



Vegetarische Gerichte aus aller Welt – interkulturelle Schulverpflegung als Chance

Donnerstag, 22.09.2022
15:00 – 18:00 Uhr im digitalen Raum

14:45 Uhr	Einwahl und Ankommen im Digitalen Raum
15:00 Uhr	<p>Begrüßung und Vorstellung der Veranstalterinnen Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen, Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Hessen, Bildung für nachhaltige Entwicklung, <i>Jessica Füger, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen,</i> <i>Kanda Tatari, Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Hessen</i></p>
15:20 Uhr	<p>Fachimpuls: Gesundheitliche Bedeutung einer nachhaltigen, pflanzenbasierten Ernährung in der Schulverpflegung <i>Dr. Ulrike Kreinhoff, Geschäftsführerin der Sektion Hessen – DGE e.V.</i></p>
	<p>Zeit für Ihre Fragen und einen Austausch Frau Dr. Kreinhoff</p>
16:05 Uhr	Pause
16:20 Uhr	<p>Fachimpuls: Schulessen und Religion – was es zu beachten gibt und wie ein interkulturelles sowie akzeptiertes Angebot gestaltet werden kann <i>Johanna-Elisabeth Giesenkamp,</i> <i>Diplom-Ökotrophologin (FH), Hochschule Osnabrück</i></p>
16:55 Uhr	<p>Fachimpuls: Kulturelle Vielfalt in den Töpfen (er)leben! Mit interkulturelle Kompetenz die Schulverpflegung gestalten <i>Gülbahar Erdem, M.A. phil., Theologin, Islamwissenschaftlerin,</i> <i>Referentin für interkulturelle Kompetenz und interreligiösen Dialog</i></p>
17:25 Uhr	<p>Zeit für Ihre Fragen und einen Austausch Frau Giesenkamp und Frau Erdem</p>
17:40 Uhr	<p>Vorstellung der Projektwoche und Wettbewerb <i>Jessica Füger, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen</i></p>
17:50 Uhr	Abschluss in Form des Graphic Recording und Evaluation
18:00 Uhr	Ende der Veranstaltung



Einblicke in die Fachimpulse

Gesundheitliche Bedeutung einer nachhaltigen, pflanzenbasierten Ernährung in der Schulverpflegung

Dr. Ulrike Kreinhoff, Geschäftsführerin der Sektion Hessen – DGE e.V.

Gesund, Nachhaltig und Pflanzenbetont – so soll die Schulverpflegung aussehen. Im Rahmen einer nachhaltigeren Ernährung rücken vor allem pflanzliche Lebensmittel in den Fokus, da diese eine geringere Klimarelevanz haben als Lebensmittel tierischer Herkunft. Daher empfiehlt der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen pflanzenbetont zu essen – aber muss man gleich Vegetarier werden? Für Schulen ist es oftmals eine Herausforderung nur einmal in der Woche ein Fleischgericht anzubieten. Wie und warum ist eine Fleischreduktion sinnvoll und auf welche Lebensmittel kann stattdessen zurückgegriffen werden? Diese Frage greift der Fachimpuls auf und gibt somit Ansatzpunkte für eine nachhaltigere und gleichzeitig interkulturelle Schulverpflegung.

Schulessen und Religion – was es zu beachten gibt und wie ein interkulturelles sowie akzeptiertes Angebot gestaltet werden kann

Johanna-Elisabeth Giesenkamp, Diplom-Ökotrophologin (FH), Hochschule Osnabrück

Die Verpflegung ist ein wichtiger Bereich im Schulalltag, aber auch ein Qualitätsmerkmal. Dabei unterliegt die Gestaltung und Umsetzung heterogenen schulinternen sowie -externen Rahmenbedingungen und erfordert das Zusammenspiel unterschiedlicher Zielgruppen. Wie das Angebot von der Schulgemeinde akzeptiert wird, hängt vielfach auch davon ab, wie die kulturell beziehungsweise religiös geprägten Vorstellungen der diversen Personengruppen hier berücksichtigt wird. Gleichzeitig können religiöse Speisevorschriften auch dazu führen, dass Schülerinnen und Schüler nicht am Schulessen teilnehmen können. Der Fachimpuls zeigt auf, welche Speisevorschriften es gibt und wie das schulische Angebot gestaltet werden kann, um mehr Schülerinnen und Schüler zu erreichen und gleichzeitig zu einer nachhaltigen Verpflegung beizutragen.

Kulturelle Vielfalt in den Töpfen (er)leben! Mit interkulturelle Kompetenz die Schulverpflegung gestalten

Gülbahar Erdem, M.A. phil., Theologin, Islamwissenschaftlerin, Referentin für interkulturelle Kompetenz und interreligiösen Dialog

In der Ganztagschule bildet sich die soziale, kulturelle, religiöse und ethnische Vielfalt unserer Gesellschaft ab. Die Verpflegung ist ein wichtiger Bereich im Schulalltag und ein Thema bei dem diverse Wertevorstellungen beziehungsweise Bedarfe von Schülerinnen und Schülern zum tragen kommen. Das kultursensible „Management“ von Erwartungen an die Schulkantine und ein professioneller Umgang der Vielfalt religiös beziehungsweise kulturell geprägter Grundannahmen in Hinblick auf Ernährung ist Thema dieses Vortrags. Hintergrundinformationen zu Kultur und Religion unter anderem am Beispiel muslimischer Schülerinnen und Schüler werden hier aufgegriffen, aber auch wissenswerte Aspekte zur interkulturellen Kompetenz thematisiert.

Moderation:

Jessica Füger, Leiterin der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen (LA), Landesfachberatung Ernährung & Konsum (HKM)

Kanda Tatari, Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Hessen

Graphic recording:

Pia Rüssel, Lehrerin