



## Schüler:innen- Akademie: „Ressourcenschonend, klimafreundlich und lokal – wir schauen, wie’s geht“

24. Mai 2023 | 10:00 - 15:30 Uhr

Attendorn-Milstenau

BP-Nr: 148-23

[Anmelden](#)

Eine Veranstaltung von:



Die BNE-Agentur NRW in der NUA ist die Fach- und Koordinierungsstelle für Bildung für nachhaltige Entwicklung des Landes NRW.

Das Landesprogramm „Schule der Zukunft“ (SdZ) begleitet Schulen dabei, BNE für die eigene Unterrichts- und Schulentwicklung zu entdecken und zu nutzen. Es wird von den für Umwelt und Schule zuständigen Ministerien gefördert und von der BNE-Agentur NRW koordiniert.



## Thema

Wir konsumieren alle. Ohne Konsum ist ein Leben nicht denkbar. Aber: Unser Konsumverhalten hat Auswirkungen z.B. auf das Klima, den Boden, die weltweit zur Verfügung stehenden Ressourcen sowie die Arbeitsbedingungen für Menschen.

Wie können wir so konsumieren, dass wir möglichst nachhaltig vorgehen ohne dass sich ein ständiges Gefühl des Verzichts einstellt?

## Zielgruppe

In dieser Schüler:innen-Akademie wird insbesondere das SDG 12 (Nachhaltiger Konsum und Produktion) aufgegriffen. In den Workshops werden Anregungen und Informationen für Lerngruppen der Jahrgänge 4 bis 7 vermittelt.

## Moderation

- Karin Schmidt, NUA

Diese Veranstaltung wird **voll** angerechnet.

1



# Programm

## 09:30 Uhr

Eintreffen auf dem Hof Belke in Attendorn-Milstenau

## 10:00 Uhr

Begrüßung und kurze Vorstellung der Workshops

- Karin Schmidt, NUA
- Claudia Belke, Hof Belke

## 10:15 Uhr

Führung über den Hof Belke (in Gruppen)

In Gruppen erkunden wir den vielfältigen landwirtschaftlichen Betrieb mit seinen Flächen und Tieren. Das Thema Lebensmittelproduktion ist hier allgegenwärtig. Wie wir ressourcenschonend Lebensmittel herstel-

len, was uns dabei wichtig ist und wie dies alles miteinander verbunden und voneinander abhängig ist, erklären wir euch gerne. Außerdem freuen sich unsere Tiere sehr über Streicheleinheiten und kleine Leckereien!

## 11:00 Uhr

### Workshoprunde I

## 12:30 Uhr

Mittagspause mit vegetarischem Imbiss

## 13:15 Uhr

### Workshoprunde II

## 14:45 Uhr

Vorstellen der Ergebnisse und Austausch im Plenum

## 15:30 Uhr

Ausklang mit Gelegenheit zum weiteren Austausch



# Workshops

## Workshop 1: Wie viel Acker steckt in meiner Lieblingspizza?

■ Hof Belke

Hier wird's lecker! Gestaltet ein Pizzabeet mit euren Lieblingspizzazutaten! Dabei gehen wir der Frage nach, wie viel Ackerboden wir eigentlich für eine Pizza Margherita benötigen. Und was ist, wenn Pizza Salami gewünscht ist? Oder Pizza Hawaii?

Seid euch sicher – wenn ihr Pizza mögt, kommt ihr voll auf eure Kosten. Denn natürlich schmeißen wir auch den Pizzaofen zusammen an!

## Workshop 2: Zu gut für die Tonne

■ Hof Belke

Ihr kennt es alle: Obwohl wir es eigentlich nicht wollen, landen doch schon mal Lebensmittel in der Tonne... Zu alt, schlecht geworden, schmeckt nicht mehr!

Aber Lebensmittel wegwerfen bedeutet auch, wertvolle Energie in die Tonne zu hauen. Wie viele Handystunden stecken wohl in einer alten Pausenstulle oder im runzligen Apfel? Ihr werdet staunen!

Und noch besser:  
Aus übrig gebliebenen Lebensmitteln zaubern wir leckere Snacks! Es wird also lecker-spannend!



### Workshop 3: Ressourcenwende – nachhaltiger Umgang mit Dingen

■ Lea Burwitz  
Eine-Welt-Regionalpromotorin

Unser Einkauf in Deutschland hat weltweite Auswirkungen. Unser Handy z.B. setzt sich aus vielen Ressourcen zusammen, die in verschiedenen Ländern abgebaut werden. In diesen Ländern führt der Abbau zu Verschmutzungen der Umwelt und oft auch zu Verletzungen von Menschenrechten. Wenn unsere Dinge kaputt gehen, dann landen sie oft im Müll. Aber wohin gehen sie dann? Und was passiert mit den Ressourcen, die in ihnen stecken?

In diesem Workshop fragen wir uns auch, wie wir uns für einen nachhaltigen und gerechten Umgang mit Dingen einsetzen können.

### Workshop 4: Faire Kleidung – von der Faser bis zum Weltmarkt

■ Teresa Pesl, KlimaWelten Hilchenbach

In diesem Workshop beschäftigen wir uns intensiv mit dem Thema Kleidung! Wir forschen nach ihrem Ursprung:

Warum tragen wir überhaupt Kleidmotten? Aus welchen Fasern werden sie gemacht? Wer ist an der Herstellung von Kleidung beteiligt? Und wo wird sie produziert?

Entlang der Lieferkette erfahren wir, unter welchen Bedingungen Menschen weltweit für die Textilindustrie arbeiten und welche Auswirkungen die Herstellung von Kleidung auf unsere Ökosysteme und das Klima hat. Welchen ökologischen Fußabdruck unser eigener Kleiderschrank hat, lernen wir zu bemessen und ihn zu verändern.





## Kosten

Die Teilnahmekosten betragen 25 €.  
Für Teilnehmende am Landesprogramm „Schule der Zukunft“ ist die Veranstaltung kostenlos.



## Anmeldeschluss

Anmeldeschluss ist der 10.05.2023.



Es gelten die **allgemeinen Geschäftsbedingungen** der Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW (NUA) für die Durchführung von Veranstaltungen.



## Kontakt

### Ort

Hof Belke  
Milstenau 41  
57439 Attendorn

### Anfahrt

<https://www.hof-belke.com/contact-us>

### Organisatorische Fragen

Tel. 02361 305-3304 und -3040  
E-Mail: [sdz@nua.nrw.de](mailto:sdz@nua.nrw.de)

### Fachliche Fragen

Karin Schmidt  
E-Mail: [karin.schmidt@sdz.nrw.de](mailto:karin.schmidt@sdz.nrw.de)

**nua**: NATUR- UND  
UMWELTSCHUTZ-  
AKADEMIE NRW

### Impressum

Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW  
Siemensstraße 5, 45659 Recklinghausen  
Postanschrift:  
FB 35 (NUA), LANUV NRW, 40208 Düsseldorf

E-Mail: [poststelle@nua.nrw.de](mailto:poststelle@nua.nrw.de)  
Internet: [nua.nrw.de](http://nua.nrw.de)  
Facebook: [@nua.nrw](https://www.facebook.com/@nua.nrw)  
Telefon: 02361 305-3345  
Newsletter: [nua.nrw.de/newsletter](http://nua.nrw.de/newsletter)

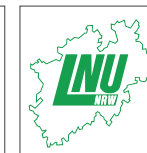
Die Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW (NUA) ist eingerichtet im Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV).

**LANUV**  
Kompetenz für ein  
lebenswertes Land

Landesamt für Natur,  
Umwelt und Verbraucherschutz  
Nordrhein-Westfalen



Die NUA arbeitet in einem Kooperationsmodell mit den vier anerkannten Naturschutzverbänden (BUND, LNU, NABU, SDW) zusammen.



### Bildangaben

Fotos: Claudia Belke, Hof Belke