

**LEBENSMITTEL:
ERZEUGUNG – VERARBEITUNG – KONSUM**
Projekte für die Konfirmandenarbeit



Dr. Maren Heincke
Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung
der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau
www.zgv.info

Februar 2004



INHALT

1. Gesellschaftlicher Hintergrund	3
2. Pädagogische Ziele	4
3. Theologische Bezüge	4
4. Projekte	
I. Vom Acker zum Teller	5
Einzelne Lebensmittel-Produktlinien werden verfolgt	
Erkundungsgänge zur Landwirtschaft und Gartennutzung	
II. Gemeinsam Feiern	6
Mitgestaltung von Gemeindeveranstaltungen	
Für Andere Kochen	
III. Jahreszeiten auf dem Teller	7
Themen je nach regionalen Möglichkeiten	
IV. Welternährung	8
V. Lebensmittelmangel in Deutschland	9
Projektbesuche bzw. Projektmitarbeit	
VI. Ernährung, Genuss, Gesundheit	10
Genusstraining	
Nachhaltige Ernährung	
Information und Beratungsangebote zu Ernährung und Gesundheit	
VII. Landwirtschaft als sinnstiftender Lebensraum	12
Besuche	
5. Praktische Tipps	13



LEBENSMITTEL: ERZEUGUNG – VERARBEITUNG – KONSUM

Projekte für die Konfirmandenarbeit

1. Gesellschaftlicher Hintergrund

Das Thema „Lebensmittel“ ist aus mehreren Gründen für den Konfirmanden-Unterricht interessant:

- In vielen Familien gibt es **keine regelmäßigen gemeinsamen Mahlzeiten** mehr, so dass viele Jugendliche selber für ihre Ernährung sorgen müssen. Jugendlichen mangelt es jedoch oft an dem dafür notwendigen küchentechnischen und ernährungsphysiologischen Wissen. Von dieser „Versorgungslücke“ sind nicht nur Jugendliche aus unterprivilegierten Schichten betroffen, sondern es gibt auch „Wohlstandverwahrlosung“ oder eine ausgeprägte Fast-Food-Esskultur.
- Etwa 20-30 % der Jugendlichen haben **Übergewicht**, mit zunehmender Tendenz. Übergewicht im Jugendalter ist mit stark erhöhten Risiken für ernährungsmitbedingte Krankheiten sowie für psychosoziale Probleme wie z. B. geringes Selbstbewußtsein und sozialer Rückzug verbunden. Außerdem sind übergewichtige Jugendlichen oft von sozialer und beruflicher Diskriminierung betroffen.
- Ein **gestörtes Ess-Verhalten** (subklinisch) weisen etwa ein Drittel der älteren Schülerinnen (12-20 Jahre) auf. Bei 3–5 % der weiblichen Jugendlichen entwickeln sich daraus klinische **Ess-Störungen** wie Magersucht und Bulimie. Die Häufigkeit dieser schweren psychosomatischen Erkrankungen steigt auch bei männlichen Jugendlichen stetig an. Ess-Störungen stellen sehr ernstzunehmende, teilweise tödlich verlaufende Entwicklungskrisen dar. Eine Verharmlosung als pupertäre Modeerscheinung wird dieser Problematik nicht gerecht.
- Viele Jugendliche haben keinen **inneren Bezug zur Natur** und ein nur **unzureichendes Wissen über die Herkunft von Lebensmitteln**. Dadurch fehlen ihnen wichtige Erfahrungen im Umgang mit dem Lebendigem. Größere Zusammenhänge in der Landwirtschaft und in den nachfolgenden lebensmittelverarbeitenden Betrieben werden nicht mehr erfasst.
- Finden gemeinsame Mahlzeiten im größeren Kreis z. B. bei Familienfesten statt, werden sie von Jugendlichen häufig als langweilig und steif erlebt. Es fehlen oft **positive Erfahrungen von Tischgemeinschaft**.
- Die ständige und allgegenwärtige Verfügbarkeit von Lebensmitteln in Wohlstandsgesellschaften führt zum Teil zu einer **Abnahme der Wertschätzung der Lebensmittel**. Ihre elementare Bedeutung für Gesundheit und Überleben wird kaum noch erfasst.



2. Pädagogische Ziele

- Konfirmanden befinden sich in einem Lebensabschnitt sehr starker Veränderungen. Viele Jugendliche haben ein großes **Bedürfnis nach neuen Erlebnissen und Bildern**. Daher können durch das Einsetzen von erlebnispädagogischen Elementen in der Konfirmandenarbeit Aufmerksamkeit und Motivation für neue Inhalte gesteigert werden.
- Die Ansprache der Jugendlichen auf der rein intellektuellen Ebene vernachlässigt ihre anderen Persönlichkeitsanteile. Oft ist bereits der Schulunterricht **einseitig intellektuell** ausgerichtet. Hoher Fernsehkonsum führt in der Freizeit wiederum nur zu „Scheinerfahrungen aus zweiter Hand“.
- **Praktische, konkrete Erfahrungen** erleichtern hingegen den Zugang zu inneren Lebenszusammenhängen und ermöglichen das Gewinnen von Überblick. Praktische Tätigkeiten können dazu beitragen, neue Interessen, Fähigkeiten und Kreativität zu wecken. Sie verhindern außerdem, dass romantisierende oder verklärende Bilder über die Landwirtschaft etc. vorherrschen. Auch stehen im praktischen Bereich nicht die unterschiedlichen schulischen Einstufungen der Jugendlichen innerhalb einer Konfirmandengruppe im Vordergrund.
- Das Hinausgehen aus dem Unterrichtsraum und die Auseinandersetzung mit der Lebensumwelt kann zu gemeinsamen neuen Erfahrungen, Erfolgserlebnissen und **verstärktem Gemeinschaftsgefühl** beitragen. Daran kann während der gesamten Konfirmandenarbeit immer wieder angeknüpft werden. Auch können „nebenbei“ durch das reale Erleben **Werte vermittelt** werden, wie z. B. die Wertschätzung der Arbeit Anderer oder des Werts von Lebensmitteln an sich. Nicht zuletzt kann gemeinsames bewusstes Essen zur Ausbildung von Genussfähigkeit beitragen.
- Durch die Projektarbeit mit den Konfirmanden wird das Gemeindeleben insgesamt gefördert und **Kirche und Lebenswelt zusammengeführt**.

3. Theologische Bezüge

Die bildhafte Sprache der Bibel bezieht sich zum Teil stark auf die damals überwiegend agrarisch geprägten Gesellschaften. Durch persönliche Erfahrungen mit Gartenbau, Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung etc. können diese Bilder für die Konfirmanden an Leben und Bedeutung gewinnen. Durch ein vertieftes inneres Verständnis für die symbolische Sprache können sich auch neue Zugänge zu den Glaubensinhalten erschließen. Gerade beim Thema „Lebensmittel“ kann didaktisch geschickt die Lebenswelt und der theologische Inhalt vielfältig wechselseitig aufeinander bezogen werden.

Themen:

- Säen – Pflegen – Ernten – Danken - Erntedankfest
- Abendmahl – Tischgemeinschaft
- Vaterunser - das Tägliche Brot – wovon wir leben
- Fastenzeiten – Opferbrote - Ostern
- Brot teilen - Menschenrecht auf Nahrung - Globale Gerechtigkeit - Fair Trade
- Erde bebauen und bewahren - Schöpfungsverantwortung - Mitgeschöpf Tier
- Wunderbare Speisung - Weitergabe und Fülle des Lebens
- Brot als religiöses Symbol und Kulturgut im Christentum und im Judentum



4. Projekte

I. Vom Acker zum Teller

Thema:
Einzelne Lebensmittel-Produktlinien werden verfolgt



- **Brot** (Besuch/Mitarbeit bei einem Landwirtschaftlichen Betrieb, anschließend Besuch einer Bäckerei, selber Brot backen)
- **Fleisch** (Besuch eines Landwirtschaftlichen Betriebs mit artgerechter Tierhaltung zum Thema „Tiere als Mitgeschöpfe“, Besuch eines kleinen Schlachtereibetriebs zum Thema „Töten von Tieren“, Grillabend mit großem Feuer und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung sowie vegetarischen Alternativen oder Stockbrot)
- **Milch** (Besuch eines Landwirtschaftlichen Betriebs mit artgerechter Tierhaltung, Besuch einer Molkerei, selber Käse herstellen)
- **Kartoffelprojekt** (Frühjahr bis Herbst: alle Arbeitsschritte vom Kartoffelsetzen, Häufeln etc. bis zur Ernte mit Kartoffelfeuer selber als Gruppe unternehmen)

Beispiele für Kartoffelprojekte:

- Kirchkreis Kartoffel KKK <http://www.kirche-hotteln.de/kkk/index.html>
- Kartoffelprojekt 5./6. Hauptschulklasse:
http://hauptschule-katzenelnbogen.bildung-rp.de/hs_projkartoffel.htm
- Kartoffelprojekt des BUND mit Schulklassen:
<http://www.bund-bremen.net/presse/020808hs.htm>
- Kartoffelprojekt aus Butzbach:
<http://www.stadtschule-butzbach.de/5-Kartoffel.htm>
- **Apfelsaft** (in Verbindung mit einem Naturschutzprojekt zu Streuobstwiesen: Pflücken/Sammeln von Äpfeln, Mosten, Baumschneiden und Baumpflege beobachten)

Thema: Erkundungsgänge zur Landwirtschaft und zur Gartennutzung

- **Erkunden und Dokumentieren der Landwirtschaft und Gartenarbeit vor Ort:** wer macht die Arbeit und warum?; Interkulturelle Begegnung bei Schrebergärten; Wert der Eigenarbeit in Gärten; Schulgärten und Kindergarten-Gärten
- **Eigene Bepflanzung/Pflege/Ernte von Gemüse, Kräutern etc.** auf einem kleinen „geliehenen Beet“; Wettbewerb um dickste Kartoffel, Möhre etc.; Erntedankfest

Dadurch, dass Bauernhöfe zunehmend als „Klassenzimmer“ entdeckt werden, gibt es relativ viele Betriebe, die pädagogisch konzipierte Betriebsbesichtigungen und teilweise auch Mitarbeit für Jugendliche ermöglichen. Im allgemeinen entstehen für die Besuchergruppe Kosten für die Führung und die Verpflegung. Teilweise bestehen lange Anmeldefristen. Ausführliche Adressenlisten mit „**Klassenzimmer-Bauernhöfen**“ stehen im Anhang.

Zu **lebensmittelverarbeitenden Betrieben** wie Bäckereien, Metzgereien und Schlachtereien, welche Führungen anbieten, können über das Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung Kontakte hergestellt werden. Natürlich können Sie auch direkt Kontakt mit den Betrieben in Ihrer Gemeinde aufnehmen. Backen und Kochen ist außerdem evtl. in **Gemeinde- bzw. Schulküchen oder in Dorfgemeinschaftshäusern** möglich. Gute Ansprechpartner sind dazu z. B. die Landfrauen.



II. Gemeinsam feiern

Im Jahreslauf stehen unterschiedliche Lebensmittel aus der Region zur Verfügung. Die traditionelle Gestaltung der Jahresfeste ist wiederum oft mit der Zubereitung typischer Speisen und gemeinsamen Mahlzeiten verbunden. Die Konfirmandengruppen können unterschiedliche eigene kulinarische Beiträge leisten und damit anderen Menschen Freude bereiten. Die benötigten Materialien können durch kleine Eigenbeiträge oder Spenden besorgt werden.



Thema: Mitgestaltung von Gemeindeveranstaltungen

- Die Konfirmandengruppe bereitet einen Teil des **Erntedankfestes** vor (z. B. durch Dekoration, durch Beiträge zum Gottesdienstprogramm, durch Verschenken von Lebensmitteln wie Äpfeln und Getreideähren, durch Gebäckstücke, die selber beim Bäcker angefertigt wurden etc..) Beispiel: Evangelische Pfarrei Queck:
<http://www.queck-evangelisch.de/page34.html>
- Mitgestaltung des **Kindergottesdienstes** zum Thema „Erntedank“ oder Lebensmittel
- **Herstellung von Weihnachtsgebäck aus regionalen Zutaten** z. B. für den Alternachmittag oder Basar
- Mitgestaltung des **Osterfestes** (z. B. Kresse- oder Ostergrasschalen anlegen mit Eiern von Hühnern aus artgerechten Haltungsbedingungen, Backen von Osterbroten etc.)
- Mitgestaltung des **Sommerfestes** mit regionalen Produkten

Adressen von konventionellen und ökologischen Betrieben, die direkt vermarkten, können oft über die lokale Agenda 21 Gruppe, die lokalen Umweltverbände oder den Bauernverband bezogen werden.

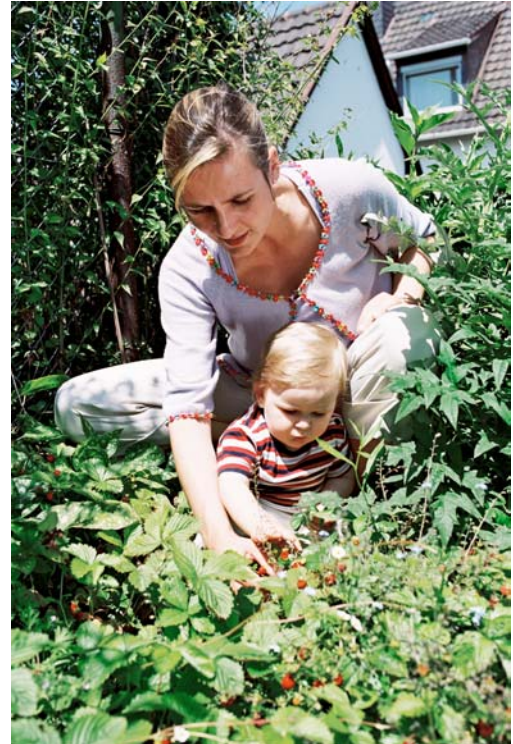
Thema: Für Andere Kochen

- **Für die Konfirmanden-Eltern kochen:** Die Konfirmanden laden ihre Eltern zu einem schön gestalteten und selber zubereiteten Abendessen ein. Die Konfirmanden verwenden Lebensmittel aus der Region und beschreiben den Eltern deren Herkunft. Der Abend sollte ein bestimmtes Gesprächsthema haben oder von einem kleinen „Kulturprogramm“ begleitet werden.
- **Ess-Kulturen:** Wenn Jugendliche aus verschiedenen Kulturkreisen in der Konfirmandengruppe vertreten sind, können sie gemeinsam ihre Nationalgerichte oder regionaltypischen Gerichte kochen. Sie sollten die Hintergründe der Kochtraditionen recherchieren und vorstellen.
- **Die schweigende, achtsame Tischgemeinschaft:** Die Konfirmanden essen vollständig schweigend gemeinsam. Sie bedienen sich untereinander schweigend über Augenkontakt und Gesten. Es bieten sich dazu z. B. ganz einfache Mahlzeiten aus selbstgebackenem Brot, Butter, Salz und Traubensaft an. Das Schweigen wird vermutlich nur dann durchgehalten, wenn sich vorher alle Teilnehmer freiwillig dazu verpflichtet haben. Hinterher ist der Austausch über die gemachten Erfahrungen wichtig. Durch das gemeinsame Schweigen kann das Schmecken und Riechen der Lebensmittel intensiviert und die Sensibilität für nonverbale Botschaften erhöht werden. Da für viele Jugendliche Schweigen und „zur Ruhe kommen“ eher fremd ist, kann es eine neue, fast meditative Erfahrung bilden und auch das Gemeinschaftsgefühl stark steigern.



III. Jahreszeiten auf dem Teller

Durch die ständige Verfügbarkeit von Lebensmitteln aus der ganzen Welt in den Supermärkten, ist das Bewusstsein für die Saisonalität der Lebensmittel in unserer Region zurückgegangen. Um dem entgegenzuwirken bietet es sich an, die Konfirmanden während der Stationen des Jahreslaufs selber Lebensmittel ernten und verarbeiten zu lassen. Die Bevorzugung regionaler Produkte ist ökologisch sinnvoller und unterstützt die einheimischen Landwirte. Die Existenz der hiesigen Landwirtschaft ist die Voraussetzung für den Erhalt der über Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft.



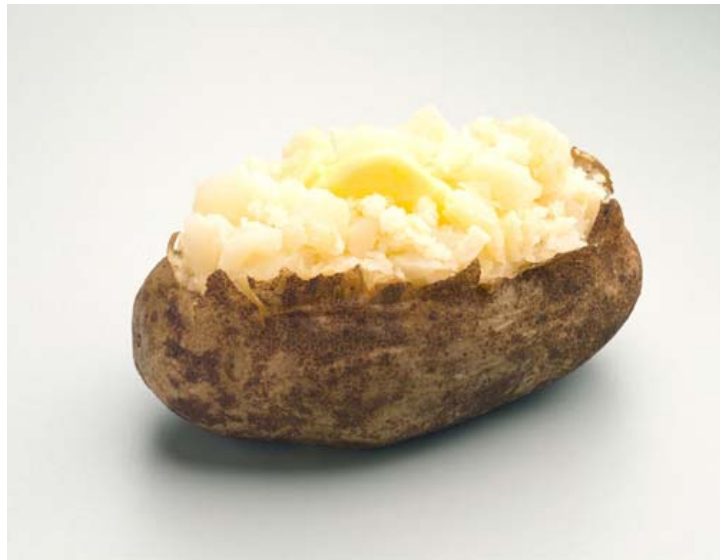
Themen je nach regionalen Möglichkeiten:

- Frühjahr: Sammeln von Löwenzahn, Wasserkresse, Berlauch etc. für **Salat**
- Frühjahr/Sommer: Sammeln und Trocknen von Blättern und Kräutern für **Tees** (z. B. für den Basarverkauf)
- Sommer/Herbst: **Marmeladekochen** z. B. für den Basarverkauf oder als Geschenke (Obst dafür selber pflücken z. B. auf Erdbeerplantage oder bei Obststräuchern/-bäumen, deren Aberntung die Besitzer nicht selber schaffen; Heidelbeeren, Himbeeren oder Brombeeren im Wald selber sammeln - Achtung Fuchsbandwurm-Gefahr! Nur gekochte Beeren essen!)
- Sommer: abendliches Feuer mit **Grillen** von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Gemüse und Kartoffeln als vegetarische Grillgerichte der Saison
- Sommer/Herbst: Besuch eines **Imkers**, Erläuterung der Honigherstellung in Verbindung mit standorttypischen ökologischen Themen
- Herbst: Obst ernten z. B. von ansonsten nicht abgeernteten Obstbäumen, anschließend gemeinsam **Dörrobst** herstellen (Pflaumen, Äpfel, Birnen) oder Bratapfel-Essen veranstalten
- Winter/Weihnachten: nach vorheriger Rücksprache mit dem Förster den **Tieren im Wald** einen „Weihnachtsschmaus“ bereiten (Heu, Kastanien, Altäpfel) und einen schönen Winterspaziergang machen



IV. Welternährung

Beim Thema Welternährung geht es darum, eine Bewusstseinsbildung für das **Menschenrecht auf Nahrung** zu erzeugen. Theologische Bezüge zu den Bereichen Armut, Gerechtigkeit, Menschenwürde, Grundbedürfnisbefriedigung etc. lassen sich einfach herstellen. Weltweit gibt es **840 Millionen unterernährte Menschen**. Täglich sterben etwa 24.000 Menschen an den Folgen der Unterernährung. Dabei handelt es sich zumeist um Kinder unter 5 Jahren. Die derzeit weltweit vorhandenen Lebensmittelmengen würden für eine ausgewogene Ernährung der gesamten Weltbevölkerung ausreichen. Der Konsum von Fair Trade Produkten (Kakao, Schokolade, Bananen, Kaffee, Tee etc.) eröffnet eine Handlungsoption, durch das eigene Konsumverhalten zu mehr globaler Gerechtigkeit beizutragen.



Denkbare Projekte wären z. B. die Durchführung von kreativen Veranstaltungen zur Spendensammlung für „**Brot für die Welt**“. Es sind auch Veranstaltungen möglich, die auf eine Bewusstseinsbildung für **Fair Trade Produkte** verweisen. Oder es könnten Referenten von Entwicklungshilfeorganisationen zu einer Veranstaltung in der Kirchengemeinde eingeladen werden. Von „Brot für die Welt“ gibt es Informationen und Vorschläge zum Thema Ernährung und Fair Trade Produkte speziell für Jugendliche unter:

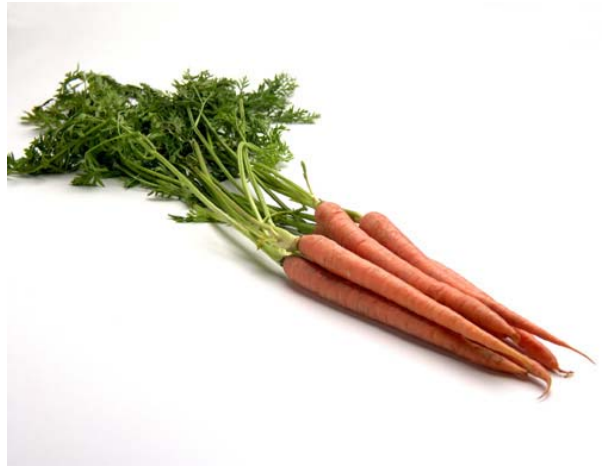
<http://www.projekt-mahlzeit.de>

<http://www.aufgeschmeckt.de>



V. Lebensmittelmangel in Deutschland

Für die meisten der in Deutschland lebenden Menschen ist es normal, ständig ausreichenden Zugang zu Lebensmitteln zu haben. Aber auch hier gibt es welche, für die verbilligte Lebensmittel gerade im letzten Monatsdrittel eine sehr wichtige Unterstützung darstellen (**Ernährungsarmut**). Ernährungssicherheit ist keinesfalls eine Selbstverständlichkeit.



Thema: Projektbesuche bzw. Projektmitarbeit

Es bietet sich der Besuch von Projekten an. Vielleicht können die Konfirmanden als Vorbereitung für solche Projektbesuche z. B. gemeinsam etwas Besonderes zum Verschenken backen.

- Zum Thema „Wertschätzung von Lebensmitteln“ könnte die Konfirmandengruppe z. B. Projekte wie die „**Tafeln**“ besuchen. Bei den „Tafeln“ werden durch Ehrenamtliche „überschüssige“ Lebensmittel umsonst oder zu einem symbolischen Preis an bedürftige Menschen abgegeben. Die Tafeln versorgen an 330 Orten in Deutschland rund 450.000 Menschen (25 % davon sind Kinder und Jugendliche). Adressen der „Tafeln“ in der Region sind unter www.tafel.de
- Auch bei der **Bahnhofsmision** (Adressen: <http://www.bahnhofsmision.de/>) oder bei zahlreichen Projekten wie „**Suppenküchen**“ im Winter für Obdachlose, Senioren oder Alleinerziehende zeigt sich, wie wichtig für viele unterprivilegierte Menschen die Versorgung mit Mahlzeiten sein kann. Über die Mahlzeit hinaus sind bei diesen Projekten natürlich auch die menschliche Begegnung und Fürsorge entscheidend. Konfirmandengruppen könnten sich z. B. mit Ehrenamtlichen in diesem Bereich unterhalten oder auch mal selbst am Wochenende mitarbeiten.
- Für Kinder und Jugendliche, die zu Hause kein Mittagessen erhalten, wird in zahlreichen Städten in sehr unterschiedlichem Rahmen ein **betreuter Mittagstisch** angeboten. Teilweise sind diese Mittagstische gezielte Angebote für „vernachlässigte“ Kinder. Eventuell könnte es für die Konfirmandengruppen interessant sein, solche Mittagstisch-Projekte zu besuchen. Sie könnten so etwas über die Bedeutung von „Tischgemeinschaft“ für diejenigen, die sie ansonsten vermissen, erfahren.
- Zum Thema „historische Änderung der Wertschätzung von Lebensmitteln“ können z. B. auch **Befragungen von älteren Menschen**, die noch Hungerzeiten erlebt haben, erfolgen. Die Großelterngeneration könnte z. B. in von den Konfirmanden geführten und dokumentierten Interviews die arbeitsaufwendigen Aktivitäten schildern, die zur Sicherung ihrer Ernährung notwendig waren. Dies könnte mit einer kreativen Dokumentation der heutigen Ess-Kultur kontrastiert werden.



VI. Ernährung, Genuss, Gesundheit

Die Lebensmittel verbinden den Menschen intensiv mit Erde, Wasser, Luft, Pflanzen und Tieren und geben ihm u. a. seine Lebenskraft. Eine ausgewogene Ernährungsweise ist ein sehr wichtiger Beitrag zur Gesunderhaltung. Über Sinnesschulungen zum Erkennen von Geschmack, Gerüchen, Konsistenz und Farben unterschiedlicher Lebensmittel kann an das Thema Lebensmittelqualität herangeführt werden. Zum anderen kann durch die Sinnesschulung ein größeres Bewusstsein für Essgenuss und Esskultur angeregt werden. Ein möglicher theologischer Bezug kann z. B. die gegebene Fülle an Gutem auf der Erde sein.



Thema: Genussstraining

Gemeinsames Kochen kann mit einem Genussstraining verbunden werden. Es empfiehlt sich, dazu Personen einzuladen, die sich professionell mit Genussstraining auseinandersetzen. Dabei fallen zumeist Teilnehmergebühren an.

Mögliche Ansprechpartner sind:

- **Landfrauen mit Fortbildungen im Bereich Ernährungspädagogik** in Hessen und Rheinland-Pfalz:

Landfrauenverband im Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau e.V.

<http://landfrauen-rheinland-nassau.de/>

Landfrauenverband Rheinhessen e.V.

<http://www.lwk-rlp.de>

Dachverband der Pfälzer Landfrauen e. V.

<http://www.landfrauen-pfalz.de>

Hessischer Landfrauenverband in Friedrichsdorf

Tel.: 0 61 72 / 7 70 73, Fax: 0 61 72 / 7 70 75

E-Mail: MAIL@lfv-hessen.de

Mitglieder der Slow Food Bewegung

Der Verein setzt sich bundesweit für den Erhalt regionaler Lebensmittel und Ernährungskultur ein. <http://www.slowfood.de/>



Thema: Nachhaltige Ernährung

- Mitglieder von Organisationen, die sich mit bewusster Ernährung auseinandersetzen, können angesprochen werden. Ein Beispiel dafür ist der **Verein „fair projects e. V.“** der mit seinem Projekt „**Powerbreak**“ im Rhein-Main Gebiet Angebote für Kinder und Jugendliche (12-20 Jahre) zum Thema schmackhafte, gesunde, bewusste und nachhaltige Ernährung anbietet.

<http://www.powerbreak.de>

- Konkrete Informationen zum nachhaltigen Konsum – auch von Lebensmitteln – gibt der „Rat für Nachhaltige Entwicklung“ der Bundesregierung bei seinem Projekt „**Nachhaltiger Warenkorb**“. Es richtet sich vor allem an Erwachsene. <http://www.nachhaltigkeitsrat.de> Punkt 04



Thema: Information und Beratungsangebote zu Ernährung und Gesundheit

- <http://www.talkingfood.de>
Allgemeine **Informationen** über Ernährung und Lebensmittel für Jugendliche.
- <http://www.was-wir-essen.de>
Allgemeine **Informationen** über Lebensmittel und Ernährung, auch für Jugendliche.
- <http://www.fz-ess-stoerungen.de>
Frankfurter Zentrum für Ess-Störungen, Hansaallee 18, 60322 Frankfurt am Main, Telefon 0 69/55 01 76; Fax: 0 69/5 96 17 23.
- <http://www.bzga-essstoerungen.de>
Informationen der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung zu **Ess-Störungen** für Betroffene, Angehörige und Pädagogen.
- <http://www.bzga.de>
Information für Hauptamtliche in der Jugendarbeit zum Themenkomplex „**Ernährung, Bewegung, Stressbewältigung**“ bei Jugendlichen.
- <http://www.hungrig-online.de>
Information, Adressen und Online-Selbsthilfe-Forum bei **Ess-Störungen**.



VII. Landwirtschaft als sinnstiftender Lebensraum

In sehr unterschiedlichen Zusammenhängen bildet die Landwirtschaft neben der reinen Erwerbstätigkeit einen Lebensrahmen und eine sinnstiftende Tätigkeit. In Landwirtschaft, Gartenbau und Hauswirtschaft gibt es sinnvolle Aufgaben für Menschen mit den unterschiedlichsten körperlichen, geistigen und seelischen Fähigkeiten. Die Überschaubarkeit und Regelmäßigkeit der Tätigkeiten und der Umgang mit dem Lebendigen haben teilweise sehr positive therapeutische Wirkungen. Gartentherapie wird z. B. auch in Krankenhäusern eingesetzt. Für Menschen, die längerfristig arbeitslos oder bereits in Rente gegangen sind, kann die sinnstiftende Eigenarbeit im Garten ihr Selbstbewusstsein und ihre Zufriedenheit steigern. Für Konfirmandengruppen könnte dieser Aspekt der „Urproduktion“ vor allem durch den Besuch entsprechender Institutionen erschlossen werden.



Jesusbruderschaft Gnadenthal

Thema: Besuche

Nach einer gründlichen Vorbereitungsphase besuchen Konfirmandengruppe eine entsprechende Einrichtung.

Beispiele:

- Biologischer Landbau im Rahmen einer Kommunität:

Jesusbruderschaft Gnadenthal: <http://www.jesus-bruderschaft.de>

Bsp. einer Konfirmandenfreizeit in Gnadenthal:

<http://www.jugend-bad-soden.de> – Freizeiten - Gnadenthal2002 -

- Biologischer Landbau im Rahmen der diakonischen Arbeit mit behinderten Menschen:

Bioland-Hofgut Richerode (getragen von der diakonischen Einrichtung Hephata), 34632

Jesberg, Tel.: 0 66 95 / 91 90 10, Fax: 0 66 95 / 91 90 11

E-Mail: hephata.richerode@t-online.de

- Biologischer Landbau im Rahmen der Drogenentzugs-Selbsthilfe:

Suchthilfe Fleckenbühl e.V. Hof Fleckenbühl, 35091 Cölbe–Schönstadt

<http://www.suchthilfe.org>

- Biologischer Landbau im Rahmen der Jugend- und Langzeitarbeitslosenhilfe:

(Jugendwerkstatt): Domäne Mechthildshausen - bei Wiesbaden -

<http://www.biolebensmittel-rhein-main.de> – Reportagen - Mechthildshausen

- Bioland-Gärtnerei der Werkstatt Frankfurt zur Eingliederung von jungen Langzeitarbeitslosen: <http://www.biolebensmittel-rhein-main.de>



5. Praktische Tipps

- Für Fragen, Anmerkungen, Kontaktvermittlung oder Begleitung der Projekte stehen Ihnen im Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung der EKHN verschiedene Ansprechpartner zur Verfügung: Siegfried Schwarzer (Handwerk), Carl-Friedrich Schaback (Landwirtschaft), Dr. Maren Heincke (Referentin für den ländlichen Raum, Tel. 06131/2874447, Fax: 06131/2874411, Email: m.heincke@zgv.info). Für Rückmeldungen sind wir Ihnen sehr dankbar!
- Bei einigen der Projekte könnte es sich lohnen, die lokale Presse zwecks Berichterstattung zu benachrichtigen.
- Teilweise ist eine inhaltliche und organisatorische Verknüpfung der Konfirmanden-Projektarbeit mit der sonstigen Kinder- und Jugendarbeit in der Gemeinde sinnvoll.

Kontaktadressen für den Besuch eines Schulbauernhofs – ausprobiert von der Hessischen Landjugend

Ökologisches Schullandheim und Tagungshaus Licherode
Lindenstr. 14, 36211 Alheim, Tel. 05664/ 94860, Fax 05664/ 948640

Ökologischer Schulbauernhof Hutzelberg
Hilgershäuser Str. 20, 37242 BSA-Oberrieden
Kontaktpersonen:
Dipl.Ing.agr. Michaela Schenke, Dr. agr. Holger Schenke, Tel: 05542/ 72080

Familie Maurer
Bienäcker 4, 61352 Bad Homburg v.d.H., Tel. 06172/ 42208, Fax 06172/ 42208

Projektbüro Schulbauernhof
Amt für Bildung, Kultur & Sport
Barbarossastr. 16-18, 63571 Gelnhausen
Kontaktpersonen:
Antje Schöny-Tietje, Tel. 06185/ 923; Horst Günther, Tel. 06151/ 854-228

Kinderbauernhof der Stadt Wiesbaden
Daimler Str. 51, 65197 Wiesbaden, Tel. 0611/ 949089

Biolandhof Ohäuser Mühle
35260 Stadtallendorf Schweinsberg
Reinhard Wever, Tatjana Bernreuther, Tel.: 06429-921578

Bei der Bundesinitiative „Lernen auf dem Bauernhof“ unter:
<http://www.lernenaufdembauernhof.de> – Hof suchen - finden sie **für Hessen und Rheinland-Pfalz die Adressen von ca. 40 weiteren Bauernhöfen**, die ein pädagogisches Konzept zur Führung bzw. Mitarbeit von Schulklassen haben!

Im Odenwald ist der Apfelbaumhof <http://www.apfelbaumhof.de> Neben Hofbesichtigungen (Obstbau, Tiere) etc. gibt es umweltpädagogische Angebote und Tagungsmöglichkeiten. Pfarrer Arno Jekel und Anja Scheibel, Im Sachsenhausen 10, 64750 Lützelbach-Rimhorn, Tel.: (0 61 65) 13 72



Impressum

Ansprechpartnerin:



Dr. Maren Heincke
Zentrum Gesellschaftliche Verantwortung
der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau
Albert-Schweitzer-Str. 113-115
55128 Mainz
Telefon: 06131 – 287 44 47
Fax: 06131 – 287 44 11
Email: m.heincke@zgv.info

Frau Heincke steht gerne zur Begleitung von Projekten zur Verfügung. Gleichzeitig freuen wir uns natürlich über Kritik, Hinweise oder Erfahrungsberichte und sind darauf auch angewiesen. Die Websites wurden sorgfältig ausgewählt, trotzdem können wir keine Verantwortung für den Inhalt übernehmen.

Bildnachweis

Clipart	Titelseite, Bilderleiste, Seite 5, 8, 9 und 11
Nabu / Gloger	Seite 6, 7 und 10
ZGV	Seite 12 und 14

Layout und Gestaltung

Sandra Schaffner

