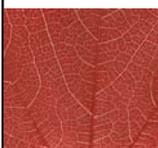
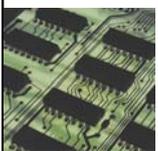




Agenda 21 NRW.

Gemeinsame Ideen
mit Zukunft



Best Practice Beispiele

Themenschwerpunkt

– Verbraucherschutz und Gesundheit –

Privathaushalte (er)leben Agenda

☰ Das Beispiel in Stichworten

Träger	Agenda Büro Aachen und Stadt Wuppertal
Themenschwerpunkt	Verbraucherschutz und Gesundheit
Zielgruppe	BürgerInnen, Verwaltungseinrichtungen, Unternehmen
Regionaler Schwerpunkt	Aachen, Düsseldorf-Wuppertal
Kontakt	Agenda Büro Aachen, Stephanie Küpper, Reumonstraße 3, 52085 Aachen, Tel: 0241/43 23 613, Fax: 0241/43 23 699, E-Mail: stephanie.kuepper@mail.aachen.de Stadt Wuppertal, Erwin Rothgang, 42269 Wuppertal, Tel: 0202/56 35 915, Fax: 0202/56 38 453, E-Mail: erwin.rothgang@stadt.wuppertal.de
Internetpräsenz	http://agenda21.aachen.de , www.wuppertal.de

☑ Kurzportrait

Ist nachhaltiges Leben und Verhalten in unseren Städten möglich?

Dieser Frage gingen mehrere Privathaushalte nach, indem sie sich verpflichteten, für eine gewisse Zeit ihre Lebensweise umweltgerecht zu gestalten.

Das Ergebnis dieses ungewöhnlichen Experiments: Umweltgerechtes Leben konnte von vielen Haushalten erreicht werden – und zwar ohne Minderung der Lebensqualität!

☰ Beschreibung

Zwischen einem halben und einem ganzen Jahr nahm man sich Zeit, um Antworten auf die Fragen zu finden, ob nachhaltiges Konsumverhalten, Veränderung der Lebensstile und zukunftsfähiges Handeln auch vor Ort in Aachen und Wuppertal möglich ist. Die privaten Testhaushalte sollten deshalb lebens- und damit praxisnah herausfinden, welche Möglichkeiten und Hemmnisse bestehen.

In Aachen wurden die Haushalte beispielsweise sechs Monate lang vom Agenda Büro Aachen durch Vorträge, Informationsmaterial, Exkursionen, gemeinsame Treffen und persönliche Beratung begleitet. Die monatlich wechselnden Themenschwerpunkte waren Konsumverhalten, Freizeit und Mobilität, Garten und Naturschutz, Energie, Ökonomie und Finanzen sowie Soziales und Miteinander.

In Wuppertal wurden insbesondere die Themenfelder Abfall, Einkaufen und Ernährung, Energie, Mobilität, Wasser bearbeitet und mit zahlreichen Kooperationspartnern wie der

Abfallwirtschaftsgesellschaft mbH Wuppertal, den Wuppertaler Stadtwerken und auch dem ADFC analysiert.

Das Ergebnis dieser Feldversuche bestätigt die Erwartungen jener, die für Nachhaltigkeit in allen Bereichen plädieren: Sparen und Schonen der Umwelt ist ein Ziel, das von vielen Haushalten erreicht werden konnte, ohne dass deshalb die Lebensqualität gemindert wurde.

Es kamen zahlreiche Anfragen aus anderen Städten, die das gleiche Experiment starten wollten.

Eine umfangreiche Dokumentation und Bilanzierung dient Nachahmern als Lehrstück und findet bundesweit Verbreitung.

Bildung für eine nachhaltige Entwicklung – online. Lehrerfort- und Weiterbildungsprojekt mit professioneller Lernplattform

☰ Das Beispiel in Stichworten

Träger	Landesinstitut für Schule, Soest
Themenschwerpunkt	Verbraucherschutz und Gesundheit
Zielgruppe	Bildungseinrichtungen, Nichtregierungsorganisationen, Verbände
Regionaler Schwerpunkt	überregional
Kontakt	Landesinstitut für Schule, Rolf Schulz, Paradieser Weg 64, 59494 Soest, Tel: 02921/68 33 07, Fax: 02921/68 32 28, E-Mail: Rolf.Schulz@mail.lsw.nrw.de
Internetpräsenz	www.metaschool.de

☑ Kurzportrait

Wie vermittele ich nachhaltige Bildung? Wie nutze ich dafür die neuen Medien? Und wie kann das Thema Nachhaltigkeit in die Schulentwicklung einbezogen werden? Fragen wie diese bewegen viele Lehrerinnen und Lehrer. Das Landesinstitut für Schule nahm die Herausforderung an und entwickelte eine Fort- und Weiterbildung für Lehrerinnen und Lehrer in innovativer Form: Einen Tele-Lernkurs per Internet. Das Projekt wird u.a. mit Partnern wie IBM Deutschland und den Universitäten Berlin und Hamburg realisiert.

☰ Beschreibung

Wie lässt sich nachhaltige Bildung in der Schule vermitteln? Wie können dafür die neuen Medien genutzt werden? Und wie kann Nachhaltigkeit in Fragen der Schulentwicklung einbezogen werden? Fragen, die viele Lehrerinnen und Lehrer bewegen. Das Landesinstitut für Schule nahm die Herausforderung an und entwickelte eine ganz neue, experimentelle Form der Lehrerfort- und Weiterbildung: Einen Tele-Lernkurs auf einer Lernplattform.

Zentrale Themenbereiche des Tele-Lernkurses sind: Unterrichts- und Organisationsprinzipien, Initiierungsstrategien zur Schulprogrammarbeit und telekooperative Bearbeitungsformen von Praxishilfen zur nachhaltigen Entwicklung in der Schule.

Das Fortbildungsprojekt des Landesinstituts für Schule basiert auf fünf Modulen:

1. Bildung für eine nachhaltige Entwicklung: Grundlagen und Handlungsfelder.
2. Lebensstile und Konsummuster: Einführung in Aspekte der Verbraucherbildung
3. Gesundheitsfördernde Schule: Gesundheitsförderliches Arbeiten im Schulprofil
4. Nachwachsende Rohstoffe: Interdisziplinäre Zugänge in Schul- und Unterrichtsprojekten.
5. Auditierung in der Schule: Vom Öko- zum Nachhaltigkeitsaudit – Neue Indikatoren für Schulqualität.

Die Plattform entsteht in Kooperation mit der IBM Deutschland GmbH, den Universitäten Berlin und Hamburg, dem Bundesverband Verbraucherzentrale Berlin und anderen Partnern. Es ist im Internet zu finden unter: www.metaschool.de

Bildung für nachhaltige Entwicklungen – ökologisches und soziales Lernen

☰ Das Beispiel in Stichworten

Träger	Emshof Trägerverein e.V. – Zentrum für ökologisches, soziales und interkulturelles Lernen
Themenschwerpunkt	Verbraucherschutz und Gesundheit, Sozial- und Gesellschaftspolitik
Zielgruppe	BürgerInnen, Bildungseinrichtungen, Schulen/Kindergärten, Nichtregierungsorganisationen, Verbände
Regionaler Schwerpunkt	Münsterland
Kontakt	Emshof, Ute Wichelhaus, Verth 14, 48291 Telgte, Tel: 02504/72 96 99, Fax: 02504/88 04 84, E-Mail: emshof@muenster.de
Internetpräsenz	www.emshof.de

☰ Kurzportrait

Alle Kinder lieben Tiere - egal ob sie behindert sind oder nicht. Das macht sich der Schulbauernhof Emshof zunutze und hat ein spezielles Angebot entwickelt, das Kinder mit und ohne Behinderungen zusammenbringt. So treffen sich z.B. Gehörlose und eine Hauptschulklasse und verbringen gemeinsam Zeit in der Natur, auf dem Acker, auf der Wiese oder bei Tieren. Auf diese Weise lernen sie sich gegenseitig kennen - und können die Schranken im Kopf überwinden.

☰ Beschreibung

Der Schulbauernhof Emshof, gelegen zwischen Münster und Telgte, hat sich der Bildung für nachhaltige Entwicklung verschrieben.

Hier erkunden Kinder, Jugendliche und Erwachsene anhand konkreter Beispiele aus Landwirtschaft und Naturkunde, auf welche Weise Ökologie, Ökonomie und Soziales miteinander vernetzt sind.

Seit kurzem gibt es auf dem Emshof ein spezielles Modellprojekt, das Menschen mit und ohne Behinderungen zusammenbringt. Diese Begegnung ermöglicht ganz neue Erfahrungen. Sich gegenseitig kennen zu lernen, zusammen Schönes zu erleben, gemeinsam aktiv zu sein und Verantwortung zu tragen, baut Vorurteile ab und schafft Vertrauen und Verständnis.

Auf dem Acker, im Wald und auf der Wiese fällt diese Begegnung besonders leicht, da sich Kinder mit oder ohne Behinderungen Pflanzen und Tieren auf gleiche Weise nähern. Mit zwei Schulklassen, die bisher nichts miteinander zu tun hatten, wurde bereits nach diesem Konzept gearbeitet. Die Neugier und die Freude der Kinder und Jugendlichen im

Umgang mit elementaren Lebensbereichen (Boden, Erde, Tiere, Gras, Futter) schafft Gemeinsamkeiten, die Schranken im Kopf überwinden lassen und Menschen füreinander öffnen.

Das Neue und Gute an diesem Projekt: Die Westfälische Schule für Gehörlose trifft sich mit einer Hauptschulklasse, eine Klasse für geistig Behinderte trifft sich mit einer Gymnasialklasse, sprachbehinderte Kinder arbeiten mit Regelgrundschulern oder eine Schule für Körperbehinderte verbringt mehrere Tage mit einer Regelschulklasse. Immer steht das gemeinsame Tun am Beispiel Landwirtschaft und Ernährung im Vordergrund.

Auf dem Emshof will man mit dem Projekt viele andere Einrichtungen wie beispielsweise Schulbauernhöfe, Umweltbildungseinrichtungen und Schulen jeglicher Ausrichtung erreichen, damit sie dem Beispiel folgen und sich trauen, Kooperationen einzugehen. Deshalb wird großer Wert auf Öffentlichkeitsarbeit gelegt. Derzeit wird ein Film über das Projekt gedreht, der im Februar 2004 fertig sein soll.

Das Projekt lässt sich 1:1 übertragen, wenn die nötigen Voraussetzungen gegeben sind: Hierzu gehören u.a. eine kleine Mitmach-Landwirtschaft, pädagogisch motiviertes Personal, interessierte Schulen und Einrichtungen.

Einbeziehung von Jugendlichen in den lokalen Agenda 21-Prozess

☰ Das Beispiel in Stichworten

Träger	Südwestfalen e.V., Verein für soziale Arbeit und Kultur
Themenschwerpunkt	Verbraucherschutz und Gesundheit, Globale Verantwortung in der Einen Welt
Zielgruppe	Forschungszentren, Industrie- und Handelskammern, Verbände, Verwaltungseinrichtungen
Regionaler Schwerpunkt	Siegen-Olpe
Kontakt	Verein für soz. Arbeit u. Kultur Südwestfalen e.V., Elisa Heinrich, Tiergartenstraße 19, 57072 Siegen, Tel: 0271/2 53 26, Fax: 0271/2 53 26, E-Mail: 1weltforum@gmx.de
Internetpräsenz	www.wir-machen-agenda.de

☰ Kurzportrait

„Warum kann man bei uns im Supermarkt eigentlich so billig Lebensmittel einkaufen?“ Fragen wie diesen gingen im Projekt „Einbeziehung von Jugendlichen in den lokalen Agenda 21-Prozess“ über einhundert Jugendliche nach. In Projektgruppen untersuchten sie, unter welchen sozialen und ökologischen Bedingungen bei uns erhältliche Produkte hergestellt werden. Ihr neu erworbenes Wissen wurde unter anderem im „Großen Welthandelsspiel“ umgesetzt. Darin werden die Probleme der Globalisierung auf anschauliche Weise dargestellt.

☰ Beschreibung

„Wo kommt eigentlich unsere Kleidung her?“ „Warum kann man bei uns im Supermarkt so billig Lebensmittel einkaufen?“ Diesen und anderen Fragen gingen im Projekt „Einbeziehung von Jugendlichen in den lokalen Agenda 21-Prozess“ über einhundert Jugendliche nach. In Projektgruppen untersuchten sie, unter welchen sozialen und ökologischen Bedingungen bei uns erhältliche Produkte hergestellt werden.

Schülerinnen und Schüler des Berufskollegs für Allgemeingewerbe, Hauswirtschaft und Sozialpädagogik beschäftigten sich mit ihrer Lehrerin im Rahmen des Wirtschaftskurses mit „globalem Handel“. Die Gruppen beleuchteten die Themenfelder „Blumenhandel“, „Pharmakonzerne“, „Waffenhandel“ und „Bekleidungsindustrie“. Die Recherchen hierzu fanden sowohl im Unterricht als auch in der Freizeit der SchülerInnen statt. Die Ergebnisse ihrer Recherche präsentierten die Schülerinnen und Schüler der Öffentlichkeit durch eine selbst angefertigte Ausstellung, die über mehrere Wochen im Foyer der Schule stand.

Auf gänzlich andere Weise präsentierten Jugendliche aus dem Jugendtreff Geisweid ihre Projektergebnisse. Nachdem sie über mehrere Monate den Weg unserer Kleidungsstücke verfolgt hatten, stellten sie fest, dass in den Weltfabriken, in denen unsere Kleidung hergestellt wird, nichts vom Glamour auf dem Laufsteg übrig bleibt. Ganz im Gegenteil: In schlecht oder gar nicht klimatisierten Fabriken müssen vorwiegend Frauen 14 Stunden täglich arbeiten, um einen Lohn zu bekommen, der nicht einmal für das Notwendigste zum Leben reicht.

Ihr erworbenes Wissen haben die Jugendlichen in dem von ihnen ausgearbeiteten Brettspiel „Das große Welthandelsspiel“ umgesetzt. Darin werden die Probleme der Globalisierung auf anschauliche Weise dargestellt. Das Spiel war ein Beitrag zum Wettbewerb „Zukunft gestalten“ des Städtenetzwerkes NRW. Der Spielplan und die Spielkarten für das Brettspiel sind druckfertig auf einer CD erhältlich. Sie können beim Verein für soziale Arbeit und Kultur Südwestfalen e.V. angefordert werden.

Im Rahmen dieses Projektes entwickelten rund 30 Schülerinnen und Schüler ein begehbares Buchkapitel als Beitrag eines Wettbewerbes vom Rat für Nachhaltige Entwicklung. Mit diesem Wettbewerb wollten die 2001 von der Bundesregierung berufenen Ratsmitglieder Jugendliche in die Nachhaltigkeitsdiskussion mit einbeziehen. Das von den Siegerner Teilnehmerinnen und Teilnehmern entwickelte Kapitel „Krieg und Frieden – In Verschiedenheit gemeinsam“ wurde mit sechs weiteren Beiträgen auf dem Kongress „Der nächste Schritt“ in Berlin ausgestellt. Hier hatte eine fünfköpfige Delegation der Projektgruppe die Möglichkeit, mit Politikerinnen und Politikern wie Bundeskanzler Schröder, Bundesentwicklungsministerin Wieczorek-Zeul und Bundesumweltminister Trittin sowie anderen Prominenten über ihre Gedanken zur Nachhaltigkeit zu sprechen.

Nach dem Kongress erstellte eine Redaktion aus Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Broschüre „Texte zur Nachhaltigkeit“. In diesem Heft wurden Texte, die neben dem begehbaren Buchkapitel im Rahmen des Wettbewerbes entstanden sind, veröffentlicht.

Bilder zu den Projekten und einen Einblick in die Arbeit weiterer Projektgruppen sind auf der Internetseite des Projektes www.wir-machen-agenda.de einsehbar.

Ökologische Betriebskantine und Öko-Shop „Ökolonia“

☰ Das Beispiel in Stichworten

Träger	Gerling-Konzern
Themenschwerpunkt	Verbraucherschutz und Gesundheit, Nachhaltiges Wirtschaften
Zielgruppe	BürgerInnen
Regionaler Schwerpunkt	Rheinland
Kontakt	Gerling Zentralverwaltungs-GmbH, Bernhard Bonfig, Leiter der Betriebsküche und BV, 50597 Köln, Tel: 0221/144-2096, Fax: 0221/144-4535, E-Mail: bernhard.bonfig@gerling.de
Internetpräsenz	www.gerling.com/de

☑ Kurzportrait

Seit fünf Jahren kocht Bernhard Bonfig in Köln für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Gerling-Konzerns konsequent mit biologisch erzeugten Produkten. 2003 erhielt er dafür den begehrten BIO-STAR in der Kategorie „Betriebsrestaurants“. Die Fan-Gemeinde des Öko-Kantinenessens wächst ständig. Deshalb betreibt das Versicherungsunternehmen in einer Ladenzeile neben dem Hauptsitz seit 2001 auch das „Ökolonia“, ein Geschäft, das neben dem legendären Kantinenessen auch Bio-Produkte anbietet.

☰ Beschreibung

Bernhard Bonfig kocht in Köln seit fünf Jahren für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Gerling-Konzerns mit 100 % Bio-Produkten. Rund 2.000 Essen produzieren er und seine Leute täglich für die Kantine des Unternehmens. Im Gerling-Konzern hatte man sich ein Konzept überlegt, mit dem die Qualität der Kantine verbessert und zugleich eine umweltverträglichere und nachhaltigere Landwirtschaft gefördert werden können. Die Öko-Kantine war hierzu der erste Schritt. Da größere Mengen Zutaten eingekauft werden müssen, bedurfte es dazu eines neuen Systems der Verwertung der Produkte und der Lagerhaltung sowie einer völlig neuen Konzipierung der Speiseplanfolge.

Das Kantinenessen aus Öko-Produkten kam gut an. Bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie in unmittelbarer Nachbarschaft des Hauses Gerling entstand der Wunsch, auch Ökoprodukte außerhalb der Kantine für den privaten Verbrauch erwerben zu können.

Mit dem Neubau der Gerling-Zentrale entstand eine Ladenzeile, in der die Gerling Zentrale Verwaltungs-GmbH ein 150 Quadratmeter großes Geschäft eröffnete, das ausschließlich Bio-Produkte verkauft: „Ökolonia“. Vom Öko-Brötchen über Fleisch- und

Milchprodukte bis hin zum Öko-Honig und Öko-Wein ist fast alles erhältlich, was an Naturprodukten auf dem Markt ist.

Im „Ökolonia“-Shop kann der Küchenchef das Sortiment anbieten, das er in der Kantine verkocht. Das heißt, er kann den Verbraucherinnen und Verbrauchern, in diesem Fall den Gerling-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern, ihre Scheu vor dem Unbekannten nehmen, indem er vorkocht, wie gut ökologische Lebensmittel schmecken können. Oft kaufen seine Kunden im Laden das, so seine Beobachtung, was sie zuvor in der Kantine gegessen haben.

Vom Landwirt zum Laden: Den Lebensmitteln eine Herkunft geben

☰ Das Beispiel in Stichworten

Träger	Forschungszentrum Jülich GmbH
Themenschwerpunkt	Verbraucherschutz und Gesundheit
Zielgruppe	Forschungszentren, Industrie- und Handelskammern, Verbände, Verwaltungseinrichtungen
Regionaler Schwerpunkt	Aachen
Kontakt	Forschungszentrum Jülich ICG IV, Hilmar Förstel, Post:ISR-3, 52425 Jülich, Tel: 02461/61 32 41, Fax: 02461/61 22 77, E-Mail: h.foerstel@fz-juelich.de
Internetpräsenz	www.agroisolab.de

☑ Kurzportrait

Ob wirklich in einer Sache drin ist, was drauf steht und ob es aus dem Land kommt, das angegeben ist, das kann die Verbraucherin bzw. der Verbraucher allein durch Anschauung oder Anfassen nicht nachprüfen. Entweder man glaubt es oder man glaubt es nicht. Das Forschungszentrum Jülich hat eine Methode entwickelt, den so genannten Isotopen-Fingerabdruck, mit dem die Herkunft von Lebensmitteln eindeutig bestimmt werden kann – zum Vorteil der Käuferinnen und Käufer und Konsumenten.

☰ Beschreibung

In Zeiten globaler Märkte sind Lebensmittel aus allen Teilen der Welt an deutschen Ladentheken erhältlich. Käse aus Italien, Paprika aus Spanien und Rindfleisch aus Argentinien gehören zum Angebot der Supermärkte. Mit der Herkunft verbinden die Verbraucherinnen und Verbraucher dabei häufig auch qualitative Ansprüche. Produkte aus den sonnigen Tälern Spaniens erzielen höhere Preise als Gewächshausprodukte aus Deutschland oder Holland. Deshalb liegt es nahe, ein deutsches Produkt „auszubürgern“ und mit einem ausländischen Etikett wieder einzuführen. Die begleitende Dokumentation hat sich bis heute als nicht fälschungssicher erwiesen.

Deshalb ist es nötig, ein „Kennzeichen“ zu nutzen, das im Produkt selbst enthalten – und damit fälschungssicher – ist: die natürliche Variation der stabilen Isotope der Bioelemente. „Vom Landwirt zum Laden“ nutzt diese natürliche Variation in praktisch allen Materialien auf der Erde aus. Dabei besteht jede Biomasse hauptsächlich aus den Bioelementen Wasserstoff, Sauerstoff, Kohlenstoff, Stickstoff und Schwefel. Diese kommen, wie die meisten chemischen Elemente, in der Natur in unterschiedlich schweren Varianten – so genannten Isotopen – vor.

„Auf der Spur unserer Lebensmittel“ sind stabile Isotope entscheidend, also solche, die im Gegensatz zu radioaktiven Isotopen nicht zerfallen. Der Anteil unterschiedlicher Isotope ist dabei nicht konstant, sondern variiert geringfügig, aber deutlich: Bestimmte geografische Muster (Wasser = Wasserstoff und Sauerstoff), regionale und lokale Variationen (Stickstoff, Schwefel) sowie Stoffwechsel-Eigenschaften (Kohlenstoff) erlauben die Überprüfung der Herkunft bzw. die Verfolgung des Weges einer Ware. Denn: Jedem Produkt wird bei seiner Herstellung die Isotopen-Zusammensetzung seiner Umgebung mitgegeben. Dieser Isotopen-Fingerabdruck bleibt stabil.

Der besondere Vorteil der Stabil-Isotopen-Methode, die am Forschungszentrum Jülich optimiert wurde, ist ihre universelle Einsetzbarkeit. Dies macht sie gerade für die Rückverfolgbarkeit interessant, wie sie die Verordnung 178/2002 der Europäischen Union (EU) für die gesamte Lebensmittelkette fordert.

Staatliche Untersuchungsämter, Zoll und Handelsketten sowie Erzeuger und Händler nutzen den Service, den die inzwischen ausgegründete Firma „Agroisolab GmbH“ anbietet. Sie kontrolliert beispielsweise, ob eine Ware tatsächlich aus dem Betrieb mit ökologischer Produktionsweise stammt. Zudem überprüft sie die geografische Herkunft von Lebensmitteln. Im Rahmen des globalen Marktes wird das immer wichtiger werden, da in den 80 Ländern, aus denen wir Obst und Gemüse beziehen, unterschiedliche Regeln für Rückstände und Hygiene gelten.

Doch die Stabil-Isotopenmethode kann noch viel mehr: Beispielsweise natürliche von „künstlichen“ Stoffen wie beispielsweise synthetisches Glycerin im Wein unterscheiden. Der WWF testet die Anwendung auf den illegalen Handel mit Wildtieren und Hölzern. Die Forensik wird die Methode zur Spurensuche an Sprengstoffen und Körperfunden einsetzen.

Im Zuge ihrer langjährigen Expertise haben die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler Proben aus der ganzen Welt gesammelt und ihre Isotopen-Zusammensetzung analysiert. Ihre umfangreiche Datenbank wächst ständig weiter. Gerade wird die erste europäische Online-Herkunftsdatenbank für Eier aus der ökologischen Landwirtschaft aufgebaut. – ein „Service“, der im Sinne von Produktsicherheit und Verbraucherschutz sicherlich immer wichtiger werden wird.