

Projekte, Angebote, Materialien
und AnsprechpartnerInnen zum Thema



Gesunde Schulverpflegung in München und Umgebung

Recherche von Ökoprojekt - MobilSpiel e.V.

Umweltbildung
.Bayern





Projekte, Angebote, Materialien und AnsprechpartnerInnen zum Thema
Gesunde Schulverpflegung in München und Umgebung

Herausgeber:

Ökoprojekt - MobilSpiel e.V.

Welserstr. 23, 81373 München

Tel. 089/7696025

oekoprojekt@mobilspiel.de

www.mobilspiel.de/oekoprojekt

Recherche: Mareike Spielhofen

Layout: Harald Unger

Mit Unterstützung durch:



Landeshauptstadt
München
Sozialreferat

Stadtjugendamt



Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Gesundheit



München, März 2010



Projekte, Angebote, Materialien und AnsprechpartnerInnen zum Thema Gesunde Schulverpflegung in München und Umgebung

Inhalt

Vorwort	Seite 4
1. AnsprechpartnerInnen	Seite 6
2. Projekte an Schulen	Seite 8
3. Projektangebote für Schulklassen	Seite 17
4. Fortbildungen, Beratungen, Hilfestellungen für LehrerInnen, BetreiberInnen und MultiplikatorInnen	Seite 21
5. Fördermöglichkeit und Wettbewerb	Seite 24
6. Material und Literatur	Seite 26
7. Links	Seite 27

Nach dem 2009 veröffentlichten Bericht der OECD über das Wohlergehen von Kindern in OECD-Ländern lebt fast jedes sechste Kind in Deutschland in relativer Armut (d.h. mit weniger als 50 Prozent des Durchschnittseinkommens). Das beeinflusst auch in erheblichem Maße das Essverhalten der Kinder und Familien. Jedes fünfte Kind in Deutschland ist zu dick. Deshalb wird gesunde Ernährung in der Schule immer mehr zum Thema. Die Schule ist, neben dem Elternhaus, der ideale Ort, um Kinder und Jugendliche für das Thema gesunde Ernährung zu erreichen. Eine vollwertige Schulverpflegung bietet Kindern und Jugendlichen die Chance, gesunde Ernährung nicht nur theoretisch zu erlernen sondern auch praktisch zu erleben. An gesunder Ernährung hängt nicht nur die Auseinandersetzung mit dem eigenen Körper und der eigenen Gesundheit. Eine gesunde Ernährung ist ein Thema des Lebensstils, des Konsums und damit der Bildung für nachhaltige Entwicklung. Themen wie Klimaschutz, nachhaltige Mobilität, Ernährungssicherung, Fairer Handel etc. hängen eng damit zusammen. So tragen die Schulen eine große Verantwortung, ihren SchülerInnen das Thema schmackhaft zu machen. Hilfestellung bekommen sie von vielen Organisationen, Instituten und Anbietern: Zum einen praktisch, mit einer Hilfestellung zur Einführung gesunder Schulverpflegung. Zum anderen aber auch thematisch und methodisch-didaktisch, mit Unterrichtseinheiten und Projekten für die SchülerInnen, sowie Schulungen für LehrerInnen, Eltern, Kantinenbetreiber und Hausmeister. Ziel dieser Recherche war, zu schauen, was Schulen in München und Umgebung und außerschulische AnbieterInnen zum Thema „zu bieten“ haben:

- Welche Ernährungsprojekte gibt es an Münchens Schulen
- Welche Projekte bieten außerschulische Anbieter an
- Welche Methoden gibt es, um den SchülerInnen das Thema gesunde Schulverpflegung schmackhaft zu machen.

Überrascht waren wir von der Fülle an unterschiedlichen Projekten, Konzepten, Ideen und Organisationen, die sich mit diesem Thema – allein in München – auseinandersetzen. So ist diese Recherche nur ein Ausschnitt dessen, welche Fülle von Angeboten es Münchenweit gibt. Einige AkteurInnen,

wie z.B. die Aktionswerkstatt G'sundheit – MAG's, sind „alteingesessen“ bei diesem Thema und haben schon ein großes Netzwerk aufgebaut. Einige AkteurInnen sind neu dabei oder behandeln das Thema eher am Rande oder unter dem Dach eines „großen Ganzen“. Den Versuch, die AkteurInnen „unter einen Hut“ zu bekommen, damit das wichtige Thema gemeinsam angegangen werden kann, haben einige der Aktiven bereits unternommen. So z.B. die Fachgruppe Schule und Nachhaltigkeit der ANU Bayern mit Thomas Ködel-peter, die u.a. eine große Fachtagung im März 2009 durchführte sowie das Thema bei den Runden Tischen der Regierungsbezirke einbrachte.

Mit der neuen Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wird das Thema auch von staatlicher Seite aufgegriffen. Hier wird versucht, gesunde Schulverpflegung in den bayerischen Schulen zu verankern.

Unter „**AnsprechpartnerInnen**“ haben wir Adressen von Institutionen und Organisationen zusammengefasst, die sich hauptsächlich mit diesem Thema auseinandersetzen.

Unter „**Projekte an Schulen**“ werden einige an Schulen durchgeführte Projekte beschrieben. Das Spektrum reicht von Tages-Projekten über dauerhaft installierte Schulprogramme bis hin zu SchülerInnenfirmen. Hier liegt der Schwerpunkt der Recherche.

Ein weiterer Punkt sind die „**Projektangebote für Schulklassen**“. Hier wurden insbesondere Angebote von Umweltbildungseinrichtungen und weiteren außerschulischen AnbieterInnen für Projekte zum Thema aufgenommen.

Beim Punkt „**Fortbildungen, Beratungen, Hilfestellungen für LehrerInnen, BetreiberInnen und MultiplikatorInnen**“ haben wir Möglichkeiten für Hilfestellungen zu Projekten oder für eine Umstellung zu einer gesunden Verpflegung aufgenommen.

Unter „**Fördermöglichkeiten und Wettbewerb**“ finden sich Anregungen, wie das eigene Projekt finanziell und inhaltlich unterstützt werden kann.

Im Anschluss daran gibt es unter **Literatur** und **Links** noch eine Menge Wissenswertes zum Thema, Unterrichtshilfen und Hintergrundwissen.

Mareike Spielhofen, März 2010

1. AnsprechpartnerInnen

**Arbeitskreis „Gesunde Pause ohne Abfall“, Franz Hammerl-Pfister,
Schul- und Kultusreferat, Pädagogisches Institut, Herrnstr. 19, 80539 München,
Tel. 089/23327338, franz.hammerl@pfister@muenchen.de**

Der Münchner Arbeitskreis „Gesunde Pause ohne Abfall“, bestehend u.a. aus Vertretern des Schulreferats, dem Referat für Gesundheit und Umwelt, der Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit MAG's, der Verbraucherzentrale, der AOK, einer Schulärztin etc., startet verschiedene Aktionen zum Thema in München. So z.B. wird jährlich eine Tombola mit einer Informationsveranstaltung für Münchner PausenbetreiberInnen (s.u.) durchgeführt oder ein Aktionstag für Schulen (s.u.) angeboten.

**Aktionswerkstatt G'sundheit – MAG's, Ursula Latka-Kiel, Herbert Süßmeier,
Bayerstr. 77a, 80335 München, Tel. 089/53295653, www.mags-muenchen.de**

MAG's, die „Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit“, engagiert sich für Gesundheit im weitesten Sinne. Sie arbeitet projektbezogen, in ausgewählten Stadtteilen und stadtweit. Die Themen reichen von gesunder Ernährung bis hin zu gesunder Stadtteilgestaltung. Dabei richtet sie ein besonderes Augenmerk auf Menschen, die gesellschaftlich und sozial benachteiligt sind – insbesondere auf Kinder und Jugendliche. Projekte sind beispielsweise „Bio für Kinder“ in Zusammenarbeit mit dem Referat für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München und Tollwood, das Engagement beim Arbeitskreis „Gesunde Pause ohne Abfall“ und die Initiativen im Rahmen der „Gesundheit im Stadtteil“, z.B. bei dem Projekt „Gesundheit macht Schule“ in der Ganztags-Grundschule im Münchner Stadtteil Berg am Laim.

**Biostadt München, Landeshauptstadt München – Referat für Gesundheit und Umwelt,
Angelika Lintzmeyer, Bayerstr. 28a, 80335 München, Tel. 089/233 47560,
biostadt.rgu@muenchen.de, www.muenchen.de/biostadt**

Der Münchner Stadtrat hat im Juli 2006 das Projekt „Biostadt München“ beschlossen. Damit unterstützt München insbesondere die Außerhaus-Verpflegung mit Bio-Lebensmitteln. Drei Projektschwerpunkte stehen dabei im Vordergrund: Gesunde und ökologische Ernährung in Schulen und Kindergärten, mehr Biolebensmittel bei stadteigenen Veranstaltungen, Empfängen und internen Bewirtungen und die Steigerung der Anzahl von Gaststättenbetrieben mit Bioessen und Bio-Zertifizierung. „Bio für Kinder“ ist eines der geförderten Projekte (s. u.).

Nahrungskette, Verbraucher- und Umweltinitiative für sichere und gesunde LEBENsmittel, Dr. Inci Sieber Postfach 440413, 80753 München, Tel. 089/3001122, info@nahrungs-kette.de, www.nahrungs-kette.de

Die Initiative Nahrungskette, die auf rein ehrenamtlicher Arbeit ihrer Mitglieder beruht, setzt sich für sichere und gesunde Lebensmittel ein. Insbesondere Gesundheitsschutz der Kinder liegt der Initiative am Herzen. Ziel der Initiative ist durch Kooperation aller Beteiligten, VerbraucherInnen, Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Medien, die Belange der nachfolgenden Generationen im Hinblick auf gesunde Lebensmittel, Mensch und Natur durchzusetzen. Hierzu hat die Initiative u.a. einen Forderungskatalog erstellt, führt Unterschriftenaktionen, Informationsveranstaltungen sowie Demonstrationen durch und leistet Aufklärungsarbeit mit Hilfe der Homepage, durch bestehende Netzwerke, die Teilnahme an Veranstaltungen und Vorträgen sowie die Organisation von Expertenforen.

Ökologische Akademie e.V., Linden, Fachgruppe Schule und Nachhaltigkeit der ANU Bayern, Thomas Ködelpeter, Baiernrainer Weg 17, 83623 Dietramszell/Linden, Tel. 08027/1785, oekologische-akademie@gmx.de, www.oeko-akademie.de

Die Fachgruppe Schule und Nachhaltigkeit und die Ökologischen Akademie Linden e.V. vernetzt mit dem Projekt „Gesunde Schulverpflegung in Bayern“, das vom Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit gefördert wird, bayernweit die AkteurlInnen zum Thema (s.u.).

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), Angelika Reiter-Nüssle, Ludwigstr. 2, 80539 München, Tel. 089/21820, poststelle@stmelf.bayern.de, www.schulverpflegung.bayern.de/

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung wurde 2008 eingerichtet, um eine gesundheitsförderliche, altersgerechte und akzeptierte Schulverpflegung an allgemeinbildenden bayerischen Schulen zu etablieren. Sie baut hierzu ein landesweites Informations- und Beratungsnetzwerk auf (s.u.).

2. Projekte an Schulen

Aktions- und Ausbildungstag für Umweltbeauftragte

In einer Kooperation von Umweltstation und Schule unterstützt das Ökologische Bildungszentrum (ÖBZ) München das Engagement von Schulen, die jugendlichen Energie-/Umweltbeauftragten in ihren Klassen einführen. So besuchen z.B. die Umweltbeauftragten des Viscardi-Gymnasiums in Fürstenfeldbruck seit 2007 jährlich das ÖBZ und nehmen an einem Aktions- und Ausbildungstag teil. Ziel des Angebots ist, die SchülerInnen in die Tätigkeit als Umweltbeauftragte einzuführen, bzw. weiter zu schulen, ihnen Anregungen und Anstöße für Schule und Alltag mit auf den Weg zu geben und sie mit einem spannenden Tag als „Zucker!“ für ihre Aufgaben zu motivieren. Dabei beschäftigt sich eine der Schulungseinheiten mit dem Thema „Ernährung und Klima – regional und saisonal“. Hier erfahren die SchülerInnen etwas über die verschiedenen Ökosiegel sowie die Transportwege ihrer Nahrung und erstellen ein Plakat zum Thema.

Kontakt: Ökologisches Bildungszentrum (ÖBZ), Engelschalkinger Str. 166, 81927 München, Tel. 089/93948971, muz@oebz.de, www.oebz.de

Beratung auf Bauernmärkten

In Zusammenarbeit mit den Bauernmarktverbänden Garching und Grünwald informieren die angehenden DiätassistentInnen der Münchner Berufsfachschule für Diätetik die BesucherInnen oberbayrischer Bauernmärkte über gesunde Ernährung und demonstrieren in einer Schauküche die Zubereitung von regionalen Produkten. Alle SchülerInnen der 2. Berufsschulklasse nehmen an diesem Projekt teil. Ziel ist:

- die Planung, Durchführung und Auswertung von Ernährungserhebungen;
- der Medieneinsatz – Erstellen von Plakaten, Merkblätter und Broschüren;
- Demonstration der Nahrungszubereitung – Kochvorführung mit Verkostung;
- Planen, Organisieren und Durchführen einer Veranstaltung außer Haus.

Die SchülerInnen, die als angehende DiätassistentInnen darauf vorbereitet werden, Beratungen im Bereich gesunde Ernährung durchzuführen, lernen hier unter realen Bedingungen, Menschen darüber aufzuklären.

Kontakt: Berufsfachschule für Diätetik, Robert Ertl, Berufliches Schulzentrum Alice Bendix, Antonienstr. 6, 80802 München, Tel 089/38159513, sekretariat@bszanton.musin.de, www.bszanton.musin.de

Bio-Brotbox – Aktion

Schon zum vierten Mal fand im Schuljahr 2009/10 die Bio-Brotbox – Aktion zum Schulanfang statt. Zahlreiche staatliche und städtische Institutionen, Organisationen und Förderer haben sich zu diesem Gemeinschaftsprojekt zusammengeschlossen, mit dem Ziel eine gesündere Ernährung der Schuljugend zu fördern und das bewährte Pausenbrot wieder populär zu machen. So packten in einer Gemeinschaftsaktion 700 Kinder für die Schulanfänger 25.000 Boxen mit Brot, Gemüse, verschiedenen Brotaufstrichen, dem „Leckerschmeckerentdecker“- Büchlein, Kressesamen-Tütchen und verschiedenen Tipps für Eltern und Kinder. Mit ihren verschiedenen Aktivitäten – der großen Gemeinschafts-Packaktion, dem spielerischen Lernen mit dem Leckerschmeckerentdecker – Kinderbüchlein in der Box, dem passenden Unterrichtsmaterial, den fröhlichen Events zur Boxübergabe in den einzelnen Schulen u. v. m. – ist es eine vernetzte Aktion, die das Thema gesundes Essen als Teil der Kultur verankern möchte.

Kontakt: Hopfisterei München, Dr. Caroline H. Ebertshäuser, Gundelindenstr. 4, 80805 München, Tel. 089/36006440, ebertshaeuser@indras-netz.de

„Café Linde international“ – multikulturell und einfallsreich

Bereits seit Juli 2000 betreibt die Schülerfirma dieser multinationalen Schule von Montag bis Donnerstag in der großen Pause und mittags regelmäßig ihre Cafeteria. Mit einer selbst-organisierten SchülerInnenbefragung begann das Unternehmen, denn schließlich sollten die Wünsche der „KundInnen“ Grundlage für das Angebot sein. In Eigenverantwortung und mit viel Einfallsreichtum entstand daraus das „Café Linde international“, das den SchülerInnen täglich gesunde, vollwertige Verpflegung bietet. Es gibt eine vegetarische Speisekarte mit sehr günstigen Preisen und schülerInnengerechtem Angebot. Im Schulgarten pflanzen SchülerInnen sogar eigens Gemüse dafür an. In der Freizeit gibt es regelmäßige Teambesprechungen, bei denen die Mitglieder der Firma u. a. Dienstpläne und Wochenabrechnungen erstellen sowie neue Ideen und Projekte erarbeiten. Die SchülerInnen organisieren auch Zusatzprogramme wie z. B. multikulturelle Wochen, Kinotage oder Kickerturniere. Für ihr Konzept erhielt das Café Linde beim S.P.I.C.E.-Wettbewerb den Schüler-Preis für innovatives Cafeteria-Essen und vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit 2005 einen Sonderpreis.

Kontakt: Städt. Carl von Linde-Realschule, Ridlerstr. 26, 80339 München, Tel. 089/54074080, www.cvl.musin.de/cvl_page/index.html

Daidalos

Das Projekt Daidalos, initiiert vom Münchner Ernährungsinstitut „KinderLeicht“, besteht aus den Bausteinen Bewegung, Ernährung und Stressverarbeitung. Dazu wird an der Hauptschule an der Bernaysstraße – einer Schule in einem sozialen Brennpunkt in München – ein abgestimmtes Maßnahmenbündel durchgeführt. Im Rahmen des bundesweiten

Wettbewerbs „Aktionsbündnisse gesunde Lebensstile und Lebenswelten 2008“ vom Bundesministerium für Gesundheit wurde das Modellprojekt für sozial benachteiligte Kinder für eine 2-jährige Förderungsphase ausgewählt. Im Netzwerk arbeiten Einrichtungen aus sozialer Arbeit, Verwaltung, Gesundheit, Sport, Medien und Wissenschaft zusammen. So wird ein Austausch zwischen dem sozialen Setting Schule und dem Stadtquartier als Lebenswelt gewährleistet. Über die Schule können Kinder und Eltern aus sozial benachteiligten Familien erreicht werden. Zum Schwerpunkt Ernährung gehören folgende Projektbausteine: Die Einführung eines gesunden Biofrühstücks und Biomittagessens, die Initiierung eines mobilen Kochpavillons als Schülerunternehmen, mehrsprachige Gesundheitssprechstunde für Lehrer, Eltern und Schüler sowie Multiplikatorenschulungen.

Kontakt: Ernährungsinstitut KinderLeicht, Agnes Streber, Grasslfinger Str. 30, 82194 Gröbenzell, Tel. 08142/593069, info@daidalos-muenchen.de, www.daidalos-muenchen.de, www.kinderleichtmuenchen.de

Gems – Gut essen und mehr Sport

Seit dem Schuljahr 2005/06 wird dieses Modellprojekt an der Ludwig-Thoma-Realschule durchgeführt. Ziel ist eine ausgewogene Ernährung und mehr Bewegung bewusster in den Alltag zu integrieren. Die SchülerInnen sollen Herkunft, Verarbeitung, Inhaltsstoffe ihrer Lebensmittel und deren Bedeutung kennen lernen. Essen soll nicht nur als Nahrungsaufnahme, sondern als genussvolles soziales Ereignis erlebt werden. In jedem Halbjahr hat jede Klasse der Schule zwei „gems“-Tage. An diesen Tagen führen Fachlehrkräfte Projekte zur Ernährung und Bewegung durch. So fanden zum Thema Ernährung u.a. mit der Verbraucherzentrale einige Workshops zu „Trendgetränken“, „Fairer Handel“ und eine Einkaufsschulung mit anschließendem Fingerfood-Büffet statt. Weitere Projekte waren ein Bauernhofbesuch, Kochen und Zubereiten von kleinen Speisen, ein Besuch in der Bäckerei etc.. Ein Teil der „gems“-Gruppe nimmt wiederholt beim Biowettbewerb teil. Nach einem 3. Platz gewannen sie im Schuljahr 2008/09 den 2. Preis.

Kontakt: Städtische Ludwig-Thoma-Realschule, Christina Pfeiffer, Fehwiesenstr. 118, 81673 München, Tel. 089/4363050, ludwig-thoma-realschule@muenchen.de, www.elteer.musin.de/html/ernaehr.htm

„Gesundheit macht Schule“

Auf Initiative der Aktionswerkstatt G'sundheit MAG's und aktiven Seniorinnen des MAG's-Stadtteiltreffs in Zusammenarbeit mit der Schulsozialarbeit der Grundschule Grafinger Straße erhalten die Kinder der Ganztagsklassen drei Mal wöchentlich ein gesundes Frühstück. Dabei lernen sie verschiedene Obst und Gemüsesorten sowie Müsli, Vollkornbrot und diverse Aufstriche kennen. Sie helfen mit beim Tischdecken und lernen, sich bei Tisch gut zu benehmen. Der soziale Kontakt an den einzelnen Tischen wird in kleinen Gruppen gepflegt. Den Einkauf der Lebensmittel übernimmt eine MAG's-Mitarbeiterin.

Jeweils zwei Seniorinnen kochen Tee, richten das Geschirr her und sorgen für Sauberkeit und Ordnung. Sie erhalten eine Hygieneschulung im Rahmen des MAG's-Stadtteiltreffs. Monatlich erhalten die Frauen eine Aufwandsentschädigung von MAG's. Die Organisation der Einsätze – besonders wenn jemand wegen Krankheit und Urlaub plötzlich ausfällt –, wird ebenfalls von MAG's koordiniert. Das Schulfrühstück ist inzwischen ein dauerhaftes Angebot für die neuen Ganztags-Klassen und wurde zunächst über die Stiftung der Stadtsparkasse München „Für Kinder und Jugendliche unserer Stadt“ und über die Technikerkasse, dann über die Soziale Stadt Berg am Laim und jetzt über „STERNSTUNDEN“ gefördert.

Weitere Initiativen sind Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährung und gesundes Essen in den Klassen mit den LehrerInnen und der Hauswirtschaftsmeisterin und „Gesunde Buffets“ bei allen Schulfesten in Kooperation mit dem Elternbeirat.

Kontakt: Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit – MAG's, Stadtteilgesundheitsförderung Berg am Laim, Ursula Latka-Kiel, Bayerstr. 77a, 80335 München, Tel. 089/53295653, mags.latka-kiel@gmx.de, www.mags-muenchen.de

Gesunder Pausenverkauf und Unterrichtsaktionen

Das Schulforum der zwischen Hochhäusern am Stadtrand von München gelegenen Hauptschule am Gerhart-Hauptmann-Ring mit über 60 % Ausländeranteil nutzte einen Pächterwechsel um per Beschluss das Angebot des Pausenverkaufs umzustellen. Zuvor gab es vor allem Süßigkeiten, Chips, Limo und Spezi. Laut Schulforumsbeschluss dürfen jetzt nur noch Getränke ohne Zucker, kaum Süßigkeiten und keine Chips verkauft werden. Als Ausnahme werden Müsliriegel angeboten. Die neue Pächterin, Hausmeisterin Daniela Wegscheider, steht engagiert hinter diesem Konzept. Elternbeirat und Schulforum üben auch weiterhin Einfluss auf das Sortiment aus.

Die Akzeptanz bei den SchülerInnen ist überraschend gut. Eine SchülerInnen-AG kümmert sich um den Verkauf von frischem Obst. Außerdem sollen künftig auch Bioprodukte angeboten werden. Um das Bewusstsein der SchülerInnen auch theoretisch zu untermauern, ist die gesunde Ernährung ein Thema des Fächerbereiches PCB (Physik, Chemie, Biologie). Eine erfolgreiche Aufklärungsaktion, die die SchülerInnen anhand von Nährwerttabellen, Zuckerpyramiden und Body-Mass-Index über die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit informierte, trug zur Akzeptanz des gesundheitsförderlichen Pausenverkaufs bei. Diese Aktion soll künftig fester Bestandteil des Unterrichts werden.

Kontakt: Hauptschule am Gerhart-Hauptmann-Ring 15, 81737 München, Tel. 089/63497070, hsergharthauptmannring15@muenchen.de

Fit, fair und frisch – Was kommt auf den Tisch?

Das Projekt „Fit, fair und frisch – Was kommt auf den Tisch?“ wurde und wird von Öko-projekt – MobilSpiel e.V. an verschiedenen Schulen in München angeboten, so z.B. am

Elsa-Brändström-Gymnasium in Pasing. An einem Projekttag erarbeiten die SchülerInnen ab der 5. bis zur 7. Klasse die Themen Gesundheit, Ernährung und Kinderrechte. Nach einer Einstiegsrunde, bei der die SchülerInnen über ihre Essgewohnheiten erzählen und mit Hilfe von Schaubildern die wichtigsten Aspekte eines gesunden und fairen Frühstücks gemeinsam erarbeitet werden, können die SchülerInnen zwischen der Teilnahme am Kochstudio, Theaterstudio oder Pressestudio wählen. Im Kochstudio setzen sich die Kinder zunächst mit den Inhaltsstoffen von Nahrungsmitteln auseinander. Nachdem die Gruppe noch verschiedene Lebensmittel auf Inhaltsstoffe, wie künstliche Aromastoffe, Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Stärke, Konservierungsstoffe etc., untersucht und deren Ernährungswert besprochen hat, dürfen sie Vollkornwaffeln backen.

In der Zwischenzeit suchen die ReporterInnen im Internet, insbesondere auf der Seite www.agendakids.muc.kobis.de, mit Hilfe eines Recherchebogens nach Informationen zu den Themen gesunde Ernährung, Kinderrechte und Fairer Handel. In einer Redaktions-sitzung besprechen sie die Ergebnisse der Recherche und legen das weitere Vorgehen fest: Über welche Themen sollen Artikel geschrieben werden? Wie soll die Zeitung heißen? Wer gestaltet das Titelblatt? Wer interviewt die KlassenkameradInnen aus dem Koch- und Theaterstudio? Ähnlich wie in einer echten Zeitungsredaktion geht es dann recht hektisch zu, um eine Zeitung fertig zu stellen. Die Theatergruppe begibt sich zunächst in eine fiktive Papiertütenfabrik: 20 Minuten lang werden in DIN A3-Stücke geschnittene Zeitungen zu einer Papiertüte zusammengeklebt. Nach Ablauf der Zeit zählen sie, wie viele Papiertüten sie hergestellt haben und berechnen ihren Lohn. Für 10 Tüten gibt es z.B. in Indien ein Paise (100 Paise sind ca. 12 Cent). ½ kg Reis kostet etwa 150 Paise. Nach dieser Erfahrung denken sich die SchülerInnen ein Theaterstück aus und setzen dies um. In der letzten Stunde des Projekttagess stellen alle SchülerInnen ihre Ergebnisse im Plenum vor. Sie schauen sich das Theaterstück an, schmökern in der erstellten Zeitung und lassen sich die gesunden Vollkornwaffeln schmecken.

Kontakt: Ökoprojekt – MobilSpiel e.V., Welschstr. 23, 81373 München, Tel. 089/7696025, oekoprojekt@mobilspiel.de, www.mobilspiel.de/oekoprojekt, www.praxis-umweltbildung.de

Fit & Gut drauf!

Der Verein Kultur & Spielraum e.V. München realisiert sein Projekt „Fit & Gut drauf!“ vor allem in sozial benachteiligten Stadtteilen. „Fit & Gut drauf!“ will Kinder und Jugendliche anregen, sich mit gesundheitsrelevanten Zusammenhängen im Alltag aktiv auseinanderzusetzen. Das Projekt besteht aus den drei Säulen Ernährungs-, Bewegungs- und Entspannungsförderung. Es ist modular aufgebaut und orientiert sich an den Interessen und Bedürfnissen der Jugendlichen sowie an den regionalen Gegebenheiten und den Wünschen der Kooperationspartner vor Ort. Dazu gehören neben einer umfassenden Informations- und Netzwerkarbeit ein aktivierendes Schulklassenprogramm mit festen didaktischen Einheiten, mobile Einsätze in Stadtteileinrichtungen und auf öffentlichen Plätzen sowie eine Ausstellung zum Mitmachen und ein Jugendgesundheitsstag. Der Verein Kultur & Spielraum

befasst sich seit vielen Jahren mit Fragen der Gesundheit und Prävention bei Kindern und Jugendlichen. Sein Projekt „Fit und Gut drauf!“ hat er bereits in vier Münchner Stadtteilen umgesetzt. Umfangreiche Recherche- und Vernetzungsaktivitäten gewährleisten, dass alle relevanten Kooperationspartner im Stadtteil einbezogen werden. Kultur & Spielraum ist es durch seine effiziente Netzwerkarbeit gelungen, Kinder und Jugendliche zu erreichen, die für Gesundheitsthemen bisher kaum zugänglich waren. Mit seiner kulturpädagogischen Ausrichtung bietet der Verein ihnen gleichzeitig neue Erlebnis- und Selbsterfahrungsmöglichkeiten. Für seine Aktivitäten wurde Kultur & Spielraum im November 2008 mit dem Bayerischen Gesundheitsförderungs- und Präventionspreis ausgezeichnet.

Kontakt: Kultur & Spielraum, Katrin Pischetsrieder, Ursulastraße 5, 80802 München, Tel. 089/341676, katrinpischetsrieder@kulturundspielraum.de, www.kulturundspielraum.de

„Leipziger Alligator Catering Service“

Das Projekt firm, eine Initiative, die im Schuljahr 2004/05 vom Schulamt München gestartet wurde, sollte SchülerInnen der achten Klassen an Hauptschulen an die Funktionsweise von Firmen heranführen. Dies brachte die SchülerInnen der Leipziger Schule in München auf eine zündende Projektidee: Sie gründeten, gemeinsam mit Eltern und LehrerInnen, den Leipziger Alligator Catering Service. Wie bei einem richtigen Catering-Service bereiten die SchülerInnen das Essen vor und liefern es zu den jeweiligen AuftraggeberInnen. Die Auswahl reicht von Aufläufen und Gratins über Lasagne und Quiches, Wurst- und Käseplatten sowie Häppchen zum Sektempfang, diverse Salate, Desserts, Kleingebäck und Kuchen. Die Zutaten kommen zwar nicht aus ökologischem Landbau, das Essen wird jedoch ausschließlich aus frischen Zutaten zubereitet. Die Firma hat rund 30 MitarbeiterInnen und wird von einer Lehrerin und der Schulsozialarbeit betreut. Es gibt verschiedene Abteilungen wie z.B. Werbung, Einkauf, Produktion, Service, Kasse und Buchführung und für jede Abteilung gibt es einen Abteilungsleiter. Die SchülerInnen werden in den Abteilungen entsprechend ausgebildet. Z.B. findet eine Schulung der Service-Kräfte in Zusammenarbeit mit dem Ausbilder einer Hotelfachschule in München statt. Immer wenn es möglich ist, bemühen sich die LehrerInnen die Arbeiten für die Aufträge in den Unterricht zu integrieren.

Kontakt: Leipziger Alligator Catering Service, Hauptschule Leipziger Str. 7, 80992 München, Tel. 089/143040090, www.hmm.musin.de

Montessorischule in Gilching

An der Montessorischule in Gilching ist das Thema gesunde Ernährung vielfältig verankert. Die Schulküche der Grundschule ist zu 50 % auf Bio-Ernährung umgestellt worden. Engagierte Eltern haben mit einer Bio-Essens AG Kontakte zu Biokostanbietern organisiert, um den Einkauf billig zu gestalten und unterstützen die Köchinnen der Schulküche. Die Mehrkosten werden über eine Vereinfachung des Speiseplans kompensiert, die den Kindern sogar entgegenkommt. Die Kinder werden regelmäßig in den Entstehungs- und Verarbei-

tungsprozess der Nahrung mit eingebunden. An einem Kinderkochtag pro Woche verstärken jeweils zwei Kinder das Küchenteam.

Im Rahmen eines Workshops der Informationskampagne „Bio kann jeder“ (s.u. Infos) konnten LehrerInnen, ErzieherInnen und KöchInnen an der Schule einiges über die Umstellung auf „Bio“ erfahren und ihr Wissen weitergeben.

Der Wettbewerb „Bio find ich Kuh-I 2009“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gab auch den SchülerInnen eine gute Gelegenheit, sich mit dem Thema „Bio“ intensiver zu beschäftigen. Sie erstellten eine Radio-Reportage. Hierzu führten die Kinder viele Interviews: mit ihren MitschülerInnen, Kunden auf Wochenmärkten und Biobauern in der Region. Die Gruppe war u. a. zu Besuch bei Erzeugern von Bio-Gemüse, dem Betrieb Amperhof Ökokiste und dem Friedl-Hof. Es gelang den SchülerInnen dort, mit ihrem Mikrofon spannende O-Töne und die typische Atmosphäre einzufangen. Außerdem haben sie bei einem Geschmackstest ökologisch erzeugte und konventionelle Lebensmittel miteinander verglichen. Für die Radioreportage gewannen die SchülerInnen den 1. Platz in der Altersklasse 3. - 4. Klasse und durften in einer dreitägigen Reise nach Berlin die goldene Kuh entgegennehmen.

Einzelne Themenbereiche rund um Bio werden mit den Schulkindern im Unterricht oder in separaten Projekten vertieft, zum Beispiel beim Besuch eines Biobauernhofes oder bei der Durchführung eines Ernährungstages mit Hilfe des außerschulischen Partners NEZ Pullach mit den Schwerpunkten: fair, Bio, Tischsitten, Essen in anderen Ländern.

Zu Festen gibt es immer wieder vorbereitend Kochaktionen mit den Kindern: Suppenküche, Butterwerkstatt (z.B. für Kräuterbutter), Pralinen herstellen etc. Selbst Hergestelltes wird am Festtag verkauft (z.B. Tag der offenen Tür). Die Kinder bieten die hergestellten Speisen im Kinderrestaurant an – dort sind sie Bedienung, wie in einem herkömmlichen Restaurant.

Kontakt: Montessorischule Gilching, Susanne Brückner, Münchener Str. 5, 82205 Gilching, Tel. 08105/773548, schulleitung@ montessorischule-gilching.de, www.montessorischule-gilching.de

Pädagogisches Kochen am Städt. Luisengymnasium

Der im Jahr 2008 von Berufsschullehrer und Bäckermeister Peter Ruch gegründete „pädagogische service gGmbH“ in München bietet u.a. Hilfe bei der Umsetzung des Konzeptes „Pädagogisches Kochen“ an. So koordinierte der Service z.B. die Inbetriebnahme der neuen Mensa des Städtischen Luisengymnasiums: Hier kochen SchülerInnen während der Unterrichtszeit das Mittagessen und betreiben den Pausenverkauf, natürlich mit 100% kontrolliert-biologischen Lebensmitteln, möglichst aus der Region sowie aus dem Fairen Handel. Sie kassieren, putzen und waschen die Arbeitskleidung, angeleitet von gastronomischen Fachkräften. Dabei müssen alle SchülerInnen der Jahrgangsstufen 5 bis 10 für 2 Wochen im Schuljahr mal „ran an die Buletten“. Es ist immer eine halbe Klasse aktiv, die restlichen SchülerInnen haben intensivierten Unterricht. Die teils völlig ungewohnten Tätigkeiten in der Mensa machen den SchülerInnen Spaß und sie lernen neben einem

komplexen Arbeitsablauf auch Zusammenhalt. Im Idealfall sollte sich der Stundenplan im Klassenzimmer in der Zeit auch auf das Mensageschehen beziehen. So wünscht sich Ruch, dass die SchülerInnen in die Logistik miteinbezogen werden, Buchhaltung und Controlling anhand des Mensabetriebes lernen und durch Betriebsbesichtigungen, z.B. landwirtschaftlicher Betriebe, Einblicke in die Produktion bekommen. Das pädagogische Kochen ist somit eine ganzheitliche, handlungs- und problemorientierte und nachhaltig wirksame Methode zum Thema Ernährungserziehung, die zusätzliche Effekte bei anderen pädagogischen Kernzielen wie Schlüsselqualifikationen, Ökologie bis hin zur Gender-Pädagogik erzielt.

Kontakt: ps pädagogischer service gGmbH, Peter Ruch, Solalindenstr. 108, 81827 München, Tel. 089/4300450, p.ruch@link-m.de

Remix-Café

Gemeinsam mit den SchülerInnen der Hauptschule Schrobenhausener Straße in München haben Markus Hönig, Sozialpädagoge der IG - Initiativegruppe interkulturelle Begegnung und Bildung e.V. – in München, gemeinsam mit einem Kollegen im September 2008 das Fair-Trade-Schülercafé REMEX initiiert. Es ist inzwischen ein Ort der Begegnung geworden, weil die Bedürfnisse, sich zu treffen und gut zu essen und zu trinken, quer durch alle Nationen gehen. Die Mitglieder des Café-Teams, bestehend aus sechs SchülerInnen mit Unterstützung der SozialarbeiterInnen, fungieren auch als MultiplikatorInnen, die ihr Wissen über fairgehandelte Produkte an ihre MitschülerInnen weitergeben. Die Jugendlichen haben dabei durch ihre eigene Migrationsgeschichte oder die ihrer Eltern ein oft erstaunliches Gespür für wirtschaftliche oder soziale Zusammenhänge und Auswirkungen des globalen Konsums. Die Idee, an einem Ort, an dem die Welt zusammen lernt, spielt und sich austauscht, ein Fair-Trade-Café zu initiieren, wurde bei dem bundesweiten Wettbewerb „Sei ein Futurist“, einer Ausschreibung des Drogeriemarktes dm und der Deutschen UNESCO-Kommission, mit einem Preisgeld ausgezeichnet.

Kontakt: Markus Hönig, Dipl. Sozialpädagoge & Erlebnispädagoge, Jugendsozialarbeit an Schulen der Initiativegruppe interkulturelle Begegnung und Bildung (IG) e.V., Schrobenhausener Str. 15, 80686 München, Tel. 089/520574944, m.hoenig@initiativgruppe.de, www.initiativgruppe.de

Schulentwicklung der Josef-Breher-Hauptschule in Pullach

Die Hauptschule in Pullach bietet den SchülerInnen verschiedene Möglichkeiten an, sich gesund zu ernähren und darüber eine ganze Menge zu erfahren. Im Rahmen des Ausbaus der Schule zu einer offenen Ganztagschule wird für die SchülerInnen ein Mittagessen angeboten. Es wird eine ausgewogene Ernährung aufgetischt, immer mit einem Salatteller und einer gesunden Malzeit. Ziel ist eine allmähliche Umstellung zu Biokost. Dies soll sich auch bei den Angeboten des Hausmeisters widerspiegeln. Außerdem wird geplant in diesem Jahr ein Frühstück anzubieten. Die SchülerInnen dürfen sich täglich aus einem Korb

mit Äpfeln bedienen. Einige SchülerInnen helfen bei der Vorbereitung und der Ausgabe des Essens mit und lernen viel über ausgewogene Ernährung. In einem Schülercafé servieren SchülerInnen kleine Snacks und Getränke. Seit 2005 arbeitet die Schule mit dem Naturerlebniszentrum (NEZ in Pullach) zusammen. Im Jahr 2009 wurde eine Bioland-Ausstellung zur Ökologischen Landwirtschaft in den Schulräumen aufgestellt und im Unterricht viel über die ökologische Landwirtschaft gesprochen. Außerdem gab es Elternabende hierzu. Im gleichen Jahr gewannen die 5. Klassen beim Bundeswettbewerb des Bundes für Heimat und Umwelt (BHU) „Landwirtschaft zu Omas Zeiten“. Die Klassen haben Bio-Bauernhöfe in ihrer Umgebung besucht und die Bauersleute befragt, wie die Landwirtschaft früher war und was sich heute verändert hat. Daraus sind Beiträge in Form von Büchern entstanden, die der BHU mit dem 1. Platz prämierte. Die Einführung von einem gesunden Mittagessen und die Beschäftigung u.a. mit gesundem Essen haben an der Schule auch für eine positive Stimmung gesorgt. Die Umstellung hin zu Bio-Ernährung soll konsequent weiterverfolgt werden.

Kontakt: Josef-Breher-Hauptschule, Werner Mitterreiter, Kagerbauerstr. 7, 82049 Pullach, Tel. 089/7930441, schulleitung@hauptschule.pullach.de, www.hauptschule-pullach.de

SchülerInnencafé „mathe macchiato“

„mathe macchiato“ ist ein rechtlich selbständiges SchülerInnenunternehmen in der Rechtsform eines eingetragenen, gemeinnützigen Vereins. Unternehmenszweck ist das Angebot von schmackhaften, frisch und selbst zubereiteten, gesunden Snacks und Mittagessen (freitags), als Ergänzung der Mittagsversorgung am Gymnasium Oberhaching. Dabei werden den SchülerInnen die unterschiedlichsten Kompetenzen vermittelt. Etwa 30 freiwillige SchülerInnen der Klassenstufen 5 bis 13 und ca. 12 ehrenamtlich arbeitende Mütter sind im Wochentagteams eingeteilt und bereiten das Essen gemeinsam mit einem angestellten Koch zu, erledigen den Abwasch und alle sonst noch anfallenden Aufgaben. Alle anfallenden Kosten werden von den Erträgen und den Caterings bei Veranstaltungen gedeckt. „mathe macchiato“ fördert u.a. praxisnahes Lehren und Lernen (Zubereitung frischer Lebensmittel, Präsentation von Lebensmitteln, Dienstleistungsservice, bürokratische Erledigungen, wie Buchführung etc.). Beim Wettbewerb S.P.I.C.E 2005 (Schülerpreis für innovatives Cafeteria-Essen) wurde mathe macchiato mit dem 2. Platz ausgezeichnet. Zu den Preisträgern 2007 des Wettbewerbs „Schülerfirmen in Bayern“ zählte mathe macchiato ebenfalls. Mathe macchiato hatte auch Einfluss auf die neue Mensa, bei der darauf geachtet wurde, dass wenigstens teilweise frisch gekocht wird.

Kontakt: Gymnasium Oberhaching, Inge Bongart, Kastanienallee 20, 82041 Oberhaching, Tel. 089/6386680, bongart@ohagym.de

SchülerInnen kochen für SchülerInnen

SchülerInnen der Münchner Berufsfachschule für Diätetik kochen jeden Mittag frisch für SchülerInnen und LehrerInnen der Städtischen Ludwig-Thoma-Realschule. Die SchülerInnen der Diätküche, die hier die Hälfte ihrer vorgeschriebenen Praktikumszeit „abarbeiten“, achten dabei auf frische und gesunde Kost. Dabei haben sie einige Tricks auf Lager, Obst und Gemüse möglichst unauffällig in die Mahlzeiten einfließen zu lassen, damit die SchülerInnen nicht das Gefühl haben, sich zu „gesund“ zu ernähren. Das Dauerprojekt wurde zwei Jahre lang im Rahmen von „Bio für Kinder“ gefördert. Nun läuft die Förderung aus. Ziel ist zwar nicht zu 100 % Bio zu kochen, jedoch auf regionale Produkte zurückzugreifen.

Kontakt: Städtische Ludwig-Thoma-Realschule, Fehwiesenstr. 118, 81673 München, Tel. 089/43630533, ludwig-thoma-realschule@muenchen.de

3. Projektangebote für Schulklassen

Ausflüge zum Bio-Bauern

Damit Kinder und Jugendliche Öko-Produkte annehmen, sollten sie erfahren, was es mit „Bio“ auf sich hat. Wie arbeitet ein Bio-Bauer? Sind Bio-Schweine glücklicher? Wie entstehen Bio-Lebensmittel und warum kosten sie mehr? Diese und andere Themen rund um den ökologischen Landbau macht das Umweltinstitut München erlebbar. Es organisiert mit Unterstützung des Referats für Gesundheit und Umwelt für Schulklassen und Kitas Ausflüge zu ökologisch bewirtschafteten Bauernhöfen. Die Ausflüge werden durch die pädagogisch geschulten ReferentInnen, mit einer Vor- oder Nachbereitung sowie mit weiterführenden Informationen begleitet. Daneben hat das Umweltinstitut noch folgende Angebote:

- Unterrichtseinheiten, Vorträge oder Projekttag in Kindertagesstätten und Schulen zu den Themen Ökolandbau, Gentechnik oder Pestizide;
- Unterstützung bei der Einführung von Bio- Produkten, z.B. in Schulkantinen oder Kiosken
- Informationsveranstaltungen für LehrerInnen, Eltern sowie Schulleiterinnen und SchulleiterInnen.

Kontakt: Umweltinstitut München, Landwehrstr. 64a, 80336 München, Tel. 089/30774914, info@umweltinstitut.org, www.umweltinstitut.org

„Die kleine Lok“ ... und mehr

Die Verbraucherzentrale Bayern bietet für Grundschulen und weiterführende Schulen verschiedene Ernährungsaktionen an. Diese werden in den Städten München und Nürnberg durch MitarbeiterInnen der Verbraucherzentrale kostenlos betreut. Ziel ist die Vermittlung von Kenntnissen eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährungsverhaltens. Für GrundschülerInnen ist die Aktion „Kleine Lok“ gedacht, bei der die Kinder an verschiedenen Lernstationen eine gesunde Ernährungsweise kennenlernen. Für die weiterführenden Schulen sind beispielsweise die Aktionen „Mach-Bar-Tour“ und der Workshop „Schokolade: Immer fair bleiben – auch beim Naschen“ gedacht.

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern e.V., Referat Ernährung, Mozartstr. 9,
80336 München Tel. 089/89065644, ernaehrung@vzbayern.de,
www.verbraucherzentrale-bayern.de/UNI0126717263032243/link335112A.html

Ernährungsprojekt für Grundschulen

Das Ziel des Projektangebotes vom NEZ Burg Schwanegg Pullach für die Klassen 3 und 4 ist, dass Kinder gemäß einer Bildung für nachhaltige Entwicklung ökologische (ökologische Landwirtschaft, Klimawandel), ökonomische (regionaler Anbau vs. weite Transporte, Fairer Handel), soziale (Fairer Handel, Essgewohnheiten) und kulturelle Aspekte (z.B. Essen in anderen Kulturen, Essgewohnheiten) zum Thema „Ernährung“ erfahren und erleben. In rund vier Stunden bieten PädagogInnen von NEZ ein spannendes Programm zum Thema an. Das besteht aus einem gemeinsamen Beginn in der Großgruppe mit Auflockerungsspielen und Spielen sowie spielerischen Einführungen zum Thema. Danach wird die Klasse in bis zu vier Gruppen eingeteilt: Die erste Gruppe sind die Körner-Kenner, die sich mit biologischem Landbau, der Vielfalt von Getreide auseinandersetzen, ein Tischset dazu gestalten und ein Brot selber backen. Die zweite Gruppe sind die bunten Gemüse-Köche, die nachvollziehen, wann welche Gemüsesorten woher kommen, welche heimisch sind und welchen ökologischen Fußabdruck verschiedene Sorten haben. „Gemüsetiere“ und Brotaufstriche werden zubereitet. Die 3. Gruppe, die süßen Früchte-Händler, machen eine Sinnesschulung bzgl. Konsistenz und Geschmacksrichtungen von verschiedenen Früchten, lernen die Produktionsbedingungen von Südfrüchten sowie den Fairen Handel kennen und bereiten eine leckere (evtl. auch exotische) Speise oder ein Getränk aus Früchten zu.

Die Esskulturen-Tester schließlich erleben eine kleine Teezeremonie als genussvolles, gemeinsames, anregendes Element, setzen sich mit eigenen Essgewohnheiten auseinander und reflektieren diese. Sie gestalten für die gesamte Klasse einen schönen Essensplatz für die spätere Präsentation und Verköstigung. Anschließend präsentieren die Gruppen ihre Ergebnisse und speisen zusammen.

Kontakt: Naturerlebniszentrum Burg Schwanegg, Anke Schleufer, Burgweg 10,
82049 Pullach, Tel. 089/74414023, nez@kjr-muenchen-land.de,
www.naturerlebniszentrum.org/impressum.htmlwww.netz.de

Erlebnisparcours gesunde Ernährung und Abfallvermeidung

Der Münchner Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall bestehend aus MitarbeiterInnen des Schul- und Kultusreferats, der AOK, dem Referat für Gesundheit und Umwelt, der Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit (MAG's), einer Schulärztin, der Verbraucherzentrale, der neuen Vernetzungsstelle Schulverpflegung etc., bietet für 5. bis 7. Jahrgangsstufen einen Aktionstag mit einem Erlebnisparcours zur gesunden Ernährung und Abfallvermeidung an. Die SchülerInnen entdecken am Aktionstag, wie eine gesunde Ernährungsweise aussieht. Gleichzeitig wird eine Verknüpfung mit umweltbezogenen Aspekten hergestellt. In einem Erlebnisparcours mit acht Stationen erleben die SchülerInnen interaktiv, wie viel Zucker in Lebensmitteln steckt, wie sich der Ernährungskreis zusammensetzt, worauf beim umweltfreundlichen Einkauf zu achten ist, wie Abfall vermieden und verwertungsgerecht entsorgt wird und vieles mehr. Den LehrerInnen werden vorbereitende Unterrichtsmaterialien zur Ernährung zur Verfügung gestellt. Alle teilnehmenden SchülerInnen erhalten kostenlos ein gesundes Pausenbrot und eine Apfelschorle.

Kontakt: Arbeitskreis Gesunde Pause ohne Abfall, Franz Hammerl-Pfister, Schul- und Kultusreferat, Pädagogisches Institut, Herrnstr. 19, 80539 München, Tel. 089/23327338, franz.hammerlpfister@muenchen.de

Lernzirkelkoffer

Zur Unterstützung des Unterrichts zu Ernährungs- und Umweltthemen verleiht die Verbraucherzentrale Bayern zwei verschiedene Lernzirkelkoffer: Der Lernzirkelkoffer I für die 3. und 4. Klasse der Grundschule und der Lernzirkelkoffer II für SchülerInnen der 5. bis 7. Klasse an Hauptschulen und der 5. bis 6. Klasse an Realschule und Gymnasium. Die Lernzirkelkoffer wurden vom Schulreferat der Stadt München in Kooperation mit der Verbraucherzentrale Bayern entwickelt und vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit finanziert. Mit dem Einsatz des jeweiligen Erlebniskoffers erhalten LehrerInnen fertige Lehrkonzepte und -materialien, die sie direkt in den Unterricht integrieren können. Der modulare Aufbau ermöglicht eine kognitive, kreative und spielerische Auseinandersetzung mit den vielfältigen Aspekten einer gesunden Ernährungsweise. Zielsetzungen für die SchülerInnen sind u.a. die Grundprinzipien einer gesunden Ernährung zu begreifen, zu erfahren, welche Sinne beim Essen und Trinken angesprochen werden, Inhaltsstoffe und Kennzeichnungen von Lebensmitteln kennen zu lernen und zu einem ökologisch nachhaltigem Konsum motiviert zu werden. Hierzu enthalten die Koffer verschiedene Lernspiele zu Ernährungsthemen und zum nachhaltigen Konsum, die komplett oder einzeln im Schulunterricht einsetzbar sind. Die Koffer können gegen eine Kostenpauschale von € 5 bis zu 4 Wochen ausgeliehen werden. Eine Kautions von € 50 muss hinterlegt werden.

Kontakt: Verbraucherzentrale Bayern, Sabine Thoma-Rotter, Mozartstr. 9, 80336 München, Tel. 089/89065633, ernaehrung@vzbayern.de, www.verbraucherzentrale.de (eine Ausleihe in begrenzter Stückzahl ist auch beim Pädagogischen Institut, Adresse s. oben, möglich)

„Rund um unsere Lebensmittel“

Das ÖBZ bietet mit „Ernährung: Rund um unsere Lebensmittel“ ein vielfältiges Schulklassenprogramm rund ums Thema für Grundschulen an. Hier erfahren die SchülerInnen z.B., woher die Nahrungsmittel kommen, welche Transportwege und Verarbeitungsschritte die Zutaten durchlaufen und was alles in den täglichen Lebensmitteln z. B. Brot, Schokolade, Orangensaft steckt. Anhand der Auswirkungen, die Ernährung auf das Klima und auf unsere Gesundheit hat, wird das eigene Konsumverhalten mit einfachen Handlungsmöglichkeiten für den Alltag thematisiert. Bei der Zubereitung kleiner Gerichte und Snacks werden die Zutaten für eine gesunde Lebensweise kennen gelernt. Themen sind „Fairer Handel – Schokolade“, „Klimaführstück“, „Esskultur in Europa“, „Vom Korn zur Semmel“, „Regionale und ganzjährig saisonale Lebensmittel“, „Fit for life – Ernährung und Bewegung“, „Eine tolle Knolle – rund um die Kartoffel“, „Nährstoffe, Vitamine & Co.“
Kontakt: Ökologisches Bildungszentrum München, Engelschalkinger Straße 166, 81927 München, Tel. 089/93948971, muz@oebz.de, www.oebz.de/skp

5 am Tag ... und mehr

Zur Verbesserung der Ernährungssituation und damit des Gesundheitszustandes von Kindern und Jugendlichen hat der Verbraucherservice Bayern im Katholischen Deutschen Frauenbund e.V. für Schulklassen verschiedene Angebote: Die Aktionen „5 am Tag“ für GrundschülerInnen in Zusammenarbeit mit der Bayerischen Krebsgesellschaft und „Gesunde Pause – Coole Snacks“ für weiterführende Schulen werden von ReferentInnen des VerbraucherService Bayern kostenfrei durchgeführt. Außerdem gibt es verschiedene Ausstellungen zu Ernährungsthemen, wie „Fit und vital durch Ernährung“, „Trendgetränke – ein Plus für die Gesundheit?“ oder „Da weiß ich, was drin ist?! – Kennzeichnung von Lebensmitteln und Kosmetik“ im Verleih. Informationsveranstaltungen und Vorträge für LehrerInnen und Eltern zu aktuellen Themen stehen ebenfalls auf dem Programm.
Kontakt: VerbraucherService Bayern, Katholischer Deutscher Frauenbund e.V., Abteilung Ernährung, Gisela Horlemann, Dachauer Str. 5, 80335 München, Tel. 089/51518744, ernaehrung@verbraucherservice-bayern.de, www.verbraucherservice-bayern.de

4. Fortbildungen, Beratungen, Hilfestellungen für LehrerInnen, BetreiberInnen und MultiplikatorInnen

„Bio kann jeder“

„Bio kann jeder“ lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Ziel des Aktionsprogramms ist es, die Verantwortlichen in der Verwaltung und den Kantinen von Schulen und Kindertagesstätten sowie ErzieherInnen, LehrerInnen und Eltern auf den Wert einer gesunden und kindgerechten Ernährung aufmerksam zu machen. Ein bundesweites Netzwerk aus ErnährungsexpertInnen, Fachleuten der Bio-Branche und der Außer-Haus-Verpflegung unterstützt SchulvertreterInnen und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebots zu Gunsten von ausgewogenen und bedarfsgerechten Speisen möglichst in Bio-Qualität. Auf regionalen Workshops geben die ExpertInnen praktische Tipps, wie die Küchenverantwortlichen kostenneutral ökologisch erzeugte Produkte in ihre Speisepläne integrieren können.

Kontakt: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 421, Projektgruppe Ökolandbau, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, T: 0228/6845-7350, info@oekolandbau.de www.oekolandbau.de/grossverbraucher/bio-kann-jeder

Gesunde Schulverpflegung in Bayern

Das Projekt „Gesunde Schulverpflegung in Bayern“ der Ökologischen Akademie e.V., Linden, gefördert vom Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit, vernetzt mit Hilfe von KooperationspartnerInnen bayernweit die AkteurInnen zum Thema. Hierzu fand im Frühjahr 2009 eine Tagung statt. Außerdem wird das Thema in allen Teilen Bayerns in die Runden Tische Umweltbildung eingebracht, bei denen Projekte und gute Beispiele vorgestellt werden, ein Erfahrungsaustausch stattfindet und Kooperationen angeregt werden. Ein weiterer Pfeiler des Projekts sind Fortbildungen von MultiplikatorInnen und LehrerInnen.

Kontakt: Ökologische Akademie e.V., Linden, Thomas Ködelpeter, Baiernrainer Weg 17, 83623 Dietramszell/Linden, Tel. 08027/1785, oekologische-akademie@gmx.de, www.oekoakademie.de

Tombola für PausenbetreiberInnen

Eine Aktion des Arbeitskreises „Gesunde Pause ohne Abfall“ ist die Tombola für PausenbetreiberInnen. PausenbetreiberInnen an Münchens Schulen werden dazu angehalten, ihr Angebot zu optimieren. Hierfür gibt es eine Liste mit empfohlenen Warenangeboten (z.B. Vollkornsemeln, frisches Obst und Gemüse etc.) und eine Negativliste, mit nicht

empfehlenswerten Angeboten (Weißbrot, Müsliriegel, Schokolade etc.). Auch auf die Verpackung soll dabei geachtet werden. Die BetreiberInnen, die an der Verlosung teilnehmen, verpflichten sich, ihr Angebot zu verbessern. Für jedes „gesunde“ Nahrungsmittel in ihrem Pausenverkauf erhalten sie Punkte. Diese werden auch vom Direktorat sowie dem Elternbeirat bestätigt. Die Hauptpreise von € 500, € 400 und € 300 werden unter den 10 Punktbesten unter Berücksichtigung der Schultypen verlost. Außerdem gibt es auch noch Sonderpreise (z.B. für Trinkbrunnen, wiederverwertbare Verpackungen oder wenn sie den LehrerInnen den „Lernkoffer Ernährung“ empfehlen). Verliehen werden die Preise im Rahmen einer Veranstaltung. Auch hier werden bestimmte Themen (z.B. Brotaufstriche selber machen, Klimaschutz etc.) besprochen, um für das Thema gesunde Schulverpflegung zu werben.

Kontakt: Franz Hammerl-Pfister, Schul- und Kultusreferat, Schul- und Kultusreferat, Pädagogisches Institut, Herrnstr. 19, 80539 München, Tel. 089/23327338, franz.hammerlpfister@muenchen.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern

In Bayern wurde Ende 2008 eine „Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern“ eingerichtet. Sie ist zunächst auf fünf Jahre angelegt und ein Projekt des „Nationalen Aktionsplans zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht und damit zusammenhängenden Krankheiten (NAP)“. Die Vernetzungsstelle will eine gesundheitsförderliche, altersgerechte und akzeptierte Schulverpflegung an allgemeinbildenden bayerischen Schulen etablieren. Sie baut ein landesweites Informations- und Beratungsnetzwerk auf und will, z.B. über Informations- und Fortbildungsveranstaltungen, die Kommunikation zwischen MultiplikatorInnen und Verantwortlichen der Schulverpflegung sowie Eltern und Schülern erleichtern.

Im Schuljahr 2009/10 ist ein bayernweites Coaching-Projekt an insgesamt 27 verschiedenen Modellschulen gestartet. Externe ErnährungsexpertInnen begleiten und beraten die ausgewählten Schulen während des ganzen nächsten Schuljahrs und erarbeiten gemeinsam mit der Schule ein Konzept zur gesunden Schulverpflegung. Die Erfahrungen daraus werden in einem Betreuungskonzept für externe Schul-Coaches zusammengestellt und zum übernächsten Schuljahr veröffentlicht. Um die regionale Vernetzung zu fördern, wurden von den regionalen Vernetzungsstellen Schulverpflegung an den acht bayerischen Schwerpunkttämtern lokale „Regio-Treffs“ für LehrerInnen und MultiplikatorInnen eingerichtet.

Kontakt: StMELF, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern, Ludwigstr. 2, 80539 München, Tel. 089/21820, poststelle@stmelf.bayern.de, www.schulverpflegung.bayern.de
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Oberbayern Ost, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg, Katharina Schwarzenberger, Wasserburger Straße 2, 85560 Ebersberg, Tel: 08092/2699172, schulverpflegung@aelf-eb.bayern.de

Landfrauen bieten aid-Ernährungsführerschein an

Mit dem aid-Ernährungsführerschein liegt ein ausgearbeitetes Unterrichtskonzept für die dritte Klasse vor, bei dem der praktische Umgang mit gesunden Lebensmitteln und Küchengeräten im Mittelpunkt steht. In sechs bis sieben Doppelstunden bereiten die SchülerInnen leckere Salate, fruchtige Quarkspeisen und andere kleine Gerichte zu. Ein umfangreiches Medienpaket – von ausgearbeiteten Unterrichtsverläufen über Kopierunterlagen bis zu Elternbriefen und Führerscheindokumenten – enthält alle notwendigen Unterlagen für die Durchführung des Projektes. Das Lehrerbegleitheft vermittelt alle fachlichen Inhalte und organisatorische Anregungen, so dass LehrerInnen das Projekt in Eigenregie durchführen können. Angeboten wird dieses Projekt jedoch auch von den Landfrauen. Hauswirtschaftlich qualifizierte und vom aid Infodienst geschulte Landfrauen bieten Lehrkräften Unterstützung bei der Umsetzung des aid-Ernährungsführerscheins an. **Kontakt:** Landfrauen im Bayerischen Bauernverband, Max-Joseph-Str. 9, 80333 München, Tel. 089/558730, Kontakt@BayerischerBauernVerband.de, www.aid-ernaehrungsfuehrerschein.de, www.landfrauen.info (hier sind unter „Projekte“ Ernährungsführerschein Adressen durchführender Landfrauen gelistet)

Beratungsbüro für Ernährungsökologie (BfEÖ)

Das Beratungsbüro für Ernährungsökologie bietet Vorträge, Fortbildungen, Veranstaltungen und Beratungen zur Gesundheits-, Umwelt-, Wirtschafts- und Sozialverträglichkeit im Lebensmittelbereich an. Verbände, Institutionen, LehrerInnen, MultiplikatorInnen etc. können sich zu den Themen Ernährungsökologie, nachhaltige Ernährung, ganzheitliche Lebensmittelqualität, ökologisch erzeugte Lebensmittel etc. beraten lassen. Das Beratungsbüro arbeitet Konzepte zum Thema aus, bietet Hilfe bei der Umsetzung und Weiterentwicklung, stellt Hintergrundinformationen (auf der Internetseite) zur Verfügung. Ergänzend wird an der Technischen Universität seit dem Wintersemester 2008/09 das Fach „Nachhaltige Ernährung“ angeboten. Weitere Lehraufträge bestehen z.B. in Wochenendseminaren über „Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie“ für Studierende des Lehramts und Lehrkräfte an beruflichen Schulen. Forschungsaufträge sowie Politikberatung gehören ebenfalls zum Spektrum des Beratungsbüros.

Kontakt: Beratungsbüro für Ernährungsökologie (BfEÖ), Dr. oec. troph. Karl von Koerber, Mutter-Theresa-Str. 20, 81829 München, Tel. 089/65102131, koerber@bfeoe.de, www.bfeoe.de

Il Cielo

Il Cielo – Hol dir ein Stück vom (Küchen)-Himmel! Dieses Motto haben sich Carola und Domenico Petrone für ihre gesunde und nachhaltige Bio-Verpflegung (hauptsächlich von Bioland) für Kinder und Jugendliche zum Ziel gesetzt. Seit zwei Jahren bekochen Familie Petrone und ihr mittlerweile 30-köpfiges Küchenteam 20 Einrichtungen und vier Schulen

in und um München täglich frisch. Ab Januar 2010 wird auch die Europäische Schule auf frisch zubereitete Bio-Kost von Il Cielo zurückgreifen. Zudem bietet Il Cielo Kochkurse für Kindergarten- und Grundschulgruppen an. Dabei stehen die Freude am Selbermachen und der Spaß am gemeinsamen Kochen im Vordergrund. **Kontakt:** Il Cielo, Carola und Domenico Petrone, Hauptstraße 15b, 82234 Weßling, Tel. 08153/889489, info@ilcielo.de, www.ilcielo.de/kurse_kinder.htm

5. Fördermöglichkeiten und Wettbewerb

Bio für Kinder

Tollwood und das Referat für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München haben im Rahmen der „Biostadt München“ das Projekt „Bio für Kinder“ ins Leben gerufen. Zusammen mit engagierten UnternehmerInnen möchten sie zeigen: „Bio für Kinder“ ist machbar und bezahlbar. Seit Mai 2006 engagieren sich bereits 30 Unternehmen als PatInnen und übernehmen für einen begrenzten Zeitraum die Mehrkosten der Bio-Verpflegung einer Einrichtung. Von da an genießen die Kinder nicht nur ökologisch einwandfreie Lebensmittel, sondern setzen sich intensiv mit Fragen rund um das Thema Ernährung, Landwirtschaft und Gesundheit auseinander. Schließlich soll die Umstellung nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Kopf stattfinden. Die Bio für Kinder-Kindergärten und Schulen können bei der Umstellung auf die Unterstützung von Tollwood, der Landeshauptstadt München und der Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit (MAG's - Gesundheitsbildung) zählen, die das Projekt begleitet: Informationen für Eltern, LehrerInnen und ErzieherInnen, Ideen und Tipps für das Lernen in Kindergarten und Schulunterricht, Unterstützung im Kostenmanagement sowie fachmännische Beratung des Küchenpersonals stehen weit oben auf der Tagesordnung. Dies ist eine wichtige Voraussetzung dafür, dass der Erfolg von Dauer ist. Ziel ist, dass die Schulen und Kindergärten auch nach Ende der zweijährigen Förderung den bereits eingeschlagenen Weg beibehalten. „Bio für Kinder“ ist ein Teilprojekt der Biostadt München.

Kontakt: Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit (MAG's - Gesundheitsbildung), Herbert Süßmeier, Bayerstraße 77a, 80335 München, Tel. 089/53295666, herbert.suessmeier@mags-bio-fuer-kinder.de, www.mags-muenchen.de

„Eine Mahlzeit für alle Kinder“

Um insbesondere Kinder und Jugendliche aus sozial schwächeren Bildungsschichten zu unterstützen, hat das Deutsche Kinderhilfswerk e. V. den Ernährungsfonds „Eine Mahlzeit für alle Kinder“ ins Leben gerufen. Der Fonds unterstützt bundesweit vor allem Spielmo-

bile, Abenteuer- und Aktivspielplätze, Nachbarschaftshäuser sowie Initiativen in Brennpunktgebieten (Quartiersmanagement). Gefördert werden z.B. Kochkurse für Kinder, Ernährungsberatungen, Aufklärungsarbeit über gesunde Ernährung und kostenlose Mittagstische mit pädagogischer Betreuung. Das Deutsche Kinderhilfswerk stellt dafür insgesamt € 100.000 zur Verfügung

Kontakt: Deutsches Kinderhilfswerk e.V., Leipziger Straße 116-118, 10117 Berlin, Tel. 030/3086930, dkhw@dkhw.de, www.dkhw.de/ernaehrungsfonds

Schülerunternehmen – Essen was uns schmeckt

Mit diesem Projekt wird der Aufbau oder die Erweiterung von Schülercafés oder ähnlichen Einrichtungen zur gesundheitsfördernden Verpflegung gefördert. Sinnvolle Ernährungsgewohnheiten und Eigenverantwortlichkeit können so am Lernort Schule entwickelt werden. SchülerInnen ab der 7. Jahrgangsstufe sollen mit ihrem Schülerunternehmen ihre MitschülerInnen verpflegen und übernehmen dabei Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe der Speisen in den Pausen und/oder zur Mittagszeit. Die angebotenen Mahlzeiten sollen gesund sowie ausgewogen sein und der Gesundheitserziehung in der Schule dienen. Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit fördert auf Antrag Schulen, die an diesem Projekt teilnehmen, mit einem einmaligen Zuschuss von bis zu € 4.500.

Kontakt: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), Ludwigstr. 2, 80539 München, Tel. 089/21820, info@stmelf.bayern.de, www.ernaehrung.bayern.de

Schülerwettbewerb „Bio find ich kuh-I“ 2009/10

Zum achten Mal können bundesweit SchülerInnen der Klassen 3 bis 10 im Schuljahr 2009/10 auf Entdeckungsreise rund um Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gehen. Unter dem Motto: „Bio und Ernährung – food und fit, mach doch mit!“ sind alle Kinder und Jugendlichen eingeladen, sich spielerisch und kreativ mit dem Zusammenhang von Biolandbau und Ernährung auseinanderzusetzen. Zum Beispiel können sie einen Biohof besuchen und berichten, was da passiert, erkunden, was mit den Bioprodukten nach der Ernte gemacht wird, zeigen, wie das Essen vom Biobauernhof auf den Teller kommt, eigene Rezepte erfinden, untersuchen, was in einem Bioprodukt drin steckt etc.. Zu gewinnen gibt es die Goldene Kuh und einen 3-tägigen Ausflug nach Berlin. Einsendeschluss ist der 20. April 2010.

Kontakt: Wettbewerbsbüro „Bio find ich kuh-I“, c/o m&p: public relations GmbH, Oliver Weber, Bonner Bogen / Portlandweg 1, 53227 Bonn, Tel. 0228/41002851, oliver.weber@mp-gmbh.de, www.bio-find-ich-kuhl.de/2010/impressum.html

6. Material und Literatur

Gesunde Umwelt – gesunde Menschen. Lebensmittel aus ökologischem Anbau.

Broschüre, DIN A5, 16 S., kostenloser Bezug: Umweltinstitut München,

Landwehrstr. 64a, 80336 München, Tel. 089/3077490,

www.umweltinstitut.org/download/umweltinstitut_mchn_ernaehrung.pdf

In der Broschüre wird erklärt, warum Lebensmittel aus ökologischem Landbau gesünder sind und was Pestizide, Farbstoffe und Co. anrichten.

Klaus Adamaschek: Das Besser-Esser-Konzept. Schulessen, Ernährungsbildung und Regionalentwicklung, in: Lotte Rose und Benedikt Sturzenhecker (Hrsg.): „Erst kommt das Fressen..!“ Über Essen und Kochen in der Sozialen Arbeit, Wiesbaden 2009, S. 237–248
Der Artikel berichtet von zwei Modellversuchen zum Schulessen und zeigt: Lösungen zur Ernährungskrise der Kinder liegen in der Region selber.

aid Revis: REVIS – Moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen, Heft 3925/2008, aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V., Heilsbachstraße 16, 53123 Bonn, 0228/84 99 0 – aid@aid.de

Hier wird das REVIS-Curriculum vorgestellt.

Nilshon, Ilse, Schminder, Christel: Die gute gesunde Schule, Bertelsmann Stiftung, Gütersloh 2006, € 20, ISBN : 978-3-89204-863-3

Das in Anschub.de entwickelte Ziel der guten gesunden Schule vereint den qualitativen Aspekt einer gesunden Schulentwicklung und den Schwerpunkt der Gesundheitsbildung. Im vorliegenden Band wird dargestellt, wie Schulentwicklung, Qualität der Schulen und Gesundheit sinnvoll und sich gegenseitig unterstützend vereint werden können.

Esskultur an Schulen – nachhaltig und gendergerecht gestalten, Umweltdachverband GmbH (Hrsg.), Wien 2009, Download: www.umweltbildung.at/cms/download/1354.pdf

Der Leitfaden bietet eine Einführung in die vielen Aspekte von Gender, Nachhaltigkeit und (Schul)Ernährung. Mit vielen Anregungen und Tipps, wie Vorhaben zur Verbesserung der Verpflegung durch den Fokus auf Gender- und Nachhaltigkeitsaspekte langfristig besser gelingen können.

Ulla Simshäuser: Appetit auf Schule – Leitlinien für eine Ernährungswende im Schulalltag, Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) gGmbH, Berlin 2005, Download: www.ernaehrungswende.de/pdf/Broschuere_Leitlinien.pdf

Die Leitlinien einer Ernährungswende im Schulalltag sind ein Ergebnis des Forschungsvorhabens „Ernährungswende – Strategien für sozial-ökologische Transformationen im gesellschaftlichen Handlungsfeld Umwelt-Ernährung-Gesundheit“.

Esspedition Schule und Co., Ringordner, 246 S., € 25; Bezug: aid Infodienst, Friedrich-Ebert-Str. 3, 53177 Bonn, Tel. 02225/926146, bestellung@aid.de, www.aid.de

Erlebnisorientierte Materialien regen SchülerInnen der 1. bis zur 6. Klasse an, neugierig auf Esspedition zu gehen und das Thema Ernährung mit allen Sinnen für sich zu erschließen. Herzstück des Ordners sind die 77 Arbeitsblätter, mit deren Hilfe die Kinder experimentieren, untersuchen, phantasieren und ausprobieren können. aid bietet noch weitere interessante Materialien rund ums Essen an. Sehr nützliche Infos enthält beispielsweise der Saisonkalender für Obst und Gemüse oder die aid-Ernährungspyramide für Kinder.

7. Links

www.aid-ernaehrungsfuehrerschein.de

Ein Unterrichtskonzept für die dritte Klasse vom aid-Infodienst ausgearbeitet, bei dem der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Mittelpunkt steht. In sechs bis sieben Doppelstunden bereiten die SchülerInnen leckere Salate, fruchtige Quarkspeisen und andere kleine Gerichte zu. Ein umfangreiches Medienpaket mit ausgearbeiteten Unterrichtsverläufen, Kopiervorlagen, Elternbriefen und Führerscheindokumenten kann hier bezogen werden.

www.bertelsmann-stiftung.de/cps/rde/xchg/SID-8E03F34F-ADE7C2C3/bst/hs.xsl/87723_97680.htm

Der Bertelsmann-Report „Fit und fröhlich! Gesundheitsförderung für junge Menschen“ informiert soziale Investoren wie Spender, Stifter und sozial engagierte Unternehmen, die sich für die Gesundheit junger Menschen einsetzen wollen, über die gesellschaftliche Herausforderung und den Förderbedarf. Die Publikation stellt hierzu beispielhaft gemeinnützige Organisationen sowie deren Handlungsansätze und Aktivitäten auf diesem Themenfeld vor.

www.biokannjeder.de

Mit der Kampagne „10 % Bio – das kann jeder“ stehen Kindertagesstätten und Schulen AnsprechpartnerInnen in allen Fragen rund um die Essensversorgung mit Bio-Produkten zur Seite. Die Akteure vermitteln unter anderem Caterer mit Bio-Angebot, stellen Kontakte zu anderen Einrichtungen her und geben Tipps für die eigene Bio-Küche. Zusätzlich werden zahlreiche Info-Veranstaltungen und Workshops angeboten.

www.gute-beispiele.de

Bei der Suche nach guten Beispielen zum Thema Ernährung finden sich hier eine Reihe interessanter Projekte, die zum Nachahmen anregen.

www.praxis-umweltbildung sowie www.fruehstueckstisch.de

Diese Seiten von Ökoprotjekt – MobilSpiel e.V. bieten für alle Interessierten eine Fundgrube, auch zum Thema Ernährung, mit vielen Hinweisen, Tipps für Aktionen, Hintergrundinfos, weitere Links und Literaturangaben.

www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/33905/spice_doku_2005.pdf

Hier finden sich ausführliche Infos zu den GewinnerInnen des S.P.I.C.E.-Wettbewerbs 2005, dem Schüler-Preis für innovatives Cafeteria-Essen des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Gesundheit.

www.talkingfood.de

„Talking Food – Jugend is(s)t aufgeklärt“ versteht sich als Anlaufstelle für die Themen Lebensmittelsicherheit und gesunde Ernährung. Die Kampagne bietet intelligente und verständliche Informationen für Jugendliche im Alter von 12 bis 20 Jahren. Bei der Vermittlung spielen interaktive Elemente eine wichtige Rolle. Die Internetseite richtet sich aber auch an LehrerInnen und Eltern.

www.verbraucherservice-bayern.de/project/images/pdf/Doku_EundBinSchulen.pdf

Informationsheft „Ernährung und Bewegung in Schulen“ – Angebote verschiedener Institutionen zu Kampagnen, Aktionen, Unterrichtsmaterial etc. in Bayern.

Ökoprojekt – MobilSpiel e.V.

Ihr Partner in der Umweltbildung

Ökoprojekt – MobilSpiel e.V. ist ein gemeinnütziger Verein und freier Träger ökologischer Kinder-, Jugend- und MultiplikatorInnenarbeit in München und eine anerkannte Umweltstation. Wir arbeiten seit 1985 Jahren in München, haben die Umweltbildung in der Stadt etabliert und das Netzwerk Umweltbildung geschaffen, das wir koordinieren. Wir sind Träger der Dachmarke Umweltbildung.Bayern und haben drei anerkannte Projekte der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“.

Ökoprojekt – MobilSpiel e.V. arbeitet mit Kindern, jungen Jugendlichen und Erwachsenen. In Bildungsprozessen eignen sie sich Kompetenzen an, ihre Lebensumwelt zukunftsfähig zu gestalten. Unsere Aktionen ermutigen sie, Visionen zu entwickeln und neue Formen nachhaltiger Lebens- und Arbeitsstile zu erproben.

Wir haben für MultiplikatorInnen folgende aktuelle Angebote:

Broschüre: Projekte, Materialien und AnsprechpartnerInnen zum Thema Energie und Klima – Eine Recherche

München 2009 (zu bestellen unter oekoprojekt@mobilspiel.de oder zum Herunterladen unter: <http://www.mobilspiel.de/oekoprojekt/down.html>)

Broschüre: Projekte, Materialien und Ansprechpartner zum Thema Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund in der Umweltbildung/BNE – Eine Recherche

München 2009 (zum Herunterladen unter <http://www.mobilspiel.de/oekoprojekt/down.html>)

www.praxis-umweltbildung.de, unsere Website mit vielen Aktionen und Projekten zu Nachhaltigkeitsthemen für Kinder und Jugendliche (Ernährung, Gesundheit, Kleidung, Freizeit und Konsum, Handy...) mit vielen Methoden, Ablaufplänen, Literatur und Links zum Herunterladen.

Unser aktuelles Programm finden Sie unter: www.mobilspiel.de/oekoprojekt

Per Klick in die Eine Welt – Internet und Umweltbildung

Wir vermitteln viele Informationen und Methoden der Bildung für nachhaltige Entwicklung über unsere Internetseiten für Kinder und Jugendliche, MultiplikatorInnen, Lehrkräfte und Interessierte. Vielleicht ist auch für Sie etwas dabei.

www.mobilspiel.de/oekoprojekt

Unser aktuelles Programm, Angebote, Studien und Links zur Umwelt- und Nachhaltigkeitsbildung finden Sie auf unserer Homepage. Unter „Download“ können Sie verschiedene Studien und unseren Rundbrief Netzwerk UmweltBildung herunterladen.

www.praxis-umweltbildung.de

Unsere Service-Seite bietet vielfältige Methoden, Spielanleitungen, Arbeitsmaterialien und Hintergrundinformationen für die Durchführung von Projekten in der Bildung für nachhaltige Entwicklung. Themenschwerpunkte sind Gesundheit, Ernährung, Freizeit-Fußball, Kleidung, Landart, Wasser, Handy, Kosmetik und Klima.

www.handy-trendy.de

Auf unterhaltsame Weise haben Jugendliche ihr Wissen und ihre Tipps rund ums Thema Handy kreativ aufbereitet und auf diese Internetseite gestellt. Zu den Themen Finanzen, Kommunikation, Statusobjekt, Gesundheit und Technik informieren viele Geschichten, Quiz- und Rätselfragen.

www.fruehstueckstisch.de

Jugendliche haben ihren Frühstückstisch einmal anders unter die Lupe genommen und herausgefunden: witzige Foto-Geschichten, Quizfragen, Steckbriefe über Nahrungsmittel und viele leckere Rezepte zum Ausprobieren.

www.agendakids.muc.kobis.de

Flash Nature vom Planeten der Naturianer lädt zu einer spielerischen, intergalaktischen Suche nach nachhaltigen Zukunftsideen ein. Kinder und Jugendliche forschen per Maus-klick rund um die Themen Kleidung, Ernährung, Mobilität und Umwelt. Spiele, Aktionstipps und Fotos aus Projekten bieten Infos und Wissenswertes zu nachhaltigen Lebensstilen.

Service-Angebote

Verleih von Praxismaterialien

Benötigen Sie Gerätschaften zur Durchführung von Umwelt- und Nachhaltigkeitsaktionen? Für Interessierte haben wir Aktions-Sets zusammengestellt, die bei uns nach telefonischer Anfrage gegen einen Unkostenbeitrag (€ 25,- pro Woche) ausgeliehen werden können.

- Klimakiste
- Papierschöpfkiste
- Naturerfahrungskiste Thema Wasser
- Naturerfahrungskiste Thema Wald & Boden
- UNESCO Agenda-21-Box, Primarstufe

Umweltbibliothek

Unsere Präsenzbibliothek führt ca. 4.000 Bücher, Broschüren, CDs und „graue Literatur“ zu den Schwerpunkten klassische Umweltbildung, ökologische Kinder- und Jugendarbeit, Partizipation und Bildung für nachhaltige Entwicklung. Wir helfen Ihnen bei der Literaturrecherche und unterstützen Ihre Arbeit durch Literatur zu verschiedenen Themenbereichen. Die Bibliothek kann nach telefonischer Absprache benützt werden, Kopiermöglichkeit gegen Unkostenerstattung.

Projekte, Angebote, Materialien
und AnsprechpartnerInnen zum Thema

Gesunde Schulverpflegung in München und Umgebung

