

ZIELE

- Kennenlernen außerschulischer Partner*innen und deren Unterrichtsideen
- Einbettung dieser Angebote in die curricularen Vorgaben des Faches Hauswirtschaft
- Hygienisches und sicheres Arbeiten in der Lehrküche
- Berücksichtigung aktueller ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse
- Vorstellung neuer Lehrmaterialien, z. B. zum sprachbewussten Unterricht
- Erstellung von Unterrichtsmaterialien
- Vernetzung schulischer und außerschulischer Akteure



ZIELGRUPPE



Der Arbeitskreis richtet sich an:

- Lehrkräfte des Fachbereichs Ernährung und Hauswirtschaft
- Lehrkräfte anderer Fachbereiche, die an einer fächer- und schulformübergreifenden Bearbeitung des Themas interessiert sind
- Multiplikator*innen aus der Jugendarbeit und den Institutionen der Gesundheitsförderung
- Verantwortliche der Schulverpflegung, z.B. Schulträger, Schulleitungen, Lehrkräfte, Caterer, Mensapersonal, Eltern- und Schüler*innenvertretung, Schülerfirmen



BERATENDE INSTITUTIONEN

Der RPZ-AK Ernährungs- und Verbraucherbildung und die Bildungsregion Ostfriesland arbeiten eng mit dem Klaus Bahlsen Zentrum für nachhaltige Ernährung (ZnE) zusammen. Die Verbraucherzentrale Niedersachsen, die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen und die Schulträger stehen beratend zur Seite.

Alle bieten Hilfe bei der Gestaltung eines ausgewogenen Essalltags in Schule, z. B. durch Beratung, Fortbildungen, Vorträge, Elternaktionen und Aktionsmaterialien. Regelmäßig sind Vertretungen der genannten Institutionen bei den aufgeführten Veranstaltungen anwesend. So können Sie auch vor Ort direkt in Kontakt treten.

- **Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung des RPZ der Ostfriesischen Landschaft**
☎ (04941) 179945
✉ marques@ostfriesischelandschaft.de
- **Bildungsregion Ostfriesland**
☎ (04941) 179944
✉ muelder@ostfriesischelandschaft.de
- **Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung (ZnE)**
☎ 01522 81 560 31
✉ hoop@zne-aurich.de
- **Verbraucherzentrale Niedersachsen**
☎ (0441) 12369
✉ n.mueller@vzniedersachsen.de
- **Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen - DGE**
☎ (0541) 770 46-495
✉ gesa.kipsieker@dgesvesch-ni.de



KONTAKT



Dörte Wegmann-Wardenbach



Gerda Mülder

Leitung des Arbeitskreises

- Gerda Mülder
Diplom-Oecotrophologin, Lehrerin und Bildungskordinatorin der Bildungsregion Ostfriesland
- Dörte Wegmann-Wardenbach
Lehrerin für Hauswirtschaft, Biologie, Chemie und das Profil Gesundheit & Soziales

Anmeldung

Die Anzahl der Plätze und die (Hygiene-)Bedingungen zur Durchführung richten sich nach dem aktuellen Infektionsgeschehen. Lassen Sie sich in unseren Verteiler aufnehmen, dann sind Sie gut informiert. Melden Sie sich per Mail mit Namen, Institution, Funktion und Kontaktdaten an:
marques@ostfriesischelandschaft.de
Fischteichweg 16, 26603 Aurich – Tel.: 04941 179945

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage der Ostfriesischen Landschaft:
www.ostfriesischelandschaft.de/2787.html



Ernährungs- und Verbraucherbildung

*Über den eigenen Tellerrand
in die Töpfe der Welt geschaut*
RPZ-Arbeitskreis – Programm 2021/22



THEMEN UND TERMINE

- 16.09.2021** **Betriebsbesichtigung Biolandhof Agena-Dreyer**
Donnerstag
15:00 bis 17:30 Uhr
Lernen Sie einen Demonstrationsbetrieb des ökologischen Landbaus kennen und diskutieren Sie mit uns die Umsetzbarkeit des ökologischen Einkaufs für Lehrküche und Mensa.
Ort: Biolandhof Agena-Dreyer GbR, Krummhörn/Schoonorth
- 29.09.2021** **Nachhaltiger Feierabendmarkt**
Mittwoch
16:00 bis 19:00 Uhr
Vorstellung des Arbeitskreises Ernährungs- und Verbraucherbildung
Ort: Hochschule Emden/Leer
- 14.10.2021** **Fachtag & Auftaktveranstaltung „Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Welt geschaut“**
Donnerstag
9:00 bis 15:00 Uhr
Vorträge zur kulturbewussten Ernährungsbildung, Umsetzungsideen & Austausch
Ort: Landschaftsforum, Aurich
- 18.11.2021** **Fachtag Ernährung in Krisenzeiten**
Donnerstag
9:00 bis 15:30 Uhr
Grundwissen & Fertigkeiten rund um die Vorratshaltung
Anknüpfung an das „neue“ Alltagswissen nach und mit einer Pandemie
Ort: Schule am Osterfehn, Ostrhauderfehn
- 24.02.2022** **Akzeptanz in der Schulverpflegung „Pflanzliche Vielfalt genießen“**
Donnerstag
15:00 bis 18:00 Uhr
Wie kann man vegetarische Gerichte in der Schulverpflegung attraktiv und schmackhaft anbieten? Angebot der Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Ort: Lehrküche der VHS, Emden



- 17.03.2022** **Online: Fachpraxis in der Lehrküche – Austausch rund um die Hygiene**
Donnerstag
15:00 bis 18:00 Uhr
Auf der Grundlage hilfreicher Praxistipps steht der gemeinsame Austausch über hilfreiche Regeln und klarer Unterrichtsgestaltung im Fokus
Ort: Online via ZOOM
- 28.04.2022** **1. Praxistermin „Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Welt geschaut“**
Donnerstag
15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Lehrküche in Emden
- 19.05.2022** **2. Praxistermin „Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Welt geschaut“**
Donnerstag
15:00 bis 18:00 Uhr
Ort: Lehrküche in Aurich
- 02.06.2022** **Jahresplanung 2022/2023**
Donnerstag
13:00 bis 16:00 Uhr
Haben Sie Wünsche und Ideen?
Ort: RPZ, Aurich

HINTERGRUND

Das Motto des Jahresprogramms „Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Welt geschaut“ verweist auf unser Vorhaben, die internationale Esskultur unserer Schüler*innen sichtbar zu machen. Wir möchten die Lehrkräfte anregen, in den Lehrküchen ostfriesischer Schulen die Rezepte aus den Herkunftsländern gemeinsam zu erproben und dadurch die Expertise Ihrer Schüler*innen mit allen Sinnen erfahrbar zu machen. Anknüpfend an die Materialien der Marktkiste (2018) und die Erfahrungen der „Ideenküche“ (2019) wollen wir mit Ihnen einen Rezeptfundus erstellen, der sich inhaltlich und optisch gut in „Die Marktkiste“ in Ihrer Schule integrieren lässt.

Ergänzt wird dieses Jahresthema um vielfältige Angebote wie die Besichtigung eines Biohofs, die Vorstellung des Arbeitskreises im Rahmen des nachhaltigen Feierabendmarktes der Hochschule Emden/Leer, einen Fachtag zur Ernährung in Krisenzeiten und einen Praxisworkshop zur Akzeptanz der Schulverpflegung. Aufgrund der positiven Erfahrungen behalten wir das Format des Online-Austausches bei und widmen uns in diesem Jahr dem Thema „Hygiene“.



PROJEKT

„Über den eigenen Tellerrand in die Töpfe der Welt geschaut“

In diesem Jahr wollen wir mit Ihnen in die Töpfe der Welt und damit über den eigenen Tellerrand schauen, indem Sie Lieblings- und Familienrezepte aus den Herkunftsländern Ihrer Schüler*innen - aus aller Welt - zum Thema machen.

„DIE MARKTKISTE – frische Spielideen für den Unterricht“ werden wir mit Ihrer Unterstützung um Kartensets „In die Töpfe der Welt geschaut“ ergänzen. Ihre Rezepte und Ihr begleitendes Material bzw. Rezepte, die Ihre Schüler*innen aus der Welt in die Schule tragen, werden durch die Bildungsregion Ostfriesland professionell im Rahmen einer Rezeptkartei gestaltet.

Entstanden ist die Idee in Anlehnung an das Motto der Interkulturellen Wochen 2021: #offen geht

Kulturbewusste Ernährung in unseren (Lehr-)küchen. Was können Sie tun?

Jede Einreichung besteht aus einem Set von vier Karten:

- ein traditionelles Lieblings- oder Familienrezept in der Herkunftssprache aus einem Heimatland Ihrer Schüler*innen
- die Geschichte dazu
- ein Foto des Gerichts
- das überarbeitete Rezept für Unterricht und/oder Mensa

Die Kartensets werden inhaltlich und optisch passend zur Marktkiste gestaltet. Ihre Schule wird als Urheberin genannt. Natürlich werden wieder passende Spielideen entwickelt und gemeinsam erprobt.



Wer kann mitmachen?

Alle Schulen aus Ostfriesland – von der Grundschule bis zur BBS

So können Sie teilnehmen

- Auftaktveranstaltung & Fachtag** zur Information und Inspiration am **14.10.2021** im Landschaftsforum in Aurich
- Ausarbeitung und Erprobung** Ihrer Ideen in Ihrem Unterricht **November 2021 bis Mitte März 2022**
- Abgabefrist** für Ihre Materialien am **17.03.2022**
- Gemeinsame Erprobungstermine** mit max. 4 Gruppen und max. 4 Schüler*innen pro eingereichtem Materialset
28.04.2022 von 15:00 bis 18:00 Uhr in einer Lehrküche in Emden
19.05.2022 von 15:00 bis 18:00 Uhr in einer Lehrküche in Aurich
22.09.2022 von 15:00 bis 18:00 Uhr in einer Lehrküche in Leer
06.10.2022 von 15:00 bis 18:00 Uhr in einer Lehrküche in Wittmund

- Abschlussveranstaltung** Veröffentlichung & Ausgabe der Materialien **01.12.2022**

Die Schüler*innengruppen präsentieren ihren Weg zur Umsetzung. Alle beteiligten Gruppen erhalten drei Kartensets. Zudem wird mit dem Material gemeinsam gespielt.

Haben Sie Interesse?

Die ausführliche Ausschreibung finden Sie ab Mitte September 2021 unter www.ostfriesischelandschaft.de/2787.html

