



Einführung



Foto: HMKLV



Fachinfo Einführung

Ein Projekt rund ums Essen und Trinken

Das Projekt „Werkstatt Ernährung“ ist ein speziell für Schulen entwickeltes, erlebnis- und handlungsorientiertes Bausteinkonzept rund ums Essen und Trinken. Es will Kindern und Jugendlichen die gesundheitlichen, sozialen, ökologischen und ökonomischen Aspekte von Essen und Trinken in Theorie und Praxis vermitteln, um so eine positive Veränderung im Ernährungsverhalten herbeizuführen.

Zielgruppe sind Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe 1 aller Schulformen, der Einsatzschwerpunkt liegt auf den Klassen 5 und 6. Die „Werkstatt Ernährung“ ist als Grundlage zur Gestaltung von Arbeitsgruppen, Projekttagen oder Projektwochen geeignet, sie bietet aber auch begleitendes Material für Ernährungs- und Verbraucherbildung im regulären Unterricht.

Herzstück ist das gemeinsame Kochen

Das Kochen mit den Kindern steht im Mittelpunkt der „Werkstatt Ernährung“. Kochen begeistert alle Kinder, weckt ihre Kreativität und Geschicklichkeit und stärkt das Selbstwertgefühl und den Teamgeist. Kinder erleben, dass Kochen richtig Spaß machen und gesundes Essen und Trinken sehr gut schmecken kann.

Beim Kochen bieten sich zahlreiche Gelegenheiten, die verschiedensten Dinge rund ums Thema Essen anzusprechen, zum Beispiel, wo die verschiedenen Lebensmittel angebaut werden bzw. herkommen, welche Küchentricks ganz hervorragend funktionieren und natürlich auch, warum wir eigentlich essen und welche Speisen uns besonders gut tun. So kommen Kinder in lockerer Atmosphäre auf den feinen Geschmack frischer Kost und gesunde Essgewohnheiten prägen sich auf fröhliche Weise aktiv und nachhaltig ein.

In jeder Werkstattstunde wird daher mit den Kindern eine warme oder kalte Mahlzeit zubereitet, gemeinsam gegessen und anschließend aufgeräumt.

Darüber hinaus sind noch eine ganze Reihe weiterer Aktivitäten rund ums Essen und Trinken möglich, die je nach zeitlichen und räumlichen Möglichkeiten individuell von Lehrkraft und Schule ausgewählt werden können. Insgesamt bietet die „Werkstatt Ernährung“ eine Materialsammlung, die Lehrkräfte und Multiplikatoren für ihre Arbeit mit Gruppen beliebig nach Zeit, Kenntnisstand und Situation anpassen können.

Abwechslungsreiches Programm

Die Schülerinnen und Schüler erkunden die Welt der Lebensmittel und der Lebensmittelproduktion. Hierbei ist Folgendes möglich:

- gemeinsames Kochen
- Sinnesschulungen
- das Kennenlernen regionaler und saisonaler Lebensmittelangebote
- Supermarkterkundung
- Bauernhofbesuch
- Besuch von Metzgerei und/oder Bäckerei

Wichtig für die Entwicklung von Ernährungs- und Konsumkompetenzen ist es auch, die Lernorte zu wechseln, um die Lebensbezüge herzustellen. Daher ist in verschiedenen Bausteinen ein gemeinsamer Einkauf vorgesehen. So können die Kinder erfahren, worauf es beim Einkauf ankommt, wie man Lebensmittel aussucht, wie man die Frische von Erzeugnissen und Produkten erkennt. Auch über Preise und die Anordnung der Produkte im Supermarkt kann gesprochen werden.

Ein Besuch auf einem Bauernhof ist empfehlenswert, damit die Kinder lernen, was Qualität und Regionalität bedeutet und erfahren, unter welchen Bedingungen die Lebensmittel hergestellt werden. So kann die Wertschätzung für Lebensmittel gesteigert werden.

www.bauernhof-als-klassenzimmer.hessen.de





Fachinfo Einführung

Die Sympathieträger der Werkstatt Ernährung



Das **Kartoffelmännchen** begleitet die Kinder durch die Werkstattstunden mit wertvollen Tipps oder lustigen Hinweisen.

Phil stellt in jedem Baustein sein Lieblingsrezept vor, motiviert zum Nachmachen und verrät Koch-Tricks.

Mit diesen praxiserprobten Materialien der „Werkstatt Ernährung“ möchten wir dazu beitragen, Schülerinnen und Schülern einen positiven und bewussten Zugang zum ausgewogenen, vollwertigen und leckeren „Essen und Trinken“ zu vermitteln.

Damit sollen sie in der Lage sein:

- sich ausgewogen zu ernähren,
- Eigenverantwortung für sich und ihren Körper zu übernehmen,
- verschiedene Techniken der Nahrungszubereitung anzuwenden,
- Kenntnisse zu Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln zu erlangen,
- sich der Umwelt gegenüber verantwortungsbewusst zu verhalten.

Hinweis: Wenn Sie mit Schülerinnen und Schülern über eine gesunde Ernährung sprechen, vermeiden Sie den Begriff „gesund“. Diesen Begriff verknüpfen Kinder möglicherweise mit Bevormundung oder auch Zwang und dem Vorurteil, dass „Gesundes“ sowieso nicht schmeckt. Verwenden Sie z. B. Ausdrücke wie „das macht dich stark“, das „hält dich fit“ o. ä.

Aufbau der Werkstatt Ernährung

Die „Werkstatt Ernährung“ ist aus einzelnen Bausteinen (Kapiteln) aufgebaut, in denen jeweils eine Lebensmittelgruppe behandelt wird.

Start des Projektes

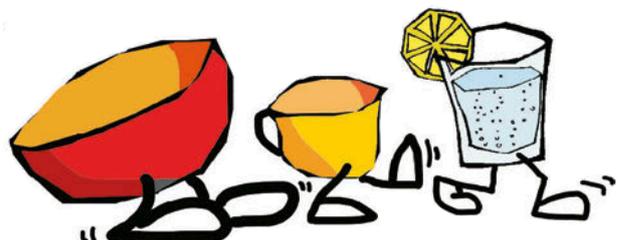
Der Start des Projektes sollte mit dem ersten Baustein „Grundlagen der Werkstatt“ erfolgen. Hier werden die wesentlichen Grundlagen zum Arbeiten in der Schulküche kurz und verständlich dargestellt. Die restlichen Bausteine können unabhängig voneinander in beliebiger Reihenfolge durchgeführt werden. Bei sehr umfangreichen Bausteinen, z. B. Obst & Gemüse oder Milch, empfiehlt es sich, diesen an mehreren aufeinanderfolgenden Terminen zu erarbeiten.

Ernährung kompakt

Im ersten Baustein sind zu Beginn die wichtigsten Basisinformationen rund um das Thema Ernährung kurz zusammengefasst. Sie können mit dieser Übersicht Ihr Wissen auffrischen, erweitern oder einfach kurz etwas nachschlagen.

Checklisten

Damit die Werkstattstunden möglichst reibungslos ablaufen, erhalten die Kinder in der Einführungsstunde diverse Checklisten zum sicheren Arbeiten in der Küche, zum Einrichten des Arbeitsplatzes, zum Abspülen und zum Verhalten während der Werkstattstunden. Es empfiehlt sich, regelmäßig auf diese Checklisten hinzuweisen und diese ggf. zu laminieren oder als selbstgestaltetes Poster im Werkstattraum aufzuhängen. Die Checklisten gibt es im Baustein 1 „Grundlagen der Werkstatt“.





Fachinfo Einführung

Alle Bausteine sind nach dem gleichen System gegliedert:

1. Fachinfo

Die Fachinfo enthält Hintergrundinformationen zur Ernährungslehre und zu den verschiedenen Lebensmittelgruppen sowie Literaturhinweise für weiterführende bzw. vertiefende Informationen.

2. Arbeitsmaterialien und -hilfen

Hier sind die möglichen Aktivitäten und die Rezepte des jeweiligen Bausteins aufgeführt. Auch die von den Schülerinnen und Schülern jeweils zu erwerbenden Kompetenzen finden sich auf dieser Seite.

3. Aktivitäten

Die tabellarische Übersicht der Aktivitäten zeigt auf, wie das jeweilige Thema umgesetzt werden kann. Dabei werden Inhalte, Material, Methode sowie der voraussichtliche Zeitbedarf als Orientierungshilfe angegeben.

Zeit	Inhalt	Material/Methode
10 min	Vorstellung des Themas „Milch“ bzw. des Themas „Milchprodukte“ Klassengespräch • Warum ist Milch für unseren Körper so wichtig? • Welche Milchprodukte kennt ihr?	Klassengespräch
30 min	Die Schülerinnen und Schüler bereiten verschiedene Gerichte zu und decken den Tisch.	Rezepte: • Erdbeer-Bananen-Drink • Shake-Him • Erdbeer-O • Käsehappen Checklisten „Methodisch-didaktische Hinweise“
15 min	Gemeinsamer Verzehr der Gerichte, dabei Klassengespräch über die Herstellung von Käse	Klassengespräch
15 min	Abspülen und aufräumen	Checkliste „Spüregeln“
20 min	Aktivität: Schülerinnen und Schüler führen einen Geschmackstest mit verschiedenen Milchprodukten durch.	„Geschmacksdetektive: Milchprodukte“ (Arbeitsblatt 1)
45 min	Aktivität: Schülerinnen und Schüler untersuchen verschiedene Milchpackungen	„Milchsorten im Vergleich“ (Arbeitsblatt 2)
20 min	Aktivität: Schülerinnen und Schüler führen einen Geschmackstest mit verschiedenen Käsesorten durch.	„Geschmacksdetektive: Käse“ (Arbeitsblatt 3)
20 min	Aktivität: Schülerinnen und Schüler stellen selbst Butter her.	„Butter selbst herstellen“ (Arbeitsblatt 4)
5 min	Verteilen von Arbeitsblatt 5 als Hausaufgabe, der Schülerinfo und der Rezeptie Hinweis auf den nächsten Baustein	„Ritzelhafte Milch“ (Arbeitsblatt 5) Schülerinfo Milch Schülerinfo Milchprodukte Rezeptkopien

Die Aktivitäten sind Vorschläge und frei kombinierbar. Bei den Zeitangaben handelt es sich um Zeitaufgaben.

4. Arbeitsblätter und Checklisten

Die Checklisten helfen beim Arbeiten und Kochen in der Schulküche. Die Arbeitsblätter unterstützen die Erarbeitung des jeweiligen Themas. Sie können alleine, in Partner- oder Gruppenarbeit, im Unterricht oder zu Hause bearbeitet werden. Auf der Rückseite gibt es methodisch-didaktische Hinweise für die Lehrkräfte.

Die Arbeitsblätter stehen als bearbeitbare Word-Dokumente zur Verfügung. So können die Aufgaben und Aktivitäten gezielt an die jeweilige Situation angepasst werden.

5. Schülerinfo

Die fachlichen Informationen sind in der Schülerinfo kurz und knapp zusammengefasst. Es empfiehlt sich, dass die Schülerinnen und Schüler einen Schnellhefter für die „Werkstatt Ernährung“ anlegen und darin die Schülerinfos, Checklisten und Arbeitsblätter sammeln. Ein entsprechendes Deckblatt finden Sie in den Kopiervorlagen auf Seite 12 sowie als bearbeitbare Datei.

6. Methodisch-didaktische Hinweise zur Umsetzung der Rezepte

Zu den Rezepten gibt es methodisch-didaktische Hinweise zur Umsetzung und den Hinweis, welches Arbeitsblatt jeweils eine sinnvolle Ergänzung darstellt.

Die farbig unterlegten Aktivitäten sind das Kernstück der jeweiligen Werkstattstunde.

Die weißen Aktivitäten sind optional und können je nach Interesse, Möglichkeiten und verfügbarer Zeit vor oder nach dem Zubereiten der Mahlzeiten durchgeführt werden.

Der Stundenverlauf ist als Vorschlag und Orientierungshilfe zu verstehen und lässt sich je nach Situation verändern.





Fachinfo Einführung

7. Rezepte

Pro Baustein werden mindestens drei einfache, praxiserprobte Rezepte vorgestellt. Eines der Rezepte kann auf jeden Fall auch ohne Küche zubereitet werden.

Die Rezepte stehen als bearbeitbare Word-Dokumente zur Verfügung. So können die Rezepte gezielt an die jeweilige Situation angepasst werden.

Vorschlag: Kopieren Sie den Kindern immer alle Rezepte, auch wenn Sie nur eines umsetzen. So können sich die Kinder in einem weiteren Schnellhefter ihr erstes eigenes Rezeptheft zusammenstellen, das nach Belieben ergänzt werden kann.

Ein entsprechendes Deckblatt gibt es auf Seite 11 als Kopiervorlage sowie als bearbeitbare Word-Datei.

Sämtliche Arbeitsblätter, Rezepte und Kopiervorlagen stehen auch als bearbeitbare Word-Dokumente zur Verfügung.

Sie finden diese auf der beiliegenden CD-ROM oder zum Download im Internet unter: www.werkstatt-ernaehrung.hessen.de

So können Sie die Vorlagen gezielt an die jeweilige Situation und an Ihre Vorstellungen und Bedürfnisse anpassen.

Tipps zur Durchführung

Die folgenden Tipps zur Durchführung sollen Sie in Ihrer Arbeit unterstützen. Sie stammen von erfahrenen Fachkräften der „Werkstatt Ernährung“.

Lebensmittel

Die verwendeten Lebensmittel und die Materialien können Sie selbst besorgen und in die Werkstatt mitbringen. Sie können aber auch die Schülerinnen und Schüler beauftragen, bestimmte Nahrungsmittel oder benötigte Utensilien mitzubringen. Das bleibt Ihnen überlassen und Sie sollten es so gestalten, wie es am besten für Sie passt. Die Lebensmittelmengen müssen anhand der Vorgaben in den Rezepten für die Anzahl der Kinder in der Gruppe umgerechnet werden.

Kosten

Für jedes Kind fallen Kosten für Lebensmittel an, deren Höhe vorab von der Lehrkraft kalkuliert werden sollte. Prüfen Sie, ob Sie die Möglichkeit haben, an der Schule kostenfrei Kopien oder Ausdrücke zu fertigen. Andernfalls sollten Sie auch Kopiergeld berechnen.

Sammeln Sie das Geld zu Beginn des Werkstattunterrichtes ein.

Material

Jedes Kind sollte zur Verfügung haben:

- eine Schürze
- einen sauberen Spüllappen
- ein sauberes Geschirrtuch
- Wasser zum Trinken
- einen Schnellhefter zum Sammeln der Rezepte
- einen Schnellhefter zum Sammeln der Werkstatt-Informationen
- Stifte zum Schreiben und Malen
- Haargummi (bei Bedarf)

Diese Angaben sind auch auf der Anmeldung zu finden.

Regeln

Vereinbaren Sie mit der Gruppe zu Beginn der Werkstatt feste Regeln, die für Ihren Unterricht wichtig sind. Das sind z. B.

- pünktliches Erscheinen
- Abmelden bei Nichtteilnahme
- Mitbringen der Schnellhefter und der erforderlichen Arbeitsutensilien
- genaues Zuhören bei den Arbeitsanweisungen und sofortiges Nachfragen bei Unverständnis
- Teamarbeit
- Verantwortung für die Ordnung am Arbeitsplatz übernehmen
- gemeinsames Aufräumen am Ende der Stunde





Fachinfo Einführung

Rezepte

Sie möchten Rezepte zubereiten und

- die benötigten Arbeitsgeräte sind nicht vor Ort.
- die Zubereitung soll im Klassenzimmer erfolgen.
- die Schülerinnen und Schüler verfügen nicht über ausreichend Übung in der Nahrungszubereitung (z. B. Umgang mit Schneidemesser).
- haben nicht ausreichend Zeit zur Verfügung.

Dann können Sie die Werkstattstunde entlasten, indem die Schülerinnen und Schüler

- in kleine Gruppen (4 bis 5 Kinder) eingeteilt werden und diese sich absprechen, wer welche Arbeitsgeräte mitbringt.
- Obst und/oder Gemüse bereits gewaschen und soweit wie möglich von zu Hause geschnitten mitbringen. Sorgen Sie dann für eine Möglichkeit, die entsprechenden Lebensmittel kühl zu lagern (Kühltasche oder Kühlschrank).
- ihre mitgebrachten und benutzten Arbeitsgeräte ungespült in eine Plastiktüte einpacken. Als Hausaufgabe wird zu Hause gespült.

Lebensmittelreste

Es kann immer sein, dass nicht alle Zutaten verbraucht werden oder dass von den Mahlzeiten etwas übrig bleibt. Dann können die Schülerinnen und Schüler alle Lebensmittel- und Speisereste mit nach Hause nehmen. Sie sollten dafür immer Aufbewahrungsdosen o. ä. in die Werkstattstunde mitbringen. Dies können Sie auch auf dem Anmeldebogen (Seite 9) anmerken und die Aufbewahrungsboxen auf die Mitbringliste setzen, wenn Sie möchten.

Ihrer Kreativität in der Umsetzung der „Werkstatt Ernährung“ sind keine Grenzen gesetzt!

Abschluss der Werkstatt Ernährung

Es hat sich bewährt, zum Abschluss der „Werkstatt Ernährung“ ein kleines Fest zu feiern, bei dem die Schülerinnen und Schüler ihr Können demonstrieren können. Dazu wählen die Kinder aus ihrem Rezeptfundus ihre Lieblingsrezepte aus und stellen ein kleines Buffet zusammen. Schön ist es, wenn die Eltern dazu eingeladen werden. Das erfordert natürlich einiges an Planung und Organisation Ihrerseits.

Eine andere Möglichkeit ist, dass die Kinder auf dem nächsten Schulfest mit einem Stand für das leibliche Wohl der Besucher sorgen und einige geeignete Gerichte zubereiten, um sie ggf. zu verkaufen. Auch hier müssen Sie mit den Kindern die Realisierbarkeit überprüfen und das Angebot planen. Möglicherweise können Sie auch einige Eltern gewinnen, die Sie bei diesem Vorhaben unterstützen.

Bei der Abschlussveranstaltung können die Teilnehmerurkunden feierlich überreicht werden.





Fachinfo Einführung

Kopiervorlagen

Im Folgenden finden Sie eine Reihe an Kopiervorlagen, die Ihnen die Organisation und Durchführung der „Werkstatt Ernährung“ erleichtern:

■ Elternbrief und Anmeldung

Zur Information der Schülerinnen und Schüler sowie der Eltern über die „Werkstatt Ernährung“.

■ Teilnehmerliste

Zur Anwesenheitskontrolle der Kinder, zum Abhaken der Teilnehmerbeträge und zum Vermerken von Besonderheiten, wie z. B. Lebensmittelunverträglichkeiten oder religiöse Aspekte.

■ Deckblätter für Schnellhefter

Die Rezepte, Checklisten, Arbeitsblätter und Schülerinfos werden für die Kinder kopiert und von ihnen in zwei Schnellheftern gesammelt. Für die Schnellhefter gibt es jeweils ein Deckblatt, das ausgemalt bzw. ergänzt werden kann. Besonders das erste eigene, selbst gestaltete Rezeptheft macht Spaß und regt dazu an, weitere Rezepte zu sammeln.

■ Bewertungsbogen für die Werkstatt Ernährung

Am Ende der „Werkstatt Ernährung“ können Sie durch die Kinder eine Bewertung vornehmen lassen. Hier können sie ihre persönliche Einschätzung formulieren.

Möglicherweise hilft Ihnen diese Teilnehmerbefragung bei erneuter Durchführung der „Werkstatt Ernährung“ und gibt Ihnen interessante Aufschlüsse.

■ Teilnehmerurkunde

Alle Kinder, die an der „Werkstatt Ernährung“ erfolgreich teilgenommen haben, erhalten in der letzten Stunde eine Teilnehmerurkunde.





Info Werkstatt Ernährung

An die

Schüler/-innen und Eltern der Klassen _____

der _____

Liebe Eltern, liebe Schülerinnen und Schüler,

in Kürze startet die AG „Werkstatt Ernährung“ für Schülerinnen und Schüler. Hierbei geht es um das Thema „Essen & Trinken“.

Wir werden mit den Kindern:

- Spannendes und Interessantes rund um unsere Lebensmittel ausprobieren,
- einfache, leckere und gesunde Gerichte selbst zubereiten,
- gemeinsam essen,
- Lebensmittel riechen, schmecken, fühlen und mit allen Sinnen wahrnehmen,
- den praktischen Umgang mit den Küchengeräten lernen,
- die Tischsitten einüben,
- das Spülen, das Aufräumen der Küche einüben,
- einfach viel Spaß haben.

Die Werkstatt Ernährung findet statt in _____

Sie beginnt am: _____ und endet am: _____

Sie findet jeweils statt in der Zeit von _____ Uhr bis _____ Uhr.

Neugierig geworden? Dann ganz schnell das beiliegende

Anmeldeformular ausfüllen und bei _____ abgeben.

Lebensmittelkosten pro Schülerin und Schüler _____ €

Kopierkosten und Zusatzkosten (für Exkursion usw.) _____ €

Mit freundlichen Grüßen

Für Rückfragen erreichen Sie mich unter:

Tel.: _____ E-Mail: _____





Anmeldung Werkstatt Ernährung

Termin: _____

Ort/Raum: _____

Hiermit melde ich mich verbindlich zur „Werkstatt Ernährung“ zum o.g. Termin an:

Vor- und Nachname: _____

Klasse: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail-Adresse: _____

(Ich bin damit einverstanden in den E-Mail-Verteiler zur Werkstatt Ernährung aufgenommen zu werden).

Ich bringe zur 1. Werkstattstunde Folgendes mit:

- _____ Euro für Lebensmittel
- _____ Euro Kopier- und Zusatzkosten
- 2 Schnellhefter
- Stifte
- Haargummi (bei Bedarf)
- _____
- _____

Ich darf alles essen/trinken.

Ich darf folgende Lebensmittel nicht essen/trinken: _____

Sonstige Anmerkungen: _____

_____ Datum/Unterschrift Schüler/-in

_____ Datum/Unterschrift Erziehungsberechtigte/-r

Werkstatt Ernährung von

Empty rounded rectangular box for a name or title.



Bewertungsbogen für die Werkstatt Ernährung

So hat mir der Baustein gefallen	super	gut	geht so	gar nicht
Baustein 1: Wegweiser durch die Werkstatt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 2: Trinken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 3: Obst und Gemüse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 4: Kartoffeln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 5: Fleisch & Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 6: Kräuter und Gewürze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 7: Hülsenfrüchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 8: Milch und Käse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 9: Fleisch, Wurst und Eier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Baustein 10: Ernährung und nachhaltige Entwicklung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Meine spannendste Aktivität war _____

Langweilig fand ich die Aktivität _____

Mein Lieblingsrezept ist _____

Am wenigsten geschmeckt hat mir _____

Am einfachsten fand ich das Rezept _____

Welche Rezepte wirst du auch zu Hause nachkochen? _____

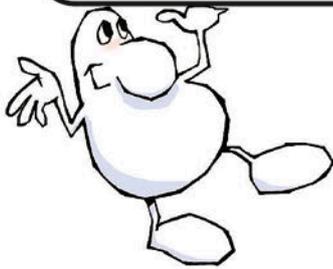
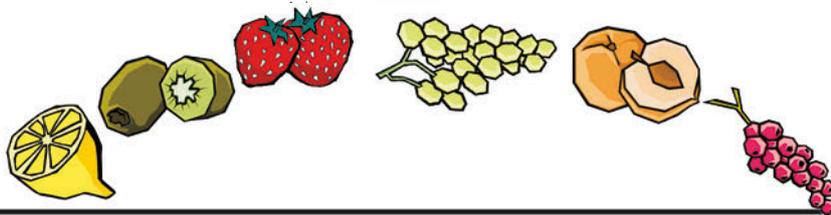
Das würde ich in der Werkstatt Ernährung besser machen: _____

Das hat mir in der Werkstatt Ernährung besonders gut gefallen: _____

Diese Note gebe ich der Werkstatt Ernährung: _____



Teilnahmeurkunde



Klasse _____

Schule _____

hat vom _____ bis _____



erfolgreich an der
Werkstatt Ernährung
teilgenommen



Datum _____ Unterschrift _____



Adressen

Organisationen und Institutionen im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Hessen

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Mainzer Str. 80
65189 Wiesbaden
Tel.: 0611 / 815 0
E-Mail: poststelle@umwelt.hessen.de
www.umweltministerium.hessen.de

Frankfurter Zentrum für Essstörungen
gemeinnützige GmbH
Hansaallee 18
60322 Frankfurt am Main
Tel.: 069/ 55 73 62
E-Mail: info@essstoerungen-frankfurt.de
www.essstoerungen-frankfurt.de

Hessisches Kultusministerium
Schule & Gesundheit
Luisenplatz 10
65185 Wiesbaden
Tel.: 0611 / 3 68 2730
E-Mail: poststelle@hkm.hessen.de
www.schuleundgesundheit.hessen.de
www.kultusministerium.hessen.de

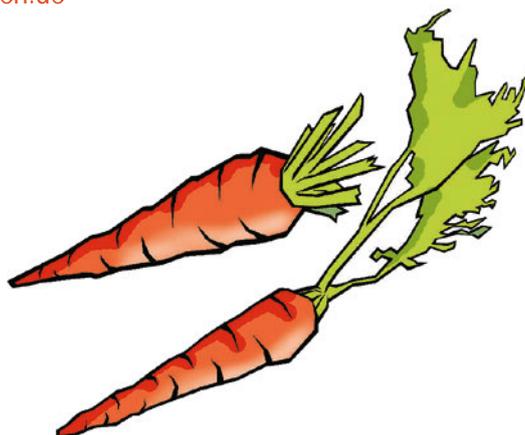
Hessische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheits-
erziehung e. V. (HAGE)
Wildunger Straße 6/6a
60487 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 713 76 78-0
E-Mail: info@hage.de
www.hage.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung in Hessen
Hessische Lehrkräfteakademie
Servicestelle Schule & Gesundheit
Tel.: 069-38989-367
E-Mail: katja.schneider@kultus.hessen.de
www.schuleundgesundheit.hessen.de

Hessischer Bauernverband e. V.
Taunusstraße 151
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7106 - 0
E-Mail: hbv@agrinet.de
www.HessischerBauernverband.de

DHB-Netzwerk Haushalt,
Landesverband Hessen e. V.
Dalwigker Straße 1
34497 Korbach
Tel.: 05631 / 506 1800
E-Mail: info@dhb-netzwerkhaushalt-hessen.de
www.dhb-netzwerkhaushalt-hessen.de

Landfrauenverband Hessen e. V.
Taunusstr. 151
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7 70 73
E-Mail: info@lfv-hessen.de
www.landfrauen-hessen.de





Adressen

Landesarbeitsgemeinschaft Jugendzahnpflege in
Hessen (LAGH)
Rhonestraße 4
60528 Frankfurt
Tel.: 069 / 4 27 27 51 95
Email: jugendzahnpflege@lzkh.de
www.jugendzahnpflege.hzn.de

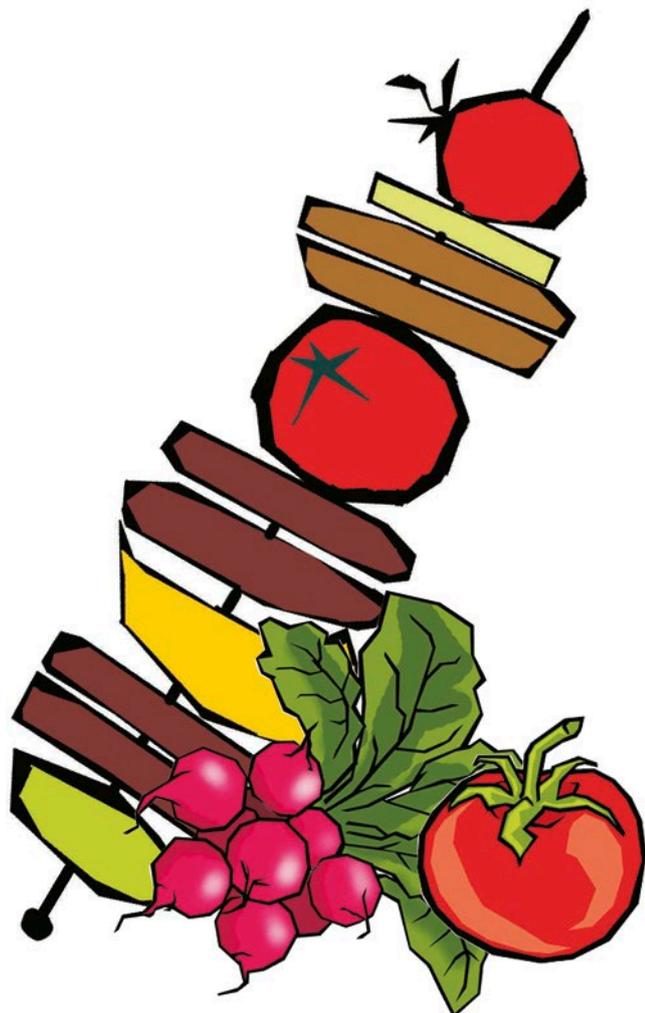
Verband für Unabhängige Gesundheits-
beratung e. V. – Deutschland
Sandusweg 3
35435 Wetzlar
Tel.: 0641 / 80 89 60
E-Mail: info@ugb.de
www.ugb.de

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse
Hessen e. V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7 10 62 91
E-Mail: lv-milch@agrinet.de
www.milchhessen.de

Verbraucherzentrale Hessen e. V.
Fachabteilung Ernährung
Große Friedberger Straße 13–17
60313 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 97 20 10 42
E-Mail: ernaehrung@verbraucher.de
www.verbraucher.de

MGH GUTES AUS HESSEN GmbH
Homburger Str. 9
61169 Friedberg
Tel.: 06031 / 7 32 35
E-Mail: info@gutes-aus-hessen.de
www.gutes-aus-hessen.de

Sektion Hessen – Deutsche Gesellschaft für
Ernährung e. V. (DGE)
Taunusstraße 151
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 95 98 10
E-Mail: dgehessen@arcor.de
www.dge-hessen.de





Adressen

Kontaktadressen auf Bundesebene

Bundesministerium für Ernährung und
Landwirtschaft (BMEL)
Postfach 14 02 70
53107 Bonn
Tel.: 02 28 / 9 95 29-0
E-Mail: poststelle@bmel.bund.de
www.bmel.de

IN FORM Geschäftsstelle
in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und
Ernährung
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel.: 0228 / 99 68 45 3177
E-Mail: kontakt-inform@ble.de
www.in-form.de

Bundeszentrale für gesundheitliche
Aufklärung (BZgA)
Ostmerheimer Straße 220
51101 Köln
Tel.: 0221 / 8 99 20
E-Mail: order@bzga.de
www.bzga.de

aid infodienst e. V.
Heilsbachstr. 16
53123 Bonn
Tel.: 0228 / 8 49 90
E-Mail: aid@aid.de
www.aid.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Tel.: 0228 / 3 77 66 00
E-Mail: webmaster@dge.de
www.dge.de

i.m.a – information medien agrar e. V.
Adenauerallee 127
53113 Bonn
Tel.: 0228 / 9 79 93 70
E-Mail: info@ima-agrar.de
www.ima-agrar.de

