadt-frankfurt.de
Tel.: 212 30130
www.bne-frankfurt.de