



WERKSTATT ERNÄHRUNG

EINFÜHRUNG

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 Klassenstufen 5 bis 7. 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 Schülerinnen und Schülern steht im Mittelpunkt der Werkstatt Ernährung. Kochen weckt Kreativität und Geschicklichkeit, stärkt das Selbstwertgefühl und den Teamgeist und spricht die Sinne an. Schülerinnen und Schüler erleben, dass Kochen Spaß machen kann, und erfahren: Selbst zubereitet schmeckt es meist besser.

Beim Kochen bieten sich zahlreiche Gelegenheiten, die verschiedensten Aspekte rund um das 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 besonders guttun. So kommen Schülerinnen und Schüler in lockerer Atmosphäre auf den Geschmack frischer Kost. Gesunde und auch klimabewusstere Essgewohnheiten prägen sich aktiv und nachhaltig ein.

In jeder Werkstattstunde sollte daher möglichst mit den Schülerinnen und Schülern ein warmes oder kaltes Gericht zubereitet, gemeinsam gegessen und anschließend aufgeräumt werden.

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 Multiplikatorinnen und Multiplikatoren für ihre Arbeit mit Gruppen beliebig je 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
- Kennenlernen regionaler und saisonaler Lebensmittelangebote
- Supermarkterkundung
- Bauernhofbesuch
- Besuch von Metzgerei und/oder Bäckerei

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

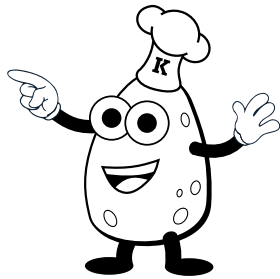
Ein Besuch auf einem Bauernhof ist empfehlenswert, damit die Schülerinnen und Schüler lernen, was Qualität, Regionalität und Saisonalität bedeutet, und erfahren, unter welchen Bedingungen die Lebensmittel hergestellt werden. So kann die Wertschätzung für Lebensmittel gesteigert werden.

www.bak.hessen.de

Die Symphaträger der Werkstatt Ernährung

Kartoffelmännchen

Das Kartoffelmännchen begleitet die Schülerinnen und Schüler durch die Werkstattstunde mit wertvollen Tipps oder lustigen Hinweisen.



Leo und Ida

Leo und Ida stellen in jedem Baustein ihr Lieblingsrezept vor, motivieren zum Nachmachen und ver-raten Koch-Tricks.



Mit diesen praxiserprobten Materialien der Werkstatt Ernährung möchten wir dazu beitragen, Schülerinnen und Schülern einen positiven und bewussten Zugang zu ausgewogenem, vollwertigem und klimabewussterem Essen und Trinken zu vermitteln.

Damit sollen sie in die Lage versetzt werden:

- 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 verantwortungsbewusster zu verhalten und damit einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten

Hinweis:

Wenn Sie mit Schülerinnen und Schülern über eine gesunde Ernährung sprechen, vermeiden Sie den Begriff

„gesund“. Diesen Begriff verknüpfen Schülerinnen und Schüler möglicherweise mit Bevormundung oder auch Zwang und dem Vorurteil, dass „Gesundes“ sowieso nicht schmeckt. Verwenden Sie z. B. Ausdrücke wie „das hält dich fit“. Ebenso sollten Sie den Begriff „nachhaltig“ nur sparsam und bewusst verwenden, da sonst die Gefahr besteht, dass er schnell überstrapaziert wird.

Aufbau der Werkstatt Ernährung

Die Werkstatt Ernährung besteht aus zehn einzelnen Bausteinen (Kapiteln):

Im **Baustein 1, Grundlagen der Werkstatt**, werden die wichtigsten Basisinformationen rund um das Thema „Ernährung“ kurz zusammengefasst. Hier kann bestehendes Wissen aufgefrischt und erweitert werden. So können bei Bedarf wichtige Informationen immer wieder nachgeschlagen werden. Im Anschluss werden die wesentlichen Grundlagen zum Arbeiten in der Schulküche dargestellt. Hierzu stehen Checklisten, Arbeitsblätter und erste Rezepte zur Verfügung, die den Schülerinnen und Schülern helfen, sich mit der Schulküche vertraut zu machen. So finden sie einen sicheren Einstieg in das Kochen mit der Werkstatt Ernährung.

Checklisten im Baustein 1

Die einzelnen Checklisten thematisieren Fragen rund ums Kochen, wie z. B.:

- zur Hygiene und Sicherheit in der Küche
- zu Mengen- und Temperaturangaben
- zum Einrichten des Arbeitsplatzes
- zum Abspülen
- zu Tischregeln

Es empfiehlt sich, regelmäßig auf diese Checklisten hinzuweisen und sie ggf. zu laminieren oder als selbstgestaltetes Poster aufzuhängen.

Die **weiteren Bausteine** können unabhängig voneinander in beliebiger Reihenfolge durchgeführt werden. Da die einzelnen Bausteine sehr umfangreich sind, empfiehlt es sich, diese an mehreren aufeinanderfolgenden Terminen zu behandeln.

In den **Bausteinen 2 bis 9** steht jeweils eine Lebensmittelgruppe im Mittelpunkt und wird ausführlich erarbeitet.

Der **10. Baustein Regionale Ernährung und Nachhaltigkeit** zeigt auf, was nachhaltige Ernährung bedeutet und wie diese umgesetzt werden kann. Dafür wird auch unter die Lupe genommen, wie vegane und vegetarische Ernährung oder reduzierter Fleischkonsum zu einem nachhaltigeren Ernährungsstil beitragen können. Ein wichtiger Aspekt im Baustein Regionale Ernährung und Nachhaltigkeit ist die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Alle Bausteine sind nach dem gleichen System gegliedert:

1. Fachinfo

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

2. Arbeitsmaterialien und -hilfen

Hier sind mögliche 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.

Diese Übersicht ist als Vorschlag und Orientierungshilfe zu verstehen und lässt sich je nach Situation verändern. Es empfiehlt sich, die Inhalte auf mehrere Werkstattstunden aufzuteilen. Die Anzahl kann je nach Umfang des jeweiligen Bausteins variieren.

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

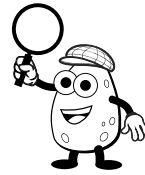
Die fachlichen Informationen sind in der Schülerinfo kurz und knapp zusammengefasst. Es empfiehlt sich, dass die Schülerinnen und Schüler einen Schnellhefter für die Werkstatt Ernährung anlegen und darin die Schülerinfos, Checklisten und Arbeitsblätter sammeln. Ein entsprechendes Deckblatt finden Sie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

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.

Arbeitsmaterialien und -hilfen		
Aktivitäten		
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
15 min	Gemeinsamer Verzehr der Gerichte, dabei Klassengespräch über die Herstellung von Käse.	Checklisten Methodisch-didaktische Hinweise
15 min	Abspülen und aufräumen.	Checkliste „Spülregeln“
20 min	Aktivität: Schülerinnen und Schüler führen einen Geschmackstest mit verschiedenen Milchprodukten durch.	„Geschmacksdetektive: Milchprodukte“ (Arbeitsblatt 1)
35 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 des Arbeitsblatts 5 als Hausaufgabe, der Schülerinfo und der Rezepte. Hinweis auf den nächsten Baustein.	„Rätselhafte Milch“ (Arbeitsblatt 5) Schülerinfo Milch Schülerinfo Milchprodukte Rezeptkopien

Die Aktivitäten sind Vorschläge und frei kombinierbar. Bei den Zeitangaben handelt es sich um Circa-Angaben.



Geschmacksdetektive

Bei den Arbeitsblättern „Geschmacksdetektive“ handelt es sich immer um eine Sinnesübung.

A Die hellblau unterlegten Aktivitäten sind das Kernstück der jeweiligen Werkstattstunde.

B Die weißen Aktivitäten sind optional und können je nach Interesse, Möglichkeiten und verfügbarer Zeit vor oder nach dem Zubereiten der Mahlzeiten durchgeführt werden. Sie können auch als begleitendes Material im regulären Unterricht eingesetzt werden.

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.

Hinweis:

Kopieren Sie den Schülerinnen und Schülern immer alle Rezepte, auch wenn Sie nur eines umsetzen. So können sich die Schülerinnen und Schüler 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 im Downloadbereich (bearbeitbar).

Ergänzungen

An passenden Stellen sind Hinweise mit folgenden Symbolen und Kästen platziert:



Word-Vorlagen

Sämtliche **Arbeitsblätter und Rezepte** stehen auch als bearbeitbare Word-Dokumente zur Verfügung, ebenso die Kopiervorlagen aus diesem Baustein.

Sie finden diese zum Download im Internet unter:
<https://landwirtschaft.hessen.de/ernaehrung-lebensmittelwertschaetzung/ernaehrungsbildung/werkstatt-ernaehrung>

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



In diesen Kästen gibt es zusätzliche Tipps für mehr Nachhaltigkeit im Alltag.



In Rahmen mit dem Infosymbol gibt es Querverweise auf andere Bausteine.

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 die Schülerinnen und Schüler fallen Kosten für Lebensmittel an, deren Höhe vorab von der Lehrkraft kalkuliert werden sollte. Externe Kräfte können prüfen, ob die Möglichkeit besteht, an der Schule kostenfrei Kopien oder Ausdrucke anzufertigen. Andernfalls muss auch das Kopiergeld berechnet werden. Prüfen Sie, ob es Fördermöglichkeiten für die Werkstatt Ernährung gibt.

Material

Jede Schülerin, jeder Schüler sollte zur Verfügung haben:

- eine Schürze
- ein sauberes Geschirrtuch
- ein Haargummi (bei Bedarf)
- einen Schnellhefter zum Sammeln der Rezepte
- einen Schnellhefter zum Sammeln der Schülerinfos und Arbeitsblätter
- Stifte

Diese Angaben sind auch auf der Anmeldung zu finden und können an die örtlichen Gegebenheiten angepasst werden.

Regeln

Vereinbaren Sie gemeinsam mit der Gruppe zu Beginn der Werkstatt klare Regeln, die für die Durchführung der Einheiten wichtig sind. Das können z. B. sein:

- pünktliches Erscheinen
- Abmelden bei Nichtteilnahme
- Mitbringen der Schnellhefter und der erforderlichen Arbeitsutensilien
- genaues Zuhören bei den Arbeitsanweisungen
- Teamarbeit und gegenseitige Rücksichtnahme
- Erledigung der übertragenen Aufgaben
- Verantwortung für die Arbeitsgeräte und die Ordnung am Arbeitsplatz
- gemeinsames Aufräumen am Ende der Stunde

Rezepte

Sie möchten Rezepte zubereiten, aber:

- Ihnen steht keine Küche mit Arbeitsgeräten, sondern nur ein Klassenzimmer zur Verfügung
- die Schülerinnen und Schüler verfügen noch nicht über ausreichend Übung in der Nahrungszubereitung (z. B. Umgang mit Schneidemessern)
- haben nicht ausreichend Zeit zur Verfügung.

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

- in Gruppen zu viert oder fünft eingeteilt werden und untereinander absprechen, wer welche Arbeitsgeräte mitbringt
- Obst und Gemüse verwenden, das noch keine große Schneidfertigkeit voraussetzt, wie Mandarinen, Weintrauben, Kirschtomaten
- ihre mitgebrachten und benutzten Arbeitsgeräte ungespült in eine Tüte oder einen Beutel einpacken. Als Hausaufgabe wird zu Hause gespült.



Sie können gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern überlegen, wie die Rezepte mit Fleisch in vegetarische Varianten umgewandelt werden können.

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 (S. 9) anmerken und die Aufbewahrungsboxen auf die Mitbringliste setzen, wenn Sie möchten.



Mehr zum Thema „Lebensmittelverschwendung“ gibt es im Baustein 10: Fachinfo (S. 16-20), 1. Arbeitsblatt „Der Kühlschrank-Check“ (S. 27), 2. Arbeitsblatt „Zu gut für die Tonne“ (S. 29) und den Schülerinfos 1-3 (S. 37-39).

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 Schülerinnen und Schüler aus ihrem Rezeptfundus ihre Lieblingsrezepte aus und stellen ein kleines Buffet zusammen. Schön ist es, wenn die Eltern oder andere Gäste dazu eingeladen werden. Das erfordert natürlich einiges an Planung und Organisation Ihrerseits.

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

Bei der Abschlussveranstaltung können die Teilnehmerurkunden feierlich überreicht werden (Kopiervorlage S. 14).

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.

■ Teilnahmeliste

Zur Anwesenheitskontrolle der Schülerinnen und Schüler, zum Abhaken der Teilnahmebeträge und zum Vermerken von Besonderheiten, wie z. B. Lebensmittelunverträglichkeiten oder verschiedene Ernährungsformen.

■ Deckblätter für Schnellhefter

Die Rezepte, Checklisten, Arbeitsblätter und Schülerinfos werden für die Schülerinnen und Schüler 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, selbstgestaltete Rezeptheft macht Spaß und regt dazu an, weitere Rezepte zu sammeln.

■ Bewertungsbogen für die Werkstatt Ernährung

Am Ende der Werkstatt Ernährung können die Schülerinnen und Schüler diese bewerten. Hier können sie ihre persönliche Einschätzung formulieren.

Möglicherweise hilft Ihnen diese Teilnehmerbefragung bei erneuter Durchführung der Werkstatt Ernährung und gibt Ihnen interessante Aufschlüsse. Auch dieser Bogen liegt als Word-Dokument vor, so dass Sie diesen auf die von Ihnen durchgeführten Inhalte anpassen können.

■ Teilnahmeurkunde

Alle Schülerinnen und Schüler, die an der Werkstatt Ernährung erfolgreich teilgenommen haben, erhalten in der letzten Stunde eine Teilnahmeurkunde.

Klären Sie unbedingt vor Beginn der Werkstatt Ernährung, bei allen Schülerinnen und Schülern, ob sie alles essen und trinken dürfen, oder ob es Besonderheiten gibt, auf die geachtet werden muss. Dies sollten Sie sich auf jeden Fall schriftlich von den Erziehungsberechtigten bestätigen lassen, achten Sie auf einen vollständig ausgefüllten Anmeldebogen (S. 9).

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. Hierbei geht es um das Thema „Essen & Trinken“.

Wir werden gemeinsam:

- Spannendes und Interessantes rund um unsere Lebensmittel ausprobieren
- einfache, leckere und ausgewogene Gerichte selbst zubereiten
- Lebensmittel riechen, schmecken, fühlen und mit allen Sinnen wahrnehmen
- den praktischen Umgang mit den Küchengeräten lernen
- das Spülen und das Aufräumen der Küche durchführen
- uns über Esskultur austauschen
- uns über klimabewusstere und nachhaltigere Ernährung informieren
- einfach viel Spaß haben
- ... und natürlich essen und trinken

Die Werkstatt Ernährung findet statt in:

Sie beginnt am:

und endet am:

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

Lebensmittelkosten insgesamt: €

Kopierkosten und Zusatzkosten € (für Exkursion usw.)

Neugierig geworden? Dann das beiliegende Anmeldeformular ausfüllen

und bis zum abgeben bei

Mit freundlichen Grüßen

.....

Für Rückfragen erreichen Sie mich unter:

Tel.:

E-Mail:



Anmeldung Werkstatt Ernährung

Termin:

Ort/Raum:

Ich bringe zu den Werkstattstunden Folgendes mit:

- Euro für Lebensmittel
- Euro Kopier- und Zusatzkosten
- Schürze
- sauberes Geschirrtuch
- Haargummi (bei Bedarf)
- 2 Schnellhefter (zum Sammeln der Rezepte bzw. Schülerinfos und Arbeitsblätter)
- Stifte
-
-



Bitte ausfüllen und abgeben:

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 darf alles essen.
- Ich darf folgende Lebensmittel nicht essen:
-
-

Sonstige Anmerkungen:

.....

Datum, Unterschrift Schüler/-in

Datum, Unterschrift Erziehungsberechtigte/-r

Werkstatt Ernährung

von:



Bewertungsbogen Werkstatt Ernährung

So hat mir das Thema gefallen	super	gut	geht so	gar nicht
Baustein 1: Grundlagen	<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"/>
.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
.....	<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

Diese Rezepte habe ich schon zu Hause nachgekocht:

.....

Das würde ich in der Werkstatt Ernährung anders machen:

.....

Das hat mir an der Werkstatt Ernährung besonders gut gefallen:

.....

Das habe ich (neu) gelernt (Wissen, Fertigkeiten, Fähigkeiten):

.....

Teilnahmeurkunde Werkstatt Ernährung



.....

aus Klasse der 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 Landwirtschaft und Umwelt,
Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat**
Mainzer Straße 80
65189 Wiesbaden
Tel.: 0611 / 815-0
E-Mail: poststelle@landwirtschaft.hessen.de
www.landwirtschaft.hessen.de

Hessisches Ministerium für Kultus, Bildung und Chancen
Luisenplatz 10
65185 Wiesbaden
E-Mail: poststelle.hmkb@kultus.hessen.de
www.schuleundgesundheit.hessen.de
www.kultus.hessen.de

**Hessische Lehrkräfteakademie
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen**
Stuttgarter Straße 18-24
60329 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 38989-367
E-Mail:
Vernetzungsstelle.Schulverpflegung.LA@kultus.hessen.de
www.schuleundgesundheit.hessen.de

Landfrauenverband Hessen e. V.
Taunusstraße 151
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 77073
E-Mail: info@landfrauen-hessen.de
www.landfrauen-hessen.de

**DHB-Netzwerk Haushalt,
Landesverband Hessen e. V.**
Dalwigker Straße 1
34497 Korbach
Tel.: 05631 / 5061800
E-Mail: info@dhb-hessen.de
www.dhb-hessen.de

**Frankfurter Zentrum für Ess-Störungen
gemeinnützige GmbH**
Hansaallee 18
60322 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 557362
E-Mail: info@essstoerungen-frankfurt.de
www.essstoerungen-frankfurt.de

**Hessische Arbeitsgemeinschaft für
Gesundheitsförderung e. V. (HAGE)**
Wildunger Straße 6/6a
60487 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 7137678-0
E-Mail: info@hage.de
www.hage.de

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

**Landesarbeitsgemeinschaft Jugendzahnpflege
in Hessen (LAGH)**
Rhonestraße 4
605228 Frankfurt
Tel.: 069 / 427275-195
E-Mail: info@lagh.de
www.lagh.de

Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH)

Kölnische Straße 48-50
34117 Kassel
Tel.: 0561 / 7299-0
E-Mail: zentrale@llh.hessen.de
www.llh.hessen.de

**Landesvereinigung für Milch und
Milcherzeugnisse Hessen e. V.**

Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172 / 7106291
E-Mail: info@milchhessen.de
www.milchhessen.de

MGH GUTES AUS HESSEN GmbH

Siemensstraße 5
61191 Rosbach
Tel.: 06003 / 57598-0
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 / 959810
E-Mail: info@dge-hessen.de
www.dge-hessen.de

Verband für Unabhängige**Gesundheitsberatung e. V. - Deutschland**

Sandusweg 3
35435 Wettenberg
Tel.: 0641 / 80896-0
E-Mail: info@ugb.de
www.ugb.de

Verbraucherzentrale Hessen e. V.**Fachabteilung Lebensmittel und Ernährung**

Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt
Tel.: 069 / 972010-46
E-Mail: ernaeahrung@verbraucherzentrale-hessen.de
www.verbraucher.de

Vereinigung Ökologischer Landbau in Hessen e. V. (VÖL)

Binsförther Straße 26
34326 Neumorschen
Tel.: 05664 / 9381698
E-Mail: info@voel-hesen.de
www.voel-hessen.de

Kontaktadressen auf Bundesebene

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel.: 0228 / 6845-0
E-Mail: info@ble.de
www.ble.de
BLE-Medienservice
info@ble-medienservice.de
www.ble-medienservice.de

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Postfach 14 02 70
53107 Bonn
Tel.: 0228 / 99529-0
E-Mail: poststelle@bmel.bund.de
www.bmel.de

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)

Maarweg 149-161
50825 Köln
Tel.: 0221 / 8992-0
E-Mail: poststelle@bzga.de
www.bzga.de

Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel.: 0228 / 24252627
E-Mail: info@verbraucherlotse.de
www.bzfe.de

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e. V. (BÖLW)

Marienstraße 19-20
10117 Berlin
Tel.: 030 / 28482-300
E-Mail: info@boelw.de
www.boelw.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Tel.: 0228 / 3776-600
E-Mail: webmaster@dge.de
www.dge.de

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)

Kasseler Straße 1a
60486 Frankfurt am Main
Tel.: 069 / 7137699-0
E-Mail: info.deutschland@fibl.org
www.fibl.org

i.m.a - information.medien.agrar e. V.

Wilhelmsaue 37
10713 Berlin
Tel.: 030 / 8105602-0
E-Mail: info@ima-agrar.de
www.ima-agrar.de

IN FORM Geschäftsstelle in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Tel.: 0228 / 6845-0
E-Mail: info@in-form.de
www.in-form.de



**landwirtschaft.
hessen.de**

Herausgeber:

Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und
Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat

Mainzer Straße 80
65189 Wiesbaden

www.landwirtschaft.hessen.de

Gestaltung:

Pi Design Group, pi-design.de

Erscheinungsdatum:

Januar 2025

ISBN:

978-3-89274-456-6

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Hessischen Landesregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie Wahlen zum Europaparlament. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Die genannten Beschränkungen gelten unabhängig davon, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Druckschrift dem Empfänger zugegangen ist. Den Parteien ist es jedoch gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.