



5. Tag der Ernährungsbildung –

Verantwortungsvoll verpflegt – Nachhaltigkeit gelebt

am Donnerstag, 20.02.2020 von 8:30 – 15:45 Uhr in der Evangelischen Akademie,
Römerberg 9 in 60311 Frankfurt am Main

Hauptvortrag I

Einsparen natürlicher Ressourcen im Bedürfnisfeld Ernährung – Erkenntnisse aus dem Projekt *Essen in Hessen*

Auf dem kulinarischen Weg zur Nachhaltigkeit: Die Außer-Haus-Verpflegung nimmt eine zentrale Stellung ein, wenn es um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen geht. Auch können bereits geringfügige Veränderungen in den Menülinien und einfach umsetzbare Maßnahmen im gastronomischen Management die Auswirkungen auf Umwelt und Klima positiv beeinflussen.

Im Hauptvortrag werden die Erkenntnisse aus dem Projekt *Essen in Hessen* vorgestellt, das im Rahmen einer Prozessbegleitung von Modellbetrieben Wege des Einsparens natürlicher Ressourcen in der Außer-Haus-Verpflegung bewertet hat.

Referentin: Frau Ertl, Referat I 1 Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Hauptvortrag II

Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen umsetzen

Wie kann das Schulessen einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz leisten – und dabei gleichzeitig gesund, kindgerecht, bezahlbar und von hoher Qualität sein?“ Eine Antwort auf diese Frage versucht das Forschungsprojekt KEEKS (Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen) zu liefern. Nach einer dreijährigen Projektlaufzeit sollen wesentliche Erkenntnisse des Projekts und praxisorientierte Handlungsempfehlungen vorgestellt werden. Dabei werden auch die Prozessergebnisse einer hessischen Modellschule präsentiert.

Referentinnen: Frau Dr. Speck und Frau Wagner, Wuppertal Institut für Klima, Umwelt und Energie gGmbH



Workshopband I

Workshop 1

Klimafrühstück – Klimaschutz schmeckt!

Der Workshop gibt einen Einblick in das Bildungsangebot „Klimafrühstück“ der Verbraucherzentrale Hessen, bei dem Schülerinnen und Schüler ab der 8. Klassenstufe anhand eines gemeinsamen Frühstücks erfahren, wie sie durch das eigene Ernährungs- und Konsumverhalten das Klima schonen können.

Die Teilnehmenden erhalten Impulse für die selbstständige Umsetzung. Sie erfahren, was sie beim Lebensmitteleinsatz beachten können. Nach dem Frühstück eignen sich Stationen für die Kleingruppenarbeit der Schülerinnen und Schüler für eine anschließende Aufarbeitung. Themen: Fleischkonsum, saisonale Lebensmittel, Ökolandbau, Lebensmittelverschwendung, Verpackungsmüll vermeiden.

Referentinnen: Frau Meints-Korinth und Frau Scholz, Verbraucherzentrale Hessen e. V.

Workshop 2

Plastik? – Nein, danke! Wege in eine plastikfreiere Schulverpflegung

Wie kann ein Beitrag zur Vermeidung von Verpackungsmüll an der eigenen Schule geleistet werden? Wie sehen erste Schritte auf dem Weg in eine plastikfreie Zwischenverpflegung aus und wo genau können wir Plastik eigentlich einsparen? In diesem Workshop werden Antworten auf diese und weitere Fragen gefunden. Die Gesamtschule am Glockenstein, eine hessische Umweltschule, zeigt dabei praxisnah, wie die Umwelt-AG mit der Herstellung und dem Verkauf von Bienenwachstüchern, eine Alternative für plastikverpackte Pausenbrote aufzeigt und eine plastikfreiere Zwischenverpflegung an der Schule fördert. Im gemeinsamen Austausch werden Erfahrungen geteilt und Ideen entwickelt.

Referentinnen: Frau Ludig, Lehrerin an der Gesamtschule am Gluckenstein und Frau Bell, Landeskoordinatorin Hessische Umweltschulen und Landesfachberatung Bildung für nachhaltige Entwicklung



Workshop 3

Der Ernährungsführerschein – praxisnahe Ernährungsbildung im Klassenzimmer für die Grundschule

Der Ernährungsführerschein ist ein praxiserprobtes Konzept im Rahmen des Sachunterrichtes für die 3. und 4. Klassenstufe. Das Konzept eignet sich besonders, um bei Kindern die Freude am Kochen und die Alltagskompetenzen zu fördern.

Wie sieht die praktische Umsetzung im Klassenzimmer aus? Wie kann ich die Kinder beim selbstständigen Arbeiten unterstützen? Wie kann ich das Thema Nachhaltigkeit bzw. Klimaschutz integrieren? Auf diese und viele weitere Fragen gibt der Workshop Antworten.

Referentin: Frau Neuse, Dipl. oec. troph.

Workshop 4

Gärtnern mit Kindern – Theorie mit Praxisbezug am Beispiel der Freien Waldorfschule Wiesbaden

Die Freie Waldorfschule in Wiesbaden gibt einen Einblick in Theorie und Praxis der Ernährungsbildung im schuleigenen Garten. Welche Möglichkeiten gibt es, das Gärtnern in den Unterricht zu integrieren? Welche äußeren Möglichkeiten und Bedingungen existieren? Welche Rolle spielt der Wert des selbstangebauten Lebensmittels? Die Referentin Frau Weber berichtet aus Ihrem Erfahrungsschatz als Gartenbaulehrerin und gibt Praxistipps für die Umsetzung: einfache Rezepte zum Kochen sowie ein Austausch im Gespräch.

Referentin: Frau Weber, Gartenbaulehrerin an der Freien Waldorfschule Wiesbaden

Workshopband II

Workshop 5

„Landwirtschaft begreifen“ im Lernort Bauernhof – Chancen und Grenzen

In einer interaktiven Phase gehen Sie der Frage nach, welche Erfahrungen der/die Einzelne mit Landwirtschaft als Ursprung unserer Lebensmittel gemacht hat. Danach wird der Lernort Bauernhof auf dem Hofgut Oberfeld als außerschulischer Lernort für Bildung für nachhaltige Entwicklung vorgestellt. Im Anschluss bleibt noch Zeit für Fragen und einen kurzen Austausch.

Referentin und Referent: Frau Thiel und Herr Rehmann, Stiftung Hofgut Oberfeld



Workshop 6

Werkstatt Ernährung – ein erlebnis- und handlungsorientiertes Bausteinkonzept zur Ernährungsbildung und Bildung für nachhaltigen Entwicklung

Der Workshop gibt einen Einblick in Unterrichtsmaterial und –konzept der „Werkstatt Ernährung“ und legt einen Schwerpunkt auf die praktische Umsetzung des Bausteins Ernährung und nachhaltige Entwicklung. Ziel ist es, die Teilnehmenden zu befähigen, die „Werkstatt Ernährung“ in der eigenen Schule umzusetzen, um Schülerinnen und Schülern die gesundheitlichen, sozialen, ökologischen und ökonomischen Aspekte von Essen und Trinken näher zu bringen. Thematisiert wird auch eine mögliche Einbettung des Konzeptes in den Fachunterricht sowie in fächerübergreifende Konzepte.

Referentin: Frau Schänzer, Dipl. oec. troph.

Workshop 7

Speiseabfälle in der Schulverpflegung vermeiden und Lebensmittelverschwendung im Unterricht aufgreifen

Der Workshop gibt Einblicke in die Ergebnisse der Fallstudie „Vermeidung von Speiseabfällen in der Schulverpflegung“ des Forschungsprojektes REFOWAS. Dabei lernen Sie die im Projekt entwickelten Hilfsmaterialien (Küchenmonitor etc.) kennen, erfahren, wie eine Abfallmessung in der Schulmensa aussehen könnte und welchen Beitrag diese zur Ernährungsbildung im Hinblick auf das Thema Nachhaltigkeit leisten kann. Darüber hinaus werden weitere Angebote und Materialien der Verbraucherzentrale NRW für die Bildungsarbeit zum Thema Lebensmittelverschwendung vorgestellt.

Referentin: Frau Niepagenkemper, Verbraucherzentrale NRW, Gruppe Lebensmittel und Ernährung, Arbeitsbereich Lebensmittelqualität und Nachhaltigkeit

Workshop 8

Den Kräutern auf der Spur – Praktische Ernährungsbildung am Beispiel der Freien Waldorfschule Wiesbaden

Ob im Schulgarten oder auf der Fensterbank im Klassenzimmer – es ist eine Freude, frischen Kräutern beim Wachsen zuzusehen. In diesem Workshop stellen wir unter Anleitung von Frau Weber, Gartenbaulehrerin an der Freien Waldorfschule in Wiesbaden, aus selbstgesammelten Kräutern Kräutersalz und einen Tee her – inklusive Verkostung. Es werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie Kräuter mit geringem oder größerem Aufwand Einzug in das Unterrichtsgeschehen erhalten und Kinder und Jugendliche Freude und Interesse am Tun und Erleben entwickeln können. Zum Erfahrungsaustausch ist herzlich eingeladen.

Referentin: Frau Weber, Gartenbaulehrerin an der Freien Waldorfschule Wiesbaden

HESSEN



Hessische
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung



Informationsbörse

- Serviceagentur „Ganztätig lernen“ Frankfurt am Main
- Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
- Verbraucherzentrale Hessen e. V.
- Hessische Umweltschulen – Hessisches Kultusministerium und Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz