



**Ernährungsrat
Aachen**

Bildungsangebote

Oktober
2021

zum Thema Ernährung in Aachen und Region

**Zusammengestellt
von**
Ernährungsrat Aachen

Kontakt
[ernaehrungsrat-
aachen@posteo.de](mailto:ernaehrungsrat-aachen@posteo.de)

Der Ernährungsrat verbindet alle, die den zukunftsfähigen Wandel des Ernährungssystems in der Region aktiv vorantreiben & mitgestalten wollen.



IN DIESER AUSGABE:

Die vorliegende Zusammenstellung soll einen Überblick über die derzeit bestehenden Bildungsangebote in Aachen und Region bieten.

Die Angebote sind in alphabetischer Reihenfolge aufgelistet. Dabei besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

Ergänzungen sind jederzeit willkommen!



INHALTSÜBERSICHT



Kitakinder	Grundschul- Kinder	SchülerInnen weiterführender Schulen	Erwachsene	Multiplikator- Innen
------------	-----------------------	--	------------	-------------------------

Acker e.V. - AckerRacker	3
Acker e.V. - GemüseAckerdemie	3
Acker e.V. - GemüseKlasse	4
BDKJ - Jugendbildungsstätte Rolleferberg	4
BiNE Arbeitsgemeinschaft Bildung für nachhaltige Entwicklung e.V.	5
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) - bundesweit - Ernährungsführer- schein	5
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) - bundesweit- Lebensmittelqualität beurteilen/Schülerwarentest	6
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) - bundesweit - Schmecken mit allen Sinnen	6
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) - bundesweit - SchmExperten	7
Eine Welt Forum Aachen e.V. - Globales Klassenzimmer	7
Ernährungsrat Aachen & Region - Brot backen mit Sauerteig.....	7
Ernährungsrat Aachen & Region - Kochen mit geretteten Lebensmitteln. 8	
Ernährungsrat Aachen & Region - Obst, Gemüse & Kräuter haltbar machen	8
Fachbereich Klima und Umwelt, Stadt Aachen - Ernährungskoffer und Materialien.....	8
Gut Paulinenwäldchen	9
NaturErlebnis - Werkstatt Alsdorf.....	9
Natur-Erleben im Dreiländereck	9
Sarah Wiener Stiftung - „Ich kann kochen“- PädagogInnen als Genuss- botschafterInnen.....	10
Verbraucherzentrale NRW - Der Held vom Feld.....	10
Verbraucherzentrale NRW - Ess-Kult-Tour.....	10
Verbraucherzentrale NRW - Gut Essen macht stark.....	11
Verbraucherzentrale NRW - Joschi hat's drauf. Nicht vergessen. Gutes Essen	11
Verbraucherzentrale NRW - Schokologie.....	11
Verbraucherzentrale NRW - Werkstatt L - Lebensmittelverschwendung 12	
Verbraucherzentrale NRW - Wertschätzung & Verschwendung von Lebensmitteln.....	12
Verbraucherzentrale NRW - Zukunftssesser.....	12

✓			✓	
	✓	✓	✓	
	✓			
✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓
				✓
				✓
				✓
				✓
		✓		
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓
		✓		✓
				✓
		✓		✓
		✓		✓
	✓	✓		✓
		✓		✓

ACKER E.V.

ACKERRACKER



Angebot: Das Bildungsprogramm AckerRacker fördert die Naturverbundenheit und die Ernährungskompetenz schon bei den Jüngsten. Die Kindergartenkinder lernen spielerisch, woher das Essen auf unseren Tellern kommt. Sie erfahren unmittelbar, wie spannend Natur ist und wie lecker frisches Gemüse schmeckt, wenn man es „alleine gemacht“ hat – direkt auf dem Acker am Kindergarten.

Durch das Bildungsprogramm AckerRacker kommen schon die Jüngsten in den direkten Kontakt mit der Natur, lernen wo ihre Lebensmittel herkommen und bewegen sich an der frischen Luft. Ziel des Bildungsprogramms ist es, schon die Jüngsten für gesunde Ernährung, Natur und Nachhaltigkeit zu begeistern.



Zielgruppen: Kindergartenkinder, ErzieherInnen mit oder ohne gärtnerisches Vorwissen in Kitas.

Zeitraumen des Angebots: ganzjährig; AckerRacker gliedert sich in drei Programmphasen: Vor der AckerSaison, die AckerSaison und nach der AckerSaison.

Preise: Es gibt ein Matchfunding-Modell, so dass der Großteil der Programmkosten von externen Förderern und Unterstützern getragen werden kann. Jede Kita bringt einen Eigenanteil auf, der zu ihren Möglichkeiten passt. Hier unterstützen die MitarbeiterInnen von Acker e.V. umfangreich mit ihrer Expertise.

Ansprechpersonen:

Miriam Stollenwerk | Tel. 0176-55087047 | E-Mail: m.stollenwerk@acker.co

Link: <https://www.acker.co/ackerracker>

ACKER E.V.

GEMÜSEACKERDEMIE



Angebot: Die GemüseAckerdemie ist ein ganzjähriges theorie- und praxisbasiertes Bildungsprogramm für mehr Nachhaltigkeit und Ernährungskompetenz. In der GemüseAckerdemie bauen Kinder und Jugendliche ihr eigenes Gemüse an – direkt an der Schule. Dabei erleben sie unmittelbar, wie aus einem kleinen Samen eine knackige Möhre wird – und wie lecker die schmeckt! Dank begleitender Bildungsmaterialien schauen die SchülerInnen zudem über den Ackerrand und erschließen sich weiterführende Nachhaltigkeitsthemen. Ziel des Bildungsprogramms ist es, dass Kinder und Jugendliche mehr Wertschätzung für Natur und Lebensmittel entwickeln.

Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler der Grund-, Sekundar- und Förderschulen, LehrerInnen mit oder ohne gärtnerisches Vorwissen.

Zeitraumen des Angebots: ganzjährig - Die GemüseAckerdemie gliedert sich in drei Programmphasen: Vor der AckerSaison, die AckerSaison und nach der AckerSaison.

Preise: Es gibt ein Matchfunding-Modell, so dass der Großteil der Programmkosten von externen Förderern und Unterstützern getragen werden kann. Jede Schule bringt einen Eigenanteil auf, der zu ihren Möglichkeiten passt. Auch hier unterstützen die MitarbeiterInnen von Acker e.V. umfangreich mit ihrer Expertise. Denn Ziel ist es, dass es für jede Schule möglich ist, das Bildungsprogramm umzusetzen.



Ansprechperson: Miriam Stollenwerk | Tel. 0176-55087047 | E-Mail: m.stollenwerk@acker.co

Link: <https://www.acker.co/gemueseackerdemie>

ACKER E.V.

GEMÜSEKLASSE



Angebot: Das Bildungsprogramm GemüseKlasse hat zum Ziel, die Wertschätzung für Lebensmittel bei Kindern zu steigern und ein gesundes Ernährungsverhalten anzuregen.

Über zwei Schulhalbjahre hinweg bauen SchülerInnen im Klassenraum in speziellen Indoorbeeten ihr eigenes Gemüse an. In kleinen Teams übernehmen sie Verantwortung für ihre Klassenbeete und pflegen die Gemüsepflanzen eigenständig. Dabei lernen sie Wachstumsprozesse kennen und erleben, wie aus kleinen Samen leckeres Gemüse wird.

Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler im Sachunterricht von Grund- und Förderschulen



Zeitrahmen des Angebots: In den 45-minütigen GemüseStunden setzen sich die SchülerInnen jede Woche mit Themen wie Lebensmittelproduktion, Nachhaltigkeit oder gesunder Ernährung auseinander. Startpunkt der GemüseKlasse ist im Frühjahr oder Sommer - idealerweise zum Beginn des Schuljahres nach den Sommerferien. Einmal im Klassenzimmer installiert, kann die GemüseKlasse von verschiedenen Jahrgängen durchlaufen werden.

Preise: Die GemüseKlasse wird auch in 2021 wieder im Rahmen der Initiative IN FORM unterstützt. Den Großteil der Programmkosten trägt daher das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Ansprechpersonen:

Miriam Stollenwerk | Tel. 0176-55087047 | E-Mail: m.stollenwerk@acker.co

Jan-Philipp Jansen | Tel. 030-75657004 | E-Mail: gemueseklasse@acker.co

Link: <https://www.gemueseackerdemie.de/gemueseklasse/>

BDKJ - JUGENDBILDUNGSSTÄTTE ROLLEFERBERG



Angebot: Aus den vielfältigen Bildungsangeboten zu Umwelt und Nachhaltigkeit haben einige Bausteine auch einen Bezug zum Thema Ernährung:

- „Rolli, der Schokodetektiv“ (1.-6. Klasse) begleitet die Kakaobohne auf ihrem Weg zur fertigen Schokolade - inklusive Probieren!
- „Rolli besucht die Bienen“ (für alle Altersgruppen) bietet die Möglichkeit, verschiedene Bausteine miteinander zu kombinieren, u.a. einen Besuch live am Bienenstock und einen Honigvergleichstest, bei dem nicht nur der Geschmack entscheidet!



Zielgruppe: Tages- und Übernachtungsgäste (Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene)

Zeitrahmen des Angebots: jeweils 2-3 Stunden

Preise: variiert je nach Angebot - siehe Website

Ansprechpersonen:

Klara Vohsels (für Grundschulen/Kinder) | Tel. 0241-99 00 77/ 15 |

E-Mail: klara.vohsels@rolleferberg.de

Sheila Hasenfuß (für weiterführende Schulen/Jugendliche) | Tel. 0241- 99 00 77/ 17 |

E-Mail: sheila.hasenfuss@rolleferberg.de

Link: <https://www.rolleferberg.de/bildungsangebote/>

BINE ARBEITSGEMEINSCHAFT BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG E.V.



Angebot: Der Verein BiNE bietet Bildungsprojekte zur Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE), mit Schwerpunkten auf Streuobstwiesen und Permakultur.

Zum Thema Permakultur gibt es regelmäßig verschiedene Kurse, gelegentlich werden auch gemeinsame Hauruck-Aktionen ausgeschrieben, bei denen Interessierte gerne mitmachen und lernen können.

„Voll im Saft“ ist das Bildungs- und Streuobstwiesenprojekt der BiNE in der Städteregion Aachen. Hier gibt es die Möglichkeit,

- bei Obstsammel und -press-Aktionen mitzumachen
- eine mobile Saftpresse auszuleihen
- eine Obstbaum-Patenschaft zu übernehmen
- Veranstaltungen rund um das Thema Streuobstwiesen (Schnittkurse, Pflege, Kultur)

Zielgruppen: Kinder, Jugendliche, Erwachsene, MultiplikatorInnen

Zeitraumen des Angebots: nach Absprache

Preise: variiert je nach Angebot

Ansprechpersonen:

Petra Römisch | Tel. 02403-28241

Timo Sachsen | Tel. 0170-2357572

E-Mail: mail@bine-aktiv.de | BiNE e.V. Arbeitsgemeinschaft Bildung für Nachhaltige Entwicklung c/o Petra Römisch, Josef-Artz-Str. 27, 52249 Eschweiler

Link: www.bine-aktiv.de



BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG (BZfE) - BUNDESWEIT

ERNÄHRUNGSFÜHRERSCHEIN



Angebot: Der Ernährungsführerschein bringt praktische Ernährungsbildung ins Klassenzimmer. Dritt- und ViertklässlerInnen lernen den Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten. Sie bereiten selber verschiedene kleine Gerichte zu.

Das BZfE bietet kostenlose Fortbildungen an für MultiplikatorInnen, die das Programm mit ihren Klassen durchführen möchten.

Zielgruppe: MultiplikatorInnen an Grundschulen

Zeitraumen des Angebots: 6-7 Doppelstunden; Fortbildung: 3 Stunden

Preise: kostenlose Fortbildung für MultiplikatorInnen, Material zum Ernährungsführerschein ist kostenlos bei Bereitschaft zu einer Nachbefragung, die anonym und online erfolgt.

Ansprechpersonen:

für Organisatorisches: Barbara Pritzkau | Tel. 0228-6845-5173 | E-Mail: Barbara.Pritzkau@ble.de

für inhaltliche Fragen: Annika Bilo | Tel. 0228-6845-5193 | E-Mail: Annika.Bilo@ble.de

Link: <https://www.bzfe.de/bildung/ernaehrungs-und-verbraucherbildung/essen-und-trinken/der-ernaehrungs-fuehrerschein>



BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG (BZFE) – BUNDESWEIT

LEBENSMITTELQUALITÄT BEURTEILEN/SCHÜLERWARENTEST



Angebot: 8 Dimensionen der Lebensmittelqualität - darunter drei im Bereich Nachhaltigkeit - geben Orientierung zu möglichen Kaufentscheidungen. Das Material ist eine ideale Ergänzung zum „Schülerwarentest mit Lebensmitteln“ der BZfE.

Das BZfE bietet kostenlose Fortbildungen an für MultiplikatorInnen, die das Programm mit ihren SchülerInnen (Sekundarstufe 1) durchführen möchten.

Zielgruppe: MultiplikatorInnen für die Sekundarstufe 1

Zeitraumen des Angebots: flexibel anzupassen, Fortbildung: 3 Stunden

Preise: kostenlose Fortbildung für MultiplikatorInnen, Material zum Qualitätsfächer und Unterrichtsbausteine sind kostenlos bei Bereitschaft zu einer Nachbefragung, die anonym und online erfolgt.

Ansprechpersonen:

für Organisatorisches: Barbara Pritzkau | Tel. 0228-6845-5173 | E-Mail: Barbara.Pritzkau@ble.de

für inhaltliche Fragen: Annika Bilo | Tel. 0228-6845-5193 | E-Mail: Annika.Bilo@ble.de

Link: <https://www.bzfe.de/bildung/unterrichtsmaterial/sekundarstufe/lebensmittelqualitaet-beurteilen/>

BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG (BZFE) – BUNDESWEIT

SCHMECKEN MIT ALLEN SINNEN



Angebot: In 7 Feinschmeckerstunden entdecken Kinder Lebensmittel und Getränke mit allen Sinnen und können so an gesundheitsförderliches Essen und Trinken gewöhnen.

Das BZfE bietet kostenlose Fortbildungen an für MultiplikatorInnen, die das Programm mit ihren SchülerInnen (1./2. Klasse und OGS) durchführen möchten.



Zielgruppe: MultiplikatorInnen an Grundschulen

Zeitraumen des Angebots: 7 Stunden, Fortbildung: 2 Stunden

Preise: kostenlose Fortbildung für MultiplikatorInnen, Material zum „Feinschmeckerkurs“ ist kostenlos bei Bereitschaft zu einer Nachbefragung, die anonym und online erfolgt.

Ansprechpersonen:

für Organisatorisches: Barbara Pritzkau | Tel. 0228-6845-5173 | E-Mail: Barbara.Pritzkau@ble.de

für inhaltliche Fragen: Annika Bilo | Tel. 0228-6845-5193 | E-Mail: Annika.Bilo@ble.de

Link: <https://www.bzfe.de/bildung/fortbildungen/fortbildung-zum-feinschmeckerkurs/>

BUNDESZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG (BZFE) - BUNDESWEIT SCHMEXPERTEN



Angebot: SchmExperten schmecken, experimentieren und werden zu Experten für ihr Essen und Trinken. Sie erwerben Küchenfertigkeiten und Alltagskompetenzen, um ihren Essalltag aktiv mitzugestalten. Das Programm gibt es in den Varianten SchmExperten im Klassenzimmer (5./6. Klasse) und SchmExperten in der Lernküche (Klasse 6-8, für den Fachunterricht).

Das BZfE bietet kostenlose Fortbildungen an für MultiplikatorInnen, die das Programm mit ihren SchülerInnen durchführen möchten.

Zielgruppe: MultiplikatorInnen an Schulen der Sekundarstufe 1

Zeitraumen des Angebots: mindestens 7 Doppelstunden bis zu 8 Dreifachstunden, Fortbildung: 3 Stunden

Preise: kostenlose Fortbildung für MultiplikatorInnen, Material zu „SchmExperten“ ist kostenlos bei Bereitschaft zu einer Nachbefragung, die anonym und online erfolgt.

Ansprechpersonen:

für Organisatorisches: Barbara Pritzkau | Tel. 0228-6845-5173 | E-Mail: Barbara.Pritzkau@ble.de

für inhaltliche Fragen: Annika Bilo | Tel. 0228-6845-5193 | E-Mail: Annika.Bilo@ble.de

Link: <https://www.bzfe.de/bildung/ernaehrungs-und-verbraucherbildung/essen-und-trinken/schmexperten/>



© BLE, Hilla Südhaus

EINE WELT FORUM AACHEN E.V.

Globales Klassenzimmer



Angebote: Das Globale Klassenzimmer bietet eine Reihe von interaktiven Angeboten mit Ernährungsbezug an. Darunter fallen Bildungsangebote im Globalen Klassenzimmer im „Eine Welt Haus“ oder vor Ort in der jeweiligen Bildungseinrichtung, digitale Angebote oder auch Bildungsmaterialien zur Ausleihe. Auf unterschiedlichen Wegen entdecken Kinder und Jugendliche somit Zusammenhänge zwischen Konsum, Ressourcenverbrauch, Klima und Produktionsbedingungen und lernen Möglichkeiten kennen, aktiv zu werden.

Zielgruppe: SchülerInnen ab der 5. Klasse

Zeitraumen der Angebote: variiert je nach Angebot

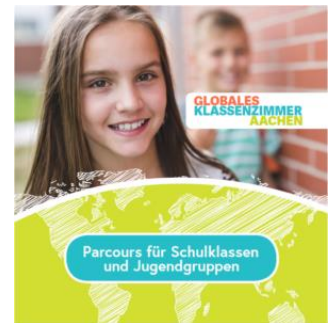
Preis: variiert je nach Angebot; die Ausleihe der Bildungsmaterialien ist kostenlos

Ansprechpersonen:

Andrea Milcher | Tel. 02402-7098886 | E-Mail: am@1wf.de

Christine Baumeister | Tel. 01735839108 | E-Mail: chb@1wf.de

Link: <https://globalesklassenzimmer-aachen.de/>



ERNÄHRUNGSRAT AACHEN & REGION

Brot Backen mit Sauerteig

Angebot: Sauerteigbrot ist gut verträglich und nicht so kompliziert und schwer zuzubereiten, wie man vielleicht denkt. In Kleingruppen setzen wir den Sauerteig an, bereiten den Teig zu und backen dann das Brot. Zur Auswahl stehen Roggen, Weizen und Dinkel. Gerne probieren wir am Schluss auch unser gemeinsames Ergebnis.



© Ernährungsrat

Zielgruppe: Kindergartenkind bis SeniorIn (8 Teilnehmende)

Voraussetzungen: In der Einrichtung müssen ein Backofen & ein Wasseranschluss vorhanden sein.

Zeitraumen des Angebots: ca. 3 Stunden oder besser 1 Stunde und 3 Stunden am darauffolgenden Tag

Preis: nach Absprache

Ansprechperson: Kalle Kewald-Soentgen | E-Mail: ernaehrungsrat-aachen@posteo.de

ERNÄHRUNGSRAT AACHEN & REGION

KOCHEN MIT GERETTETEN LEBENSMITTELN

Angebot: Gemeinsam bereiten wir leckere vegetarische/vegane Gerichte aus frischen Lebensmitteln zu. Wir verwenden dazu gerettete Lebensmittel in Zusammenarbeit mit Foodsharing Aachen, Solawi Gut Wegscheid und Maria-Haus Aachen. Wir tragen damit zur Verminderung von Lebensmittelabfällen bei. Dann heißt es kreativ werden, mit dem was wir haben! Dabei können wir ins Gespräch kommen über nachhaltige und gesunde Ernährung. Das Angebot kann sowohl drinnen als auch draußen stattfinden.

Zielgruppe: Grundschulkind bis SeniorIn (8 Teilnehmende)

Voraussetzungen: Es muss entweder eine Küche oder ein Wasser- und Abwasseranschluss im Außenbereich vorhanden sein.

Zeitraumen des Angebots: ca. 4 Stunden

Preise: nach Absprache

Ansprechperson: Kalle Kewald-Soentgen | E-Mail: ernaehrungsrat-aachen@posteo.de



ERNÄHRUNGSRAT AACHEN & REGION

OBST, GEMÜSE & KRÄUTER HALTBAR MACHEN

Angebot: Wenn es im Sommer und Herbst ein Überangebot von Obst, Gemüse & Kräutern gibt, wollen wir das Haltbarmachen neu entdecken. Was Oma und Opa noch wussten, lernen wir im Handumdrehen! Wir trocknen, kochen ein und fermentieren. Nach Möglichkeit probieren wir auch direkt! Wir arbeiten in Kooperation mit: Foodsharing Aachen, Solawi Gut Wegscheid und Maria-Haus Aachen.



Zielgruppe: Schulkind (weiterführende Schule) bis SeniorIn (8 Teilnehmende)

Zeitraumen des Angebots: ca. 4 Stunden

Preis: nach Absprache

Ansprechperson: Kalle Kewald-Soentgen | E-Mail: ernaehrungsrat-aachen@posteo.de

FACHBEREICH KLIMA UND UMWELT, STADT AACHEN

ERNÄHRUNGSKOFFER UND MATERIALIEN



Angebot: Verschiedene Bildungskoffer und Materialien stehen im Fachbereich Klima und Umwelt zur Ausleihe bereit:

- Ernährungskoffer und Bildkartei (Kita und Grundschule)
- Bildungsbag „Global denken. Anders Essen“ (Sekundarstufe 1 und 2)
- Welternährung neu denken - Materialien und Medien zum weltweiten Ernährungswandel (Sekundarstufe 1 & 2)

Zielgruppe: MultiplikatorInnen (Kita, Schulen)

Zeitraumen des Angebots: variiert je nach Angebot

Preise: kostenlose Ausleihe der Bildungsmaterialien

Ansprechperson: Fabiola Blum | E-Mail: Fabiola.Blum@mail.aachen.de | Tel. 0241-432 36 112

Link: https://www.aachen.de/DE/stadt_buerger/umwelt/umweltinformation_umweltbildung/index.html



GUT PAULINENWÄLDCHEN



Angebote: Das Gut Paulinenwäldchen bietet verschiedenen Programme zum Thema Ernährung und Landwirtschaft für Gruppen an. Beispielsweise werden folgende Programme angeboten:

- „Kleiner Meisterbäcker“, vom Korn zum Brot
- „Grün, gelb, rot“- Gemüse im Jahresverlauf
- „Die tolle Knolle“, Kartoffeln im Jahresverlauf
- „Rind, Schwein & Co“, Nutztiere hautnah
- Ernährungsführerschein zur gesunden Ernährung

Zielgruppen: Kitas, Schulen, Familien

Zeitraumen des Angebots: bei den jeweiligen Angeboten kann zwischen 2 oder 3 Stunden gewählt werden

Preis: bei 2 Stunden 130€ und bei 3 Stunden 190€

Ansprechperson: Bildungsteam Gut Paulinenwäldchen |
E-Mail: bildung@bioland-gauchel.de | Tel. 0241-916069300

Link: <https://www.bioland-gauchel.de/de/biobildung>



NATURERLEBNIS - WERKSTATT ALSDORF



Angebot: Die NaturErlebnis-Werkstatt in Alsdorf-Hoengen lädt kleine und große Menschen ein, die Natur zu entdecken und dabei auch auf den Geschmack zu kommen von Wildkräutern, Heckenfrüchten und Obst auf der nahegelegenen Streuobstwiese. Folgende Angebote haben einen Bezug zu Ernährungsthemen:

- regelmäßiges Projekt „NaturEntdeckerInnen – Der Natur auf der Spur“, u.a. Kennenlernen und Sammeln von Wildkräutern, Heckenfrüchten und Obst (Kinder)
- Kistengärtnern (Kitas und Grundschule) - kleine Gemüsebeete entstehen in alten Holzbobstkisten für die Terrasse, den Balkon oder für den Innenraum (Kinder und Eltern-Kind-Veranstaltungen)
- Einfach gärtnern mit Kindern - Gärtnern ohne Garten (MultiplikatorInnen)
- Wilde Kräuterküche (Vorschulkinder, GrundschülerInnen, Eltern-Kind-Veranstaltungen, MultiplikatorInnen)

Zielgruppen: Kinder, Jugendliche, Erwachsene und MultiplikatorInnen

Zeitraumen des Angebots: 3 bis 4 Stunden; Zeitraumen ist nach Absprache flexibel

Preise: variiert je nach Angebot - siehe Website

Ansprechperson: Mo Hilger | zertifizierte Kräuterpädagogin BNE und Erzieherin |
Tel. 0241-4774954 o. 0175-2463209 | E-Mail: info@naturerlebniswerkstatt-alsdorf.de

Link: www.naturerlebniswerkstatt-alsdorf.de



NATUR-ERLEBEN IM DREILÄNDERECK



Angebot: Der Natur-Camping Hammerbrücke hat neben einem idyllischen Platz zum Campen auch Ferienkurse für Kinder und Veranstaltungen für Menschen aller Altersgruppen im Angebot, davon zahlreiche mit Bezügen zum Thema Ernährung. Unter anderem:

- Wildgemüse und Heilkräuter
- Hexenei und Drudenfuß - Pilze
- Die Stachelstrauchfrüchtemixmarmelade - Köstliches aus wilden Beeren
- Hexenküche und Zaubersprüche
- Lehmofenbau mit Brötchen backen

Zielgruppen: Kinder, Jugendliche, Erwachsene, MultiplikatorInnen

Zeitraumen der Angebote: verschieden

Preise: variiert je nach Angebot

Ansprechperson: Kirsten Evenschor | E-Mail: K.Evenschor@gmx.de |
Tel. 0032-87-783126

Link: <https://natur-aachen.de/>



SARAH WIENER STIFTUNG

„ICH KANN KOCHEN“- PÄDAGOGINNEN ALS GENUSSBOT-SCHAFTERINNEN



Angebot: Die Initiative für praktische Ernährungsbildung „Ich kann kochen“ der Sarah Wiener Stiftung und der BARMER richtet sich an pädagogische Fach- und Lehrkräfte aus Kitas und Grundschulen, die mit Kindern im Alter 3-10 Jahren arbeiten. Ziel ist, gemeinsam die vielfältige Welt der Lebensmittel mit allen Sinnen zu entdecken, durch das gemeinsame Kochen Ernährungskompetenz zu stärken und die Gesundheit der Kinder zu fördern. In kostenfreien Fortbildungen lernen Teilnehmende, wie sie die Entwicklung des Ernährungs- und Essverhaltens von Kindern unterstützen können, wie sie pädagogisch begleitete Kochangebote sicher und hygienisch umsetzen können, und sie probieren gemeinsam kindgerechte Rezepte aus. Nach erfolgreicher Teilnahme an der ersten Fortbildung kann bei der BARMER einmalig eine Starthilfe von bis zu 500 Euro für Lebensmittel beantragt werden. „Ich kann kochen!“ ist ein IN FORM Projekt der Bundesregierung.

Zielgruppen: ErzieherInnen, LehrerInnen, MultiplikatorInnen aus anderen Lernorten; für Bildungsträger und Kommunen können individuelle Fortbildungen vereinbart werden.

Zeitraumen des Angebots: Flexibel anzupassen. Fortbildung: 8 Stunden; Mix aus Webinaren und begleiteter Selbstlernphase

Preise: kostenfreie Online-Fortbildungen; kostenfreie Bildungsmaterialien für die Praxis

Ansprechperson: Team Kooperationen und Fortbildungen, Sarah Wiener Stiftung, Berlin | Tel. 030 707180-260 | E-Mail: mitmachen@sw-stiftung.de

Link: www.ichkannkochen.de



VERBRAUCHERZENTRALE NRW

DER HELD VOM FELD



Angebot: Das Programm „Der Held vom Feld“ setzt sich spielerisch und praxisorientiert mit den Themen Regionalität, Saisonalität, Klimawirkungen unserer Ernährung und der Vermeidung von Lebensmittelabfällen auseinander. Es will Jugendlichen Gemüse näherbringen und ihre Neugierde wecken.

Zielgruppen: SchülerInnen der Klassen 6-8 bzw. MultiplikatorInnen, die mit dieser Zielgruppe arbeiten

Zeitraumen des Angebots: 4 Unterrichtsstunden

Preise: Materialien kostenlos auf der Website zur eigenen Verwendung erhältlich

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-schule2/heldvomfeld>

VERBRAUCHERZENTRALE NRW

ESS-KULT-TOUR



Angebot: Das Programm „Ess-Kult-Tour“ der Verbraucherzentrale ist ein interaktives Lernangebot an mehreren Stationen für SchülerInnen ab Jahrgangsstufe 8. Es lädt ein, Einkaufs- und Essverhalten zu reflektieren und fördert die Kompetenzen der Jugendlichen.

Zielgruppen: Jugendliche ab Jahrgangsstufe 8 bzw. MultiplikatorInnen, die mit dieser Zielgruppe arbeiten

Zeitraumen des Angebots: 3-4 Schulstunden, unterstützt durch eine Ernährungsfachkraft der Verbraucherzentrale oder in Eigenregie

Preise: Materialien kostenlos auf der Website erhältlich

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/esskulttour>

VERBRAUCHERZENTRALE NRW

GUT ESSEN MACHT STARK



Angebot: Beim Programm „Gut Essen macht stark“ können sich Kitas aus Quartieren des Programmes „Sozialer Zusammenhalt - Zusammenleben im Quartier gemeinsam gestalten“ (ehemals Soziale Stadt) beteiligen. Sie erhalten Unterstützung, um gesundheitliche Chancengleichheit für Kinder zu erreichen. Das Programm unterstützt bundesweit Kitas bei der „Verbesserung des Verpflegungsangebots, Ernährungsbildung und Stärkung der Elternkommunikation“. Die Beratung der Verbraucherzentralen und ein Qualitätsentwicklungsprozess in Kindertageseinrichtungen sollen einen Beitrag leisten zur Gesundheitsförderung und zu mehr Integration und Teilhabe an der Gemeinschaftsverpflegung und an Ernährungsbildungsaktionen von Kindern und Jugendlichen aus sozial benachteiligten Familien und/oder mit Migrationshintergrund.

Zielgruppe: Kita- MultiplikatorInnen aus Quartieren des Programmes „Sozialer Zusammenhalt - Zusammenleben im Quartier“

Zeiträumen des Angebots: flexibel anzupassen

Preise: kostenlos für Quartiere des Programms „Sozialer Zusammenhalt“

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/gut-essen-macht-stark>

VERBRAUCHERZENTRALE NRW

JOSCHI HAT'S DRAUF. NICHT VERGESSEN. GUTES ESSEN



Angebot: Das Angebot der Verbraucherzentrale NRW „Joschi hat's drauf. Nicht vergessen. Gutes Essen.“ besteht aus folgenden Elementen:

- Einem Praxis-Handbuch (auch als Download auf der Website) mit Anleitung für eigene Angebote an Kinder und Eltern in der Kita,
- einer Teamschulung zum Thema Mittagsverpflegung in der Kita durch eine qualifizierte Ernährungsfachkraft,
- einem begleiteten Infotisch zu Themen wie Kinderlebensmittel, Frühstück oder Zucker,
- und der Ausleihe von Materialien wie einer Flockenquetsche und der Handpuppe Joschi.

Zielgruppe: MultiplikatorInnen in Kitas

Zeiträumen des Angebots: flexibel anzupassen

Preise: kostenloses Angebot

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-kita/joschi-hats-drauf-nicht-vergessen-gutes-essen-43979>

VERBRAUCHERZENTRALE NRW

SCHOKOLOGIE



Angebot: Das Programm „Schokologie“ will zu einem sozial und ökologisch nachhaltigen Konsum motivieren. An 7 interaktiven Lernstationen beschäftigen sich die Teilnehmenden mit fairem versus konventionellem Handel, Siegeln, Kinderarbeit, Nachhaltigkeitsstandards und eigenen Handlungsmöglichkeiten.

Zielgruppen: Kinder / Jugendliche der Klassen 5-7 bzw. MultiplikatorInnen, die mit dieser Zielgruppe arbeiten

Zeiträumen des Angebots: 3 Schulstunden

Preise: Materialien kostenlos, auf der Website als Download erhältlich

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-schule2/schokologie>

VERBRAUCHERZENTRALE NRW

WERKSTATT L – LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



Angebot: Die Werkstatt L: Lebensmittelverschwendung lädt Jugendliche in Kleingruppenarbeit dazu ein, sich mit diesem Thema auseinanderzusetzen. In Stand Up (Spontan)-Rollenspielen schlüpfen sie in andere Situationen und Charaktere und verarbeiten die Erfahrungen und Botschaften der Stand Ups in einer digitalen Story. Verschiedene Umweltberatungen, z.B. in Düsseldorf und Krefeld führen das Programm durch, mindestens eine weitere Betreuungsperson vor Ort ist nötig.

Zielgruppen: SchülerInnen Klasse 10-13, v.a. an Berufskollegs/Berufsschulen und MultiplikatorInnen, die mit dieser Zielgruppe arbeiten

Zeitraumen des Angebots: 4-6 Stunden

Preise: kostenloses Angebot

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-schule2/werkstatt-l-lebensmittelverschwendung-43837>

VERBRAUCHERZENTRALE NRW

WERTSCHÄTZUNG & VERSCHWENDUNG VON LEBENSMITTELN



Angebot: Die Verbraucherzentrale NRW und die Uni Paderborn haben gemeinsam Unterrichtsmodule zur Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln entwickelt. 26 Bausteine für die verschiedensten Altersstufen sind vielseitig einsetzbar, im Unterricht, bei Projekttagen und im Ganztagsbereich.

Zielgruppen: SchülerInnen aller Altersstufen, MultiplikatorInnen, die mit diesen Zielgruppen arbeiten

Zeitraumen des Angebots: je nach Baustein - siehe Website

Preise: Materialien kostenlos auf der Website zum Download für die eigenständige Durchführung erhältlich

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-schule2/wertschaetzung-und-verschwendung-von-lebensmitteln-43836>

VERBRAUCHERZENTRALE NRW

ZUKUNFTSESSER



Angebot: „Zukunftseesser“ der Verbraucherzentrale NRW fördert Konsum- und Alltagskompetenz und sensibilisiert für Zusammenhänge zwischen Ernährungsweisen und Klimaschutz. Das Bildungsangebot bietet eine Unterrichtseinheit und Aktionsideen für den Schulalltag, ein Praxisbuch Zukunftseesser, interaktive Wissensspiele, digitale Arbeitsblätter und den Podcast „Zukunftseesser werden und was fürs Klima tun“.

Zielgruppen: Jugendliche der 7. bis 10. Klasse bzw. MultiplikatorInnen, die mit dieser Zielgruppe arbeiten

Zeitraumen des Angebots: flexibel anzupassen

Preise: Materialien kostenlos auf der Website erhältlich

Link: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/das-bildungsangebot-zukunftseesser-52478>
