






Medien ab 2013

Laufende Sammlung, keine Gewichtung nach Themen und Schwerpunkten.
Die Liste hat keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

	<p>Ernährungs- und Konsumbildung</p> <p>Perspektiven und Praxisbeispiele für den Hauswirtschaftsunterricht. Bender, Ute (Hrsg.) (2013)</p> <p>Die fachdidaktische Publikation für Lehrpersonen und Studierende greift aktuelle Reformen der Ernährungs- und Konsumbildung sowie des Bildungsbereichs im deutschsprachigen Raum auf und sie fragt nach deren Auswirkungen auf den Hauswirtschaftsunterricht. Im Kern des Buches werden mehrere methodische Konzepte dargestellt und an Unterrichtsbeispielen verdeutlicht. Dozierende verschiedener Pädagogischer Hochschulen sind daran beteiligt und ermöglichen hohe fachdidaktische Qualität und Praxisnähe. http://www.schulverlag.ch Als Vorbereitung für LP 21 gut geeignet</p>
	<p>SchmExperten in der Lernküche - Ernährungsbildung in den Klassen 6 bis 8</p> <p>aid Bestell-Nr.: 3980</p> <p>http://shop.aid.de/files/downloads/leseprobe_3980_2012-2879402.pdf</p>
	<p>Gorilla Kochheft</p> <p>für Kinder und Jugendliche ab 11 Jahren</p> <p>http://www.leichter-leben-zh.ch/ueber-leichter-leben/auf-einen-blick/</p>
	<p>Kampagne „Trink Wasser“</p> <p>Der Gesundheitsförderung Luzern Flyer zum Bestellen oder Downloaden</p> <p>http://www.gesundheit.lu.ch/index/bestellformular.htm</p>
	<p>Foodwaste Bundesamt für Umwelt (BAFU)</p> <p>http://www.blw.admin.ch/dienstleistungen/00020/01495/index.html?lang=de http://foodwaste.ch/fakten/</p>



Was ich koche & wie das geht

Jane Hornby: / Phaidon-Verlag

Ob Frühstück, Mittag, Abend, Dessert oder der kleine Hunger zwischendurch – mit diesem Kochbuch kann wirklich jeder schnell, einfach und erfolgreich internationale Klassiker auf den Tisch zaubern. Schritt für Schritt führt die englische Erfolgsautorin Jane Hornby ihre Leser durch die Zubereitung ebenso einfacher wie schmackhafter Gerichte. So entstehen von French Toast über Ceasars Salad, Risotto, Thai Curry, Coq au Vin bis zur Lammkeule – 100 Menüs und Mahlzeiten mit Gelinggarantie für jeden Tag und jeden Anlass. Erläuterungen von Fachbegriffen fehlen in diesem wunderbar gestalteten Kochbuch ebenso wenig wie hilfreiche Tipps dazu, wann das Steak medium und eine Avocado reif ist.



Der Silberlöffel für Kinder

Lieblingsrezepte aus Italien

Jane Hornby: / Phaidon-Verlag

Nudeln und Pizza stehen auf der Beliebtheitsskala von Kindern ganz weit oben. Nach dem Welterfolg der "Bibel der italienischen Küche" kommt jetzt der Silberlöffel als Kinderkochbuch! Mit diesem liebevoll gestalteten Buch lässt sich selbst bei den Kleinsten die Lust am Selberkochen wecken. Originalrezepte aus dem Silberlöffel wurden dafür kindgerecht aufbereitet, Schritt für Schritt erklärt und vermitteln so spielend die Grundtechniken des Kochens. Alle Gerichte wurden von Experten für Kinderernährung so ausgewählt, dass eine ausgewogene und gesunde Ernährung gewährleistet ist

Unter Bildung und Entwicklung / Education 21 findet man sehr viele Medien:
http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_displaySelection.php



Wichtig: Recherche unter Katalogsuche



Hier eine Auswahl:



Ein Teller voller Klima

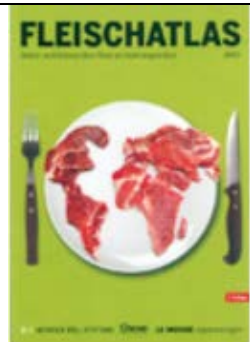
Klimaschutz und Ernährung

7. bis 9. Schuljahr, Unterrichtseinheit, Buch/Heft

Das Material greift den Zusammenhang von Klimaschutz und nachhaltiger Ernährung über vielfältige sinnliche, spielerische und kognitive Zugänge auf.

http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_displaySelection.php

Anmerkung: Zahlen beziehen sich auf Deutschland – lassen sich aber durchaus mit der CH vergleichen



Fleischatlas 2013

Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel
ab 7. Schuljahr, Download

Was hat das Schnitzel auf unserem Teller mit dem Regenwald im Amazonas zu tun? Der Fleischatlas lädt ein zu einer Reise um die Welt und gibt Einblicke in globale Zusammenhänge, die mit unserem Fleischkonsum verbunden sind. Kritisch beleuchtet der Atlas...

weiter:

http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_displaySelection.php



Nachhaltig genießen

Rezeptbuch für unsere Zukunft

Karl von Koerber, Hubert Hohler

Trias Verlag, 2012 /162 Seiten

Beim Thema Ernährung hören und lesen wir immer häufiger Begriffe wie Bio-Anbau, Regionale Herkunft, Fairer Handel und Nachhaltigkeit. Vielen ist bewusst, dass anders gegessen werden könnte und dass es dadurch den Menschen in Entwicklungsländern, der Natur und uns selber besser gehen könnte. Im Buch wird neben vielen Rezepten in je einem Teil vor und nach diesen dargelegt, wie einfach es ist, den täglichen Speisezettel nachhaltiger zu gestalten. Es lädt dazu ein, vor bzw. nach dem Einkaufen und Kochen über

	<p>Zusammenhänge nachzudenken. http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_display_Selection.php</p>
	<p>KonsUmwelt Verantwortungsvoller Konsum: Wir können auch anders! ab 7. Schuljahr, Unterrichtseinheit, Download</p> <p>Jugendliche sollen in die Lage versetzt werden, Entscheidungen für die Zukunft zu treffen und dabei abzuschätzen, wie sich das eigene Handeln auf künftige Generationen und das Leben in anderen Weltregionen auswirkt. Die Bildungseinheit enthält einen Mix...,weiter: http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_display_Selection.php</p>
	<p>Konsumismus Kritik und Perspektiven Buch/Heft, Sachliteratur</p> <p>Konsum ist der tragende Faktor in der kapitalistischen Wirtschaftsordnung. Begleitet wird der Kreislauf «Rohstoffe – Produktion – Arbeitsplätzen – Konsum – Wohlstand» zunehmend von ökologischer, sozialer und ökonomischer Destruktivität..., weiter: http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_display_Selection.php</p>
	<p>Milch Vom Mythos zur Massenware Andrea Fink-Kessler oekom Verlag, 2013 / 285 Seiten</p> <p>Das Grundnahrungsmittel Milch wird aus verschiedensten Perspektiven vorgestellt, angefangen bei der Domestizierung der Haustiere, bis hin zur Hochleistungskuh und der globalen Lebensmittelindustrie. Der historische Teil dokumentiert an konkreten Beispielen Alltagskultur, Erfahrungswissen und Mythen im ländlichen Raum. Melken und Milchverarbeitung lag in Frauenhänden. Weitere Abschnitte befassen sich mit Milch (auch Frauenmilch) in Ernährung, Medizin, Brauchtum und Aberglaube, Entwicklungen in der Viehzucht und zunehmendem Handel mit Butter und Käse. Im zweiten Teil werden aktuelle Probleme und Perspektiven von Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Globalisierung und Welternährung aufgezeigt. Die Darstellungen und Erläuterungen regen zu einer vertieften, differenzierten Betrachtungsweise an. Weiter: http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_display_Selection.php</p>



Widersprüchliches zur Welternährung

Schaubilder und Arbeitsblätter

Stefan Jankowiak

Welthaus Bielefeld e.V., 2013 / 48 Seiten / ab 7. Schuljahr

Arbeitshilfe für Unterrichtseinheiten mit vielen Zahlen und Fakten, erläuterndem Bildmaterial und gezielten Aufgabenstellungen. Die Publikation will kontroverses Denken und Aushandeln im Themenfeld Welternährung anregen. Pro- und Contra-Position werden gegenüber gestellt, Sowohl-als-auch-Argumente ermöglicht. Das Arbeitsheft leistet damit einen Beitrag zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung, sowohl für Einsteiger/-innen als auch langjährige Aktive rund um globale Ernährungsfragen. Inhalte: - Hinweise zur Nutzung des Heftes in Unterricht und Bildungsarbeit - 10 Schaubilder (2x Hunger, 2x Produktivität, Energie, Fleisch, Milch, Essensvernichtung, Bio, Recht auf Nahrung) - 15 Arbeitsblätter, die auf die Schaubilder Bezug nehmen - Möglichkeiten des Engagements: 20 links für persönliches Engagement, weiter:

http://globaleducation.ch/globaleducation_de/pages/MA/MA_display_Selection.php

Weitere Hinweise

Animationsfilm zur Welternährung-Klimawandel- Foodwaste

<http://www.e-politik.de/lesen/artikel/2014/wissenswertes-welternahrung>

Von der Wegwerf- zur Kreislaufwirtschaft

<http://naturschutz.ch/news/von-der-wegwerf-zur-kreislaufwirtschaft/52957>



<http://www.ighwph.ch/>

- Kontakt und Austausch innerhalb der hauswirtschaftlichen Bildung an Pädagogischen Hochschulen
- Koordination von Weiterbildungen im Bereich Hauswirtschaft
- Zusammenarbeit mit Verbänden in der Schweiz und in benachbarten Ländern
- Zusammenarbeit mit Forschung und Entwicklung in der Lehrerinnen- und Lehrerbildung