

# 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