

Sarah Wiener Stiftung

„Landschaft schmeckt“

**Praktische Umweltbildung an Ausbildungsstätten für
Erzieher im frühkindlichen Bereich**

Abschlussbericht

AZ 28308

Projektbeginn: 14. Oktober 2010

Laufzeit: 42 Monate

Verfasser

Projektleitung Stephanie Lehmann

Geschäftsführung Daniel Mouratidis

Abgabetermin Juli 2014, Berlin.

Projektkennblatt
der
Deutschen Bundesstiftung Umwelt



Az	28308	Referat	43/0	Fördersumme	124.893 €
-----------	--------------	----------------	-------------	--------------------	------------------

Antragstitel **Landschaft schmeckt – Praktische Umweltbildung an Ausbildungsstätten für Erzieher im frühkindlichen Bereich**

Stichworte

Laufzeit	Projektbeginn	Projektende	Projektphase(n)
42 Monate	14.10.2010	30.04.2014	

Zwischenberichte **jährlich**

Bewilligungsempfänger **Sarah Wiener Stiftung**
Wöhlerstr. 12-13
10115 Berlin

Tel 030-70 71 80 238

Fax

Projektleitung

Daniel Mouratidis

Bearbeiter

Kooperationspartner **Förderung:**
Schweisfurth-Stiftung,
GLS Treuhand Zukunftsstiftung Landwirtschaft

Kooperation:

UfU, Unabhängiges Institut für Umweltfragen e.V. Berlin.

Zielsetzung und Anlaß des Vorhabens

Unsere biologische Vielfalt schwindet im Bereich des agrarisch genutzten Pflanzensorten und Nutztier-rassen. Ein Schutz der biologischen Vielfalt durch den Konsument ist nur möglich, wenn es ein Bewusstsein und eine Nachfrage nach diesen Gütern gibt. Um also den Teufelskreis von schwindendem Bewusstsein über vielfältigen, selbstbestimmten und gesunden Genuss und Verlust an biologischer Vielfalt zu durchbrechen, braucht es die Aufklärung der Konsumenten. Das soll erstmals in einem Bildungsprogramm in einem Abschlussjahrgang von Erzieherfachschulen umgesetzt werden. Dieses Wissen über die Zusammenhänge von Gesundheit, Ernährung und deren Auswirkungen auf unsere Umwelt soll dann zum praktischen Kochen wie auch nachhaltigen Konsum befähigen. Diese praktischen Erlebnisse nachhaltigen Konsums sollen zu einem umweltbewussteren Lebenswandel bei Erziehern wie Kindern führen.

Darstellung der Arbeitsschritte und der angewandten Methoden

Im Wesentlichen besteht das Projekt aus vier Bausteinen.

In einem ersten Schritt wurden die bestehenden Materialien der Sarah Wiener Stiftung durch einen neu entwickelten Teil „Nachhaltiger Konsum“ weiterentwickelt. Hier werden die Themen Produktauswahl, Energieverbrauch beim Kochen, Folgen des hohen Fleischkonsums und eigene Verantwortung für die Biodiversität durch bewussten Konsum eingearbeitet.

In einer Akademie des jeweiligen Abschlussjahrgangs an ausgewählten Ausbildungsstätten von Erziehern werden dann an max. vier Ausbildungsstätten in jedem Bundesland je zweitägige Weiterbildungen durchgeführt. Diese „Botschafter“ sollen dieses Werkzeug an ihren neuen Wirkungsstätten einsetzen.

Als dritter Baustein sollen mit einem Verlag für pädagogische Themen Materialien für Erzieher und ggf. auch ein Vorlesebuch entwickelt werden. Dieses wird den Absolventen der zweitägigen Akademie übergeben.

Schließlich werden im letzten Projektjahr die Absolventen der Akademie zu regionalen Auffrischungs- und Nachbereitungsworkshops zusammenkommen. Parallel soll zur besseren Motivierung ein Wettbewerb ausgeschrieben werden, der in Kategorien wie z.B. die „Beste Umsetzung praktisches Kochen“ oder „Beste Umsetzung nachhaltigen Konsums“ ausgeschrieben und prämiert werden.

Ergebnisse und Diskussion

Das Projekt Landschaft schmeckt erreichte insgesamt 1676 **Teilnehmer/innen**. Beteiligte Einrichtungen waren 79 Kindertageseinrichtungen und 62 Fachschulen. Das Projekt hatte **vier Bausteine**, die im Projektverlauf **ergänzt** und **verknüpft** wurden:

(1) In einem ersten Schritt wurden die Materialien der Sarah Wiener Stiftung durch den neuen Teil „Nachhaltiger Konsum“ weiterentwickelt.

(2) In einer **Akademie** wurden bundesweit 65 Basis-Weiterbildungen abgehalten und die Teilnehmer/innen wurden zu Genussbotschaftern der Sarah Wiener Stiftung ausgebildet.

In der **Pilotphase** setzten die Teilnehmer/innen das neue Wissen in die Praxis um, implementierten das Kochkursprogramm in den Fachschulunterricht oder als Angebot in den Kindertageseinrichtungen.

(3) Aus den Projektergebnisse entstand das **Handbuch** „Landschaft schmeckt – Nachhaltig Kochen mit Kindern“, Beltz-Verlag, 2014. Die unter (1) entwickelten Materialien wurden hierfür durch die im Projektverlauf gewonnenen Erkenntnisse ergänzt und überarbeitet. Das geplante Vorlesebuch wurde aus pädagogischen Gründen nicht erstellt.

(4) Bei insgesamt 11 **Regionalworkshops** kamen die Teilnehmer/innen zusammen und tauschten sich über Ihre Erfahrungen und Ergebnisse aus.

Bei einem **Best Practice Wettbewerb** wurden die besten Umsetzungen der Teilnehmer/innen in die Praxis ausgezeichnet. Für die **Evaluation** des Projektes wurde eine Kooperation mit der Universität Potsdam eingegangen. Zum Handbuch „Landschaft schmeckt“ wurden **Lehrmaterialien** für den Einsatz in Schule und Kindertageseinrichtungen erstellt.

Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation

Zu Beginn des Projektes gab es eine große Auftaktveranstaltung mit dem Generalsekretär der DBU und Sarah Wiener. Jede Weiterbildung wurde von einer Pressemitteilung an die lokalen Medien begleitet. Im Rahmen der Buchveröffentlichung gab es eine sehr große Medienresonanz. Die Kooperation mit der Deutschen Bundesstiftung Umwelt wird bei Auftritten der Sarah Wiener Stiftung immer mitkommuniziert. Insgesamt erschienen so über 200 Artikel über das Projekt in der Printpresse.

Auf der Webseite der Stiftung wird das Projekt in breitem Raum gewährt. Dort findet man weitere Informationen zum Projekt und auch in den sozialen Netzwerken fanden die Projektaktivitäten große Resonanz. Zur Projektdokumentation wurde ein Film erstellt. Zudem wurde ein Fachartikel in einem wissenschaftlichem Sammelband veröffentlicht.

Fazit

Im Verlauf des Projektes stellte sich mehr und mehr heraus, dass es nicht nur bei den Kindern an Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln, Kochkompetenz und an Wissen um eine nachhaltige Ernährung mangelt, sondern gerade die angehenden Erzieher/innen ebenso wenig Zugang zu diesen Themen haben. Das Projekt konnte hier einen wichtigen Beitrag leisten. Gerade bei Erzieherinnen, die sich noch am Anfang ihrer Ausbildung befinden, muss die Ernährungsbildung mit Hinblick auf Ökologie, Nachhaltigkeit und kluger Konsum sehr niedrigschwellig angesetzt werden, um die Erzieherinnen für dieses gesellschaftlich relevante Thema zu gewinnen.

Die offenkundigen Wissens- und Erfahrungslücken in einem so essentiellen Bereich wie Ernährung müssen weiterhin bearbeitet und langfristig geschlossen werden. Viele Fachschüler/innen werden zwar theoretisch in Ernährungslehre ausgebildet, können das aber nicht in Kochkompetenz oder Küchenpraxis umsetzen. Zudem gibt es in der Regel keine Verknüpfung zu den Nachhaltigkeitsthemen. Deshalb war vor allem die Akademie des Projekts für viele Fachschüler/innen eine Premiere in der Küche und der Wissendurst war enorm. Daraus leitet sich auch die politische Forderung des Projektes ab: Hauswirtschaft und Kochen mit dem Thema nachhaltiger Konsum als Querschnittsthema müssen dringend wieder Einzug in die Lehrpläne der Ausbildung von Erziehern halten.

Mit der Buchveröffentlichung wurden die Ergebnisse des Projektes der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Inhalt

Projektkennblatt	2
Abbildungsverzeichnis	6
1 Zusammenfassung	7
2 Einleitung	9
3 Hauptteil	11
3.1 Arbeitsschritte.....	11
3.1.1 Akademie.....	11
3.1.2 Erfahrungsworkshops: „Regio-WS“	12
3.1.3 Handbuch „Landschaft schmeckt“	14
3.1.4 Best Practice-Wettbewerb	14
3.1.5 Erstellung von Lehrmaterialien	17
3.1.6 Evaluation des Projektes.....	19
3.2 Diskussion	23
3.3 Ökologische Bewertung	24
3.4 Verbreitung der Vorhabensergebnisse	25
4 Fazit	27
Literaturverzeichnis	28
Anhang A Dokumente	32
A.1 Fachartikel „Landschaft schmeckt. Ein Pilotprojekt an pädagogischen Fachschulen“	32
A.2 Auswertung eines Regional Workshops in Melle	32
A.3 Inhaltsverzeichnis Handbuch „Landschaft schmeckt“	32
A.4 Auszeichnung UN-Weltdekade 2013/2014.....	32
A.5 Pressespiegel.....	32

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Statistik Teilnehmer/in	11
Abbildung 2 Statistik Akademie	12
Abbildung 3 Statistik Regio-WS.....	13
Abbildung 4 Werbeanzeige Handbuch	14
Abbildung 8 Screenshot Lehrmaterialien	18
Abbildung 5 Evaluation I	20
Abbildung 6 Evaluation II	21
Abbildung 7 Evaluation III	22
Abbildung 9 Logo Weltdekade BnE.....	25

1 Zusammenfassung

- Einleitung
 - Das Ernährungsverhalten des Menschen hat Auswirkungen auf die Umwelt. Eine nachhaltige Ernährung erfordert Bildung, um ressourcen- und umweltschonend handeln zu können. Im Lebensalltag von Kindern findet Ernährungsbildung nicht mehr selbstverständlich statt. Das führt zum Verlust von nachhaltig wirkenden Kompetenzen wie Kochen und Nahrungszubereitung oder Wissen über Herkunft und Produktion der Lebensmittel und hat letztlich auch Auswirkungen auf die Gesundheit der Kinder.
- Hauptteil / Arbeitsschritte
 - Das Projekt Landschaft schmeckt erreichte insgesamt 1676 **Teilnehmer/innen**. Beteiligte Einrichtungen waren 79 Kindertageseinrichtungen und 62 Fachschulen.
 - Das Projekt hatte **vier Bausteine**, die im Projektverlauf **ergänzt** und **verknüpft** wurden:
 - **(1)** In einem ersten Schritt wurden die Materialien der Sarah Wiener Stiftung durch den neuen Teil „Nachhaltiger Konsum“ weiterentwickelt.
 - **(2)** In einer **Akademie** wurden bundesweit 65 Basis-Weiterbildungen abgehalten und die Teilnehmer/innen wurden zu Genussbotschaftern der Sarah Wiener Stiftung ausgebildet.
 - In der **Pilotphase** setzten die Teilnehmer/innen das neue Wissen in die Praxis um, implementierten das Kochkursprogramm in den Fachschulunterricht oder als Angebot in den Kindertageseinrichtungen.
 - **(3)** Aus den Projektergebnisse entstand das **Handbuch** „Landschaft schmeckt – Nachhaltig Kochen mit Kindern“, Beltz-Verlag, 2014. Die unter (1) entwickelten Materialien wurden hierfür durch die im Projektverlauf gewonnenen Erkenntnisse ergänzt und überarbeitet.
 - **(4)** Bei insgesamt 11 **Regionalworkshops** kamen die Teilnehmer/innen zusammen und tauschten sich über Ihre Erfahrungen und Ergebnisse aus.
 - Bei einem **Best Practice Wettbewerb** wurden die besten Umsetzungen der Teilnehmer/innen in die Praxis ausgezeichnet.
 - Für die **Evaluation** des Projektes wurde eine Kooperation mit der Universität Potsdam eingegangen.
 - Zum Handbuch „Landschaft schmeckt“ wurden **Lehrmaterialien** für den Einsatz in Schule und Kindertageseinrichtungen erstellt.
- Diskussion

Das Projekt konnte weitestgehend nach den Vorgaben im Antrag umgesetzt werden. Auf die Erstellung eines Vorlesebuches wurde aus pädagogischen Gründen verzichtet.

-
- Die Vorhabensergebnisse wurden durch eine breite überregionale und regionale Pressearbeit begleitet. Zudem wurden Vorträge gehalten und die Stiftung war mit dem Projekt auf Veranstaltungen präsent.
 - Die Ergebnisse des Projekts erscheint in einem Sammelband „Ernährungssituationen“ von Dr. Joahanna Schockemöhle, Zentrum für Lehrerbildung, Universität Vechta.
 - Kooperationspartner
 - Weitere Förderer: Schweisfurth-Stiftung, GLS Treuhand Zukunftsstiftung Landwirtschaft.
 - Kooperation: UfU, Unabhängiges Institut für Umweltfragen e.V. Berlin.
 - Das Projekt konnte erfolgreich abgeschlossen werden. Die Ausgangssituation wurde im Verlauf bestätigt und damit auch die Notwendigkeit des Projektes: Angehende Erzieher/innen haben oftmals nur geringe Kenntnisse über die Zusammenhänge zwischen Konsum und deren Auswirkungen auf unsere Umwelt. Insbesondere das Thema Ernährungsbildung wird nur in geringem Maße mit den Themen Biodiversität und nachhaltigem Konsum verbunden. Vor der nachhaltigen Ernährungsbildung für Kinder muss die nachhaltige Ernährungsbildung der Erzieher stehen.
 - **Fazit** ist, dass hier nach wie vor großer Handlungsbedarf herrscht.

2 Einleitung

Ausgangssituation

Umwelt und Natur erleiden vielfältige Konsequenzen aus dem Ernährungsverhalten des Menschen. Die globale Lebensmittelversorgung und die Massenproduktion von Lebensmitteln tragen in hohem Maße zu Umweltzerstörungen und der weltweiten Klimaveränderung bei. Bei der industriellen Lebensmittelproduktion und Distribution entsteht ein immenser Energieverbrauch. Zudem weithin bekannte Probleme:

- Luftverschmutzung, Lärmbelastung und Flächenverbrauch durch den Transport von Lebensmitteln.
- Genmanipulation und Medikamentengabe von Pflanzen und Tieren
- gesundheitsbelastende Schadstoffe in Lebensmitteln
- hoher Chemikalieneinsatz in Landwirtschaft und Produktion (z.B. Pestizide, Konservierungsstoffe, künstliche Aromen)
- Überfischung der Meere
- Anwachsen des Müllaufkommen
- Belastungen durch Monokulturen und dadurch Verringerung der Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren.
- Verlust der Biodiversität.

Der Verbraucher hat durch seinen Einkauf und seine Ernährungsentscheidungen klaren Einfluss auf die Lebensmittelindustrie: was nicht konsumiert wird, wird nicht hergestellt. Ebenso im Umkehrschluss: was nicht verlangt wird, wird ebenfalls nicht hergestellt. In Bezug auf Ernährung und die Biodiversität kann deren Schutz nur funktionieren, wenn es ein Bewusstsein für und eine Nachfrage nach vielfältigen Nutzpflanzen oder Nutztieren gibt. Weltweit basiert die Nahrungsmittelproduktion zu fast 90% auf etwa 100 Pflanzenarten. Somit ist das Wissen der Menschen um ihre Nahrungsmittel in diesem Zusammenhang von großer Bedeutung, denn nachgefragt kann nur werden, was auch bekannt ist. Ebenso sind die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Umweltzerstörung vielen Konsumenten nicht bewusst, Verhaltensregeln für eine nachhaltige Ernährung sind wenig bekannt. Mit dem Beginn der industriellen Lebensmittelproduktion und der Einführung des Convenience Food schwanden auch das Wissen und die Fähigkeiten der Menschen im Bereich Küche und Ernährung. Besonders betroffen sind davon die Kinder. Kinder lernen intuitiv und multisensorisch, dabei auch oft unbewusst. Lebensrealitäten werden aufgenommen und verarbeitet und die Kinder ziehen selbständig ihre Schlüsse aus dem Erlebten oder Wahrgenommenen. Was es isst, entscheidet ein Kleinkind beispielsweise durch Beobachtung der eigenen Familie und deren Essverhalten. Die Herstellung von Lebensmitteln und das Kochen von Speisen gehören oft nicht mehr zum Alltag vieler Kinder. Das Essen kommt in der Kita aus der „Futterluke“, zum Frühstück gibt es eine Auswahl an bunten Fertigprodukten und den Bauern nebenan gibt es auch nicht mehr. Auch der Handel spiegelt den Kindern nicht mehr wider, woher die Nahrungsmittel kommen: Fand man früher in Schlachtereien in der Auslage noch eindeutig zuzuordnende Teile vom Tier (Kopf, Beine etc.) ist heute alles fein filetiert in Plastikschaalen im Supermarkt erhältlich, ganz ohne Bezug zum Ursprung. Das natürliche Lernfeld Ernährung existiert so nicht mehr. Das Kochen als eines unserer ältesten Kulturgüter – verbunden mit dem zugehörigen Wissen um gesunde Lebensmittel und deren Erzeugung – geht innerhalb von wenigen Generationen verloren.

Ebenso auffällig ist, dass laut verschiedener wissenschaftlicher Erhebungen (z. B. Robert-Koch-Institut) das Übergewicht von Kindern und Jugendlichen in Deutschland in den letzten 20 Jahren um ca. 50% zugenommen, Adipositas um 200-300%. Infolge ist inzwischen jedes sechste Kind mehr oder weniger stark übergewichtig – Tendenz stark steigend. Besorgniserregend sind auch die Statistiken zu den sogenannten Zivilisationserkrankungen: kardiovaskuläre Krankheiten, Diabetes Typ II, Gelenkerkrankungen, metabolisches Syndrom. Auch diese Krankheiten sind in den letzten 20 Jahren bei Kindern dramatisch angestiegen. Damit verbunden sind meist der hohe Zuckergehalt

industrieller Nahrung und die fehlende Einschätzungskompetenz der Kinder und Eltern, was die Qualität ihrer Nahrungsmittel angeht.

Voraussetzung für einen nachhaltigen Konsum ist daher an erster Stelle Aufklärung, Erfahrungsbildung und Kompetenz hinsichtlich dieser Themen. Ein methodischer Ansatz der Vermittlung dieser Grundlagen kann das gemeinsame Kochen mit Kindern und Jugendlichen sein. Ernährungsbildung spielt besonders im Elementarbereich eine große Rolle, denn bis zum sechsten Lebensjahr beendet der Mensch seine Entwicklung im Bereich Nahrung, ab da gilt: Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr. Daher sind Koch- und Ernährungskurse eine ideale Basis für gesunde Kinder und eine vernünftige Ernährung. Kochen und Nahrung selbst zuzubereiten, ist bereits der erste Schritt in eine nachhaltige Ernährung. Selbst frisch mit regionalen Zutaten zu kochen, ist ein entscheidender Beitrag zur Entlastung unseres Planeten. Kinder, die gelernt haben sich nachhaltig mit Freude und Genuss zu ernähren tun dies selbstverständlich ein Leben lang und geben es auch an die nächsten Generationen so weiter. Diese Kette der Weitergabe essentiellen Wissens sollte im Sinne der Nachhaltigkeit wiederaufgenommen und weitergeführt werden. Deshalb setzt das hier beschriebene Projekt dazu in der frühkindlichen Bildung an den Ausbildungsstätten für Erzieher/innen an.

3 Hauptteil

3.1 Arbeitsschritte

3.1.1 Akademie

Zunächst wurden im Projekt Kooperationspartner und Teilnehmer/in akquiriert. Eine bundesweite Ausschreibung für Fachschulen für Erzieher/innen, das didaktische Konzept der Sarah Wiener Stiftung in das Bildungsprogramm der jeweiligen Fachschule aufzunehmen, stieß auf Antrieb auf positive Resonanz. Hierzu wurden bundesweit Fachschulen angeschrieben und die Teilnahme am Projekt angeboten. Es konnten in nahezu allen Bundesländern interessierte Fachschulen gefunden werden. Nur in Mecklenburg-Vorpommern meldete sich keine Schule zum Projekt an. Um den Grundstein für lokale Kooperationen zu legen und eine Vernetzung vor Ort zu begünstigen, konnten Fachschulen nur teilnehmen, wenn sie mindestens eine lokale Kindertageseinrichtung mit ins Projekt bringen. So hatte letztlich jede Fachschule mindestens eine Partner-Kindertageseinrichtung an der Seite. Damit sollte der Austausch zwischen Praxis und Ausbildung innerhalb des Projekts gefördert werden. Außerdem sollten die Einrichtungen in der Pilotphase aktiv zusammenarbeiten. Hintergedanke war dabei, Kinder und angehende Erzieher/innen zusammenzubringen und den Erzieher/innen Praxiserfahrung in der Ernährungsbildung zu ermöglichen. Ebenso war die Hoffnung, dass aus diesen Kooperationen evtl. neue Projekte in den Einrichtungen entstehen und so mehr Kinder in den Genuss von Ernährungsbildung und Kocheinheiten kommen.

Teilnehmer/inzahlen des gesamten Projekts

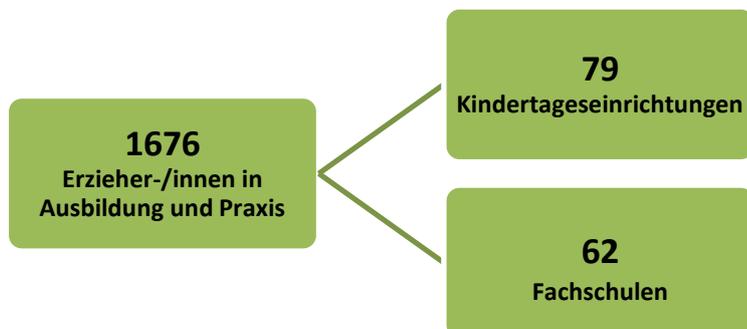


Abbildung 1 Statistik Teilnehmer/in

Zunächst wurden die Weiterbildungsmaterialien der Sarah Wiener Stiftung um Informationen zum Thema „Nachhaltiger Konsum“ erweitert. Ablauf, Inhalt und Präsentation der Weiterbildung zum Genussbotschafter/in wurden für das Projekt „Landschaft schmeckt“ modifiziert. Die überarbeiteten Lehrmaterialien wurden für die Teilnehmer/innen auf einer CD zur Verfügung gestellt. Zudem erhielt jede/r Teilnehmer/in eine Broschüre über das Kochkursprogramm und die neuen Themen einer nachhaltigen Ernährungsbildung für Kinder.

Anschließend wurden die Weiterbildungen terminiert. Der Großteil der teilnehmenden Einrichtungen konnte gleich zu Beginn des Projektes gefunden werden. Da es auch zu Nachmeldungen kam, fanden auch im dritten Projektjahr noch Basisweiterbildungen statt.

Akademie Landschaft schmeckt

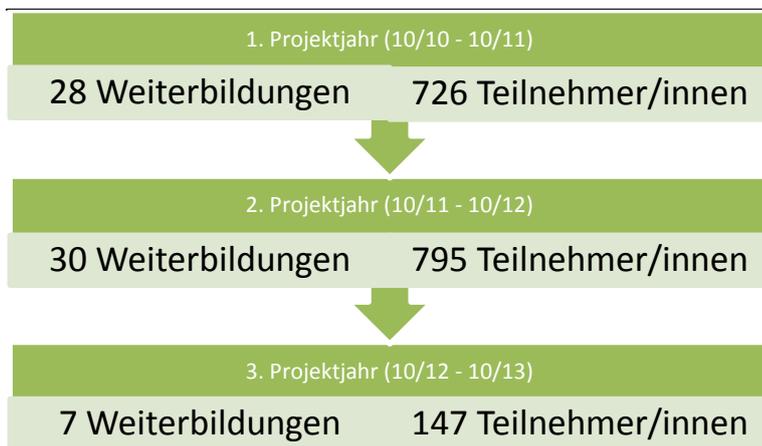


Abbildung 2 Statistik Akademie

Die Weiterbildung hatte eine Dauer von 7,5h und wurde an 1,5 Tagen erteilt. Im Theorieteil wurde den Teilnehmenden das Kochkursprogramm der Sarah Wiener Stiftung vorgestellt, sowie Hintergründe und Wissen zu den Grundlagen des Ernährungsbildungsprogramms vermittelt. In einem praktischen Teil wurden Speisen hergestellt und Elemente aus dem Programm ausprobiert. Schließlich wurde in Diskussion und Vortrag das Thema nachhaltiger Konsum eingeführt. Die Teilnehmer/innen erhielten mit der Weiterbildung das Zertifikat „Genussbotschafter/in der Sarah Wiener Stiftung“. Außerdem hat jeder Teilnehmer/in eine Daten-CD erhalten, auf der sich das Lehr- und Informationsmaterial zum Kochen mit Kindern befindet. Die Fachschullehrer der beteiligten Einrichtungen erhielten umfangreicheres Lehrmaterial, das sie befähigt, selbst eine solche Basis Weiterbildung zu geben und die Schulung in der Anwendung unserer Lehrmaterialien umzusetzen. Nach der Basisschulung sollte das Kochkurskonzept als sinnvolle methodische Ergänzung zu theoretischen Inhalten der Ernährungslehre in den Fachschulunterricht integriert werden.

Pilotphase

In der Pilotphase arbeiteten alle Teilnehmenden zunächst selbständig weiter. In den Kindertageseinrichtungen starteten neue Kochkurse für Kinder und die neuen Genussbotschafter/innen konnten gleich alles aktiv probieren. In den Fachschulen arbeiteten die Lehrer/innen sehr unterschiedlich am Projekt mit. In vielen Fällen wurde das Projekt in der teilnehmenden Klasse zum Unterrichtsinhalt und es wurde versucht, die Inhalte auch kreativ umzusetzen. Dabei kamen in einigen Schulen auch die erhofften Kooperationen mit den Kindertageseinrichtungen zustande. Die Schüler/innen entwarfen Spiele oder Praxiseinheiten für die Umsetzung mit Kindern und konnten dies dann aktiv in den Kindertagesstätten umsetzen. In wenigen Fällen kam es auch zu regelmäßigen Kochkursen für Kinder, die die angehenden Erzieher/innen ehrenamtlich leiteten. In den meisten Fachschulen wurde der Workshop zum nachhaltigen Kochkursprogramm der Sarah Wiener Stiftung im Projektzeitraum mit anderen Schülern/innen wiederholt. In diesen Schulen wird der Workshop in jeder Abschlussklasse auch in Zukunft umgesetzt. Die Pilotphase der Teilnehmenden dauerte je nach Termin des Basisworkshops individuell an.

3.1.2 Erfahrungsworkshops: „Regio-WS“

Im dritten Projektjahr wurden alle Teilnehmer/innen zu regional zusammengefassten Workshops eingeladen. Teilnehmen konnten daran alle, die im Rahmen des Projektes zum Genussbotschafter weitergebildet worden waren. Insgesamt konnten von den 15 anberaumten Workshops nur 11 umgesetzt werden. Leider haben sich nicht mehr Schulen bereit erklärt, Ausrichter der Workshops zu sein.

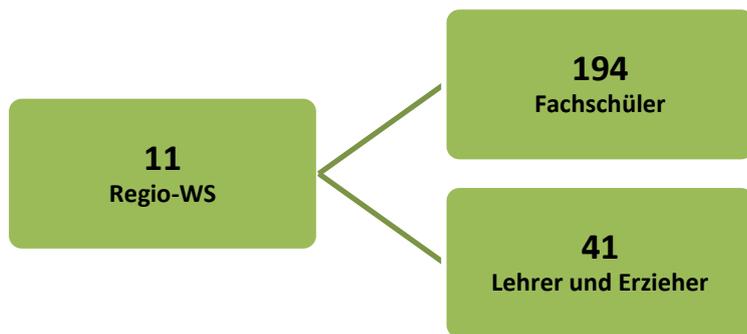
Teilnehmerzahlen

Abbildung 3 Statistik Regio-WS

In den Workshops wurde das neue überarbeitete Ernährungsbildungsprogramm zum nachhaltigen Kochen mit Kindern vorgestellt. Zudem wurden die Grundlagen einer nachhaltigen Ernährung vermittelt. Neue Elemente des Programms, wie Gärtnern oder Spiele zur Ernährungsbildung, wurden praktisch ausprobiert. Zudem gab es in den Workshops viel Raum und Gelegenheit sich über die Erfahrungen und Ergebnisse der Pilotphase auszutauschen. Besonders die Fachschüler profitierten hier von den Praxis-Erfahrungen der bereits berufstätigen Erzieher/innen aus den beteiligten Kindertageseinrichtungen. Im Mittelpunkt der Diskussionen standen meist die praktische Kocherfahrung mit Kindern und der Austausch zu pädagogischen Aspekten der Ernährungsbildung mit Kindern.

Bei der Evaluation des Projektes hat die Universität Potsdam die Qualität der Projektarbeit in einem dieser Regional-Workshops intensiv ausgewertet. Das Ergebnis wird in **Anhang A2** dargestellt.

3.1.3 Handbuch „Landschaft schmeckt“

Die Mitarbeiter der Sarah Wiener Stiftung nutzten das Projekt und besonders die Pilotphase zur Erweiterung der Bildungsmaterialien um Themen der Nachhaltigkeit. Die Ergebnisse der Projektarbeit wurden tiefgehend recherchiert und aufbereitet und zu einem Handbuch für Menschen, die mit Kindern leben und arbeiten, zusammengefasst. Für die qualifizierte Bearbeitung der nachhaltigen Themen wurde das Unabhängige Institut für Umweltfragen e.V. verpflichtet. Den Verlag des Buches hat der Kinder und Schulbuchverlag BELTZ übernommen. Das Buch erschien unter dem Titel: „Landschaft schmeckt – nachhaltig kochen mit Kindern“ im März 2014 beim Beltz Verlag (17,95 EUR) mit einer Auflage von 8000 Stück. Herausgeber ist die Sarah Wiener Stiftung. Die Autorinnen: Stephanie Lehmann (Projektleitung Landschaft schmeckt, SWS), Kerstin Ahrens (SWS), Meike Rathgeber (UfU).



Abbildung 4 Werbeanzeige Handbuch

Die zwölf Kapitel des Buches konzentrieren sich auf die wichtigsten Warengruppen der menschlichen Ernährung und stellen auch jeweils eine Kochkurseinheit dar. Jedes Kapitel hat den gleichen Aufbau: Neben dem Rezept findet man auch konkrete Tipps zur Resteverwertung. Im Teil „Küchenpraxis“ werden grundsätzliche Kochtechniken und Grundrezepte zur jeweiligen Warengruppe vermittelt. Im „Hintergrund Ernährung“ findet sich die ernährungsphysiologische Einordnung der betreffenden Lebensmittel und deren Bedeutung für die Kinderernährung. Im „Hintergrund Nachhaltigkeit“ werden die wichtigsten Aspekte der jeweiligen Warengruppe aus ökologischer oder auch sozialer Sicht vermittelt. Zum Schluss jeden Kapitels finden sich zahlreiche Spiele und Experimente, mit denen man die Themen kindgerecht umsetzen kann.

Inhaltsverzeichnis des Buches: **Anhang A3**

Die Inhalte des Buches wurden umfangreich von Partnereinrichtungen der Stiftung getestet und auch im Hinblick auf die praktische Umsetzung gegengelesen. Die Auswertungen dieser Testphase wurden in das Manuskript aufgenommen. Die meisten Bilder im Buch wurden explizit für die Veröffentlichung erstellt und mit Kindern aus Partnereinrichtungen fotografiert.

Die Stiftung feierte die Buchveröffentlichung öffentlichkeitswirksam mit einer Podiumsdiskussion mit Sarah Wiener. Anschließend konnten die Gäste in einem „Landschaft schmeckt-Parcours“ Spiele aus dem Buch selbst ausprobieren und Häppchen der Rezepte aus dem Buch verkosten.

Mehr zur Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: s. **3.4**

3.1.4 Best Practice-Wettbewerb

Im Oktober 2013 wurde zum öffentlichen Abschluss des Projektes ein Best Practice Wettbewerb ausgeschrieben. Ausgezeichnet wurde jeweils die beste Umsetzung des Projektes in vier Kategorien. Einsendeschluss des Wettbewerbs war im Januar 2014.

Wettbewerbskategorien

Kategorie	Kriterien	Preis
Fachschule	<ul style="list-style-type: none"> - Integration des Kochkurskonzepts der Sarah Wiener Stiftung in den Fachschulunterricht integriert werden. - Ideen und praktische Umsetzungen des Themas nachhaltige Ernährung. Aktionstage, Methoden, Unterrichtseinheiten in der Fachschule. - Konzepte von Fachschullehrern/-innen 	<ul style="list-style-type: none"> - 30 handsignierte Bücher "Landschaft schmeckt" - 1 nachhaltiger Warenkorb im Wert von 100 EUR
Kindereinrichtung	<ul style="list-style-type: none"> - Angebot eines regelmäßigen Kinder-Kochkurses. - Praktische Umsetzungen zum Thema nachhaltige Ernährung mit Kindern - Methodik und Didaktik - BnE Ideen, Spiele, Kochaktionen. - Konzepte von Erzieher-Innen. 	<ul style="list-style-type: none"> - 5 handsignierte Bücher "Landschaft schmeckt" - 12 Kinderschürzen - 1 Nachhaltiger Warenkorb im Wert von 50 EUR
Fachschüler-/in	<ul style="list-style-type: none"> - Praxiserfahrung mit Kindern - BnE Spiele, Methoden, Umsetzungen oder kleine Kocheinheiten 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 handsigniertes Buch "Landschaft schmeckt." - 1 Nachhaltiger Warenkorb im Wert von 50 EUR
Rezept	<ul style="list-style-type: none"> - Kindgerecht und einfach umsetzbar. - Nachhaltig. - Gesund. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 handsigniertes Buch "Landschaft schmeckt" - 1 nachhaltiger Warenkorb im Wert von 30 EUR

Leider haben beim Wettbewerb nur sehr wenige Teilnehmer/innen etwas eingereicht. Insgesamt reichten zehn Fachschüler, drei Kindertageseinrichtungen und drei Fachschulen etwas ein. Aus diesem Grund wurde es für sinnvoll befunden, den Wettbewerb etwas ruhiger und weniger medienwirksam aufzulösen. Das Team der Sarah Wiener Stiftung bildete gemeinsam mit dem Vorstand die Jury. Eine größere oder aufwendigere Jury wollten wir für den überschaubaren Eingang und die relativ eindeutig zu bewertenden Beiträge nicht bemühen.

Sieger Kategorie Fachschule

Aliceschule – Berufliche Schule der Universitätsstadt Gießen

Die Aliceschule begann die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung mit Grundüberlegungen über die Vorbildfunktion der Erzieher/innen. Die individuelle Prägung und Ernährungsbiographie der Schüler sollte Teil der Reflektion im Unterricht werden. Fachbereichsleiterin Doris Nickel:

„Auch (angehende) Erzieher/innen bringen durch eigene frühe Lernerfahrungen, Fernsehkonsum und Beeinflussung durch Werbung sowie entsprechende Geschmacksprägungen ihre persönliche Ernährungsbiografie und ihre persönlichen Ernährungsgewohnheiten mit. Daher müssen die vorhandenen Einstellungen der Studierenden besondere Berücksichtigung finden. Sie müssen selbst neue Erfahrungen machen können bevor sie in einem nächs-

ten Schritt die Erfahrungs- und Lebensbedingungen ihrer jeweiligen Klienten analysieren und nach Anknüpfungspunkten für deren neue Erfahrungsmöglichkeiten suchen.“

Daraus bauten die verantwortlichen Lehrer dann ein Unterrichtskonzept für die am Projekt teilnehmenden Klassen. Nach der Projektphase sollten diese Themen fester Bestandteil des Unterrichts werden.

„Landschaft schmeckt“ an der Aliceschule Gießen:

- Dauer des Projektes: 6 Monate (ein Unterrichtshalbjahr) mit wöchentlich je vier Stunden als Blockveranstaltung
- Begleitung durch zwei Kolleginnen (Lehrerin mit der Fachrichtung Psychologie und Fachlehrerin für Ernährung und Hauswirtschaft)
- Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Forschungsergebnisse über Bedingungen gelingender Lernprozesse um ein nachhaltiges Bewusstsein für gesundes, genussreiches Essen
- Reflexion der eigenen Biografie zu Essen und Trinken und daraus resultierendes Verhalten sowie Haltungen
- Erproben der Rezepte aus dem Projekt „Landschaft schmeckt“ – Kochen mit Spaß
- Wissen erweitern über die Themen aus dem Projekt „Landschaft schmeckt“
- Als MultiplikatorIn in den unterschiedlichen sozialpädagogischen Arbeitsfeldern der Studierenden an den Bedürfnissen / Stärken des Klientels orientierte Anknüpfungspunkte zu suchen, um Aspekte des Projektes „Landschaft schmeckt“ einzubringen und zu implementieren.

Der Sarah Wiener Stiftung hat dabei die Umsetzung der Theorie in die pädagogische Praxis an der Aliceschule in Gießen besonders gut gefallen. Neben den Unterrichtseinheiten waren alle Schüler noch in Einrichtungen praktisch tätig und entwickelten dort vielfältige Ernährungsprojekte:

- Kochen und Backen mit Kindern / Jugendlichen mit Behinderung und deren Eltern und Großeltern
- Koch AG 2011 – regional, saisonal und ökologisch kochen
- Kochen als Baustein der Verselbstständigung und der Erfahrung von Selbstwirksamkeit bei Jugendlichen in einer Einrichtung der Jugendhilfe
- Kochen mit Kindern innerhalb der Schülerbetreuung. Die Kinder bekamen bisher das Mittagessen geliefert. Könnte es möglich sein, die Essensversorgung eigenständig zu übernehmen?
- Nie wieder „yum yum“ Suppen! Kochen mit Eltern aus sozialen Brennpunkten
- Möglichkeiten der Teilhabe für Kinder unter drei Jahren beim gemeinsamen Frühstück
- Training von Ernährungskompetenz mit Menschen mit Autismus-Spektrum-Störung
- Vergleich unterschiedlicher Einrichtungen im Elementarbereich bezüglich der Ernährungsgewohnheiten
- Gemeinsames Frühstück, für und wider, eine Erprobung neuer Herangehensweisen
- Vorbereitung eines Elternabends zum Thema Allergie bei Kindern
- Vergleich unterschiedlicher Einrichtungen im Elementarbereich bezüglich der Ernährungsgewohnheiten
- So schmeckt – so riecht Weihnachten

Sieger Kategorie Kindertageseinrichtung

Kita Buntstift, Bruchsal

Bei den Aktivitäten der Kindertageseinrichtungen stach die Bewerbung der Kita Buntstift heraus, die eng mit einer Fachschule im Projekt zusammenarbeiteten. Zunächst wurde wöchentlich ein fester Kochtermin für pädagogisches Kochen mit Kindern in der Einrichtung festgelegt. Hier üben sich von nun an regelmäßig Kinder, die ganztägig in der Einrichtung sind. Zusätzlich bietet die Kita monatlich auch einen pädagogischen Kochtermin für alle Kinder der Einrichtung. In der engen Kooperation mit der Fachschule, planten Fachschüler Aktivitäten und Spiele, die dann in der Kita Buntstift mit den Kindern umgesetzt wurden. Kitaleiterin Silke Höft berichtet:

„Per Los wurde ein Aktivitätsbereich gezogen, zu dem ein Angebot zu erstellen war. Dies konnten der Bistrobereich, die große Küche, die Küchenzeile in der Gruppe, der Turnraum, der Musikraum, das Malatelier sein. Vorgabe war, die Themen haben mit Gesundheitserziehung, der gesunden Trias: „Ernährung, Bewegung, Entspannung“ zu tun. Dazu hatten die Schüler einige Wochen Zeit. Die SchülerInnen führten u.a. folgende Aktivitäten durch: Grießbrei herstellen, Brotgesichter, Obstspieße, „Spaziergang im Garten“, Bewegungsparcours, Lieder, Gedichte, „Die kleine Raupe Nimmersatt“ in Spielszenen, Mandarinen prickeln oder malerische Umsetzung der Inhalte. Die Kinder zeigten sich offen und bereit zum Mittun und vermittelten so den Schülern eine positive Erfahrung. Sowohl die angehenden ErzieherInnen, als auch die Kleinen nahmen neues Wissen und Erfahrungen mit, hatten Freude und Spaß.“

Besonders gefallen hat der Jury des Wettbewerbs die Vielseitigkeit der Angebote rund um das Thema Ernährung. In der Kita Buntstift wird nicht nur der klassische SWS-Kochkurs durchgeführt,

es finden wie erwähnt auch Hospitationen und Aktivitäten von Fachschülern den Käthe Kollwitz Schule statt und einmal im Monat das gemeinschaftliche Kochen für die gesamte Kita.

„Einmal im Monat sind unsere Kinder die Küchenchefs. In der Planungsphase werden alle Vorschläge, in Form einer Kinderkonferenz, für ein leckeres Mittagessen zusammengetragen. Über ein Auswahlverfahren bestimmen dann die Kinder ihr Wunschesen für den pädagogischen Kochtag. Eine Woche vorher wird dann eine Einkaufsliste mit allen wichtigen Zutaten erstellt und ausgehängt. Alle Eltern und Kinder haben so die Möglichkeit Lebensmittel mitzubringen und einen Teil zum gewünschten Lieblingsgericht beizutragen. Am pädagogischen Kochtag beginnen wir schon früh morgens mit der Zubereitung von ca. 80 Portionen, denn an diesem Tag dürfen alle Kinder der Einrichtung am warmen Mittagessen teilnehmen.“

Sieger Kategorie Fachschüler

Kimberley Baasch: Zuckerfreies Apfelmus in selbst gestalteten Gläsern

Ev. Sozialpädagogische Schule Münster

Die Fachschüler/innen haben schöne Arbeitsabläufe mit detaillierten Durchführungsplänen eingesandt. Die Jury hat sich für die Arbeit entschieden, die am nachhaltigsten und gesündesten war. Kimberley Baasch erfand ein zuckerfreies Apfelmus, das laut eigener Aussage auch länger in Gläsern haltbar ist. Zusammen mit den Kindern kochte sie zunächst das Apfelmus und füllte es mit ihnen in Einweckgläser, die vorher von den Kindern gestaltet wurden. Anschließend kochte Kimberley Baasch mit den Kindern Reibekuchen und dazu ließ man sich gleich das Apfelmus schmecken.

Sieger Kategorie Rezept

Gemüserösti

Hort der Grundschule Astrid Lindgren, Eisenhüttenstadt

Alle Teilnehmer/innen des Projektes waren aufgerufen, der Stiftung ihre besten nachhaltigen Rezepte zu senden. Diese wurden dann auch in die neuen Botschaftermaterialien eingepflegt. Der Favorit der Sarah Wiener Stiftung war in dieser Kategorie das Rezept des Hortes der Grundschule Astrid Lindgren: „Gemüserösti“. In der AG „Gesundes Leben“ kocht dort Frau Hinkel regelmäßig mit Kindern. Da das Rezept mit Wurzelgemüsen auch saisonal abwandelbar ist, haben wir dieses als das nachhaltigste der eingereichten Rezepte befunden.

Mehr zur Öffentlichkeitsarbeit unter: **3.4.**

3.1.5 Erstellung von Lehrmaterialien

Zum Handbuch „Landschaft schmeckt“ sollten dann auch für die Zukunft neue Lehrmaterialien entstehen, mit denen die Inhalte von Erziehern/innen im Berufsalltag leicht umgesetzt werden können. Dabei helfen

- Umfangreiche Informationsmöglichkeiten zu den Themen (Publikationen der relevanten Informationsanbieter als PDF)
- Linkliste
- Bibliographie
- Rezepte zum Ausdrucken und Bearbeiten.
- Spiele und Experimente zum Ausdrucken und Bearbeiten.
- Ablaufpläne
- Checklisten
- Vorbereitungspläne
- Organisationsmaterialien für Elternabende

Ziel des Materials ist es, die organisatorischen Hürden der Erzieher/innen gegenüber dem Kochen mit solchen Hilfen zu minimieren.

In der letzten Projektphase wurden diese sogenannten Botschaftermaterialien von der Sarah Wiener Stiftung überarbeitet und den Teilnehmenden des Projekts dann zum umweltfreundlichen Download angeboten.

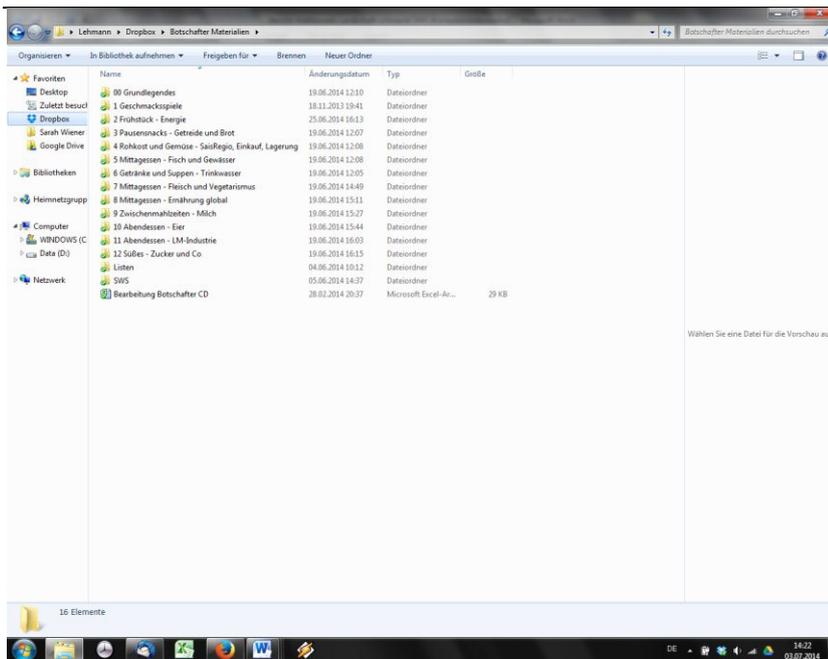


Abbildung 5 Screenshot Lehrmaterialien

Die Sarah Wiener Stiftung hat sich, durch das Projekt angeregt, für ein konsequent nachhaltiges Angebot entschieden und arbeitet fortan ausschließlich mit diesem Ernährungsbildungsprogramm.

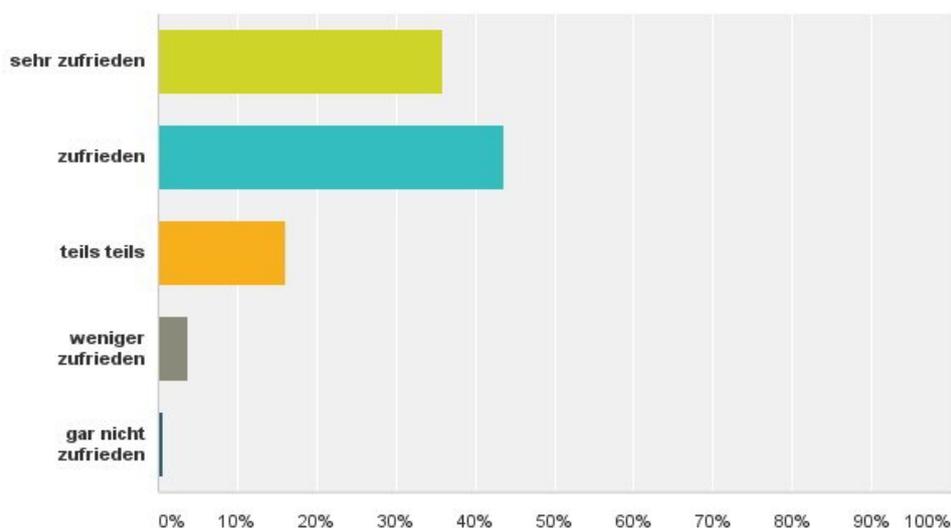
3.1.6 Evaluation des Projektes

Die Evaluation des Projektes erfolgte in Zusammenarbeit mit Claudia Saalbach, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Methoden der empirischen Sozialforschung der Universität Potsdam. Die Evaluation umfasste dabei zwei Hauptelemente: Erstens eine begleitende Evaluation der Akademie, sowie die Analyse eines Auswertungsworkshops. Hier unterstützten Studenten der Universität Potsdam aus den Fachbereichen Erziehungswissenschaften Claudia Saalbach.

Die Evaluation der Weiterbildungen der Akademie erfolgte zu Beginn des Projekts noch direkt vor Ort auf Papier. 2012 wurde die Evaluation dann von analog auf digital umgestellt. Die Teilnehmer/innen hatten die Möglichkeit ihre Erfahrungen und Meinungen anonym und bequem online abzugeben. Neben der Erfassung von Adressdaten, dienen diese Befragungen der Überprüfung der Qualität der Weiterbildungen und des Nutzens für die Teilnehmer/innen. Die Sarah Wiener Stiftung konnte den Projektverlauf damit gut verfolgen und reagieren. Insgesamt stieß das Angebot auf eine positive Resonanz. Workshop Ablauf, Inhalt und die Referenten wurden meist gleichermaßen positiv bewertet.

Q7 Wie zufrieden sind Sie mit den Inhalten der Weiterbildung?

Beantwortet: 293 Übersprungen: 22



Rund 36% waren mit den Weiterbildungen sehr zufrieden, weitere rund 44% zufrieden. Lediglich 4,3% der Teilnehmer/innen waren mit den Weiterbildungen weniger oder gar nicht zufrieden. Das sind sehr gute Ergebnisse und bestätigen die Stichproben, die wir aus den handschriftlichen Evaluationsbögen gezogen haben. Auf die ausführliche Auswertung der handschriftlichen Bögen haben wir aus Zeit- und Kapazitätsgründen verzichtet.

Das beste Ergebnis erzielte die Frage nach den Lehrmaterialien. Fast 88% gaben an, es sehr hilfreich oder hilfreich zu empfinden. Eine Teilnehmerin sagte dazu: „Sehr gut gefallen hat mir das Thema der Nachhaltigkeit und wie man es Kindern näher bringen kann, da das ein wesentlicher Bestandteil des Lebens ist, den man meiner Meinung nach nie zu kurz fallen lassen sollte. Außerdem gut waren die praktischen Teile, da konnte man mal an einem praktischen Beispiel sehen, wie man es in seinem Kindergarten präsentieren kann, die gesunde Nahrung zu zubereiten oder das Recyceln von Lebensmittelverpackungen.“

Q10 Als wie hilfreich empfanden Sie die Materialien der Sarah Wiener Stiftung?

Beantwortet: 295 Übersprungen: 20

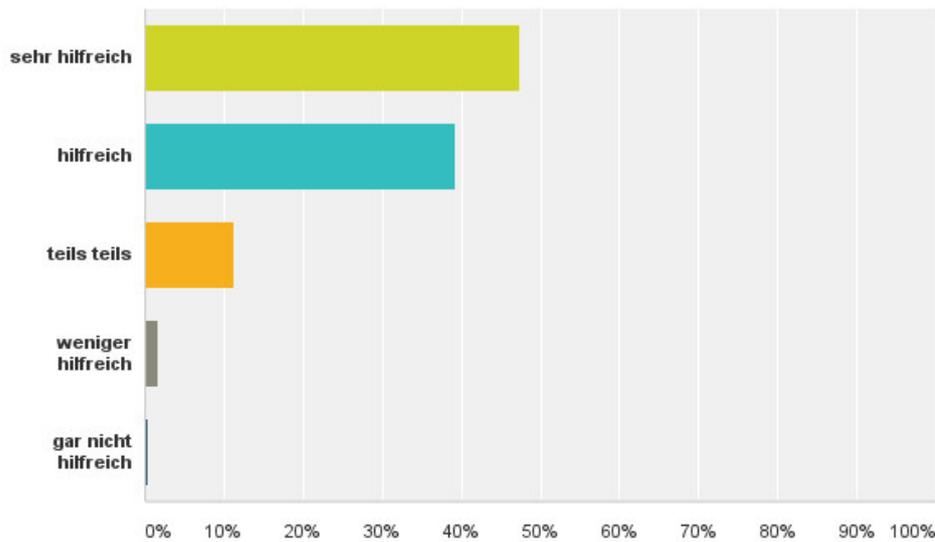


Abbildung 6 Evaluation I

Vor allem die sehr jungen Erzieher/innen in Ausbildung zeigten wenig Hintergrundwissen im Themenbereich Ökologie und Nachhaltigkeit und bestätigten die Ziele des Projektes, bereits in der Erziehergeneration mit Ernährungsbildung und praktischem Zugang zum Kochen gegen schwindendes Wissen in diesem Bereich anzugehen. Ein Erfolg war dabei, dass es in der Akademie meist gelungen ist, die Motivation für die Fortführung des Projektes zu vermitteln und damit die Überführung in die berufliche Praxis zu erreichen. Damit wurde der wichtigste Faktor der indirekten Ziele des Projektes erreicht: der Grundstein für die langfristige, regelmäßige Durchführung von Ernährungsbildung in Kindereinrichtungen wurde gelegt.

Q14 Planen Sie in Ihrer späteren Arbeit als Erzieher/in die Inhalte der Weiterbildung umzusetzen?

Beantwortet: 295 Übersprungen: 20

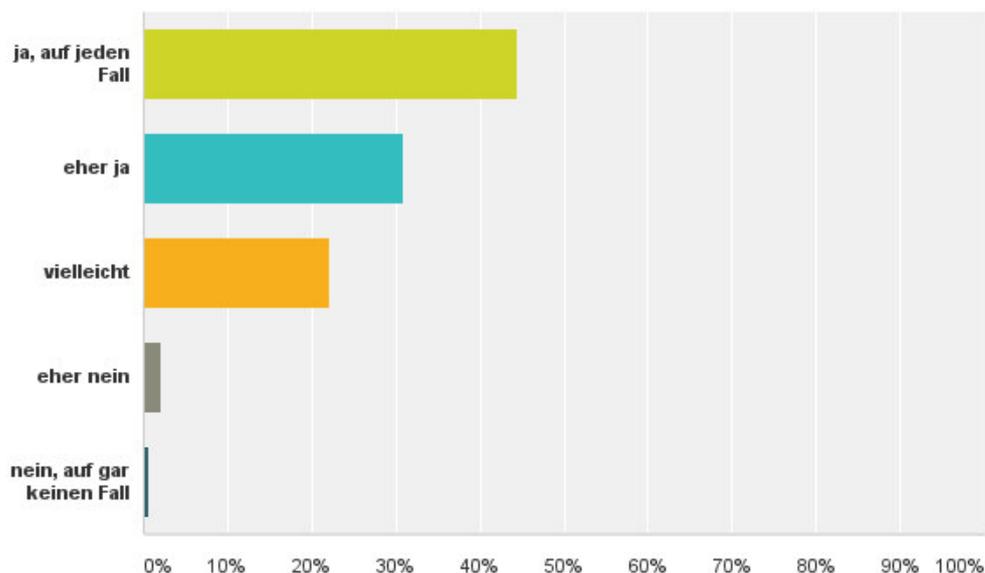


Abbildung 7 Evaluation II

Ferner fanden während der Akademie ausführliche Gespräche mit den Ausbildern/innen statt, um zu ermitteln, wie das Informationsmaterial zu Ökologie und Umweltschutz überarbeitet werden muss, um daraus didaktische Anwendungen für den Einsatz im späteren Beruf zu generieren. Im Januar 2013 wurde eine Telefonbefragung durchgeführt. Dabei wurden die Kontaktdaten der Teilnehmenden und ihre Aktivität im Projekt abgefragt. Vereinzelt konnten dabei auch Erfahrungen aus der Praxis, angewandte Methoden, Spiele oder Rezepte gesammelt werden, die dann in das Handbuch eingearbeitet wurden.

Im Frühjahr 2013 führte die Sarah Wiener Stiftung, nach der Pilotphase in den meisten Einrichtungen, eine ausführliche qualitative Onlinebefragung im Projekt durch. Claudia Saalbach von der Universität Potsdam stand wiederum beratend zur Seite. Ziel dieser Befragung war es, konkrete Umsetzungsideen abzufragen, um dabei Inhalte für das Handbuch und die Lehrmaterialien zu generieren. Für die Befragung wurden nur die Fachschullehrer/innen und aktiven Erzieher/innen herangezogen. Von 143 zur Umfrage eingeladenen Teilnehmer/innen beteiligten sich daran 102. In wenigen Fragen wurde kurz auch auf den Erfolg des Projektes eingegangen. Dabei bestätigte sich der Trend der Befragungen aus der Akademie.

**Q2 Konnten Sie das
Ernährungsbildungsprogramm der Sarah
Wiener Stiftung in den Unterricht von
angehenden Erziehern oder
Sozialassistenten integrieren?**

Beantwortet: 45 Übersprungen: 57

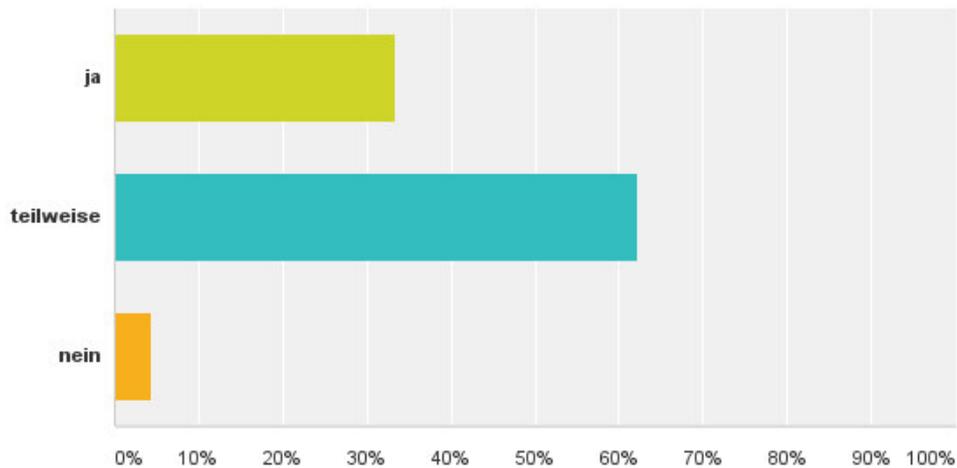


Abbildung 8 Evaluation III

Im Januar 2014 begann dann die Zusammenarbeit mit der Universität Potsdam zur Auswertung. In einer intensiven Qualitätsanalyse wurde ein Regional-Workshop ausgewertet. Die wichtigste Erkenntnis daraus war, dass durch die Regionalworkshops insbesondere die Lücken zum Thema nachhaltigem Konsum kleiner wurden.

Die ausführliche Analyse: **Anhang A2**.

3.2 Diskussion

Das Projekt konnte weitestgehend nach den Vorgaben und gemäß dem Antrag umgesetzt werden. Probleme tauchten selten im organisatorischen Bereich auf. Das wirkte sich auf den zeitlichen Ablauf des Projektes aus, der vom Antrag abweicht.

- Ziel des Projektes war es, die Akademie und die Projektteilnehmer/innen aus den Abschlussklassen der Erzieherfachschulen zu generieren, damit die Erzieher/innen innerhalb der Projektlaufzeit noch in die Praxis gehen und von dort aus im Projekt weiterarbeiten können. Das enge Zeitraster der Akademie, die eigentlich in den ersten beiden Projektphasen abgeschlossen sein sollte, damit die Pilotphase in den Einrichtungen lange genug dauern kann, ließ es nicht zu, ausschließlich mit Abschlussklassen zu arbeiten, die aufgrund der bevorstehenden Abschlüsse einen Großteil des Jahres nicht für solche Angebote terminierbar sind. Deshalb waren auch zum Teil niedrigere Klassen in der Akademie beteiligt. Das erwies sich aber als Vorteil für die Aktivitäten in den Fachschulen, denn die niedrigeren und in die Schule noch eingebundeneren Klassen hielten das Projekt dort wach und es wurde kontinuierlich daran gearbeitet.
- Im Oktober 2012 gab es einen Mitarbeiterwechsel im Projekt: Frank Rothe verließ die Stiftung und Stephanie Lehmann übernahm die Projektleitung. Als Chance für das Gesamtprojekt erwies sich dabei die persönliche Kontaktaufnahme der neuen Referentin bei den teilnehmenden Fachschulen. Dadurch ergaben sich viele neue Impulse für das Projekt.
- Im ersten Projektjahr konnte leider kein Verlag für die gemeinsame Erstellung des Handbuchs gefunden werden, sodass die Erstellung des Handbuchs in die Pilotphase fiel. Das erwies sich aber als Vorteil, denn die Akademie und vor allem auch die Regional-Workshops brachten viele wichtige Erkenntnisse, die in das Buch einfließen sollten.
- Innerhalb der Erarbeitung von Lehrmedien (s. Antrag 4.2.2.) konnte lange kein Verlag gefunden werden. Kein Verlag wollte gleich zwei Bücher auflegen und vor allem die aufwendigen Produktionskosten für ein Bilderbuch nicht tragen. Daher entschied sich die Sarah Wiener Stiftung das Exposé zu überarbeiten und aus dem Handbuch für Erzieher ein gut gestaltetes Buch zu machen, das eine breitere Leserschaft anspricht. Die Zielgruppe weitete sich damit von Erziehern und Lehrern auch auf Familien aus und so werden mit dem für Kinder ansprechend gestalteten Buch auch die Kleinsten erreicht. Nach der Überarbeitung des Exposés konnte dann schnell der Beltz Verlag für das Buch begeistert werden. Zudem kamen Überlegungen, dass ein Bilderbuch mit Zeichnungen, die wiederum die Natur nicht in ihrer Realität zeigen und wieder nur eine virtuelle Naturbegehung darstellen, eigentlich zu dem Projektziel und den ansonsten angewandten Methoden nicht passen. Die Arbeit der Sarah Wiener Stiftung zielt seit ihrer Gründung auf die praktische Vermittlung von Fertigkeiten einer gesunden und selbstbestimmten Ernährung.
- Der Best Practice Wettbewerb sollte laut Antrag (4.2.5.) öffentlichkeitswirksam aufgelöst werden. Da die Resonanz auf den Wettbewerb geringer als erhofft war und die Einreichungen eindeutig zu bewerten waren, gab es keinen Anlass, das öffentlich zu machen, bzw. eine Jury damit zu beschäftigen. Daher wurden die Einreichungen von Vorstand und Team der Sarah Wiener Stiftung bewertet.
- Die Zeitabläufe an den Schulen und auch einzelne Nachmeldungen im Projekt, (immer mit der Vorgabe allen Teilnehmern/innen auch genug Zeit für die Pilotphase zu lassen), sowie die verzögerte Aufnahme der Arbeit am Handbuch und die ebenfalls länger dauernde Produktionszeit seitens des Verlages, führten letztlich zu einer notwendigen kostenneutralen Verlängerung des Projektes.

3.3 Ökologische Bewertung

Ziel des Projektes ist, die Erweiterung des Wissens im Bereich Nachhaltige Ernährung bei den Teilnehmer/innen. Der Schutz der biologischen Vielfalt durch Nutzung ist nur möglich, wenn es ein Bewusstsein und eine Nachfrage nach diesen Gütern gibt: was man nicht kennt vermisst man nicht und fragt es folglich nicht nach. Und wer nicht mehr selbstbestimmt über seine Ernährung und sein Konsumverhalten entscheiden – sprich: kochen - kann, kann mit unverarbeiteter biologischer Vielfalt (z.B. Gemüsesorten) nichts mehr anfangen. Nachhaltige Ernährung fängt nicht beim Kochen an, sondern schon bei Züchtung und Bodenbearbeitung. Ein Teufelskreislauf entsteht: zuerst schwindet unbemerkt das Bewusstsein über Vielfalt und vielfältigen, selbstbestimmten und gesunden Genuss, dann geht die biologische Vielfalt selbst auf allen Ebenen verloren (Gene, Organismen, Ökosysteme). Um Ressourcen zu schonen und unsere Lebensgrundlage zu schützen, müssen wir diese kennen. Auch eine gesunde Ernährung lässt sich nur umsetzen, wenn man etwas darüber weiß und selbstbestimmt handeln kann. Ein erster Erfolg des Projekts ist die Erweiterung des Wissens und die Zusammenhänge zwischen Konsum und Umweltzerstörung bei den 1676 Teilnehmern/innen.

Nachhaltige Grundlage des Projekts ist das Multiplikatoren-System. Die Sarah Wiener Stiftung bildet Menschen aus, die ihr Wissen wiederum an Kinder weitergeben. Als aufgeklärte Esser können diese Kinder in ihrem weiteren Leben gesunde Erwachsene werden, die verantwortungsvoll mit ihrer Umwelt umgehen. Menschen, die kochen und bewusst einkaufen, verhalten sich schon nachhaltig, denn „Selbstkocher“ können mit einer besseren Co₂- und Energiebilanz aufwarten. Geht man davon aus, dass jeder Teilnehmer/in im Projekt mit Kindern kocht, können so theoretisch über 20.000 Kinder erreicht werden.

Das neue nachhaltige Ernährungsprogramm versucht alle Aspekte einer umweltfreundlichen Ernährung konsequent umzusetzen:

- Ausschließlich regionale und saisonale Zutaten (auch bei den Würzmitteln!)
- Verzicht auf Import-Waren
- Resteverwertung mit konkreten Rezepten
- Verwertung aller Bestandteile eines Lebensmittels
- Produktion von Grundnahrungsmittel (Gärtnern, Brot backen, Joghurt herstellen etc.)
- Vermittlung alter Küchentechniken (Einkochen, Dörren, Fermentieren etc.)
- Förderung der Biodiversität durch Bevorzugung vielfältiger Sorten und Rassen.
- Verwendung von hauptsächlich unbearbeiteten Lebensmitteln (bspw. Vollfettmilchprodukte)
- Ausschließliche Verwendung von biologisch hergestellten Lebensmitteln
- Starke Einschränkung des Fleischkonsums
- Vermeidung von Verpackungsmüll, Verwendung von anfallendem Verpackungsmüll
- Keine Verwendung von Industriezucker

Mit der konsequenten Umstellung des Programms der Sarah Wiener Stiftung auf ausschließlich nachhaltige Ernährung, leistet die Stiftung ausgehend vom Projekt „Landschaft schmeckt“ auch weit über die Projektlaufzeit hinaus einen wichtigen Beitrag zu Umweltschutz und nachhaltiger Entwicklung. Im Moment ist das Programm der Sarah Wiener Stiftung bundesweit das einzige, konsequente nachhaltige Ernährungsbildungsprogramm auf dem Bildungsmarkt. Mit dem Buch und dem Vorhaben wurde ein wichtiger Anstoß in diesem Bereich gegeben.

3.4 Verbreitung der Vorhabensergebnisse

Einen Überblick über die Öffentlichkeitsarbeit zum Projekt gibt der Pressespiegel in **Anhang A4**.

- Die Auftaktveranstaltung zum Projekt mit dem damaligen Generalsekretär der DBU, Herr Brickwedde, und Sarah Wiener im Mai 2011 in Oldenburg stieß auf eine sehr große Medienresonanz.
- Regionale Pressearbeit. Zu den Basis-Weiterbildungen der Akademie wurde eine breite regionale Pressearbeit geleistet. Zahlreiche Regionalzeitungen berichteten über die Teilnahme der Einrichtungen am Projekt oder die Weiterbildungen und verschafften damit auch dem Thema nachhaltige Ernährung für Kinder öffentlich Gehör. Außerdem wurde auf der Webseite und im Newsletter der Stiftung ausführlich über jede Weiterbildung und den Verlauf des Projektes berichtet.
- Zur Projektdokumentation ist ein Film entstanden, der auf dem Youtube-Kanal der Sarah Wiener Stiftung abrufbar ist.
- BNE Auszeichnung. Das Pilotprojekt der Deutschen Bundesstiftung Umwelt und der Sarah Wiener Stiftung „Landschaft schmeckt“ wurde als Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (2005-2014) zeichnet die Unesco Projekte aus, die sich darum bemühen Kindern und Erwachsenen nachhaltiges Denken und Handeln zu vermitteln.

„Das Projekt „Landschaft schmeckt“ zeigt eindrucksvoll, wie zukunftsfähige Bildung aussehen kann. Das Votum der Jury würdigt das Projekt, weil es verständlich vermittelt, wie Menschen nachhaltig handeln“



Prof. Dr. Gerhard de Haan, Vorsitzender des Nationalkomitees und der Jury der UN-Dekade in Deutschland.

Voraussetzung für die Experten aus der Jury der Unesco, ist die Ausrichtung der Arbeit an den Grundsätzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung. „Nachhaltigkeit lernen muss in Schule, Ausbildung und Studium selbstverständlich werden. Nur so können künftige Generationen globale Probleme wie den Klimawandel oder ungerechte Verteilung von Ressourcen bewältigen“

Prof. Gerhard de Haan, Erziehungswissenschaftler und Vorsitzender des Deutschen Nationalkomitees für die UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“.

Abbildung 9 Logo Weltdekade BnE

Mit der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (2005-2014) haben sich die Staaten der Vereinten Nationen verpflichtet, diese Art des Lernens in ihren Bildungssystemen zu verankern. Im Rahmen der Medien der Unesco, sowie über deren Pressearbeit, erlangte das Projekt eine bundesweite Aufmerksamkeit. Die Stiftung gab anlässlich der Auszeichnung ebenfalls eine Pressemitteilung bundesweit heraus, in der die Ziele des Projektes nochmal öffentlich betont wurden. (Auszeichnung in **Anhang A4**)

- Alle Regionalworkshops wurden von einer regionalen Pressearbeit begleitet, mit der die Ziele des Projektes und das lokale Engagement der Akteure eine gute Präsentationsplattform bekamen.
- Eine große Öffentlichkeit über das Ende des Projektes hinaus erreichten wir durch die Veröffentlichung des Buches „Landschaft schmeckt – nachhaltig kochen mit Kindern“, erschienen beim Beltz Verlag, März 2014. Das Buch wurde in einer Auflage von 8000 Stück auf den Markt gebracht. Die DBU ist im Buch mit einem Vorwort des Generalsekretärs Dr. Ulrich Bottermann vertreten. Der Verlag leistete zur Buchveröffentlichung eine umfangreiche, bundesweite Pressearbeit und bestückte alle relevanten Redaktionen mit Rezensionsexemplaren. Aus den Pressetexten:

„Sarah Wiener macht sich mit ihrer Stiftung für regionale und saisonale Küche stark, frei nach dem Motto: Landschaft schmeckt. Ein Buch für Eltern, Erzieher und Lehrer – und für alle, die bewusst leben und gerne mit Kindern kochen. Dieses Buch ist mehr als ein Kochbuch, denn die Sarah Wiener Stiftung gilt als Vorreiter in Sachen gesunde Ernährung von Kindern. Der Ausgangspunkt ist denkbar einfach: Wer frühzeitig sein Geschmacksempfinden trainiert, beugt Fehlernährungen vor. Wie das? Indem Kinder lernen, wie viel Spaß kochen und essen macht, sie Nahrungsmittel kennenlernen, verstehen, was nachhaltige Ernährung bedeutet und unter welchen Umständen Lebensmittel hergestellt, gelagert, transportiert oder auch Tiere gehalten werden. Bewusst essen wird damit zur Basis für ein selbstbestimmtes und gesundes Leben, nicht nur von Kindern und Jugendlichen, sondern auch von Erwachsenen.“

Presseunterlagen Beltz.

Eine breite Berichterstattung und zahlreiche Rezensionen folgten. Das Buch wurde von den Journalisten durchweg positiv aufgenommen. Aber auch bei den Lesern wurde das Buch in Kommentaren oder Blogs sehr gut bewertet, besonders was den praktischen Nutzen des Buches betrifft, was wiederum der Verbreitung der Vorhabensziele in hohem Maße dient. Hier einige Pressestimmen:

»Ratgeber für alle, die Kindern Freude am Kochen vermitteln wollen.« Berliner Abendblatt

»Ein wirklich tolles Buch für [...] alle, die sich besser und gesünder ernähren wollen und dabei achtsam mit Nahrungsmitteln umgehen wollen.« quergelesen

»Dieses Buch ist mehr als ein Kochbuch [...].« buch aktuell

»Ein prallvolles, vergnügliches Ideenbuch und ein Anstoß, über Umwelt und nachhaltiges Kochen nachzudenken.« Buchjournal Extra

»Ein rundum gelungenes Buch!« In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

Buchrezensionen: Anhang A

- Der Wettbewerb wurde ebenfalls von Pressearbeit und teils öffentlichkeitswirksamen Preisverleihungen begleitet. Jede Einrichtung feierte teilweise öffentlich den Sieg in Ihrer Kategorie mit geladenen Journalisten der regionalen Presse. Berichte finden sich ebenfalls im Pressespiegel.
- Zur Veröffentlichung auf dem Buchmarkt fanden zahlreiche öffentlichkeitswirksame Auftritte statt. Zusammen mit dem Beltz Verlag wurde das Buch auf der Didacta in Stuttgart präsentiert. Die Autorinnen hielten dort erfolgreich einen gut besuchten Aktionsvortrag. Ebenso bei der Buchmesse in Leipzig und dem Kita Kongress des Beltz Verlages in Wolfsburg. Es wurden im Zeitraum der Veröffentlichung (10.März 2014) seitens des Verlages und seitens der Stiftung einzelne weitere kleine Veranstaltungen durchgeführt.
- Mit einem Aktionstand hat die Stiftung das Projekt auf folgenden Veranstaltungen öffentlich präsentiert: Sommerfest im Hamburger Bahnhof Berlin, Biofach Nürnberg, Kita Kongress Wolfsburg, Umweltfestival Berlin, Naturfest der Stiftung Naturschutz in Potsdam.

4 Fazit

Ziel des Projektes war es, Erziehern und Pädagogen einen methodischen Ansatz und praktisches Lehrmaterial an die Hand zu geben, um mit Kindern nachhaltige Ernährungsbildung betreiben zu können. Die Art und Weise, wie wir uns ernähren hat einen erheblichen Einfluss auf die Biodiversität und viele andere Aspekte des Umwelt- und Klimaschutzes in unserer Welt. Die Erfolge des Hälischen Schweins oder die Alblinse sind nur zwei Beispiele für diesen Zusammenhang. Im Verlauf des Projektes stellte sich mehr und mehr heraus, dass es nicht nur bei den Kindern an Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln, Kochkompetenz und an Wissen um eine nachhaltige Ernährung mangelt, sondern gerade die angehenden Erzieher/innen ebenso wenig Zugang zu diesen Themen haben. Das Projekt konnte hier einen wichtigen Beitrag leisten. Die offenkundigen Wissens- und Erfahrungslücken in einem so essentiellen Bereich wie Ernährung müssen weiterhin bearbeitet und langfristig geschlossen werden. Es ist ratsam im Hinblick auf die Kinder zunächst weiterhin die Menschen aufzuklären und in neue Projektmittelpunkte zu stellen, die Kinder erziehen oder mit ihnen arbeiten. In den Erzieherfachschulen wurden je nach Bundesland praktische Hauswirtschaftsstunden oder Küchenpraxis teilweise aus dem Lehrplan gestrichen. Viele Fachschüler/innen werden zwar theoretisch in Ernährungslehre ausgebildet, können das aber nicht in Kochkompetenz oder Küchenpraxis umsetzen. Diese jungen Menschen fehlt es teilweise an Basiswissen über nachhaltigen Konsum. Deshalb war vor allem die Akademie des Projekts für viele Fachschüler/innen eine Premiere in der Küche und der Wissensdurst war enorm. Daraus leitet sich auch die politische Forderung des Projektes ab: Hauswirtschaft und Kochen in Kombination mit nachhaltigem Konsum müssen dringend wieder Einzug in die Lehrpläne der Ausbildung von Erziehern halten.

Literaturverzeichnis

- [1] 300 Fragen zur Kinderernährung. Patricia Davis, Sabine Dietrich und Marika Miklautsch, GU Verlag.
- [2] Alles über Obst und Gemüse – mit Kürbis und Co. durch die Jahreszeiten, S. Lebot, P. Hédelin, A. Brauner. Esslinger Verlag.
- [3] Becker, Waltraud: Korngesund. Das Getreide-Handbuch. Lahnstein, 2011
- [4] Becker-Pröbstel, Sylvia: Wie ist das mit... dem Essen? Stuttgart/Wien, 2009
- [5] Berliner Stadtreinigung (BSR) (2009): Abfall – Memo. In welche Tonne kommt der Müll? Ein BSR-starkes Spiel für 2-20 Kinder ab 5 Jahren und didaktische Anregungen zur Sprachförderung.
- [6] Berliner Stadtreinigung (BSR) (2009): Was wird aus unserem Müll? Ein BSR-starkes Spiel für 2-20 Kinder ab 5 Jahren und didaktische Anregungen zur Sprachförderung.
- [7] Beste, Andrea / Börnecke, Stephan (2013): Denn sie wissen, was sie tun. Wie nachhaltige Landwirtschaft aussehen könnte, und warum wir sie noch nicht praktizieren. Analyse und Position von Martin Häusling, MEP, Wiesbaden.
- [8] Brand eins, Gegessen wird immer. Der älteste Markt – und was wir von ihm lernen können. 11. Jahrgang, Heft 05, Mai 2009
- [9] Brockhaus Ernährung – Gesund essen, bewusst leben. Mannheim, F. A. Brockhaus.
- [10] Brot für die Welt (2004): Hungerreport und 2013 Hunger Report of Bread for the World Institute
- [11] Brunner, Karl-Michael / Schöneberger, Gesa U. (2005): Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum. Campus Verlag GmbH Frankfurt
- [12] BUND (2009): Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen. Franckh-Kosmos Verlags GmbH & Co. KG, Stuttgart
- [13] Bundesverband Deutscher Milchviehhalter (2013): Milch billiger als Wasser. Flugschrift
- [14] Carson, Rachel (1962): Silent Spring. Dt.: Der Stumme Frühling. 1. Auflage 1968 dtv verlag, München
- [15] Der junge Koch. Die junge Köchin. Hermann Grüner, Reinhold Metz und Michael Hummel. Pfanneberg Fachbuchverlag.
- [16] Der Kleine Medikus. Dietrich Grönemeyer. Rowohlt Verlag.
- [17] Die vitalstoffreiche Vollwertkost nach Dr. M.O. Bruker. Ilse Gutjahr und Heinrich Euler. Goldmann Verlag
- [18] Drangmeister, H. (2011): Pflanzenschutz im Öko – Landbau – Grundlagen und Prinzipien. AID

-
- [19] Duve, Karen: Anständig essen. Ein Selbstversuch. München 2012
- [20] Ernährungslehre. Arens-Azevedo, Pletschen, Schneider. Bildungsverlag Eins.
- [21] Fleischatlas 2013 – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Hrsg. Heinrich Böll Stiftung/BUND/Le Monde diplomatique
- [22] Flemmer, Dr. Andrea (2011): Bio – Lebensmittel. Warum sie wirklich gesünder sind. Humboldt, Hannover
- [23] GEO kompakt Nr. 30: Gesunde Ernährung, März 2013
- [24] Gerlach, Dr. Anne / Hohfeld, Lena / Scharnhorst, Sonja / Schudack, Annika / Schoenheit, Dr. Ingo / Zwick, Yvonne (2012): Der nachhaltige Warenkorb. Rat für nachhaltige Entwicklung
- [25] German Watch und Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft (2010): Mensch macht Milch. EU Agrarpolitik und bäuerliche Landwirtschaft in Nord und Süd. Auswirkungen und Perspektiven.
- [26] Gesunde Kita – starke Kinder! Methoden, Alltagshilfen und Praxistipps für die Gesundheitsförderung in Kindertageseinrichtungen. Plattform Ernährung und Bewegung e.V.(Hrsg.). Cornelsen Verlag.
- [27] Gola, Ute: Das große GU-Ernährungsbuch. München, 2011
- [28] Goodland, Robert / Anhang, Jeff (2009): Livestock and Climate Change. What if the key actors in climate change are... cows, pigs, and chickens?
- [29] Greenpeace (2010): Pestizide in Kopfsalat und Rucola, Greenpeace entdeckt nicht zugelassene Pestizide und hohe Nitratwerte.
- [30] Greenpeace e.V. (2010): Meere. Fisch – beliebt, aber bedroht.
- [31] Gut und bewährt: Traditionelles Küchenwissen. Obst und Gemüse lagern, entsaften und einmachen. Bassermann.
- [32] Handbuch der Sinneswahrnehmung – Grundlagen einer ganzheitlichen Erziehung. Renate Zimmer. Herder Verlag.
- [33] Heinrich Böll Stiftung, BUND und Le Monde diplomatique (2013): Fleischatlas. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Berlin
- [34] Heinrich Böll Stiftung, BUND, Le Monde Diplomatique: Fleischatlas. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Berlin, 2013
- [35] Hölzinger, Nadine (2006/07): Kleines Handbuch für Klimaretter. UfU e.V., Berlin
- [36] Hölzinger, Nadine (2012): Energielogbuch. Energie verstehen, entdecken und sparen! Das logbuch für pfiffige Kindergartenkinder. Spilett New Technologies GmbH, Berlin
- [37] Idel, Anita (2010): Die Kuh ist kein Klima-Killer: Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können. Metropolisverlag.

-
- [38] Imhof, Christine (2007): So leben Sie oder So essen Sie! Alliance Sud, Bildungsstelle und Verlag an der Ruhr, Mülheim an der Ruhr
- [39] Kaltschmitt, Martin; Wiese, Andreas (1995): Erneuerbare Energien. Springer Berlin, Heidelberg, New York, S. 1
- [40] Kast, Bas (2012): Ich weiß nicht, was ich wollen soll: Warum wir uns so schwer entscheiden können und wo das Glück zu finden ist. Fischer Verlag GmbH Frankfurt am Main
- [41] Kinder erleben die Sinne – spielerisch, pädagogisch, kreativ, Gabriele Roß, Ulla Häusler. Pattloch Verlag.
- [42] Koerber, Karl von / Hohler, Hubert (2012): Nachhaltig genießen. Rezeptbuch für unsere Zukunft. Trias Verlag in MVS Medizinverlag Stuttgart GmbH & Co. KG, Stuttgart
- [43] Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Gerd von Paczensky, Anna Dünnebier. Orbis Verlag.
- [44] Kursbuch gesunde Ernährung: Die Küche als Apotheke der Natur. Ingeborg Münzing-Ruef. Heyne Verlag.
- [45] Kutsch, Irmgard / Obermann, Gudrun (2010): Mit Kindern im Bienengarten. Ab Kindergartenalter. Verlag: Freies Geistesleben, Stuttgart
- [46] Leitzgen, Anke M. / Riemann, Lisa (2013): Entdecke, was Dir schmeckt. Kinder erobern die Küche. Beltz Verlag, Weinheim
- [47] Mellifera e.V. (2011): Bienen machen Schule. Mit Kindern & Jugendlichen die Welt der Bienen entdecken. Rosenfeld
- [48] Milch. Vom Mythos zur Massenware. Andrea Fink-Keßler. Oekom Verlag
- [49] Mit Kindern achtsam durch das Jahr: Lauschen, spüren, schauen, staunen. Gisela Preuschhoff. Herder Verlag.
- [50] Nachgefragt: 25 Antworten zum Stand des Wissens rund um den Ökolandbau und Biolebensmittel. Hrsg. BÖLW
- [51] Nieländer, Peter (2006): Die Müllabfuhr. In der Reihe: Wieso Weshalb Warum vom Ravensburger Buchverlag. Ravensburg:
- [52] Noleppa, Steffen (2012): Klimawandel auf dem Teller. WWF Deutschland, agriPol GbR. Berlin
- [53] ÖkoTest (2010): Kompass Gütesiegel – über 300 Label im Test.
- [54] Pareigis, Johanna (2008): Anleitung zum Forschersein. Naturwissenschaft und Weltwissen für Kinder und Erwachsene. Verlag das Netz Berlin und Weimar
- [55] Pfeiffer, Karin: Lernwerkstatt Getreide und Brot. Düren, 2006
- [56] Pollan, Michael: Essen Sie nichts, was Ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte. Goldene Regeln für gute Ernährung. München 2013

-
- [57] Quaschnig, Prof. Dr. Volker (2010): Mülltrenner, Müsliesser und Klimaschützer. Wir Deutschen und unsere Umwelt. Hanser Verlag München
- [58] Rathgeber, Meike (2006): Renewables in a Box Junior. Powerado Projekt. UfU e.V., Berlin
- [59] Rathgeber, Meike (2007): Die Sonnenkinder, Sonnenenergie für Kinder. UfU e.V., Berlin
- [60] Reinhard, Guido (2009): Fabrikbrot oder Heimbacken. IFEU Heidelberg
- [61] Rias-Bucher, Barbara: Ballaststoffe? Korn & Co! München, 2000
- [62] Schemel, Dr. Bianca (2013): Ein Teller voller Klima. Klimaschutz und Ernährung. Unabhängiges Institut für Umweltfragen, Berlin
- [63] So wird die Rübe zu Zucker. Wie Lebensmittel entstehen. Reihe Foto-Sachgeschichten „Schauen und Staunen“, Freiburg i. B., 2005
- [64] Stiftung Warentest: Kochbuch durchs Jahr, Berlin, 2011
- [65] Taschenatlas der Ernährung. H. K. Biesalski, P. Grimm. Thieme Verlag.
- [66] Unser täglich Brot – die Industrialisierung der Ernährung. Große Landesausstellung 2011 Baden-Württemberg. Hrsg. Technoseum Mannheim.
- [67] v. Cramm, Dagmar: Das grüne nicht nur vegetarische Kochbuch. München, 2012
- [68] Vom Korn zum Mehl. Die neue Klassenbibliothek. Berlin, 1998
- [69] Wagner, Urs / Hildebrand, Anette (2006): Wie kommt der Strom zu uns ins Haus? Aus der Reihe: Mein erstes Bilderwissen aus der Edition Bücherbär im Arena Verlag GmbH
- [70] Wiener, Sarah (2013): Zukunftsmenü. Warum wir die Welt nur mit Genuss retten können. Riemann Verlag, München
- [71] Wiener, Sarah: Zukunftsmenü. Warum wir die Welt nur mit Genuß retten können. München, 2013
- [72] Wir Besser-Esser – Gesunde Ernährung macht Spaß. Dietrich Grönemeyer. S. Fischer Verlag. Norm DIN 1422 Teil 4: *Veröffentlichungen aus Wissenschaft, Technik, Wirtschaft und Verwaltung: Gestaltung von Forschungsberichten*, August 1986
- [73] Witzke, Harald von / Noleppa, Steffen / Zhirkova, Inga (2011): Fleisch frisst Land. Studie vom WWF, Berlin
- [74] WWF (2008): Abschied der Arten. Wie unser Lebenswandel die Natur in die Enge treibt. Frankfurt am Main Roos, A.: *Arbeits-, Lern- und Präsentationstechniken*, WS 97/98. Foliensatz. Unveröffentlicht. Hochschule für Bibliotheks- und Informationswesen Stuttgart, 1997
- [75] ZEIT Wissen: Beste Zutaten (Serie), Teil 2: Zucker, Ausgabe 10/2011
- [76] ZEIT Wissen: Beste Zutaten (Serie), Teil 3: Getreide, Ausgabe 1/2012 Norm DIN 1422 Teil 1: *Veröffentlichungen aus Wissenschaft, Technik, Wirtschaft und Verwaltung: Gestaltung von Manuskripten und Typoskripten*, Februar 1983.

Anhang A Dokumente

Folgende Texte und Sammlungen wurden im Bericht erwähnt, ergänzen ihn oder sind Grundlage der Ausführungen.

A.1 Fachartikel „Landschaft schmeckt. Ein Pilotprojekt an pädagogischen Fachschulen“

A.2 Auswertung eines Regional Workshops in Melle

A.3 Inhaltsverzeichnis Handbuch „Landschaft schmeckt“

A.4 Auszeichnung UN-Weltdekade 2013/2014

A.5 Pressespiegel

Landschaft schmeckt – Ein Pilotprojekt an pädagogischen Fachschulen

1 Die Arbeit der Sarah Wiener Stiftung

Im November 2007 gründete Sarah Wiener zusammen mit Dr. Alfred Biolek, Karsten Böhrs, Dr. Henner Eh-ringhaus, dem Demeter e.V. sowie der Sarah Wiener GmbH die Sarah Wiener Stiftung. Unter dem Motto „Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“ engagiert sich die Stiftung seitdem für gute Ernäh-rungsbildung. Ziel ist es, dass sich alle Menschen selbstbestimmt ernähren können. Mit über 1.200 weiter-gebildeten Menschen, die in der großen Mehrzahl an Kitas und Schulen arbeiten – sogenannte „Genuss-botschafter_innen“ – an rund 600 Einrichtungen in Deutschland ist die Sarah Wiener Stiftung mittlerweile nach dem *aid*-Ernährungsführerschein die zweitgrößte bundesweit tätige ernährungspädagogische Organi-sation.

Viele Menschen wissen nicht mehr, wie man aus Mehl, Hefe, Wasser und Salz einen Teig herstellt. Dabei ist diese Fertigkeit die Voraussetzung, um eine Pizza zu backen. Manche behelfen sich mit einem Fertigteig. Dann braucht es zumindest Tomaten, Gewürze, Öl und geriebenen Käse sowie einen Backofen, um eine Pizza selber zu backen. Nur wenn das Wissen sowie die notwendige Küchenausstattung vorhanden sind, ist man in der Lage, entscheiden zu können, ob die Pizza als Tiefkühlprodukt gekauft und gegessen wird, oder ob man sie selber macht. Leider beherrschen viele erwachsene Menschen selbst die einfachsten Kochtech-niken nicht mehr und können sich aus frischen Lebensmitteln kein schmackhaftes Essen mehr kochen, noch wissen sie, woher die Lebensmittel stammen. Allerdings ist eine freie Entscheidung darüber, was ich essen will, daran gekoppelt, ob ich überhaupt in der Lage, bin entscheiden zu können. In unserem Beispiel: Wenn ich nie gelernt habe, eine Pizza zu backen, werde ich mir immer das Fertigprodukt kaufen müssen.

Mit ihrer Arbeit will die Sarah Wiener Stiftung verhindern, dass sich diese Unwissenheit weitervererbt. Die Sarah Wiener Stiftung bildet Lehrer_innen und Erzieher_innen weiter, die anschließend die durch die Stif-tung entwickel-ten Koch- und Ernährungskurse mit Kindern durchführen. In zwölf Einheiten werden den Kin-dern dabei sowohl die Wichtigkeit einer gesunden, selbstbe-stimmten und sehr praktisch ausgerichteten Ernährungslehre als auch die Grundlagen des Kochens vermittelt. Schwerpunkte sind der Umgang mit un-verarbeiteten Lebensmitteln sowie eine möglichst saisonal, regional und bio-logisch ausgerichtete Küche. Zudem fahren die sogenannten „Kochkurs-Kinder“ einen Tag auf einen Bio-Bauernhof. In den letzten Jahren wurden rund 400 Fahrten für etwa 10.000 Kinder organisiert und finanziert.

Die Rückkopplung in die Familien geschieht durch eine frühzeitige Informa-tion der Eltern durch eine Präsen-tation auf einem Elternabend und durch einen Elternbrief, der in verschiedenen Sprachen angeboten wird. Zudem bekommen die Kinder immer das in der Schule oder Kita gekochte Rezept des Gerichts mit nach Hause. Die Eltern sind aufgefordert, mit den Kindern gemeinsam zu Hause zu kochen. Oftmals fordern das die Kinder von ihren Eltern offensiv ein. Durchaus mit Erfolg: „Wann ist denn die nächste Kochstunde? Ich habe so langsam keine Lust mehr, jeden Morgen die Schwarz-Weiß-Schnitte essen zu müssen“, stöhnte eine Mutter nach einer Kochstunde kürzlich im Gespräch mit der Lehrerin. Die Schwarz-Weiß-Schnitte ist ein bei Kindern sehr beliebtes Pausenbrot aus dem Kochkurs. Letztlich ist es aber wie so oft: Manche Familien werden auch durch den Kochkurs nicht erreicht.

Ein wichtiger Erfolgsfaktor der Stiftungsarbeit ist die beherzte und engagierte Arbeit der Genussbotschaf-ter_innen in den mittlerweile rund 600 Partnerein-richtungen in Deutschland und Österreich. Sie setzen die Kochkurse jede Woche in den Schulen und Kitas um. Ohne sie wäre die Stiftungsarbeit nicht denkbar. Leider müssen sie oftmals um den Fortbestand dieser Arbeit kämpfen. Der häufigste Grund für die Aufgabe der Kochkurse sind fehlende Mittel zur Finanzierung der benötigten Lebensmittel. Doch auch wegen Stun-denverkürzungen und Personalmangels müssen Kurse eingestellt werden. Mitun-ter wird bei einer anstehenden Renovierung der Schule die Schulküche weg-rationalisiert. Die Sarah Wiener Stiftung versucht, bei allen Problemen auf die entscheidenden Akteure einzuwirken und Lösungen zu entwickeln.

Mindestens ebenso wichtig wie die Aspekte der Ernährungsbildung ist bei den Kochkursen das Gemein-schaftserlebnis. Um am Ende ein schmackhaftes Essen zu haben, müssen alle Beteiligten gemeinsam an-packen. Die einen put-zen das Gemüse, die anderen schnippeln lieber. Schließlich muss der Tisch gedeckt und am Ende Teller gespült werden. Nur wenn jeder seinen jeweiligen Arbeitsschritt sorgfältig ausführt, profi-tieren alle am Ende von einem köstlichen Essen und den Gesprächen am Tisch. „Viele Kinder, die sonst eher schwierig zu bändigen sind, entdecken an sich ganz neue Fähigkeiten und blühen in den Kochkursen auf“, berichtete uns eine Lehrerin. „Durch die Gespräche am Tisch habe ich zu vielen Kindern einen neuen

Zugang bekommen. Es entwickeln sich daraus Möglichkeiten, sie besser zu unterstützen“, meint eine andere Pädagogin. Hinzu kommt, dass es viele Kinder nicht mehr gewohnt sind, gemeinsam zu Essen. „Sie genießen diese Momente sehr“, so eine Lehrerin.

Kein Konzept ist so gut, dass es nie einer Überarbeitung bedarf. Durch eine prozessorientierte Evaluation und die Gespräche mit den Pädagog_innen hat die Sarah Wiener Stiftung über die Jahre zwei Lücken im Programm erkannt. Erstens werden bessere Materialien benötigt, Spiele wie Experimente, damit Kinder die Zusammenhänge zwischen der eigenen Ernährung und die Auswirkungen auf Menschen, Tiere und Umwelt verstehen. Zweitens wurde festgestellt, dass Erzieher_innen in der Ausbildung altersbedingt oftmals nur über geringe Kenntnisse im Bereich der Ernährungsbildung verfügen. Das war der Startpunkt für das Kooperationsprojekt „Landschaft schmeckt“ zwischen der Sarah Wiener Stiftung und der Deutschen Bundesstiftung Umwelt.

2 Das Projekt „Landschaft schmeckt“ – Grundgedanken

Woher kommt das Essen, wie wird es produziert und was macht das mit unserer Landschaft? Das sind die Fragen, die Kinder an uns stellen und die die Sarah Wiener Stiftung in diesem Projekt umfassend und unter nachhaltigen Aspekten in konkrete Antworten für Kinder übersetzen möchte.

Die Biodiversität und viele Ökosysteme unserer Umwelt sind erheblich gestört und schwinden letztlich auch durch unser Unwissen. Dass das menschliche Ernährungsverhalten Konsequenzen für die Natur hat, ist kein weitverbreitetes Wissen und nur wenigen Verbrauchern wirklich bewusst. Nachhaltiges Verhalten erfordert nunmehr ein Bewusstsein bei den Konsument_innen. Besonders Kinder wachsen mittlerweile meist in Umfeldern auf, die sich nicht mehr durch Beobachtung oder direkte Erfahrungen verstehen lassen. Nahrungsmittel werden nicht mehr vor den Augen der Kinder hergestellt, ihre Herkunft, und damit meist Zusammensetzung oder Wertigkeit, sind Kindern meist nicht mehr klar. Es bedarf hier also breiter Aufklärung auf beiden Seiten: bei Erzieher_innen und Kindern. Das konnte nun erstmals in einem Pilotprojekt an Erzieherfachschulen umgesetzt werden. Durch praktisches Kochen steigt das Wissen über die Zusammenhänge von Gesundheit, Ernährung und deren Auswirkungen auf unsere Umwelt. Zudem ist es eine Voraussetzung für nachhaltigen Konsum. Diese praktischen Erlebnisse mit nachhaltigem Ernährungsverhalten führen zu einem umweltbewussteren Lebenswandel bei Erzieher_innen wie auch den Kindern.

Projektskizze:

Pilotprojekt	„Landschaft schmeckt“
Projektdauer	Oktober 2010–April 2014
Gebiet	Bundesweit
Teilnehmer_innen	62 Fachschulen
	79 Kindertageseinrichtungen
	1.676 Erzieher_innen in Ausbildung und Praxis
Förderer:	Deutsche Bundesstiftung Umwelt, DBU GLS -Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Schweisfurth-Stiftung
Ablauf	
Stufe 1 Auftakt / Grundlagen	Genussbotschafter_innen ausbilden
Stufe 2 Testphase	Kochkursprogramm SWS in Fachschulunterricht implementieren Nachhaltige Aspekte erarbeiten
Stufe 3 Ergebnisphase	Vorstellung Projektergebnisse und Austausch der Teilnehmenden bei Regional-Workshops. Handbuch Landschaft schmeckt Wettbewerb Neue Materialsammlung

2.1 Auftakt: Die Genussbotschafter-Weiterbildungen

Im ersten Schritt des Projektes fanden an allen Fachschulen die Basis-Weiterbildungen der Sarah Wiener Stiftung zum Genussbotschafter statt. Insgesamt waren das 62 Fachschulen aus fast allen Bundesländern, mit einem leichten Schwerpunkt in Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Nur in Mecklenburg-Vorpommern konnte keine Fachschule zur Teilnahme gewonnen werden.

In der Genussbotschafter-Weiterbildung werden Methoden zur Durchführung von Ernährungs- und Kochangeboten an Kindertageseinrichtungen oder Grundschulen vermittelt. Schwerpunkt des Programms ist die Durchführung eines Kochkurses mit dem Ziel der Ernährungsbildung. Jedes Kind soll 12 Kochkurseinheiten durchlaufen, in dem unterschiedliche Lebensmittel, Tageszeiten und Ernährungssituationen Thema sind. In der Weiterbildung lernen die Teilnehmenden die Methoden aktiv durch Praxis kennen. Es werden aber auch theoretische Inhalte vermittelt, z.B. auf welchen Grundlagen das Programm aufgebaut ist. Hierzu gehören ernährungsphysiologisches Grundwissen, Empfehlungen zur Kinderernährung und Hintergründe über die Herkunft von Lebensmitteln. An den eineinhalbtägigen Weiterbildungen nahmen Fachschullehrkräfte und angehende Erzieher_innen oder Sozialassistent_innen teil. Ebenso waren zu den Veranstaltungen aktive Erzieher_innen aus den umliegenden Kindertageseinrichtungen eingeladen, was die Vernetzung zwischen Praxis und Ausbildung vor Ort stärken oder gar initiieren sollte. In den Weiterbildungen erwies sich das Zusammentreffen von Praktiker_innen und Auszubildenden als sehr hilfreich, um konkrete Probleme und Fragen aus der Praxis in die Diskussion zu integrieren oder dadurch die Lösung der Fragestellungen besser gemeinsam bewältigen zu können. In vielen Fällen kamen durch das Zusammentreffen auch konkrete Gespräche über Praktikumsplätze o.Ä. zustande; eine gute Möglichkeit für die Fachschüler_innen, um im Bereich Ernährung praktisch im Kita-Alltag Erfahrungen zu sammeln. Es kam auch zu Begegnungen, aus denen ehrenamtliche Kinderkochprojekte entstanden sind, wie z.B. Koch-AGs oder auch Eltern-Kind-Kochabende.

Bei den Weiterbildungen wurde deutlich, wie unterrepräsentiert das Thema Ernährung an vielen Fachschulen und auch in den Lehrplänen der Bundesländer ist. Vor allem das praktische Kochen ist vielerorts an den Fachschulen eine absolute Seltenheit. Verschärfend kommt hinzu, dass in der jungen Erzieher_innengeneration das Wissen über Nahrung und praktische Fähigkeiten bei der Zubereitung schwindet. Oft sind den Schüler_innen Grundlagen einer guten Ernährung bekannt. Leider können Sie dieses theoretische Wissen meist nicht in die Praxis übersetzen. Sprich: Sie können aus Ernährungsregeln keine Mahlzeiten ableiten und zubereiten. Ebenso fehlt es oft auch an grundsätzlichen hauswirtschaftlichen Fähigkeiten und Know-how. Diese Generation der Auszubildenden ist ohne Kochen und mit industriellen Nahrungsmitteln groß geworden. Das bestätigte natürlich zusätzlich das Vorhaben des Projektes: Sollten doch gerade diese Auszubildenden später als Multiplikatoren in ihren Berufen wirken und den Kindern Ernährungsbildung zuteil werden lassen.

Oft zeigte sich bei den Weiterbildungen eine große Abneigung und starker Widerstand gegen Themen wie ökologischer Landbau oder die kritische Betrachtung des Konsumverhaltens unserer Gesellschaft. Die Teilnehmer_innen zeigten sich oft hilflos in der Bewertung ihrer Lebensmittel vor dem Hintergrund einer Medienflut, Werbung, Regierungsbeteuerungen und Lebensmittelskandalen. Diese Widerstände und beginnende Resignation konnten mit Aufklärung und der Vermittlung von Wissen gelöst werden. Ebenso starke Emotionen löste oft auch das Thema „Zeit“ und „Zeit zum Kochen“ aus. Hier sind die Lösungsmöglichkeiten beschränkter und Zeit kristallisierte sich auch als Dreh- und Angelpunkt für die Teilnehmenden des Projektes heraus.

In den Diskussionen bei den Weiterbildungen wurde ebenso offenkundig, dass es an gut handhabbaren Materialien auf dem Markt fehlt, mit denen man einfach und dem knappen Zeitaufkommen entsprechend schnell arbeiten kann. Es fehlt an Rezepten, Spielanleitungen, Gestaltungsideen und Hintergrundmaterialien. Die Sarah Wiener Stiftung bietet solches Material und setzte sich zum Ziel, in Zusammenarbeit mit den Fachschulen das Material um Aspekte der Nachhaltigkeit zu erweitern und zu verändern. Hier sollten vor allem auch die Erfahrungen und Evaluationsergebnisse aus der bisherigen Stiftungsarbeit mit einfließen. Je direkter das Material auf die Anwender_innen zugeschnitten ist, desto niedriger ist die Hemmschwelle, es zu nutzen und das zu tun, was unser Anliegen ist: Mit Kindern zu kochen.

2.2 Testphase: Integration des Genussbotschafter-Moduls an den Fachschulen

Die Weiterbildungen befähigten die teilnehmenden Fachschullehrkräfte, im Rahmen des Pilotprojekts selbst weiterhin Genussbotschafter_innen auszubilden. Zudem arbeiteten sie im Unterricht mit den teilnehmenden Schüler_innen an Ideen und Umsetzungen von Ernährungs- und Nachhaltigkeitsthemen mit Kindern weiter. Die Fachschullehrkräfte hatten von der Stiftung im Rahmen der ersten Weiterbildung eine umfangreiche Datensammlung erhalten, auf der Artikel und Publikationen zu den wichtigsten Themen rund um Ernährung, Naturschutz und soziale Gerechtigkeit zusammengefasst waren. Damit sollte der Diskurs zur nachhaltigen Ernährung und deren Didaktik angeregt werden. Außerdem enthält die Sammlung alle Lehr- und Organisationsmaterialien, die für die Fortbildung von Genussbotschafter_innen und zur Durchführung von Kochkursen notwendig sind.

Die meisten Fachschulen entschieden sich dafür, die Materialien der Sarah Wiener Stiftung modularartig in den Fachschulunterricht an jeweils thematisch passenden Stellen einzusetzen. Dabei wurde oft auch das praktische Kochen wieder Teil des Unterrichts. So erwarben sich die meisten Fachschüler_innen das Genussbotschafterzertifikat nebenbei im Unterricht.

Anderer Schulen boten eine Schulung zum Genussbotschafter als zusätzliches Lernangebot an. Das geschah in mehrstündigen Kochkursen oder bei einem Tagesseminar, das ähnlich der Weiterbildung der Sarah Wiener Stiftung gestaltet war. Ein wiederkehrendes Ergebnis lässt sich hierbei schon beobachten: Alle Einrichtungen, die praktisches Kochen in welcher Form auch immer, anboten, waren länger, motivierter und erfolgreicher am Projekt beteiligt.

Die Fachschüler_innen hatten in dieser Projektphase die Möglichkeit, ihre neugewonnenen Kenntnisse und die vermittelten Methoden im Praktikum umzusetzen. Einige von ihnen probierten kleine Einheiten mit Kindern aus, beispielsweise „Vom Korn zum Brot“ oder „Butter schütteln“, „Pizza selber machen“ und „Plätzchen backen“. Andere initiierten auch Kochkurse an ihrer Einrichtung. In Zusammenarbeit mit angestellten Erzieher_innen, setzten Fachschüler_innen selbstbewusst Kochkurse mit Kindern um. Da sie während ihrer Praktika regulär Projekt- oder Hausarbeiten anfertigen müssen, hat sich das Kochen als ideales Thema dafür erwiesen.

2.3 Erarbeitung und Erweiterung des Moduls um nachhaltige Aspekte der Ernährung: Handbuch „Landschaft schmeckt“

Nach den Basis-Weiterbildungen arbeiteten die Projektteilnehmer_innen also in unterschiedlichen Wirkungsweisen mit den Inhalten weiter. Ebenso vertieften sich die Mitarbeiter_innen der Stiftung in die neuen Themengebiete. In dieser Phase des Projekts entstand nun ein Handbuch für Menschen, die mit Kindern arbeiten oder leben und mit ihnen Ernährungsbildung betreiben möchten. Bei den Kochkursen und Hoffahrten ergibt sich ein klares Bild der Situation: Kinder wissen nicht nur wenig über die Zubereitung und Herstellung von Nahrungsmitteln, sie können sich auch die Herkunft und Produktion der Lebensmittel nicht erklären. Zusammenhänge in der Natur, Grundlagen unserer Ernährung, Biodiversität und auch die Konsequenzen aus unserem Ernährungsverhalten sind Themen, denen die Kinder im Alltag, beim Spielen oder in der Kita nicht mehr ausreichend begegnen. In unseren Weiterbildungen und nach den ersten Auswertungen im Projekt „Landschaft schmeckt“ wurde klar, dass ein Handbuch grundlegende Informationen weitergeben sollte und dabei einen sehr praktischen Bezug braucht. Zu Rezepten wurden Spiele und Experimente entwickelt, die auch aus dem Bereich der Umweltpädagogik stammen. Erzieher_innen, Eltern oder Gruppenleiter_innen bekommen mit dem Handbuch genug Material für Kochkurse, Kochspiele oder auch Gartenarbeit mit Kindern. Zusätzlich enthält es Experimente zur Ernährungsbildung, die auch ohne eigene Küche durchgeführt werden können. Viel Wert wurde auch auf den Bereich Küchenpraxis und Grundlagen beim Kochen gelegt, alles unter Einbeziehung nachhaltiger Aspekte. Hier tauchen dann die wichtigen Themen Vorratshaltung, Saisonalität, Regionalität und Resteverwertung auf. Grundidee war, dass Erzieher_innen oder Eltern gemeinsam mit den Kindern Fertigkeiten in der Küche entwickeln und ebenso alte Kochmethoden und Techniken erlernen, da beide Gruppen in ähnlichem Maße Bedarf in der Fortentwicklung dieses Wissens haben. Das geschieht idealerweise beim gemeinsamen Kochen oder Gärtnern. Das Handbuch vertritt die These, dass Kochen und ein gezielter Einkauf von frischen, biologisch produzierten Lebensmitteln die nachhaltigsten Ergebnisse erzielt. Zudem werden die Leser_innen für die Konsequenzen unseres Ernährungsverhaltens sensibilisiert und zur Förderung der Biodiversität durch Gärtnern und vielseitige Ernährung angeregt. Mit Spielen und Experimenten können sperrige Themen wie Energie, Massentierhaltung oder Ökosysteme leichter mit den Kindern umgesetzt werden.

Das Buch „Landschaft schmeckt – nachhaltig kochen mit Kindern“ erschien im März 2014 im Beltz Verlag und richtet sich an Menschen, die mit Kindern nachhaltig kochen wollen.

3.0 Projektergebnisse:

Workshop nachhaltige Ernährung mit den Projektteilnehmer_innen

In der zweiten Projektphase kamen alle Teilnehmenden zu regional zusammengefassten Workshops zur Übermittlung der neuen Inhalte und zum Erfahrungsaustausch zusammen. Die Teilnahme an diesem Workshop war für die Fachschüler_innen freiwillig und richtete sich an die aktiven Einrichtungen und Akteure im Projekt. In diesem Workshop wurde ein neues Kochkursprogramm präsentiert, das sich ganz der nachhaltigen Küche widmet.

Die Grundthemen des neuen Programms, des Workshops und letztlich auch des Handbuchs sind:

- Ökosysteme: Zusammenhänge in der Natur
- Energie: In der Lebensmittelproduktion, Energiebilanz beim Einkauf, Energiesparen beim Kochen und Einkaufen
- Landwirtschaft: Ökologischer Landbau und herkömmliche Landwirtschaft, Biosiegel
- Kluger Konsum: Bedeutung saisonal / regional, Import / Export, Biodiversität, Lagerung, Konservierung
- Trinkwasser
- Fleisch: Ernährung und Klimawandel
- Industrielle Lebensmittelherstellung: Produktionsstoffe, Aromen, Verpackung
- Auswirkungen der Globalisierung: Artenvielfalt, Biopiraterie, weltweiter Konsum
- Tierzucht: Artenvielfalt, Geflügelzucht, Vergleich herkömmliche und Bio-Landwirtschaft unter dem Aspekt Tierzucht

- Meere und Gewässer: Verschmutzung, Überfischung, Klimawandel, Fischzucht
- Zucker & Kakao: Fairer Handel, Lebensmittelspekulation

Die Teilnehmenden erhielten eine Einführung in all diese Themen und diskutierten darüber. Zudem tauschten sie sich über ihre Erfahrungen in der Praxis aus. Mithilfe von Moderationsspielen warfen sie Probleme und Fragestellungen auf, die sie ebenso spielerisch gemeinsam lösten. Ziel war dabei, möglichst viele wertvolle Umsetzungen für die Praxis mit Kindern zu finden. Die Teilnehmenden fühlten sich durch den Austausch auch in ihrer Arbeit gestärkt und wertgeschätzt. Ebenso positiv und motiviert gingen sie mit diesen Erfahrungen zurück in ihre Einrichtungen. Die Ergebnisse der Diskussionen und der Teamarbeit beim Workshop wurden festgehalten und flossen in eine neue Materialsammlung ein, die zum Abschluss allen Teilnehmenden digital zur Verfügung gestellt wurde.

3.1 Erstellung einer Materialsammlung

Die Projekte der Sarah Wiener Stiftung haben immer wieder ergeben, dass vor allem gute Unterlagen zum sofortigen Einsatz bei den Multiplikator_innen gefragt sind. Ernährungsthemen und eine breite Aufklärung in diesem Bereich, besonders im Hinblick auf nachhaltigen Konsum, können aus Zeitmangel im Fachschulunterricht nicht ausreichend behandelt werden. Trotzdem bestätigen die Erzieher_innen meist, dass sie mit diesen Themen im Kita-Alltag regelmäßig konfrontiert sind und bei sich selbst Defizite in der Vorbildung erkennen. Um Ernährungsthemen umsetzen zu können, vermissten viele Fachschüler_innen ein schnell zugängliches Angebot an methodisch orientierten Materialien oder sogar konkreten Anleitungen für die Arbeit mit Kindern. Oder sie bemängelten den schwierigen Zugang zu entsprechenden Materialien (Findbarkeit via Internet, Rechercheschwierigkeiten, Unfähigkeit der qualitativen Einschätzung der angebotenen Informationen im Netz) und empfanden es als hohe Hürde, sich lange am Computer vorbereiten zu müssen. Medien empfanden viele bei der Information im Bereich Ernährung als wenig hilfreich, weil die Teilnehmer_innen laut Selbsteinschätzung den Wahrheits- und Emotionsgehalt der Nachrichten nicht mehr erfassen und unterscheiden können. Sie fühlen sich hier oft nicht neutral informiert und angelogen. Hilfreich empfinden die meisten fertig vorrecherchiertes, aufbereitetes und anwendbares Material.

Unter diesen Gesichtspunkten gestaltete die Sarah Wiener Stiftung die neuen Genussbotschaftermaterialien. Die digitalen Unterlagen sind anwendungsbezogen im Hinblick auf einen Kochkurs sortiert. Auf das Thema der Stunde bezogen, finden sich dann Informationen aus nachhaltiger und aus ernährungsphysiologischer Sicht. Dabei arbeiten wir mit Publikationen, Artikeln oder Buchauszügen verschiedener Autor_innen und Organisationen, um das Thema von vielen Standpunkten zu beleuchten und den Leser_innen einen schnellen und grundlegenden Überblick zu verschaffen. Ergänzend bieten wir hierzu Bibliographien und Linklisten an. Für den Einsatz mit Kindern liefern wir Rezepte, Spiele und Experimente. Ergänzend enthält die Sammlung Organisationsmaterial wie Elternbriefe, Ablaufpläne oder ähnliche Vordrucke. Auch das wurde von unseren Botschafter_innen immer wieder konkret angefragt. Gerade unter Zeitdruck oder wenn das Kochen in den ehrenamtlichen Bereich rutscht, sind die Ausführenden dankbar für Unterstützung in Bereichen, die oft eher lästige Zeit kosten. Die Materialsammlung ist das Lehrmaterial zum Handbuch „Landschaft schmeckt“ und wird nur Teilnehmer_innen der Genussbotschafter-Weiterbildungen der Sarah Wiener Stiftung ausgehändigt.

3.2 Wettbewerb

Das Projekt „Landschaft schmeckt“ wurde in seiner letzten Phase 2014 mit einem Wettbewerb abgeschlossen. Durch den Wettbewerb wurden weitere Ideen und Praxiskonzepte gesammelt, aber natürlich auch die Leistungen der Teilnehmenden gewürdigt. In vier Kategorien wurden Auszeichnungen vergeben:

Kategorie Fachschule: Aliceschule – Berufliche Schule der Stadt Gießen

Die Aliceschule begann die Zusammenarbeit mit der Sarah Wiener Stiftung mit Grundüberlegungen über die Vorbildfunktion der Erzieher_innen. Die individuelle Prägung und Ernährungsbiographie der Schüler_innen sollte Teil der Reflexion im Unterricht werden. Fachbereichsleiterin Doris Nickel dazu:

„Auch (angehende) Erzieher/innen bringen durch eigene frühe Lernerfahrungen, Fernsehkonsum und Beeinflussung durch Werbung sowie entsprechende Geschmacksprägungen ihre persönliche Ernährungsbiografie und ihre persönlichen Ernährungsgewohnheiten mit. Daher müssen die vorhandenen Einstellungen der Studierenden besondere Berücksichtigung finden. Sie müssen selbst neue Erfahrungen machen können bevor sie in einem nächsten Schritt die Erfahrungs- und Lebensbedingungen ihrer jeweiligen Klienten analysieren und nach Anknüpfungspunkten für deren neue Erfahrungsmöglichkeiten suchen.“

Daraus bauten die verantwortlichen Lehrer_innen dann ein Unterrichtskonzept für die am Projekt teilnehmenden Klassen. Nach der Projektphase wurden diese Themen fester Bestandteil des Unterrichts.

„Landschaft schmeckt“ ist nun fester Bestandteil der Lehre an der Aliceschule. Hier der feste Ablauf der Unterrichtseinheit:

- Dauer des Projektes: 6 Monate (ein Unterrichtshalbjahr) mit wöchentlich je vier Stunden als Blockveranstaltung
- Begleitung durch zwei Kolleginnen (Lehrerin mit der Fachrichtung Psychologie und Fachlehrerin für Ernährung und Hauswirtschaft)

- Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Forschungsergebnisse über Bedingungen gelingender Lernprozesse, um ein nachhaltiges Bewusstsein für gesundes, genussreiches Essen zu entwickeln
- Reflexion der eigenen Biografie zu Essen und Trinken und daraus resultierendes Verhalten, sowie Haltungen
- Erproben der Rezepte aus dem Projekt „Landschaft schmeckt“ – Kochen mit Spaß
- Wissen erweitern über die Themen aus dem Projekt „Landschaft schmeckt“
- Als Multiplikator_in in den unterschiedlichen sozialpädagogischen Arbeitsfeldern der Studierenden an den Bedürfnissen / Stärken der Klientel orientierte Anknüpfungspunkte suchen, um Aspekte des Projektes „Landschaft schmeckt“ einzubringen und zu implementieren

Der Sarah Wiener Stiftung hat dabei die Umsetzung der Theorie in die pädagogische Praxis an der Alice-schule in Gießen besonders gut gefallen. Neben den Unterrichtseinheiten waren alle Schüler_innen noch in Einrichtungen praktisch tätig und entwickelten dort vielfältige Ernährungsprojekte:

- Kochen und Backen mit Kindern / Jugendlichen mit Behinderung und deren Eltern und Großeltern
- Koch AG 2011 – regional, saisonal und ökologisch kochen
- Kochen als Baustein der Verselbstständigung und der Erfahrung von Selbstwirksamkeit bei Jugendlichen in einer Einrichtung der Jugendhilfe
- Kochen mit Kindern innerhalb der Schülerbetreuung. Die Kinder bekamen bisher das Mittagessen geliefert. Könnte es möglich sein, die Essensversorgung eigenständig zu übernehmen?
- Nie wieder „yum yum“-Suppen! Kochen mit Eltern aus sozialen Brennpunkten
- Möglichkeiten der Teilhabe für Kinder unter drei Jahren beim gemeinsamen Frühstück
- Training von Ernährungskompetenz mit Menschen mit Autismus-Spektrum-Störung
- Vergleich unterschiedlicher Einrichtungen im Elementarbereich bezüglich der Ernährungsgewohnheiten
- Gemeinsames Frühstück, Für und Wider, eine Erprobung neuer Herangehensweisen
- Vorbereitung eines Elternabends zum Thema Allergie bei Kindern
- Vergleich unterschiedlicher Einrichtungen im Elementarbereich bezüglich der Ernährungsgewohnheiten
- So schmeckt – so riecht Weihnachten

Kategorie Kindertageseinrichtung: Kita Buntstift, Forst

Bei den Aktivitäten der Kindertageseinrichtungen stach die Bewerbung der Kita Buntstift heraus, die eng mit der am Projekt beteiligten Käthe-Kollwitz-Schule in Bruchsal zusammenarbeiteten. Zunächst wurde wöchentlich ein fester Kochtermin für pädagogisches Kochen mit Kindern in der Einrichtung festgelegt. Hier üben sich von nun an regelmäßig Kinder, die ganztägig in der Einrichtung sind. Zusätzlich bietet die Kita monatlich auch einen pädagogischen Kochtermin für alle Kinder der Einrichtung. In der engen Kooperation mit der Fachschule, planten Fachschüler_innen Aktivitäten und Spiele, die dann in der Kita Buntstift mit den Kindern umgesetzt wurden. Kitaleiterin Sanja Baader berichtet:

„Per Los wurde ein Aktivitätsbereich gezogen, zu dem ein Angebot zu erstellen war. Dies konnte der Bistrobereich, die große Küche, die Küchenzeile in der Gruppe, der Turnraum, der Musikraum, das Malatelier sein. Vorgabe war, die Themen haben mit Gesundheitserziehung, der gesunden Trias: „Ernährung, Bewegung, Entspannung“ zu tun. Dazu hatten die Schüler einige Wochen Zeit. Die Schüler_innen führten u.a. folgende Aktivitäten durch: Grießbrei herstellen, Brotgesichter, Obstspieße, „Spaziergang im Garten“, Bewegungsparcours, Lieder, Gedichte, „Die kleine Raupe Nimmersatt“ in Spielszenen, Mandarinen prickeln oder malerische Umsetzung der Inhalte. Die Kinder zeigten sich offen und bereit zum Mittun und vermittelten so den Schülern eine positive Erfahrung. Sowohl die angehenden Erzieher_innen, als auch die Kleinen nahmen neues Wissen und Erfahrungen mit, hatten Freude und Spaß.“

Besonders gefallen hat der Jury des Wettbewerbs die Vielseitigkeit der Angebote rund um das Thema Ernährung. In der Kita Buntstift wird nicht nur der klassische SWS-Kochkurs durchgeführt, es finden wie erwähnt auch Hospitationen und Aktivitäten von Fachschüler_innen der Käthe-Kollwitz-Schule statt und einmal im Monat das gemeinschaftliche Kochen für die gesamte Kita. Sanja Baader:

„Einmal im Monat sind unsere Kinder die Küchenchefs. In der Planungsphase werden alle Vorschläge, in Form einer Kinderkonferenz, für ein leckeres Mittagessen zusammengetragen. Über ein Auswahlverfahren bestimmen dann die Kinder ihr Wunschessen für den pädagogischen Kochtag. Eine Woche vorher wird dann eine Einkaufsliste mit allen wichtigen Zutaten erstellt und ausgehängt. Alle Eltern und Kinder haben so die Möglichkeit, Lebensmittel mitzubringen und einen Teil zum gewünschten Lieblingsgericht beizutragen. Am pädagogischen Kochtag beginnen wir schon früh morgens mit der Zubereitung von ca. 80 Portionen, denn an diesem Tag dürfen alle Kinder der Einrichtung am warmen Mittagessen teilnehmen.“

Kategorie Fachschüler_innen: Kimberley Baasch, Münster.

Die Schüler_innen der Fachschulen und angehenden Erzieher_innen konnten ebenfalls unabhängig von ihrer Einrichtung Dokumentationen ihrer Aktivitäten im Praxisalltag zum Thema Ernährung einreichen. Kimberley Baasch erfand ein zuckerfreies Apfelmus, das laut eigener Aussage auch länger in Gläsern haltbar ist. Zusammen mit den Kindern kochte sie zunächst das Apfelmus und füllte es mit ihnen in Einweckgläser, die vorher von den Kindern gestaltet wurden. Anschließend kochte Kimberley Baasch mit den Kindern Reibekuchen und dazu ließ man sich gleich das Apfelmus schmecken. Hier wurde die Kombination aus Nachhaltigkeit und Gesundheitsaspekt ausgezeichnet.

Kategorie Rezept: Hort der Grundschule Astrid Lindgren, Eisenhüttenstadt

Alle Teilnehmenden des Projektes waren aufgerufen, uns ihre besten nachhaltigen Rezepte zu senden. Diese werden auch in die neuen Botschaftermaterialien eingepflegt. Der Favorit der Sarah Wiener Stiftung wurde in dieser Kategorie das Rezept des Hortes Astrid Lindgren. In der AG „Gesundes Leben“ kocht dort Frau Hinkel mit Kindern. Ausgezeichnet wurde das „Rösti mit Wurzelgemüsen“, das saisonal abwandelbar ist.

3.3 Evaluation und Auswertung des Projekts

Mit dem Ende des Projektes im April 2014 begann die Auswertung der im Projektverlauf erhobenen Evaluationsdaten. Die Ergebnisse werden in einem

Abschlussbericht veröffentlicht, sodass zukünftige Projekte darauf aufbauen können. Während der dreijährigen Projektphase wurden mehrere Evaluationsstudien durchgeführt. Die Sarah Wiener Stiftung hat seit Beginn des Projektes alle Teilnehmer_innen des Genussbotschafter-Moduls an den Fachschulen zu ihrer Zufriedenheit mit der Veranstaltung befragt. Dies geschah anfangs durch einen Papier-Fragebogen, der unmittelbar nach der Schulung in der Klasse verteilt wurde. Dieser wurde später durch einen Online-Fragebogen ersetzt, den die Teilnehmenden nach der Veranstaltung per E-Mail erhalten haben. Zudem wurden im Jahr 2012 die zuständigen Lehrer_innen an den 61 Fachschulen durch einen Online-Fragebogen befragt, um mehr über das Gelingen der selbstständigen Weiterführung des Projektes an den Fachschulen zu erfahren. Die Online-Befragung wurde im Jahr 2013 durch Telefoninterviews ergänzt. Leider ergab sich nach dieser Telefonbefragung auch, dass es an den meisten Fachschulen an Zeit, Geld oder Räumlichkeiten für die adäquate Umsetzung von Ernährungsthemen fehlte. Oft wurde hier auch über den Lehrplan geklagt, der diese Themen nicht ausreichend vorsehe. An diesen Stellen wurde das Projekt oftmals nur rudimentär weitergeführt.

Zum Ende des Jahres 2013 unterstützt die Sarah Wiener Stiftung ein einjähriges studentisches Lehrforschungsprojekt an der Universität Potsdam. Im

Rahmen des Projektes „Gesundheitliche Ungleichheit: Intervention durch Ernährungsbildung für Kinder & Jugendliche?“ beschäftigen sich Studierende der Erziehungswissenschaften und Soziologie mit den gesellschaftlichen

Determinanten unterschiedlichen Ernährungsverhaltens und den Interventionsmöglichkeiten bei Fehlernährung. Aus der gemeinsamen Arbeit

im Seminar sind vier Evaluationsprojekte hervorgegangen.

In einem Projekt wird die Botschafter-Schulung an den Fachschulen untersucht. Dazu wurde zu Beginn des Jahres 2014 eine Datenerhebung an einer Fachschule in Nordrhein-Westfalen organisiert. Neben einer Gruppendiskussion mit Lehrer_innen der Schule, wurde ein Gespräch mit dem Direktor geführt, um mehr über die Motive zu erfahren, einen Ernährungskurs anzubieten. Zudem wurde an diesem Tag der Workshop „Landschaft schmeckt“ evaluiert.

Zum Zeitpunkt der Entstehung dieses Artikels werden die Daten der verschiedenen Studien ausgewertet und für einen zusammenfassenden Abschlussbericht aufgearbeitet.

4.1 Fazit

Ein solch intensives Pilotprojekt mit einer Dauer von drei Jahren war für die junge Sarah Wiener Stiftung ebenfalls etwas Neues. Auch die Stiftung hat viel gelernt und sich ein neues Themengebiet erarbeitet. Der Blick auf das Genussbotschafter-Basisprogramm sowie auch auf das persönliche Verhalten hat sich sehr geschärft im Hinblick auf nachhaltige Themen. So ist die nachhaltige Ernährung nun fester Bestandteil der Genussbotschafter-Fortbildung geworden, da wir diesen Aspekt nicht mehr getrennt betrachten möchten. Ernährungsbildung kommt ohne Themen der Nachhaltigkeit nicht mehr aus. Es ist eigentlich unabdingbar, auch von Ökosystemen und Biodiversität zu sprechen, wenn man sich mit der Herkunft des Essens beschäftigt. Verantwortungsvoller Konsum ist somit fester Bestandteil des Programms der Sarah Wiener Stiftung geworden.

Im Laufe des Projektes wurden viele Ziele und Annahmen des Beginns bestätigt. Der Handlungsbedarf im Umfeld Fachschule wurde erkannt und kann mit einem solchen Projekt natürlich nicht erschöpfend behandelt werden. Daher möchte sich die Sarah Wiener Stiftung mit neuen Projekten an Fachschulen weiter engagieren. Ebenso verhält es sich mit dem Thema Nachhaltigkeit. Hier sehen wir uns am Beginn einer langen „Freundschaft“, denn Nachhaltigkeit wird von nun an fester Bestandteil in den Überlegungen und Ideen in der Sarah Wiener Stiftung sein. Neue Projekte dazu sind bereits in Vorbereitung, Projektpartner immer willkommen!

Autorenangaben:

Daniel Mouratidis ist Geschäftsführer der Sarah Wiener Stiftung.

Stephanie Lehmann ist Referentin der Sarah Wiener Stiftung und leitete das Projekt Landschaft schmeckt.

Sarah Wiener Stiftung

www.sarah-wiener-stiftung.org

SWS bei Facebook: <http://www.facebook.com/SarahWienerStiftung>

SWS bei Youtube: <http://www.youtube.com/user/SarahWienerStiftung>

Spendenkonto: GLS Bank Bochum,
IBAN: DE95 4306 0967 1139 0251 00
BIC: GENODEM1GLS

Ergebnisbericht:

"Analyse des Sarah-Wiener-Workshops im Rahmen der
Erzieherausbildung am Beispiel einer Fachschule"

Claudia Saalbach

*Universität Potsdam in Zusammenarbeit mit der
Sarah-Wiener-Stiftung*

Juni 2014

Inhaltsverzeichnis

1	Hintergrund	2
1.1	Fragen	3
2	Methode	3
2.1	Design & Erhebungsinstrumente	3
3	Ergebnisse	4
3.1	Beschreibung der Workshop-TeilnehmerInnen	4
3.1.1	Demografie	4
3.1.2	Ernährungsbewusstsein	5
3.1.3	Ernährungsverhalten	6
3.2	Ausbildung & Beruf	7
3.3	Evaluation des Workshops	9
3.3.1	Erwartungen	9
3.3.2	Zufriedenheit	11
4	Fazit	12

1 Hintergrund

Zahlreiche Studien belegen, dass die Schichtzugehörigkeit bei gesundheitsbezogenen Verhaltensmustern, wie der Ernährung, eine wichtige Rolle spielt. Die sozialepidemiologische Forschung hat gezeigt, dass „Angehörige niedriger sozialer Schichten besondere Risikogruppen für ungünstige Ernährung darstellen“ (Muff und Weyers 2010). Da mit einer Fehlernährung ein höheres Risiko von Übergewicht und Herz-Kreislauf-Krankheiten einhergeht (Robert Koch Institut 2011), gilt eine ausgewogene Ernährung als eine Möglichkeit, die Gesundheit positiv beeinflussen zu können. Solange jedoch das Ernährungsverhalten von sozialen Faktoren, wie dem Bildungsstatus, dem Einkommen oder der beruflichen Stellung beeinflusst ist, (Muff und Weyers 2010) sind die Gesundheitschancen ungleich verteilt. Da mit Krankheiten oftmals eine eingeschränkte Lebensführung verbunden ist, verletzen ungleich verteilte Zugangsmöglichkeiten zu einem gesunden Leben die Grundbedingung für eine chancengerechte Gesellschaft.

Da sich die Vorlieben für bestimmte Lebensmittel bereits im Kindes- und Jugendalter entwickeln, gibt es viele Initiativen, um einer Fehlernährung frühzeitig vorzubeugen. Eine dieser Interventionsmaßnahmen ist ein Projekt der Sarah Wiener Stiftung. Lehrer, Erzieher sowie Auszubildende an sozialpädagogischen Fachschulen werden von der Stiftung weitergebildet, um mit den Kindern an Schulen und Kitas einen Koch- und Ernährungskurs durchzuführen. Ziel des Konzeptes ist die Vermittlung eines gesunden Ernährungsbewusstseins und eine Stärkung der Sensibilität für eine nachhaltige landwirtschaftliche Produktionsweise.

Im Rahmen eines studentischen Lehrforschungsprojektes an der Universität Potsdam wird exemplarisch an den praktischen Koch- und Ernährungskursen der Sarah Wiener Stiftung untersucht, inwieweit Ernährungsbildungsprogramme an Schulen und Kitas eine Interventionsmöglichkeit von schichtspezifischem Ernährungsverhalten bei Kindern darstellen. Dabei ist zu berücksichtigen, dass der Erfolg eines Bildungsprogramms von der Interaktion verschiedener Akteure beeinflusst ist. Ob ein Ernährungsbildungsprogramm einen positiven Einfluss auf das Ernährungsverhalten der Kinder hat, ist nicht allein von den Inhalten des Konzeptes abhängig. Die Schulung der Lehrer und Erzieher durch die Stiftung spielen ebenso eine Rolle wie die Umsetzung der Kochkurse durch die Lehrer und Erzieher an den Schulen und Kitas. Die Beschäftigten an den Bildungsinstitutionen

arbeiten an der Schnittstelle zwischen der Stiftung, den Kindern und den Eltern. Damit eine nachhaltige Verbesserung bzw. Stabilisierung eines gesunden Ernährungsverhaltens gelingen kann, ist es Aufgabe der Lehrer das Ernährungsverhalten der Kinder im schulischen Kontext zu beeinflussen sowie gleichzeitig die Eltern und damit den familiären Lebensbereich der Kinder einzubinden.

Vor dem geschilderten Hintergrund ist die frühzeitige Schulung von ErzieherInnen und LehrerInnen relevant. Im Rahmen des Projektes „Landschaft schmeckt“ setzt die Sarah-Wiener-Stiftung an dieser Stelle an. Interessierte Fachschulen, an denen SozialpädagogenInnen, ErzieherInnen und/oder SozialassistentInnen ausgebildet werden, können sich um die Teilnahme an einem Sarah-Wiener-Workshop bewerben. Innerhalb der Projektlaufzeit war die Stiftung bundesweit an ca. 60 Fach- und Berufsschulen aktiv und hat den Workshop zum Thema Ernährungsbildung sowie Nachhaltigkeit umgesetzt.

1.1 Fragen

1. Aus welchen Gründen haben sich die Fachschulen beworben?
2. Wie zufrieden sind die Auszubildenden mit dem Workshop?
3. Wie wichtig ist das Thema "Nachhaltigkeit" für die Auszubildenden?

2 Methode

Gemeinsam mit den StudentInnen wurde ein Forschungsdesign entwickelt und eine Datenerhebung an einer Fachschule in Nordrhein-Westfalen Ende Januar 2014 durchgeführt.

2.1 Design & Erhebungsinstrumente

Da das zu evaluierende Projekt „Landschaft schmeckt“ im Januar 2014 endete und ein Workshop zum letzten Mal stattfand, konnte von der studentischen Arbeitsgruppe nur eine einmalige Datenerhebung durchgeführt werden. Um die genannten Forschungsfragen jedoch umfassend beantworten zu können, wäre die Analyse verschiedener Fachschulen

sowie ihrer Workshop-TeilnehmerInnen nötig. Da es sich bei der durchgeführten Untersuchung um eine Einzelfallanalyse handelt, können die Ergebnisse nicht auf alle Workshops, die im Rahmen des Projektes „Landschaft schmeckt“ stattgefunden haben, übertragen werden. Dennoch sind die Ergebnisse der Untersuchung wichtig, um einen – wenn auch nur selektiven – Eindruck von den teilnehmenden Auszubildenden, ihren Erwartungen an den Workshop und ihre Zufriedenheit mit dem Programm der Stiftung zu erhalten. Weiterhin können das im Rahmen dieser Untersuchung entwickelte Forschungsdesign sowie der Fragebogen für zukünftige Projektevaluationen der Sarah-Wiener-Stiftung verwendet werden.

Um die Erwartungshaltung der Fachschüler an den Workshop mit der Zufriedenheit vergleichen zu können wurde die teilnehmende Klasse vor Beginn des Workshops sowie am Ende des Workshops mittels eines standardisierten maschinenlesbaren Papier-Fragebogens befragt.

3 Ergebnisse

3.1 Beschreibung der Workshop-TeilnehmerInnen

3.1.1 Demografie

Tabelle 1: Verteilung des Geschlechts in der Fachschulklasse

Geschlecht	Häufigkeit	Prozent
weiblich	23	88.5%
männlich	3	11.5%
Total	26	100.0%

Die Workshop-TeilnehmerInnen an der beobachteten Fachschule sind überwiegend weiblich (ca. 90 Prozent) und in einem Alter zwischen 18 und 25 Jahren (ca. 80 Prozent). Der Großteil von ihnen wohnt bei den Eltern. Nur wenige leben allein in einem eigenen Haushalt, in einer Wohngemeinschaft oder bei dem/der Partner/in. Die Beschreibung der demografischen Merkmale der Fachschulklasse macht deutlich, dass es sich bei dieser Untersuchung um eine hochspezifische Population handelt, was bei der Interpretation der Ergebnisse stets berücksichtigt werden muss.

Tabelle 2: Altersverteilung in der Fachschulklasse

Alter	Häufigkeit	Prozent
18-20 Jahre	14	51.9%
21-25 Jahre	8	29.6%
26-30 Jahre	2	7.4%
30 Jahre +	3	11.1%
Total	27	100.0%

Tabelle 3: Verteilung der Wohnsituation in der Fachschulklasse

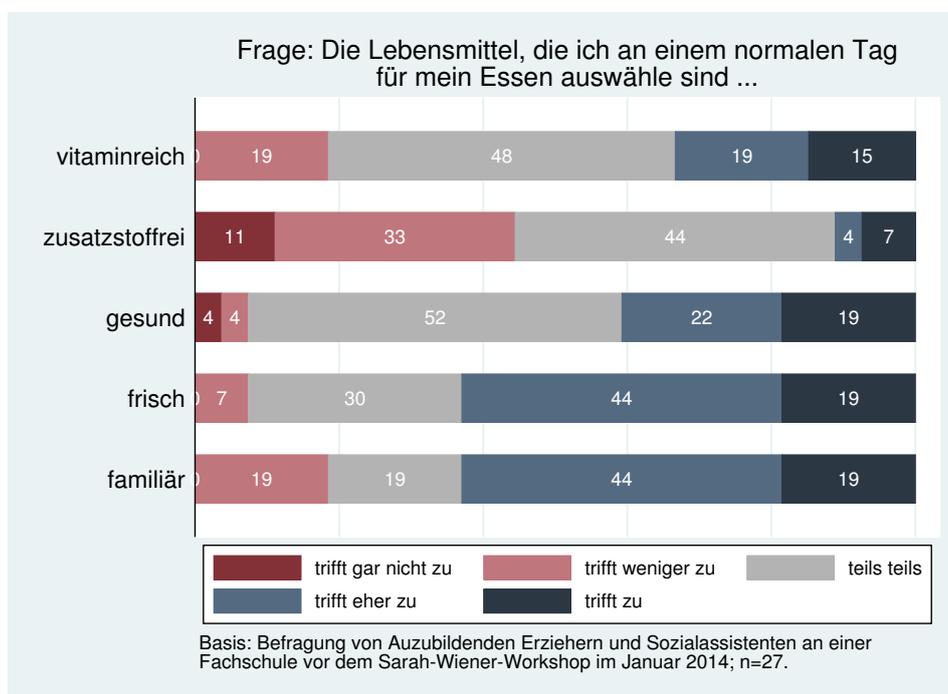
Wohnsituation	Häufigkeit	Prozent
allein	2	10.0%
bei den Eltern	14	70.0%
Wohngemeinschaft mit PartnerIn	1	5.0%
mit PartnerIn	3	15.0%
Total	20	100.0%

3.1.2 Ernährungsbewusstsein

Um nähere Informationen über das Ernährungsbewusstsein der Workshop-Gruppe zu erhalten, wurden die FachschülerInnen gefragt, welche Lebensmittel sie typischerweise an einem ganz normalen Tag für ihr Essen auswählen. Die Befragten konnten auf einer 5-stufigen Skala angeben, inwieweit die jeweiligen Aussagen auf sie persönlich zutreffen. Mehr als die Hälfte der befragten Fachschüler achtet darauf, dass die Lebensmittel frisch sind. Zudem ist es für den Großteil der angehenden ErzieherInnen und Sozialassistenten wichtig, dass sie die Produkte auch als Kind schon gern gegessen haben („familiar“). Hingegen wird auf eine vitaminreiche und gesunde Ernährung deutlich öfter nur „teilweise“ geachtet. Dass das Essen frei von Zusatzstoffen ist, spielt eine vergleichsweise noch geringere Rolle. 44 Prozent der Teilnehmer geben an, dass es als Auswahlkriterium „gar nicht zutrifft“ oder „weniger zutrifft“.

Das wichtigste Kriterium bei der Essensauswahl ein günstiger Preis. Ca. 70 Prozent der befragten Fachschüler gaben an, dass die Lebensmittel, die sie an einem ganz normalen Tag für ihr Essen auswählen preisgünstig sind. Nur für rund 10 Prozent ist der Preis weniger bedeutsam. Zudem achtet der Großteil der Workshop-Teilnehmer darauf, dass das Essen leicht zu-

Abbildung 1: Ernährungsbewusstsein 1



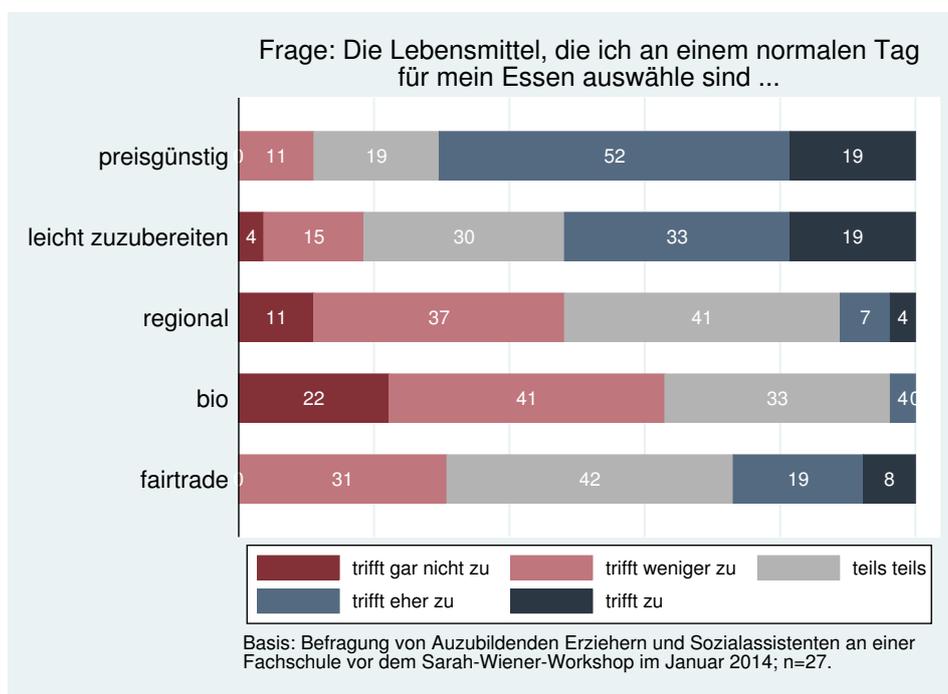
zubereiten ist. Die Regionalität der Lebensmittel, ihre Herstellung in der Bio-Landwirtschaft sowie der faire Handel, spielen im Vergleich zu den zuvor genannten Auswahlkriterien die geringste Rolle.

3.1.3 Ernährungsverhalten

Um das Ernährungsverhalten der Workshop-Teilnehmer an der beobachteten Fachschule möglichst umfassend beschreiben zu können, wurden die TeilnehmerInnen nicht nur zu ihrem Ernährungsbewusstsein, sondern auch zu ihrem Ernährungsverhalten befragt. Auf einer 5-stufigen Skala konnten die Fachschüler angeben, inwieweit verschiedene Motive für das Kochen auf sie persönlich zutreffen.

Einer der entscheidendsten Gründe, selbst zu kochen, ist der Geschmack. Mehr als 95 Prozent der angehenden ErzieherInnen und SozialassistentInnen sind der Meinung, dass es besser schmeckt, wenn selbst gekocht wird. Dass es gesünder ist und die Zutaten kontrollierbar sind, ist jeweils für rund 80 Prozent ein Motiv. Doch auch hier spielt der Preis eine – wenn auch untergeordnete – Rolle. Etwa 70 Prozent der Klasse gaben an, dass

Abbildung 2: Ernährungsbewusstsein 2



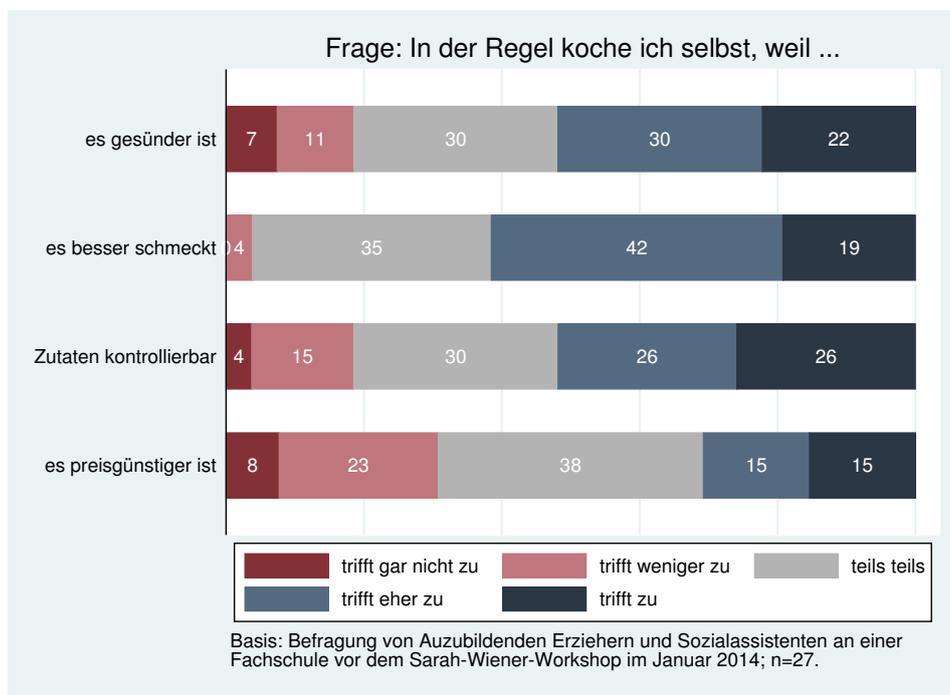
sie unter anderem selbst kochen, weil es preisgünstiger ist.

Zudem kocht die Mehrheit der befragten FachschülerInnen selbst, weil es ihnen Spaß macht, sie dabei etwas Neues lernen können und weil sie sich dabei kreativ einbringen. Festzuhalten bleibt jedoch auch, dass jeder fünfte Workshopteilnehmer an diesem Tag angab, keine Freude am kochen zu haben. Als Verpflichtung, bzw. Erwartungshaltung von außenstehenden Personen, wird das „selber kochen“ sogar von mehr als der Hälfte der befragten Auszubildenden wahrgenommen.

3.2 Ausbildung & Beruf

Für die Evaluation des Sarah-Wiener-Workshops bedeutsam ist der von den Auszubildenden wahrgenommene Stellenwert der Themen „Ernährung“ und „Nachhaltigkeit“ im Rahmen ihrer Ausbildung und vor dem Hintergrund ihres späteren Berufs. Welche Relevanz besitzt diese Thematik für den antizipierten Berufsweg für die angehenden ErzieherInnen und

Abbildung 3: Kochmotive 1

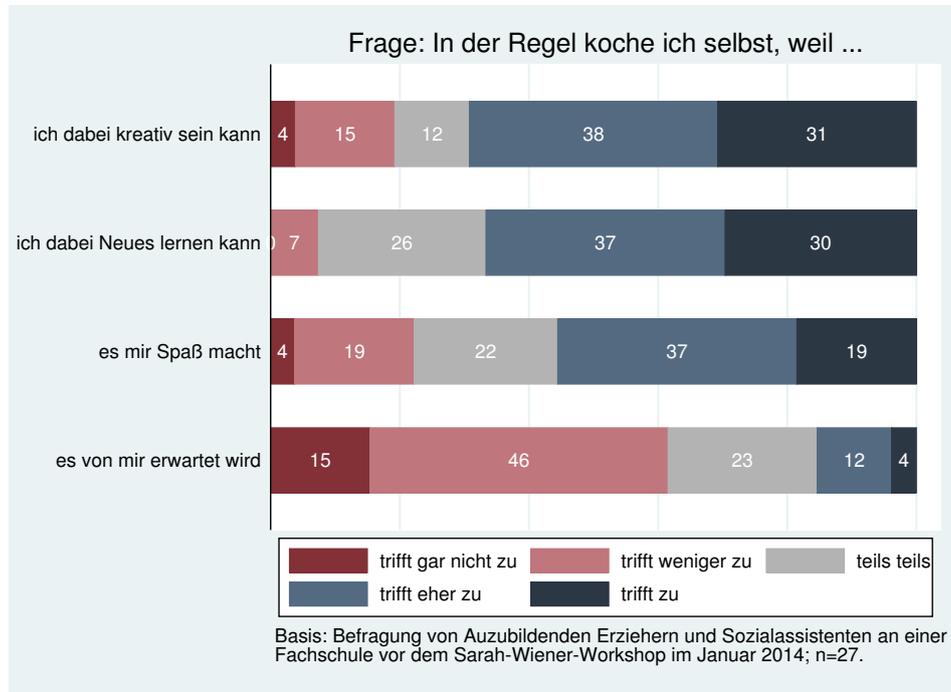


SozialassistentInnen? Mehr als 80 Prozent der Workshop-TeilnehmerInnen halten das Thema „Ernährung“ für „wichtig“ oder sogar „sehr wichtig“ für ihren späteren Beruf. Das Thema "Nachhaltigkeit" wird hingegen als etwas weniger wichtig eingestuft. Jedoch empfinden auch hier „über 60 Prozent der Auszubildenden dieses Thema als „wichtig“ oder „sehr wichtig“.

Da ein Großteil der Befragten Schüler die Themen Ernährung und Nachhaltigkeit für ihren späteren Berufsweg als relevant empfindet, besteht auch ein Bedarf nach einer stärkeren Integration dieser Themen in ihre Ausbildung. Fast 90 Prozent der Schüler der befragten Klasse wünschen sich, dass das Thema „Ernährung“ stärker in die Ausbildung an ihrer Schule integriert wird. Auch für das Thema „Nachhaltigkeit“ wünschen sich dies mehr als 80 Prozent.

Die Beschreibung der Fachschulklasse zeigt, dass es sich um eine spezifische Gruppe handelt. Inwieweit das Ernährungsbewusstsein und das Ernährungsverhalten der FachschülerInnen typisch für ihre Altersgruppe

Abbildung 4: Kochmotive 2



oder ihr Geschlecht ist kann aus dieser Darstellung nicht hervor gehen. Jedoch kann die Beschreibung helfen, die folgenden Evaluationsergebnisse des Workshops besser einordnen zu können.

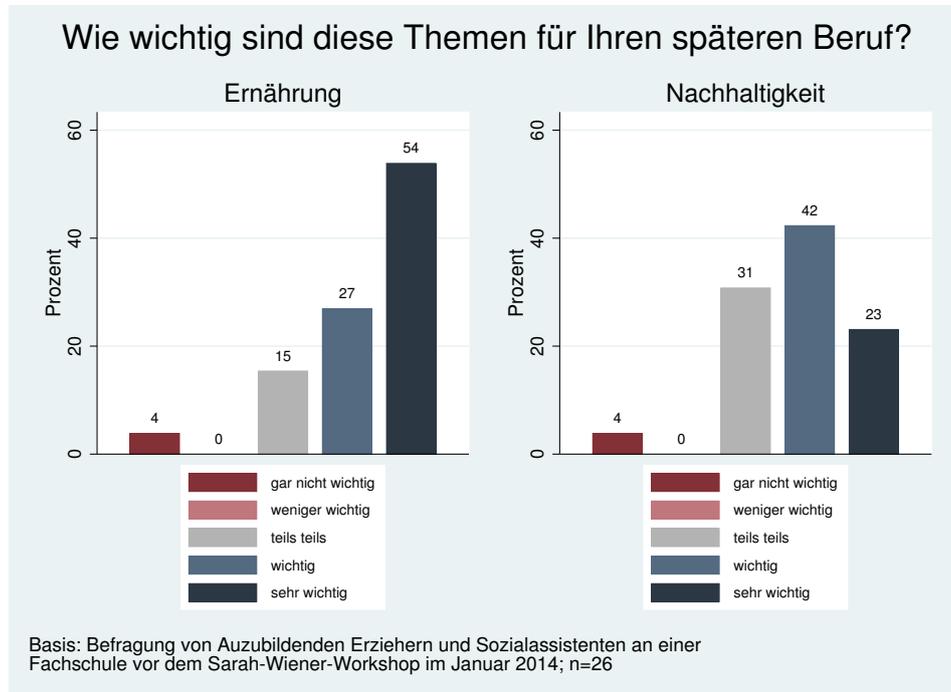
3.3 Evaluation des Workshops

Um den Erfolg des Workshops beurteilen zu können wurden vor Beginn der Schulung die Erwartungshaltung erfasst. Unmittelbar nach dem Workshop wurden die TeilnehmerInnen ein weiteres Mal befragt – und zwar, inwieweit sich ihre Erwartungen erfüllt haben.

3.3.1 Erwartungen

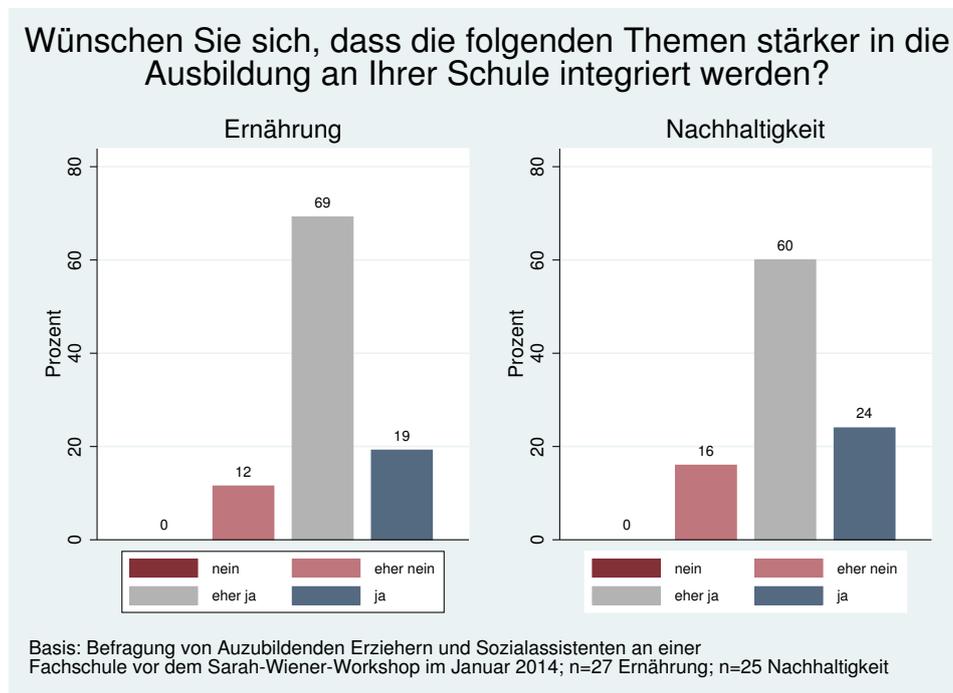
Abbildung 7 zeigt die Erwartungen der Schüler an den Workshop und inwieweit diese in Erfüllung gegangen sind. Dazu konnten die Befragten vor sowie nach dem Workshop zu verschiedenen Aussagen auf einer 5er-Skala angeben, inwieweit diese auf sie persönlich zutreffen.

Abbildung 5: Relevanz Berufsweg



Auffällig ist, dass die Erwartungen vor dem Workshop hinsichtlich aller abgefragten Aspekte sehr hoch waren. Besonders groß war die Hoffnung durch den Workshop praktische Tipps für die Arbeit mit Kindern zu erhalten. Am wenigsten haben die Fachschüler erwartet, an diesem Tag ihre Kochfähigkeiten verbessern zu können. Insgesamt haben sich die Erwartungen der Schüler an den Workshop relativ gut erfüllt. Insbesondere in Bezug darauf, Neues zum „Nachhaltigkeit“ zu lernen, wurde kaum jemand enttäuscht. Auch wurde der Workshop den Bedürfnissen, das Wissen zu vertiefen, Tipps für den Alltag zu bekommen sowie sich in den Workshop einbringen zukönnen gerecht. Hingegen blieben eine Verbesserung der Kochfähigkeiten sowie der Zugewinn an praktischen Tipps für die Arbeit mit Kindern vergleichsweise stark hinter den Erwartungen zurück.

Abbildung 6: Ausbildung



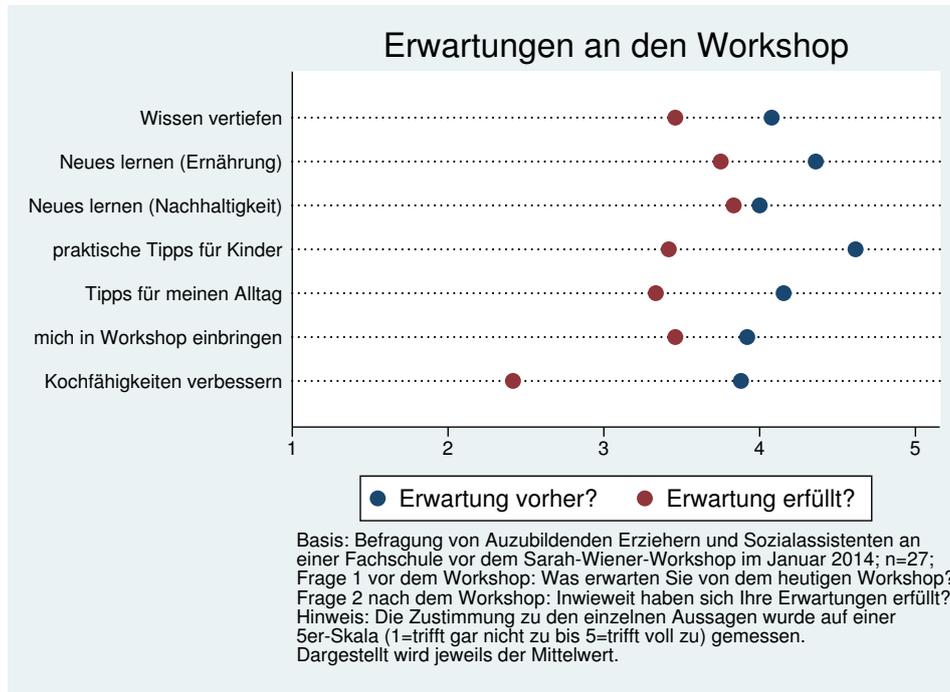
3.3.2 Zufriedenheit

Dass der Workshop den Erwartungen der Fachschüler gerecht wurde, zeigt sich auch an der positiven Gesamtzufriedenheit. Fast 80 Prozent geben an „eher zufrieden“ oder „sehr zufrieden“ zu sein.

Besonders zufrieden waren die befragten SchülerInnen mit der Leiterin des Workshops. Über 85 Prozent gaben an, „sehr zufrieden“ oder „eher zufrieden“ mit ihr zu sein. Auch die Organisation und die zur Verfügung gestellten Materialien wurden größtenteils positiv bewertet. Die Organisation des Workshops zu rund 75 Prozent und die Materialien zu rund 60 Prozent.

Über 70 Prozent der Workshop-Gruppe sind der Meinung, dass sich die im Workshop erlernten Inhalte in der praktischen Arbeit mit Kindern umsetzen lassen, während nur rund 10 Prozent angeben, dass dies eher nicht der Fall ist.

Abbildung 7: Erwartungen

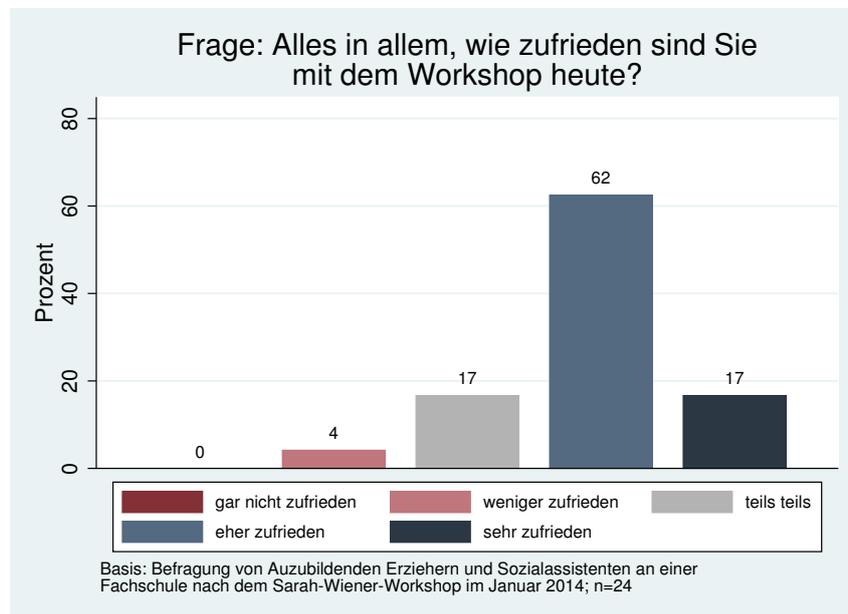


Die starke Zufriedenheit der Fachschüler mit dem Sarah-Wiener-Workshop äußert sich auch in ihrer hohen Weiterempfehlungsbereitschaft. Rund 80 Prozent von ihnen würden den Workshop MitschülerInnen oder ArbeitskollegInnen weiterempfehlen.

4 Fazit

Die Fallanalyse hat gezeigt, dass die Themen „Ernährung“ und „Nachhaltigkeit“ eine hohe Relevanz für die Auszubildenden – besonders in Hinblick auf deren späteren Beruf – besitzen. Im Kontrast dazu steht jedoch deren Lebenswirklichkeit: Günstige Lebensmittel stehen ganz oben auf dem täglichen Einkaufszettel. Besonders erfreulich sind die hohen Zufriedenheitswerte bezüglich des Workshops. Die Auszubildenden sind stark an dem Thema "Nachhaltigkeit" interessiert. Die Erwartungen an dieses Thema wurden durch den Workshop voll erfüllt. Da die Vermittlung von Wissen zum Thema „Nachhaltigkeit“ den Schwerpunkt des Workshops bildete, verwundert es nicht, dass die Erwartungen, die Kochfähigkeiten zu

Abbildung 8: Gesamtzufriedenheit



verbessern, in weit geringerem Maße erfüllt wurden. Die im Projekt angelegten Ziele, Auszubildende an eine nachhaltige Ernährung heranzuführen und dafür zu sensibilisieren wurden erreicht. Es besteht die Hoffnung, dass diese im späteren Berufsleben umgesetzt werden. Der Nachweis dafür ist im Rahmen dieser Studie nicht möglich – hierzu müsste eine Langzeitstudie folgen.

Abbildung 9: Bereichszufriedenheit

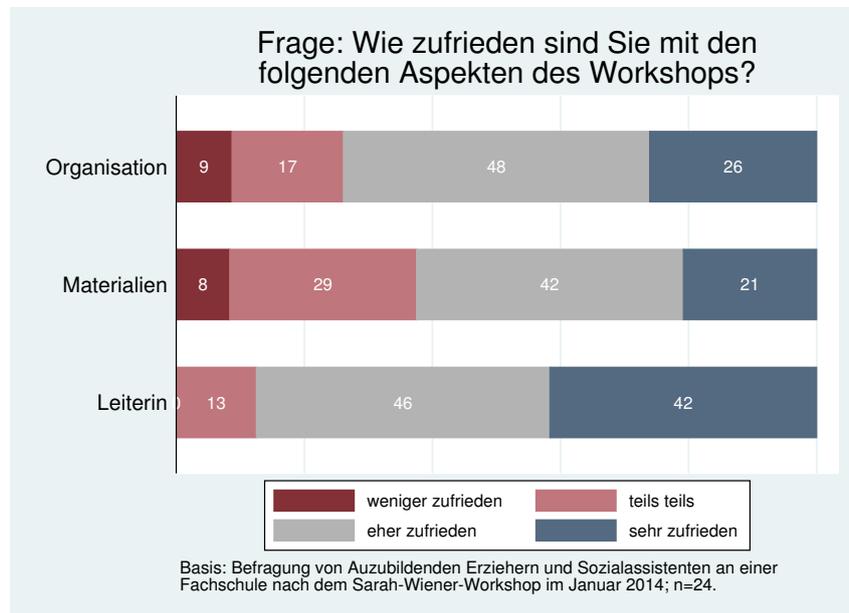


Abbildung 10: Umsetzung späterer Beruf

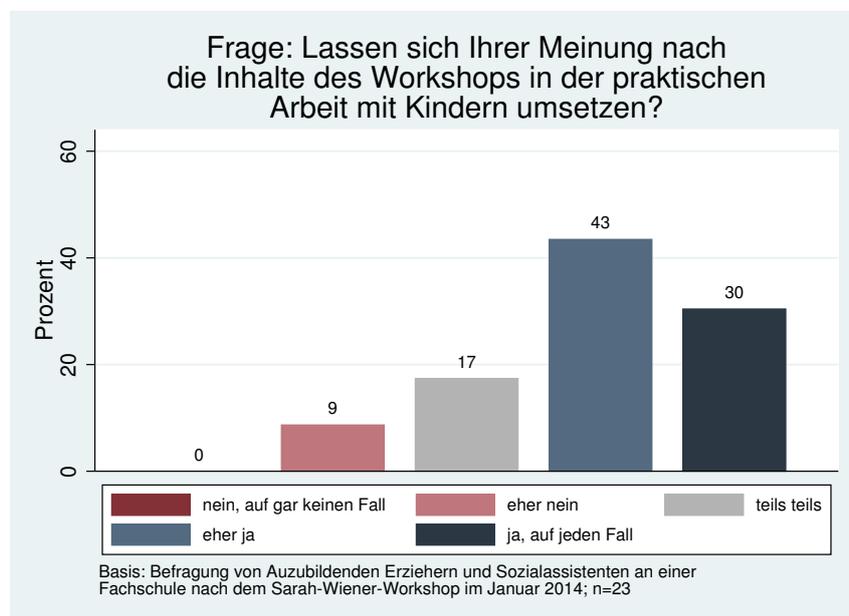
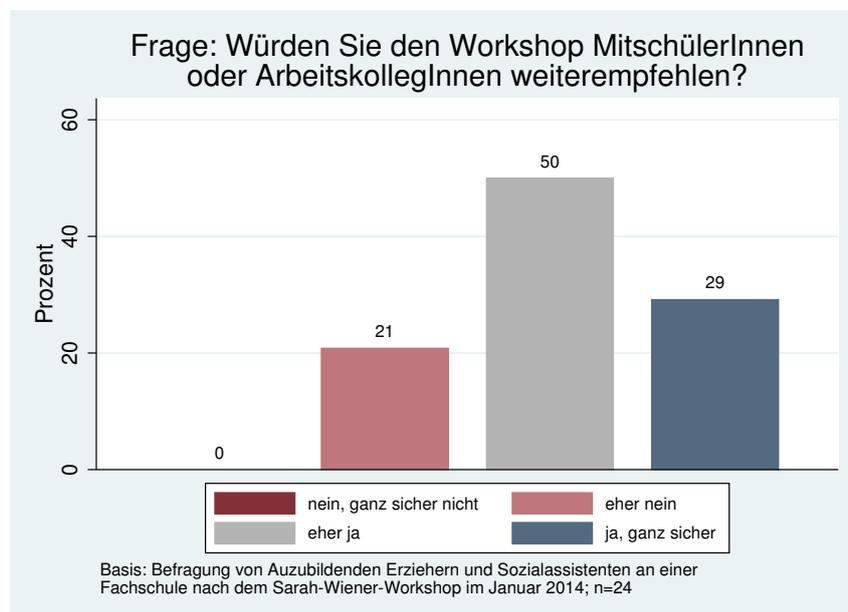


Abbildung 11: Weiterempfehlung



Literatur

Brombach, Christine (2011). *Soziale Dimensionen des Ernährungsverhaltens*. Ernährungsumschau, Ausgabe 6 (11), 318–324.

Muff, Christine und Simone Weyers (2010). *Sozialer Status und Ernährungsqualität*. Ernährungsumschau, Ausgabe 2 (10), 84–89.

Robert Koch Institut (2011). *Allgemeines zum Thema Soziale Schicht und Gesundheit*. (letzter Zugriff: 25.07.2013)

Anhang

Tabellenverzeichnis

1	Verteilung des Geschlechts in der Fachschulklasse	4
2	Altersverteilung in der Fachschulklasse	5
3	Verteilung der Wohnsituation in der Fachschulklasse	5

Abbildungsverzeichnis

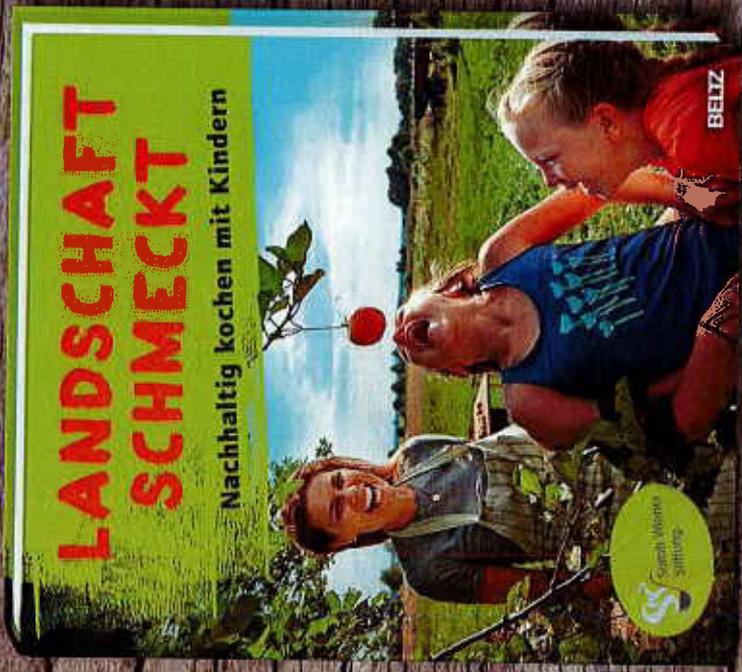
1	Ernährungsbewusstsein 1	6
2	Ernährungsbewusstsein 2	7
3	Kochmotive 1	8
4	Kochmotive 2	9
5	Relevanz Berufsweg	10
6	Ausbildung	11
7	Erwartungen	12
8	Gesamtzufriedenheit	13
9	Bereichszufriedenheit	14
10	Umsetzung späterer Beruf	14
11	Weiterempfehlung	15

MIT KINDERN GESUND UND NACHHALTIG KOCHEN

Die Sarah Wiener Stiftung macht sich für regionale und saisonale Küche stark, frei nach dem Motto: Landschaft schmeckt. Ein Buch für Eltern, Erzieher und Lehrer – und für alle, die bewusst leben und gerne mit Kindern kochen.

Dieses Buch ist mehr als ein Kochbuch, denn die Sarah Wiener Stiftung gilt als Vorreiter in Sachen vernünftige Ernährung von Kindern. Der Ausgangspunkt ist denkbar einfach: Wer frühzeitig sein Geschmackempfinden trainiert, beugt Fehlernährungen vor. Wie das? Indem Kinder lernen, wie viel Spaß kochen und essen macht, sie Nahrungsmittel kennenlernen, verstehen, was nachhaltige Ernährung bedeutet und unter welchen Umständen Lebensmittel hergestellt oder auch Tiere gehalten werden.

Bewusst essen wird damit zur Basis für ein selbstbestimmtes und gesundes Leben, nicht nur von Kindern und Jugendlichen, sondern auch von Erwachsenen.



- Sarah Wiener Stiftung steht für Nachhaltigkeit rund ums Essen
- mehr als 1.000 ehrenamtliche Botschafterinnen
- Vorwort von Sarah Wiener
- sehr informativ für Eltern, Erzieher und Lehrer
- mit vielen Materialien für die pädagogische Arbeit

Buch-
premiere mit
Sarah
Wiener



IN DIESEM BUCH GIBT ES:
 ✦ SAISONALE UND REGIONALE REZEPTE FÜR JEDE TAGESZEIT
 ✦ IDEEN FÜR DIE RESTEVERWERTUNG
 ✦ TRICKS UND KNIFFS FÜR DIE KÜCHENPRAXIS UND HINTERGRUNDWISSEN RUND UM ERNÄHRUNG UND NACHHALTIGKEIT
 ✦ ORIGINELLE TIPPS FÜR SPIELE & EXPERIMENTE MIT KINDERN

Sarah Wiener Stiftung
Landschaft schmeckt
Nachhaltig kochen mit Kindern
 Durchgehend vierfarbig bebildert
 Gebunden, ca. 224 Seiten
 Format: 21,3 x 24,5 cm
 ca. € 17,95 D / sFr 25,40
 ISBN 978-3-407-75396-0
 Warengruppe: 1.280
erschient 10.03.2014

INHALT

Vorwort von Sarah Wiener 10

Vorwort von Dr. Heinrich Bottermann (Deutsche Bundesstiftung Umwelt) 12

Vorwort von Daniel Mouratidis (Sarah Wiener Stiftung) 14

Einleitung 16

SCHULE DER SINNE - KRÄUTER

Gemüsesalats mit Dips * Rezept und Resteverwertung 24

Kochen mit Kräutern und Gewürzen * Nachhaltige Küchenpraxis 26

Geschmacksschule * Hintergrund Ernährung 28

Artenvielfalt * Hintergrund Nachhaltigkeit 30

Spielwiese * Spiele und Experimente 32

Lebensmittel des Tages * Möhre 34

VITAL IN DEN TAG - OBST

Obst-Müsli * Rezept und Resteverwertung 38

Kochen mit Obst * Nachhaltige Küchenpraxis 40

Nahrung - Unsere Energiequelle * Hintergrund Ernährung 42

Was ist Energie? * Hintergrund Nachhaltigkeit 44

Spielwiese * Spiele und Experimente 46

Lebensmittel des Tages * Apfel 48

ZEIT FÜR PAUSENBROT - GETREIDE

Schwarz-Weiss-Schnitte * Rezept und Resteverwertung 52

Kochen mit Getreide * Nachhaltige Küchenpraxis 54

Getreide - Grundlage unserer Nahrung * Hintergrund Ernährung 56

Unser täglich Brot * Hintergrund Nachhaltigkeit 58

Spielwiese * Spiele und Experimente 60

Lebensmittel des Tages * Dinkel 62

DER GEMÜSEGARTEN - ROKKOST

Rohkostspaghetti * Rezept und Resteverwertung 66

Kochen mit Gemüse * Nachhaltige Küchenpraxis 68

Pflanzenkost ist Spitzenkost * Hintergrund Ernährung 70

Ökologischer Landbau * Hintergrund Nachhaltigkeit 72

Spielwiese * Spiele und Experimente 74

Lebensmittel des Tages * Kopfsalat 76

AUSFLUG ANS WASSER - FISCH

Fisch mit Gemüsepfanne * Rezept und Resteverwertung 80

Kochen mit Fisch * Nachhaltige Küchenpraxis 82

Fisch - Der Nährstoff-Star * Hintergrund Ernährung 84

Fisch und Gewässer * Hintergrund Nachhaltigkeit 86

Spielwiese * Spiele und Experimente 88

Lebensmittel des Tages * Sellerie 90

LEBENSFREUDE PUR - WASSER

Gemüsecremesuppe * Rezept und Resteverwertung 94

Kochen mit Wasser * Nachhaltige Küchenpraxis 96

Lebenselixier Trinkwasser * Hintergrund Ernährung 98

Wasser kontrovers * Hintergrund Nachhaltigkeit 100

Spielwiese * Spiele und Experimente 102

Lebensmittel des Tages * Zwiebel 104

ES GEHT AUCH NACHHALTIG – FLEISCH 106

- Brathähnchen • Rezept und Resteverwertung 108
- Kochen mit Fleisch und Kartoffeln • Nachhaltige Küchenpraxis 110
- Eiweißlieferant Fleisch • Hintergrund Ernährung 112
- Fleischkonsum • Hintergrund Nachhaltigkeit 114
- Spielweise • Spiele und Experimente 116
- Lebensmittel des Tages • Kartoffel 118

WELTKÜCHE – ERNÄHRUNG GLOBAL 120

- Spaghetti mit Gemüse • Rezept und Resteverwertung 122
- Kochen wie am Mittelmeer • Nachhaltige Küchenpraxis 124
- Was isst die Welt? • Hintergrund Ernährung 126
- Globalisierung • Hintergrund Nachhaltigkeit 128
- Spielweise • Spiele und Experimente 130
- Lebensmittel des Tages • Tomate 132

VIELSEITIG UND NAHRHAFT – MILCH 134

- Quarkspise • Rezept und Resteverwertung 136
- Kochen mit Milch • Nachhaltige Küchenpraxis 138
- Milch • Ernährung • Lebensmittel • Hintergrund Ernährung 140
- Milch und Tierhaltung • Hintergrund Nachhaltigkeit 142
- Spielweise • Spiele und Experimente 144
- Lebensmittel des Tages • Erbsen 146

KLEIN ABER OHO! – EIER 148

- Omelette mit Gemüse • Rezept und Resteverwertung 150
- Kochen mit Eiern • Nachhaltige Küchenpraxis 152
- Eier – natürliches Functional Food • Hintergrund Ernährung 154
- Eier • Hintergrund Nachhaltigkeit 156
- Spielweise • Spiele und Experimente 158
- Lebensmittel des Tages • Pilz 160

FIX UND FERTIG – ESSEN AUS DEM SUPERMARKT 162

- Hülsenfrüchtlereines • Rezept und Resteverwertung 164
- Das Abendbrot • Nachhaltige Küchenpraxis 166
- Industrielle Lebensmittelproduktion • Hintergrund Ernährung 168
- Gut verpackt? • Hintergrund Nachhaltigkeit 170
- Spielweise • Spiele und Experimente 172
- Lebensmittel des Tages • Bohne 174

DARF NICHT FEHLEN – SUSSES 176

- Minikuchen • Rezept und Resteverwertung 178
- Kochen mit süßen Alternativen • Nachhaltige Küchenpraxis 180
- Süß ist ein Fachunwiderstehlich • Hintergrund Ernährung 182
- Fairer Handel • Hintergrund Nachhaltigkeit 184
- Spielweise • Spiele und Experimente 186
- Lebensmittel des Tages • Pfäule 188

ANHANG 190

- Heimischfrüchtlereines 192 • Saisonkalender für Obst 193 • Getreiderollen 194
- Saison- und Verarbeitungsdaten für Gemüse 196 • Fleischteile vom Rind 198
- Merkmale der Produkte • Alternative Lösungsmittel 202 • Nachhaltige Folgen
- Wahlverfahren • E-Konsum 203 • Begleitstoffe 204 • Hintergrundwissen 206
- Ökologische Bewertung 207 • Bio-Siegel-Wahlverfahren 208 • Impressum 211

Auszeichnung



Die Vereinten Nationen haben für die Jahre 2005-2014 die Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgerufen. Für die Beteiligung an dieser Dekade wird die

Sarah Wiener Stiftung

bezogen auf das Projekt

Landschaft schmeckt – Praktische Umweltbildung an Ausbildungsstätten für Erzieher im frühkindlichen Bereich

durch das Deutsche Nationalkomitee der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Es wird damit als Beitrag zur Allianz „Nachhaltigkeit lernen“ anerkannt.

Die oben genannte Initiative darf in den Jahren

2013/2014

den Titel

**Offizielles Projekt der
UN-Weltdekade 2013/2014
Bildung für nachhaltige Entwicklung**

tragen.

Die Vereinten Nationen haben die UNESCO weltweit mit der Umsetzung dieser Dekade betraut.

Im Namen der Deutschen UNESCO-Kommission und des Nationalkomitees für die Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ gratulieren wir zu Ihrem herausragenden Projekt.

Minister a.D. Walter Hirche
Präsident der Deutschen
UNESCO-Kommission

Dr. Roland Bernecker
Generalsekretär der Deutschen
UNESCO-Kommission

Prof. Dr. Gerhard de Haan
Vorsitzender des
Nationalkomitees