PRAXISTAGE MIT PROFIKÖCHEN

Den Höhepunkt des Projektes bildet der Praxistag mit einem Profikoch aus der Gastronomie. Nachdem die Schülerinnen und Schüler die Inhalte des Projektes in den Unterrichtseinheiten erfahren haben, stehen an diesem Tag das Kochen und sinnliche Erfahrungen im Mittelpunkt.

Für dieses ehrenamtliche Engagement konnte erneut der Landesverband West des Verbands der Köche Deutschlands e. V. gewonnen werden.



Die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler erlernen Alltagskompetenzen für den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln, sie lernen unbekannte Produkte kennen und erfahren mehr über den Einfluss der eigenen Ernährung auf Umwelt und Klima sowie Gesundheit. Sie werden an eine leckere, ausgewogene und klimafreundliche Ernährung herangeführt, die aus viel frischem Obst und Gemüse, regionalen und saisonalen Produkten besteht.

ANSPRECHPARTNER

Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz

Kaiser-Friedrich-Straße 1, 55116 Mainz

Telefon: 06131 16 44 71

E-Mail: ernaehrung@mueef.rlp.de

Ministerium für Bildung Rheinland-Pfalz

Mittlere Bleiche 61, 55116 Mainz

Telefon: 06131 16 45 74

E-Mail: ute.schmazinski@bm.rlp.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Bahnhofstr. 32, 56410 Montabaur

Telefon: 02602 922846

E-Mail: schulverpflegung@dlr.rlp.de

Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz DLR Westerwald-Osteifel

Bahnhofstr. 32, 56410 Montabaur

Telefon: 02602 92280

E-Mail: ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e. V.

Seppel-Glückert-Passage 10, 55116 Mainz

Telefon: 06131 28 48 0 E-Mail: info@vz-rlp.de

Weitere Informationen zum Projekt und den weiteren Inhalten der Initiative "Rheinland-Pfalz isst besser" erhalten Sie unter www.rheinland-pfalz-isst-besser.de/schule-isst-besser/.

Dort können Sie auch die Broschüre "Nachhaltige Ernährung" herunterladen oder bestellen.

Bildquelle: Titelseite: Victoria Eichler alle anderen Bilder: Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten



ERNÄHRUNG NACHHALTIG GESTALTEN – WAS IST UNS UNSER ESSEN WERT?

Das rheinland-pfälzische Schulprojekt zur Lebensmittelwertschätzung





ERNÄHRUNGSBILDUNG IN DER SCHULE

Das Wissen über Ernährung, Lebensmittel und Hauswirtschaft ist in vielen Familien verloren gegangen. Es wird oft nicht mehr frisch gekocht, stattdessen greifen viele Verbraucherinnen und Verbraucher auf Fertigprodukte zurück oder verpflegen sich auswärts mit oft fett- und zuckerhaltigen Snacks.

Ernährungsmitbedingte Krankheiten belasten unser Gesundheitssystem zunehmend. Millionen Tonnen verzehrfähiger Lebensmittel landen jährlich im Müll.

Ernährungsbildung hat eine Schlüsselfunktion, um einen gesunden und nachhaltigeren Ernährungsstil wieder voranzubringen. Das Schulprojekt "Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist uns unser Essen wert?" ist ein weiterer Baustein zur Stärkung der Ernährungsbildung in Rheinland-Pfalz im Rahmen der Landesinitiative "Rheinland-Pfalz isst besser". Dort werden bereits Projekte wie das "ABC der Lebensmittel" für Grundschulen angeboten.

GUT ESSEN WILL GELERNT SEIN

In Deutschland landen jedes Jahr hochgerechnet etwa 4,4 Millionen Tonnen Lebensmittel in privaten Haushalten im Müll, die zuvor mit viel Energie und wertvollen Ressourcen erzeugt wurden.

Die Themen gesunde und nachhaltige Ernährung sowie Lebensmittelwertschätzung und das Erlangen von Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln sollen daher mit Unterrichtseinheiten und mit der Unterstützung von Profi-Köchen aus der Gastronomie in die Schulen transportiert werden.

Das Projekt wird unterstützt von der Verbraucherzentrale Rheinland Pfalz, dem Ministerium für Bildung Rheinland-Pfalz, der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz, der Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz und der Landesverband West des Verbands der Köche Deutschlands e. V.



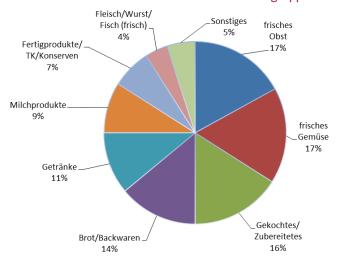








Vermeidbare Lebensmittelabfälle nach Produktgruppen



Quelle: Schmidt T, Schneider F, Claupein E (2018): Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten in Deutschland – Analyse der Ergebnisse einer repräsentativen Erhebung 2016/2017 von GfK SE. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 57 p, Thünen Working Paper 92, DOI:10.3220/WP1523264518000

PROJEKTWOCHE FÜR SCHULEN LANDESWEIT

Mit dem Schulprojekt "Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist uns unser Essen wert?" wird teilnehmenden Schulklassen landesweit eine Unterrichtseinheit zur Verfügung gestellt, die von den Lehrkräften im Unterricht oder im Rahmen einer Projektwoche durchgeführt wird. Die Unterrichtseinheit beinhaltet Lehrmaterial für mehrere Unterrichtsstunden.



Die Schülerinnen und Schüler erhalten Einblicke in die Themen Resteverwertung, sinnvolle Einkaufsplanung und wirtschaftliche Kalkulation von Lebensmitteln, Esskultur, Geschmacksbildung, Umgang mit und Lagerung von Lebensmitteln und Inhaltsstoffe unserer Nahrung.

Als Highlight wird ein Tag mit einem professionellen Partnerkoch angeboten.

Das Projekt richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe I (Klassenstufe 7–10).