



# **Ausgewogen, Regional & Nachhaltig**

## Vorstellung des Ernährungs- und Kräuterzentrums und der Initiative „Lebensmittel sind wertvoll“

**Referentin: MSc. oec. troph. Raphaela Lehmann**



# Ernährungs- und Kräuterzentrum

## Standort:

Kloster St. Marienstern in Panschwitz-Kuckau

Seit 2012: zusätzlich auf der Kinder- und Jugendfarm in Hoyerswerda (Einrichtung der offenen Kinder- und Jugendarbeit)



# Kombination aus aktivem Kloster



## Umwelt- und Lehrgarten:

öffentliche Gartenanlage zur Vermittlung von Wissen über Heilpflanzen, saisonalen Produkten und umweltgerechtem Anbau

## Lehr- und Schaukabinett:

modern ausgestattete Lehrküchen an beiden Standorten zur praktischen Wissensvermittlung



Fachpersonal aus verschiedenen Bereichen





## Nachhaltigkeit

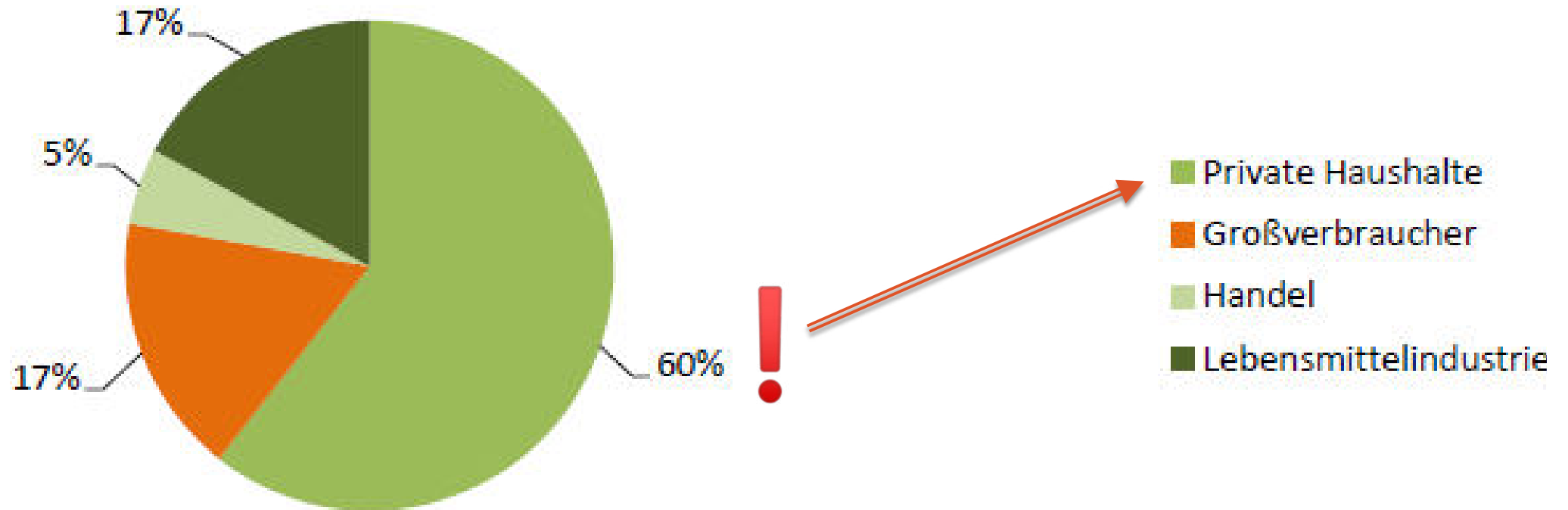
Die Kommission für Umwelt- und Entwicklung (UNCED) definierte schon 1987 eine Entwicklung als nachhaltig, wenn die Bedürfnisse der heute lebenden Generationen so erfüllt werden, dass die Befriedigung der Bedürfnisse nachfolgender Generationen nicht eingeschränkt werden. Für die Schulverpflegung bedeutet dies, dass Essen und Trinken gesundheits-, sozial-, wirtschafts- und umweltverträglich sein sollten.

Eine an Nachhaltigkeit orientierte Schulverpflegung ergänzt und fördert den Anspruch der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und kann für weltoffene Schüler/innen und Lehrer/innen ein weiteres Argument für die Teilnahme an der Schulverpflegung darstellen.

### Aspekte von Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung:

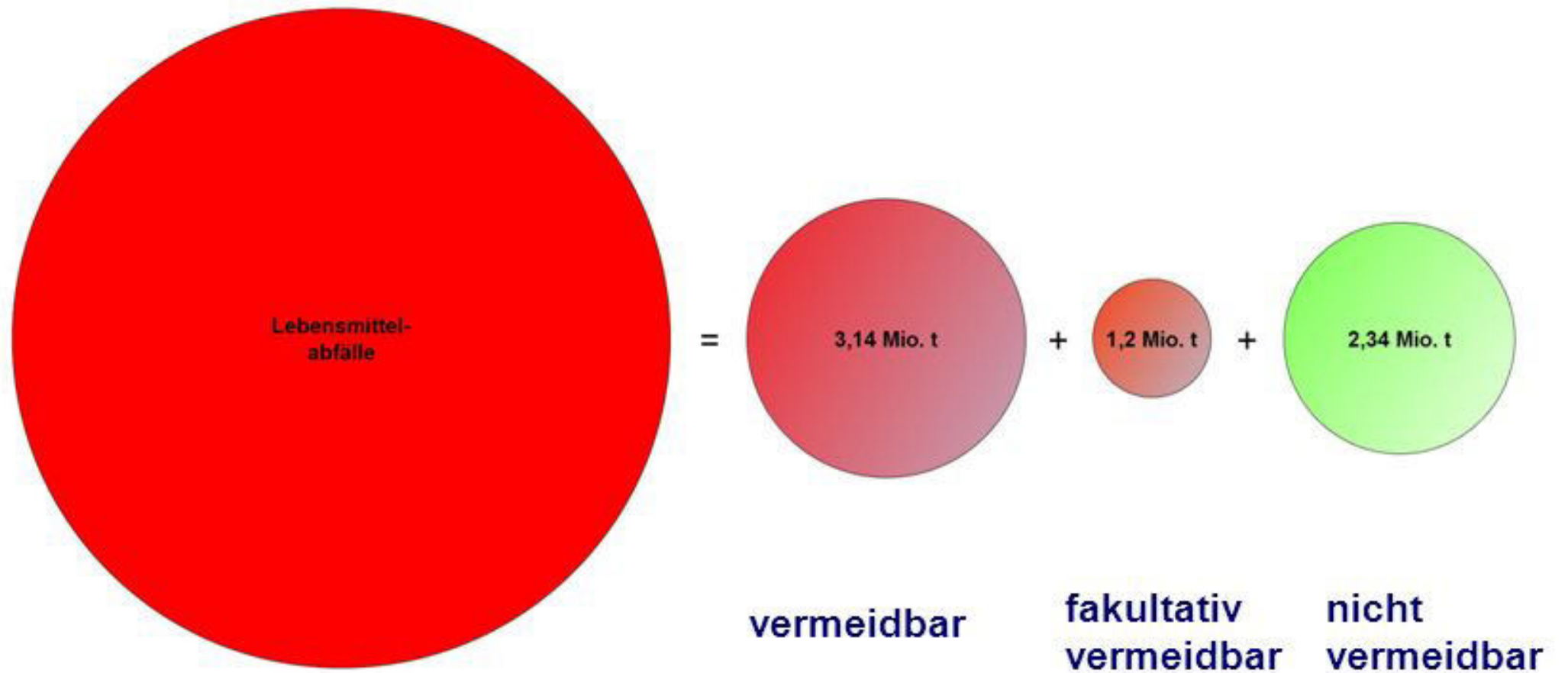
Gesundheit	Gesellschaft	Umwelt	Wirtschaft
<ul style="list-style-type: none"><li>- Lebensmittelqualität</li><li>- Geschmack</li><li>- Inhaltsstoffe</li><li>- Arbeitsbedingungen des Küchenpersonals</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Transparenz</li><li>- fairer Handel</li><li>- Entlohnung Mitarbeiter</li><li>- Wertschätzung Ehrenamt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Herkunft und Produktion der Lebensmittel</li><li>- Wasserverbrauch</li><li>- Energieeffizienz der Küche</li><li>- Verpackung</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- regionale Wertschöpfung</li><li>- Kostendeckung</li><li>- Einkommenssicherheit</li><li>- Essenteilnahme unabhängig vom Einkommen der Eltern</li></ul>

# Verteilung der Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette (ohne Landwirtschaft)




KRANERT, M.; HAFNER, G.; BARABOSZ, J.; SCHULLER, H.; LEVERENZ, D.; KÖLBIG, A.; SCHNEIDER, F.; LEBERSORGER, S. & S. SCHERHAUFER (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland, Forschungsvorhaben der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Förderkennzeichen: 2810HS033.

## Menge an Lebensmittelabfällen aus Haushalten in Deutschland



Basis: 6,68 Mio. t/a



Kinder und Jugendliche sind  
Verbraucher von Morgen und  
sollten ihre Kompetenzen in Bezug  
auf Nachhaltigkeit so früh wie  
möglich erlernen

# Kompetenzerweiterung durch:

- Erlernen: schulische und außerschulische Bildungsarbeit
- Erfahren: Vorbildfunktionen der Gesellschaft, Familie und Umwelt
- Erleben: Anwenden des Erlernten, praktische Kompetenzerweiterung und -anwendung





# Beispiele aus der Praxis



# Vielfältige Bildungsangebote

für alle Zielgruppen



# Projektunterricht für Schulklassen



## Neu! „Essen für die Zukunft - Nachhaltigkeit auf dem Teller“

*Lehrplanbezug für Biologie Klasse 7, 8, 9 und 11; WTH Klasse 7 bis 9;  
Geografie Klasse 10, 11; Gemeinschaftskunde Klasse 10, 12; Ethik Klasse 5;  
März bis Oktober, ganzjährig auf der Farm*

### Schwerpunkte:

#### **Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?**

- \* Landwirtschaft in Deutschland
- \* Klima und Ernährung in Deutschland - der Ökologische Fußabdruck
- \* Lebensmittelverschwendung und ihre Folgen

#### **Faire Preise – Lebensmittel sind mehr wert!**

- \* Regional und saisonal einkaufen – Unterstützung unserer Bauern
- \* Bioprodukte – ein weiteres Plus für eine nachhaltige Ernährung

#### **Gesundheit und Genuss – nachhaltig und ausgewogen essen**

- \* Nachhaltig und ausgewogen essen
- \* Lebensmittel möglichst frisch auf den Tisch

#### **Zukunftswerkstatt** - Was bringt eine bewusste Lebensmittelauswahl?

#### **Energiesparend kochen**

#### **Nachhaltigkeit im Gartenbau und in der Tierhaltung**

### Ablauf:

#### **Vortrag:**

- \* Landwirtschaft in Deutschland: Welche Kulturen werden angebaut und welche Nutztiere gehalten, um den jährlichen Bedarf an Lebensmitteln zu decken?
- \* Die Klimabilanz von Lebensmitteln
- \* Lebensmittelverschwendung und ihre Folgen - Tipps zur Vermeidung von Lebensmittel Müll
- \* Regional und saisonal einkaufen - ein Beitrag für faire Preise für die Erzeuger
- \* Vorteile von regionalen und saisonalen Produkten sowie von heimischen Bio-Produkten für eine nachhaltige Ernährung
- \* Nachhaltiges und ausgewogenes Essen und Trinken nach den Regeln der DGE

#### **Praktische Schülertätigkeiten:**

- \* Klimacheck – Unterscheidung Lebensmittel mit einer guten und einer schlechten Klimabilanz
- \* Experiment: Obst und Gemüse aus der Region – ein Plus für die Gesundheit
- \* Zukunftswerkstatt - Schüler bestimmen die Zutaten für das Essen der Zukunft
- \* Experiment – energiesparend kochen

#### **Führung durch den Umwelt- und Lehrgarten bzw. ein Führung durch die Kinder- und Jugendfarm**

zum Thema „Nachhaltigkeit im Gartenbau“ bzw. „Nachhaltigkeit in der Tierhaltung“

#### **Im Lehr- und Schaukabinett bzw. in der Farmküche:**

Gemeinsame Zubereitung eines Rezepttips für die Zukunft





## Interaktive Wanderausstellung „Restlos gut essen“

- entwickelt vom Kompetenzzentrum für Ernährung, Freistaat Bayern
- seit 2015 an verschiedenen Orten in Bayern gezeigt
- 2019 das erste Mal in den Sachsen zu sehen
- vom 28.04. – 30.09.2019 bei uns im EKZ







# Initiative „Lebensmittel sind wertvoll“

**Ziel:** das Bewusstsein für den Wert und die Herkunft von Lebensmitteln schärfen und für einen verantwortungsvollen Umgang damit sensibilisieren.



Mit einer Vielzahl von Aktionen wird die Thematik in Sachsen praktisch umgesetzt:

# Mitmachaktionen mit Kooperationspartnern zu jährlich wechselnden Themen



Herausgabe von Materialien  
zum Thema „Lebensmittel sind  
wertvoll“

Präsentation auf Veranstaltungen  
Sächsisches Landeserntedankfest,  
Tag der Sachsen




Organisation von Exkursionen zu  
landwirtschaftlichen Erzeugern  
und Verarbeitern


Sachsenweiter Arbeitskreis mit  
Vertretern von Vereinen, Verbänden,  
Behörden und Institutionen



# Weitere Projekte

 **SÄCHSISCHE LANDESVEREINIGUNG FÜR GESUNDHEITSFÖRDERUNG**

**SEI DABEI - ZUKUNFTSWERKSTATT SCHULE**

 **DBU**

## ZUKUNFTSWERKSTATT SCHULE: NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN DEUTSCHLAND UND TSCHEDIEN

In der Zukunftswerkstatt Schule möchte die SLfG zusammen mit sächsischen Bildungseinrichtungen mit kleinen Schritten Einfluss auf eine zukünftig nachhaltige Entwicklung nehmen.

**Dazu wollen wir im ersten Schritt gemeinsam erforschen, wie viele Lebensmittel in der Mittagsverpflegung weggeworfen werden.** Denn im Durchschnitt landen in deutschen Ganztageschulen ein Drittel der Lebensmittel im Müll.

**Gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern sowie Küchenpersonal wollen wir herausfinden, warum manches Essen nicht gegessen, sondern weggeworfen wird.** Erst wenn wir die Gründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen kennen, können wir gemeinsam in der Zukunftswerkstatt Schule Lösungen finden, wie wir den Abfall zukünftig reduzieren können und uns gesund und nachhaltig Ernähren.

*Wir suchen für das Schuljahr 2019/20 sächsische Modellschulen, die unsere Vorhaben unterstützen!*

### SCHÜLERINNEN & SCHÜLER

Können den Einfluss unserer Ernährung auf Umwelt und Gesundheit kennenlernen sowie aktiv an der Erarbeitung von nachhaltigen Lösungen in der Schule teilnehmen und verantwortlich mitwirken.

### KÜCHENPERSONAL/CATERER

Können bei der Analyse der Lebensmittelabfälle unterstützen, indem sie Abfälle an 20 Verpflegungstagen anhand eines Leitfadens protokollieren (2 Messungen, ca. 10 Min. je Messtag). Das Küchenpersonal wird von allen Beteiligten unterstützt, die Lebensmittelabfälle in der Schulküche zu reduzieren.

### EXTERNE EXPERTEN (SLfG)

Koordinieren die Projektumsetzung in der Schule, indem sie Projekttag durchführen, die Kommunikation zwischen den Beteiligten der Schulverpflegung unterstützen, die Daten zur Abfallmessung analysieren und mit der Schule Lösungen zur abfallarmen Mittagsverpflegung erarbeiten.

### SEI DABEI ZUKUNFTSWERKSTATT SCHULE

### PÄDAGOG\*INNEN

Können Bildung für nachhaltige Entwicklung im Bereich Ernährung gemeinsam mit der SLfG an einem Projekttag umsetzen.

### RUNDER TISCH

SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER • ELTERN • TRÄGER • SCHULLEITUNG • PÄDAGOGEN • CATERER • KÜCHENPERSONAL

Lebensmittelabfälle entstehen besonders, wenn die Schulküche keine Wertschätzung erfährt. Deshalb soll über die Etablierung eines Runden Tisches die Küche in Prozesse der Einrichtung einbezogen werden. Die Entstehung von Lebensmittelabfällen werden analysiert, Lösungswege werden erarbeitet und begleitet.



„Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen.“



**DIE SARAH WIENER STIFTUNG:  
WIR MACHEN ERNÄHRUNG ZUM ERLEBNIS!**