



Angebote für Schulen und Kitas

Bildungsangebote zu den Themen gesunde, nachhaltige Ernährung / Kakao/Schokolade und globale Gerechtigkeit

(Stand: September 2020)

Übersicht:	Seite
• Unterrichtsangebote für Schulen	1-3
• Unterrichtsangebote im Rahmen von Projekttagen oder -wochen	3-4
• Unterrichtsangebote Kakao/Schokolade und globale Gerechtigkeit	4-5
• Bildungsangebot für Kindertagesstätten	6
• Bildungskiste „Gesunde Ernährung“	7
• Fortbildungen	8-9
• Bildungsangebote - Modalitäten für die Buchung	10
• Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung - Ein Weltaktionsplan	11

Unterrichtsangebote für Schulen

Brötchenbacken experimentell

Wie kommen die Löcher in unsere Frühstücksbrötchen? Um das herauszufinden, bereiten die Schüler*innen in kleinen Gruppen einen Hefeteig zu und kneten und formen kleine Brötchen. Diese dürfen kurz an einem warmen Ort „ausruhen“. Währenddessen werden die Schüler*innen aufgefordert, die Teiglinge mit Forscheraugen zu beobachten, was mit ihnen passiert. Wer macht sich da im Teig breit? Die Schüler*innen untersuchen einige Teigstücke eingehend, sammeln Erklärungsideen und tauschen ihre Vermutungen aus.

Ein kleines Hefeexperiment, das die Schüler*innen in Gruppen selbst durchführen können, erklärt das rätselhafte Wachsen der Brötchen und die Blasen im Teig anschaulich.

Das beispielhafte Entdecken eines erstaunlichen Vorgangs weckt das Interesse und regt an, nach Erklärungsansätzen zu suchen. So schlüpfen Schüler*innen in eine Forscherrolle und versuchen, die Welt um sich zu ergründen.

Klar, dass da am Ende die Brötchen, versehen mit einem leckeren, selbst zubereiteten Aufstrich, besonders gut schmecken!

Zielgruppe: Grundschule, Förderschule, 1.-4. Klasse

Zeitumfang: 2-3 Unterrichtsstunden (mit oder ohne Zubereitung eines Aufstrichs)

Ort: in der Schule, falls vorhanden in der Schulküche

Kosten: etwa 2,00 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de



"Lunchtime" im Klassenzimmer

Cooler Drinks, Luxus-Sandwiches oder Fingerfood mit Dips - Essen soll gesund *und* lecker sein!

Beim Schneiden und Zubereiten werden praktische Fähigkeiten geübt, Sinne geschult und Genuss gebildet. In dieser Werkstatt erleben die Schüler*innen gesunde und nachhaltige Ernährung ganz praktisch und ergründen die Herkunft der verwendeten Lebensmittel. So wird beispielsweise die Heimat der Obstsorten, die für den „globalen“ Obstsalat verwendet werden, ergründet und auf einer Weltkarte verortet.



Foto: Hendrik Espitalier

Für die Zubereitung des kleinen Imbisses werden saisonale und regionale Produkte, möglichst mit Bio-Zertifizierung, ausgewählt. Danach ist Zeit für eine gemeinsame Mahlzeit. An einem schön gedeckten Tisch findet das Kocherlebnis einen erlebnisintensiven Abschluss in geselliger Runde.

Themenfelder sind z. B. Rund ums Getreide, Milchprodukte, Obst und Gemüse

Zielgruppe: Grundschule, Förderschule, Sek I

Zeitungfang: 2-3 Unterrichtsstunden (je nach Rezeptwunsch)

Ort: in der Schule, falls vorhanden in der Schulküche

Kostenbeitrag: 1,00 bis 2,00 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material (je nach Rezeptwunsch)

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de

Nudelwerkstatt - handwerkliche Herstellung einer Leibspeise

In diesem Workshop lernen alle Pastaliebhaber*innen ihre Nudeln handwerklich selbst herzustellen. Ob einfache Spaghetti, frische Lasagneplatten oder raffinierte Tortellini: Teig für Nudeln selbst herzustellen ist eine Kunst, die man leicht erlernen kann. Und der Kreativität sind anschließend kaum Grenzen gesetzt.

Zunächst wird ein „griffiger“ Pastateig zubereitet, aus dem dann die Wunschnudeln geschnitten, gedreht oder geformt werden.

Zur Abrundung braucht es natürlich eine leckere Sauce, die dem Wunsch der Teilnehmenden und der Jahreszeit entsprechend zubereitet wird. Zum Schluss ist ausreichend Zeit zum gemeinsamen Verkosten und Beurteilen des selbst gefertigten Nudelgerichtes. So findet das Kocherlebnis einen schönen Abschluss in geselliger Runde.

Zielgruppe: Grundschule ab 4. Klasse, Sek I

Zeitungfang: 3 Unterrichtsstunden

Ort: in der Schule, falls vorhanden in der Schulküche

Kosten: etwa 3,00 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de

Der Tomate auf der Spur oder warum Essen manchmal unfair sein kann

Wie selbstverständlich greifen wir das ganze Jahr über nach Tomaten aus dem Supermarktregal. Aber wo und wie werden sie überhaupt angebaut? Der Supermarkt kommt ins Klassenzimmer und die Schüler*innen gehen auf eine virtuelle Einkaufstour. Gemeinsam erkunden sie die Herkunft, den Anbau und Transport unterschiedlicher Tomatensorten, vergleichen Preise und erfahren viel über soziale Ungerechtigkeit, die den Menschen widerfährt, die dafür sorgen, dass das beliebte Fruchtgemüse für uns wächst. Anschließend werden die verschiedenen Sorten einem eingehenden Geschmackstest unterzogen.

Zielgruppe: Grundschule ab 4. Klasse, Sek I

Zeitungfang: 2 Unterrichtsstunden

Ort: in der Schule, falls vorhanden in der Schulküche

Kosten: etwa 1,00 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de

Kochen mit Zukunft - Klimaschutz mit Messer und Gabel

Klimaschutz ist eine der großen Herausforderungen unserer Zeit. Wenn wir die Treibhausgasemissionen tatsächlich mindern wollen, dann kommt es auf jede*n Einzelne*n an. Können wir durch unser Essverhalten direkt und täglich Einfluss nehmen?

Solchen Fragen wird in diesem Workshop sowohl theoretisch als auch ganz praktisch nachgegangen. Und der Genuss soll dabei keinesfalls zu kurz kommen!

Am Beispiel des Anbaus von Tomaten, der Produktion von Schweinefleisch oder Butter etc. können direkte Auswirkungen auf unser Klima aufgezeigt und globale ökologische, ökonomische und soziale Aspekte der Produktion veranschaulicht werden.

Parallel leisten die Schüler*innen einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz, indem sie gemeinsam einen klimafreundlichen und nachhaltigen Snack herstellen, bei dem saisonale, regionale und fair erzeugte bzw. gehandelte Ausgangsprodukte im Mittelpunkt stehen.

Zielgruppe: 6.-13. Klasse

Zeitraum: 2 Unterrichtsstunden

Ort: in der Schule, falls vorhanden in der Schulküche

Kosten: etwa 3,00 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de

Bildungsangebote zum Thema Ernährung im Rahmen von Projekttagen oder -wochen

Wenn das Thema „Gesunde und nachhaltige Ernährung“ theoretisch und praktisch vermittelt werden soll, ist eine Doppelstunde nicht ausreichend. Um ausreichend Zeit zur Verfügung zu haben, bietet es sich an, die Ernährungsworkshops im Rahmen von Projekttagen und -wochen durchzuführen.

Die Workshops lehnen sich an die oben aufgeführten Unterrichtsangebote an, es können jedoch Schwerpunkte individuell abgesprochen werden. Dabei kann auch ein Besuch der Schüler*innen in einen Supermarkt oder auf dem Bauern- bzw. Wochenmarkt eingebaut werden.

Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie ein umfangreicheres Format wünschen!

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de

Im Folgenden sind einige Beispiele aufgeführt:

Tolle Tomate?

Zu dem Thema „Der Tomate auf der Spur“ kann ein ganzer Projekttag gebucht werden. Dabei gehen die Schüler*innen auf Recherchetour in einen Supermarkt in der Umgebung. Sie ergründen gemeinsam die Produktionsbedingungen etwa von frischen Tomaten oder von Tomatenkonzentrat aus der Tube. Sie erkunden die Herkunft, den Anbau und Transport unterschiedlicher Tomatensorten, vergleichen Preise und erfahren viel über soziale Ungerechtigkeit, die den Menschen widerfährt, die dafür sorgen, dass das beliebte Fruchtgemüse für uns wächst. Abschließend wird gemeinsam ein Snack der Saison aus regionalen und fair erzeugten Bio-Zutaten zubereitet.

Zeitraum: 4-5 Unterrichtsstunden

Kosten: ca. 2,50 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Was hat mein Burger mit dem Klima zu tun?

Wir können durch unser Essverhalten direkt und täglich Einfluss aufs Klima nehmen. Unser Projekttag zeigt, welche direkten ökologischen Auswirkungen Tomaten, Fleisch, Butter oder Eier haben können. Doch der Genuss soll dabei keinesfalls zu kurz kommen! Beim gemeinsamen Kochen leisten wir aktiv einen Beitrag zum Klimaschutz. Und am Ende hat jeder einen „fairen“ vegetarischen Burger auf seinem Teller. Guten Appetit!

Zeitungsfang: 4-5 Unterrichtsstunden

Kosten: ca. 2,50 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Ist mein Burger ein echtes Fair-gnügen?

An diesem Projekttag legen wir den Fokus auf die industrielle Tierhaltung. Wie fühlt sich ein Schwein im Mastbetrieb? Wir wagen den Selbstversuch. Trotzdem soll der Genuss nicht zu kurz kommen: Wir bereiten gemeinsam einen kleinen Snack oder vegetarischen Burger aus regional und fair erzeugten Bio-Zutaten zu.

Zeitungsfang: 4-5 Unterrichtsstunden

Kosten: ca. 2,50 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Bildungsangebote für Schulen zum Thema Kakao/Schokolade und globale Gerechtigkeit

Alles Kakao - Schokolade und fairer Handel

Die Schüler*innen machen eine bebilderte Reise in die Welt des Kakaos: Wie sieht eine Kakaopflanze aus und wo wächst sie, wie sehen Kakaofrucht und -bohnen aus? Wie kommt der Kakao nach Deutschland und wie wird weiße Schokolade hergestellt? In diesem Zusammenhang werden die Themen Kinderarbeit, Tiere des Regenwaldes und Palmöl angesprochen. Die Schüler*innen diskutieren darüber, welchen Beitrag sie zur Verhinderung der Kinderarbeit und zur Erhaltung des Regenwaldes leisten können. Ein besonderer Blick wird auf den Fairen Handel und seine Ziele geworfen.



Foto: I. C. Hagemann

1. Von der Bohne bis ins Supermarktregal

Die Schüler*innen stellen zudem Fruchtspieße mit Schokoladenüberzug her und erleben auch die geschmacklichen Vorzüge von fair gehandelter Bio-Schokolade.

Zielgruppe: ab 2. Klasse

Zeitungsfang: 4 Unterrichtsstunden

Ort: in der Schule

Voraussetzung für Durchführung: Buchung von mind. 4 Unterrichtsstunden pro Schule am gleichen Tag oder an zwei aufeinander folgenden Tagen

Kostenbeitrag: ca. 2,00 Euro pro Schüler*in für Zutaten/Material je nach Verbrauch; ein Teil des Materials sollte beigesteuert werden

Betreuung/Kontakt: Agatha Stickdorn-Ngonyani – Ombeni, Tel.: 0173/411 87 14, E-Mail: ombeni@agathangonyani.com

2. Glücklich mit Schokoaufstrich

Die Schüler*innen stellen zudem einen „fairen“ Schokoaufstrich her und testen darüber hinaus, wie man auch andere gesunde Snacks schmackhaft zubereiten kann. Als Vorbereitung dafür erfahren sie, wie man „bio“ und „fair“ einkauft. Sie beschäftigen sich mit der Problematik des Palmöls und haben im Anschluss an diese Unterrichtseinheit die Möglichkeit, in einem Selbstexperiment eine Woche lang Lebensmittel und andere Produkte zu konsumieren, in denen kein Palmöl enthalten ist. Die Einheit kann kombiniert werden mit einer Umfrageaktion in der Innenstadt „Was schmierst du auf dein Brot?“ und anschließender Auswertung.

Zielgruppe: ab 3. Klasse

Zeitungfang: 4 Unterrichtsstunden

Ort: in der Schule

Voraussetzung für Durchführung: Buchung von mind. 4 Unterrichtsstunden pro Schule am gleichen Tag oder an zwei aufeinander folgenden Tagen

Kostenbeitrag: ca. 2,00 Euro pro Schüler*in für Zutaten/Material je nach Verbrauch; ein Teil des Materials sollte beigesteuert werden

Hinweis: die Schüler*innen sollen ein Marmeladenglas mit Deckel mitbringen zum Abfüllen von Aufstrich

Betreuung/Kontakt: Agatha Stickdorn-Ngonyani – Ombeni, Tel.: 0173/411 87 14, E-Mail: ombeni@agathangonyani.com

Kakaoreise

Dieser Workshop verbindet praktisches Zubereitungserlebnis mit Aspekten des Globalen Lernens. Anhand von Bildern, Kurz-Film und Anschauungsmaterial wird der Weg der Kakaobohne von der Herkunftsplantage bis in die Schokolade erkundet. Außerdem produzieren die Schüler*innen kleine Pralinen. Dabei werden vegane Zutaten verwendet, so dass auch Personen mit Laktose-Intoleranz die Schokolade genießen können.

Weitere Vermittlungsziele:

- Inhaltsstoffe von Schokolade kennenlernen
- Herkunft von Kakao kennen, Eindruck vom Leben der Kakao-Bauern/-Bäuerinnen bekommen
- Kriterien des Fairen Handels kennenlernen
- Fertigkeit zur Herstellung einfacher Pralinen erwerben

Zielgruppe: 3.-7. Klasse

Zeitungfang: 3 Unterrichtsstunden, inkl. Herstellung von Pralinen

Ort: in der Schule

Kostenbeitrag: ca. 2,00 Euro pro Schüler*in für Lebensmittel/Material

Betreuung: JANUN e.V., Sabine Meyer

Kontakt: Tel.: 0511/590 91 90 oder 0171/8397758, E-Mail: sabinemeyer@janun-hannover.de

Alles Palmöl - Was schmierst du auf dein Brot?

Inzwischen hat jeder von uns etwas über Palmöl gehört. Und auch der beliebteste Brotaufstrich von uns Deutschen enthält Palmöl.

Welche Lebensmittel, die wir alltäglich nutzen, enthalten Palmöl? Und in welchen anderen Produkten befindet sich Palmöl? Warum ist Palmöl in der Industrie so beliebt? Wie wird Palmöl angebaut und wo?

Und: Warum sollten wir auf die Verwendung von Palmöl verzichten? Gibt es eine Alternativen zu Palmöl? Das sind Themen, die in diesem Workshop behandelt werden.

Dieses Modul kann um eine interaktive Fußgängerzonen-Umfrage erweitert werden. Schüler*innen stellen Fragen zum Einkaufsverhalten der Passant*innen und informieren über das Thema Palmöl.

Zielgruppe: ab 7. Klasse

Zeitungfang: 4 Unterrichtsstunden

Ort: in der Schule

Voraussetzung für Durchführung: Buchung von mind. 4 Unterrichtsstunden pro Schule am gleichen Tag oder an zwei aufeinander folgenden Tagen

Kostenbeitrag: ca. 2,00 Euro pro Schüler*in für Zutaten/Material je nach Verbrauch; ein Teil des Materials sollte beigesteuert werden

Betreuung/Kontakt: Agatha Stickdorn-Ngonyani – Ombeni, Tel.: 0173/411 87 14, E-Mail: ombeni@agathangonyani.com

Bildungsangebote für Kindertagesstätten

Brötchenbacken experimentell

Wie kommen die Löcher in die Frühstücksbrötchen? Um das herauszufinden, bereiten die Kinder in kleinen Gruppen einen Hefeteig zu, kneten und formen kleine Brötchen. Diese dürfen kurz an einem warmen Ort „ausruhen“. Währenddessen werden die Kinder aufgefordert, die Teiglinge mit Forscheraugen zu beobachten, was mit ihnen passiert. Wer macht sich da im Teig breit? Die Kinder untersuchen einige Teigstücke eingehend, sammeln Erklärungsideen und tauschen ihre Vermutungen aus.

Ein kleines Hefeexperiment, das die Kinder in Gruppen selbst durchführen können, erklärt das rätselhafte Wachsen der Brötchen und die Blasen im Teig anschaulich.

Klar, dass da am Ende die Brötchen besonders gut schmecken!

Zeitungsfang: 2 Stunden

Kosten: etwa 2,00 Euro pro Kind für Lebensmittel/Material

Ort: in der Kita, (falls vorhanden) in der Kinderküche

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de



Heute machen wir unser Essen selbst!

Ob selbstgebackene Brötchen zum Frühstück, Ofenkartoffeln oder -gemüse mit einem Quark-Dip zum Mittagessen oder einen Obstsalat zur Teezeit, in Kindertagesstätten beteiligen sich die Kinder sehr gerne an der Zubereitung ihrer Mahlzeiten. Bei der Herstellung kleiner Speisen wird die pädagogische Arbeit zum Thema Ernährungs- und Verbraucher*innen-Bildung ganz praktisch unterstützt. Es ist möglich, einen Fokus auf die Herkunft der verwendeten Lebensmittel zu legen. So kann beispielsweise mit Vorschulkindern die Herkunft der Obstsorten für einen „globalen“ Obstsalat ergründet und auf einer Weltkarte verortet werden.

Dauer: 2 Stunden

Kosten: etwa 1-2 Euro pro Kind für Lebensmittel/Material (je nach Rezept)

Ort: in der Kita, (falls vorhanden) in der Kinderküche

Betreuung: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Kontakt: Tania Greiner/Ingrid Baumann, Tel.: 0511/64 66 33 60 (montags und mittwochs, 9-14 Uhr; donnerstags, 9-12.30 Uhr), E-Mail: info@bildungswerk-kronsberghof.de



Foto: Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Bildungskiste „Gesunde Ernährung“

In der Kiste sind enthalten:

- **Fachbücher/ Anleitungen/ Projektvorschläge** zu den Themen gesunde und nachhaltige Ernährung, saisonal, regionale und ökologische Lebensmittel, vegetarische Ernährung, Fairer Handel, Lebensmittelverschwendung und Verpackung vermeiden, Genussbildung
- **Ernährungspyramide** als großes Plakat zum Aufhängen und Kärtchen, die angeheftet werden können
- **Kochbücher/Rezepte**
- **Material zur praktischen Anwendung (inklusive Anleitungen):**
 - Flockenquetsche
 - Joghurtbereiter
 - Keimspaltenbereiter



Zielgruppe: Kindertagesstätten, alle Schulformen bis Sek I

Umfang: Größe eines Umzugskartons, 55x30x35 cm

Ausleihe: bis zu vier Wochen, kostenlos, frühzeitige Reservierung empfohlen, Selbstabholung

Reservierung und Abholung:

Agenda 21- und Nachhaltigkeitsbüro, Trammplatz 2, 30159 Hannover

Tel.: 0511/168-4 65 96, E-Mail: nachhaltigkeit@hannover-stadt.de

Fortbildungen

„Neues aus der Zwergenküche“ für Erzieher*innen aus Kitas im Stadt- gebiet Hannover

*Wie lernen Kinder Geschmack? Wie können wir Kinder für gesundes Bio-Essen begeistern und dabei die Eltern einbeziehen? Im Mittelpunkt des Workshops stehen viele praktische Anregungen und spielerisch-kreative Möglichkeiten, um die pädagogische Arbeit zum Thema „Ernährung und Gesundheit“ in Kindertagesstätten zu stärken. Dabei soll auch der informative Austausch der Teilnehmer*innen nicht zu kurz kommen.*



Dass sich das Essverhalten von Kindern verändert hat, erleben Erzieher*innen täglich in ihrer Arbeit. Durch den gesellschaftlichen Wandel gelingt es in Familien nicht mehr selbstverständlich, die Vorbildfunktion für eine gesunde Ernährung zu übernehmen. Umso wichtiger ist es, dass dieses Thema schon in der Kita aufgegriffen und den Kindern nähergebracht wird. Hand in Hand mit dem Elternhaus kann so gesundes Essverhalten erlernt, geübt und verstetigt werden.

Dazu gehört selbstverständlich eine ausgewogene und nachhaltige Verpflegung der Kinder durch die eigene Küche oder den Caterer. Gleichzeitig gilt es aber auch, den Fokus der pädagogischen Arbeit auf die praktische Ernährungsbildung zu lenken.

Der Workshop will Erzieher*innen ermutigen, das Thema „Gesunde und nachhaltige Ernährung“ in ihrer Bildungsarbeit zu verankern. Wir kochen gemeinsam, erproben Ideen für kleine Snacks und Genussexperimente, die mit Kindern in großer oder kleiner Gruppe gemeinsam hergestellt werden können, und erarbeiten verschiedene Ansätze für kleinere oder größere Ernährungsaktionen.

Um das Thema gesunde nachhaltige Ernährung auf eine breitere Basis zu stellen, wird der Frage nachgegangen, wie eine Zusammenarbeit mit dem Küchenteam denkbar ist und wie man die Eltern mit ins Boot holen kann.

Bei der Fortbildung werden einfach umsetzbare Möglichkeiten einer nachhaltigen, klimagerechten Ernährungsweise vermittelt. Mit der Verarbeitung von saisonalen und regionalen Produkten, möglichst mit Bio-Zertifizierung, unterstützen wir bewusst die heimische Lebensmittelproduktion. Bei allen weiteren verwendeten Zutaten unterstützen wir möglichst faire Produktionsbedingungen.

Inhalte der Fortbildung

- Wie gelingt es, Kindern altersgerecht, spielerisch und handlungsorientiert die Grundprinzipien einer gesunden Ernährung zu vermitteln und gleichzeitig ihre Geschmackssinne und ihre Genussfähigkeit zu bilden?
- Grundsätzliche theoretische Inputs zum Thema „Gesunde und nachhaltige Ernährung“ für Kinder
- Gemeinsamer Austausch über die Möglichkeiten der Förderung und Umsetzung des Themas in der eigenen Einrichtung
- Erarbeitung von spielerisch-kreativen Möglichkeiten zur praktischen Ernährungsbildung
- Welche Lebensmittel haben wann Saison? Und was heißt eigentlich Bio? Können wir uns das leisten?
- Zubereitung erprobter Beispiele, die schnell und mit einfachen Mitteln mit den Kindern realisierbar sind

Nächster Termin in 2021

Zeitungsumfang: i.d.R. 6 Stunden

Hinweis: In Begleitung kann auch Küchenpersonal teilnehmen, wenn dieses in die pädagogische Arbeit eingebunden ist.

Kostenbeitrag: 5,00 € pro Teilnehmer*in für Lebensmittel

Veranstalter: Agenda 21- und Nachhaltigkeitsbüro in Zus.arbeit mit Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

„Neues aus der Genusswerkstatt“

für Lehrer*innen aus Schulen im Stadtgebiet Hannover (bis 6. Klasse)

Woher kommt unser Essen? Und wann hat es überhaupt Saison? Neben den vielen praktischen Anregungen zur Ernährungsbildung in der Schule legen wir in diesem Workshop auch einen Fokus auf Lernmethoden zur Vermittlung von Anbau, Herkunft und Transport der verwendeten Lebensmittel.



Foto: Hendrik Espitalier

Dass sich das Essverhalten verändert hat, erleben Lehrkräfte täglich in ihrer Arbeit. Allein der Blick in die Brotdose spricht häufig für sich.

Themenbereiche, die direkt oder indirekt mit der Ernährung des Menschen verbunden sind, ziehen sich durch die Curricula aller Jahrgangsstufen und Schularten. Im Bildungsauftrag des Niedersächsischen Schulgesetzes (§ 2) heißt es zudem: „Schülerinnen und Schüler sollen fähig werden, (...) für die Erhaltung der Umwelt Verantwortung zu tragen und gesundheitsbewusst zu leben.“

Die Zubereitung neuer Snackideen, die mit den Kindern in großer oder kleiner Gruppe gemeinsam hergestellt werden können, nimmt einen größeren Teil der Fortbildung ein.

In diesem Workshop legen wir jedoch den Fokus nicht nur auf viele praktische Anregungen zur Ernährungsbildung, sondern auch auf Lernmethoden zur Vermittlung von Anbau, Herkunft und Transport der verwendeten Lebensmittel.

Wir stellen einfache und vollwertige Rezeptbeispiele vor und erproben sie gemeinsam. Beim gemeinsamen Schnippeln, Mixen und Verkosten bietet sich gleichzeitig die Möglichkeit, mit den Teilnehmer*innen verschiedene Fragestellungen zu diskutieren. Woher kommt unser Essen? Und wann hat es überhaupt Saison? Welche Folgen kann Konsum haben? Wir zeigen wie man Schüler*innen auf spielerische Weise auch für eine nachhaltige Ernährung sensibilisieren kann.

Bei der Fortbildung werden einfach umsetzbare Möglichkeiten einer nachhaltigen, klimagerechten Ernährungsweise vermittelt. Mit der Verarbeitung von saisonalen und regionalen Produkten, möglichst mit Bio-Zertifizierung, unterstützen wir bewusst die heimische Lebensmittelproduktion. Bei allen weiteren verwendeten Zutaten unterstützen wir möglichst faire Produktionsbedingungen.

Inhalte der Fortbildung

- Wie gelingt es, Kindern altersgerecht, spielerisch und handlungsorientiert die Grundprinzipien einer gesunden Ernährung zu vermitteln und gleichzeitig ihre Geschmackssinne und ihre Genussfähigkeit zu bilden?
- Grundsätzliche theoretische Inputs zum Thema „Gesunde und nachhaltige Ernährung“ für Kinder
- Gemeinsamer Austausch über die Möglichkeiten der Förderung und Umsetzung des Themas in der eigenen Einrichtung
- Erarbeitung von spielerisch-kreativen Möglichkeiten der Ernährungsbildung
- Welche Lebensmittel haben wann Saison? Und was heißt eigentlich Bio?
- Zubereitung erprobter Beispiele, die schnell und mit einfachen Mitteln mit Schüler*innen realisierbar sind

Nächster Termin in 2021

Hinweis: In Begleitung kann auch Küchenpersonal teilnehmen, wenn dieses in die pädagogische Arbeit eingebunden ist.

Zeitungfang: i.d.R. 6 Stunden

Kostenbeitrag: 5,00 € pro Teilnehmer*in für Lebensmittel

Veranstalter: Agenda 21- und Nachhaltigkeitsbüro in Zusammenarbeit mit Bildungswerk Kronsberghof gGmbH

Bildungsangebote für Schulen und Kindertagesstätten

Das Agenda 21- und Nachhaltigkeitsbüro bietet in Zusammenarbeit mit verschiedenen Fachbereichen der Landeshauptstadt Hannover - insbesondere den Fachbereichen Umwelt und Stadtgrün, Wirtschaft sowie Gebäudemanagement -, der Stadtentwässerung Hannover, der Abfallwirtschaft Region Hannover sowie verschiedenen Einrichtungen und Vereinen der Stadtgesellschaft betreute Bildungsangebote, Bildungsmaterial, Fortbildungen und Beratung für Schulen und Kindertagesstätten im Stadtgebiet Hannover an zum Themenkomplex Natur, Umwelt und nachhaltige Entwicklung.

Die Unterrichtsangebote

- berücksichtigen curriculare Vorgaben und sind in verschiedenen Fächern einsetzbar,
- vermitteln Handlungs- und Gestaltungskompetenz im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung und zeichnen sich u.a. durch eine Diskussion mit den Schüler*innen über nachhaltige Verhaltens- und Handlungsweisen aus, bei der auch globale Aspekte einbezogen werden,
- ermöglichen originäre Begegnungen bei Ausflügen ins Umfeld der Schule,
- zeichnen sich durch einen handlungsorientierten Ansatz aus und eröffnen Möglichkeiten, Selbstwirksamkeit zu erleben,
- werden der Jahrgangsstufe angepasst, Inhalt und Dauer können individuell abgesprochen werden.

Alle Bildungsangebote finden Sie im Internet über nebenstehenden QR-Code bzw. unter www.hannover-nachhaltigkeit.de (Link „Bildungsangebote für Schulen und Kitas“) und in der **Broschüre „Zukunft gestalten“**, die wir Ihnen gerne kostenlos zuschicken.

Gerne unterstützen wir Sie bei der **Gestaltung von Projekttagen/-wochen**.

Kostenbeitrag: Viele Angebote sind kostenlos, für alle anderen ist ein Kostenbeitrag von 2,00 Euro pro Kind bzw. Schüler*in zu zahlen; in diesem Fall bitte den Gesamtbetrag von der Referentin bzw. dem Referenten quittieren lassen und den Durchschlag gegenzeichnen. Für Kinder mit Aktivpass ist die Teilnahme kostenlos; in diesem Fall bitte die Namen und Aktivpass-Nummern bei den Referent*innen angeben.

Bitte bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift, dass das Bildungsangebot durchgeführt wurde. Wir freuen uns, wenn Sie zudem den Evaluationsbogen ausfüllen, den Ihnen der*die Referent*in aushändigt.



Hinweis zu den Verhaltensregelungen im Rahmen der Covid-19-Pandemie:

Bitte informieren Sie die Referent*innen über die in Ihrer Schule bzw. Kita geltenden Hygiene- und Abstandsregelungen. Die Referent*innen tragen dort, wo es vorgeschrieben und notwendig ist, eine Mund-Nase-Bedeckung und halten die geforderten Abstände ein! Für die Einhaltung der Regelungen ist grundsätzlich die Schule zuständig, die Referent*innen können diese Aufgabe nicht übernehmen!

Die Bildungsangebote nehmen Bezug auf die "Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung", die 2015 von den Vereinten Nationen verabschiedet wurde. Sie umfasst 17 globale Nachhaltigkeitsziele, die sogenannten "Sustainable Development Goals" (SDGs), zu deren Umsetzung sich die Nationalstaaten verpflichtet haben - so auch Deutschland.

Im März 2016 hat der Rat der Landeshauptstadt Hannover beschlossen, die Agenda 2030 auf lokaler Ebene umzusetzen.

In 2020 stehen folgende SDGs besonders im Fokus:

- **SDG 12:** Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen
- **SDG 13:** Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen



Die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung – Ein Weltaktionsplan

Die „Agenda 2030“ verfolgt ein ehrgeiziges Anliegen: Armut und Hunger zu überwinden, ein gesundes Leben und Gleichberechtigung zu ermöglichen, das Klima und die Ökosysteme zu schützen, die Ungleichheit in und zwischen Ländern zu senken, die Konsumgewohnheiten und Produktionsweisen nachhaltig umzugestalten und einiges mehr.

Die in der Agenda 2030 formulierten Ziele beziehen sich nicht nur auf die so genannten Entwicklungs- und Schwellenländer, sondern auch auf die wohlhabenden Industrieländer des Globalen Nordens. Denn unsere Wirtschaftsweise und Konsumgewohnheiten tragen nicht unerheblich zu Belastungen der Umwelt und zu sozialen Ungerechtigkeiten auf unserer Erde bei.

Bildung ist ein wesentlicher Faktor für den Erfolg aller 17 SDGs. Dabei geht es nicht nur darum, den Menschen die SDGs, deren Intention und Dringlichkeit nahe zu bringen. Genauso geht es darum, die Menschen in die Lage zu versetzen, verantwortlich zu handeln und ihre Zukunft aktiv mitzugestalten und somit einen Beitrag zur Erreichung der SDGs zu leisten.

Auch auf lokaler Ebene können wir einen Beitrag zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele leisten. Dazu gibt es auch in der Kindertagesstätte viele mögliche Ansatzpunkte: Kinder und Erzieher*innen organisieren ein klimafreundliches Fest oder eine Kleidertauschparty oder überlegen, wie ihre Kindertagesstätte durch die Beschaffung von nachhaltigem Spielzeug „fairer“ gestaltet werden kann...

Der Rat der Landeshauptstadt Hannover hat im März 2016 beschlossen, die Agenda 2030 auf lokaler Ebene umzusetzen.



Informationen und Bildungsmaterial gibt es z.B. unter
www.germanwatch.org
www.lernplattform-nachhaltige-entwicklungsziele.de
www.17ziele.de
www.unesco.de/bildung/agenda-bildung-2030

Informationen zur Bildung für nachhaltige Entwicklung gibt es u.a. unter
www.bne-portal.de

Stand: September 2020