

Ernährungsbildung und Schulverpflegung im Rahmen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)

Nachhaltige Schulverpflegung im Ganzttag
15.07.2021

Referentin: Silke Bell,
Hessisches Kultusministerium

Gliederung

- Warum brauchen wir eine BNE?
- Was bedeutet BNE?
- Welche Inhalte und Methoden kennzeichnen eine BNE?
- Welche Rolle spielen Ernährungsbildung und Schulverpflegung hierbei?
- Wie kann man die Umsetzung beginnen?

Die planetaren Grenzen: unser Leben auf großem Fuß

Ökologische Belastungsgrenzen

nach Will Steffen et al. 2015

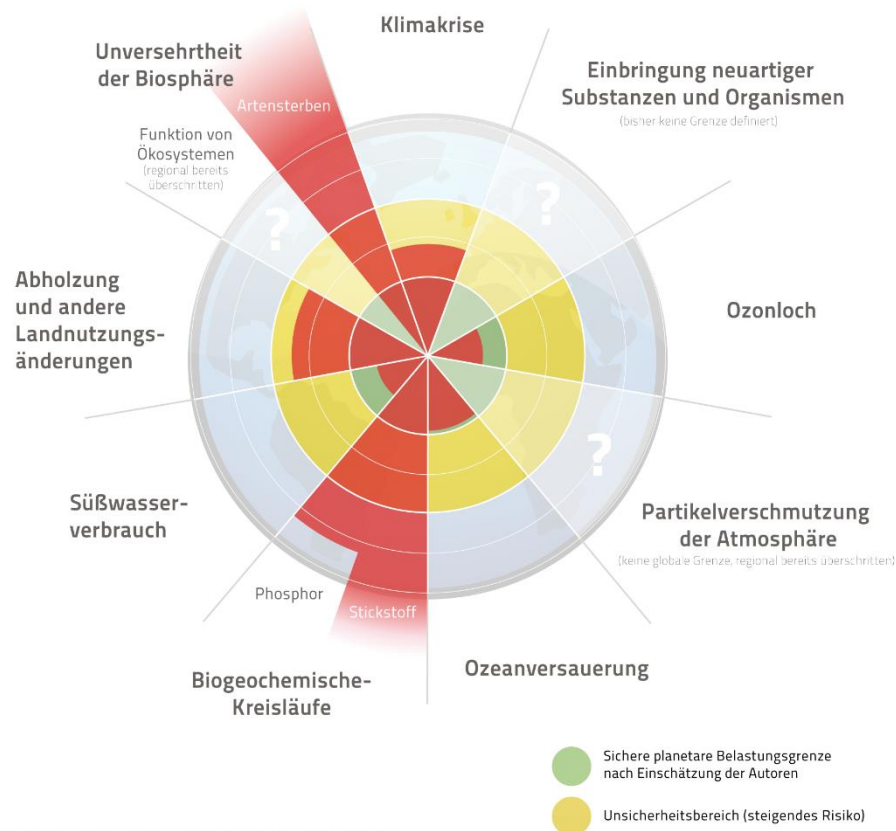
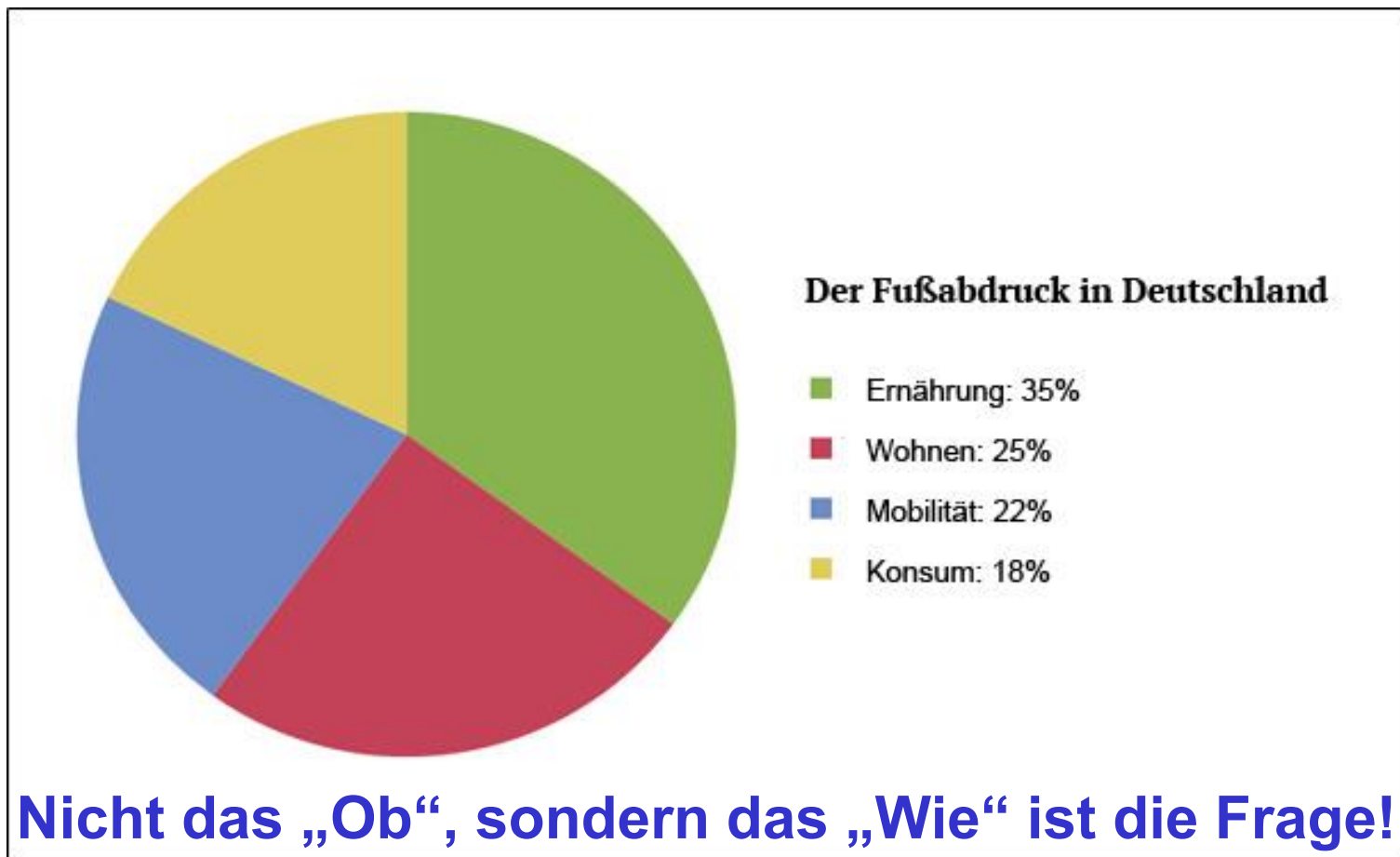


Illustration: Felix Müller (www.zukunft-selbermachen.de) | Licence: CC-BY-SA 4.0

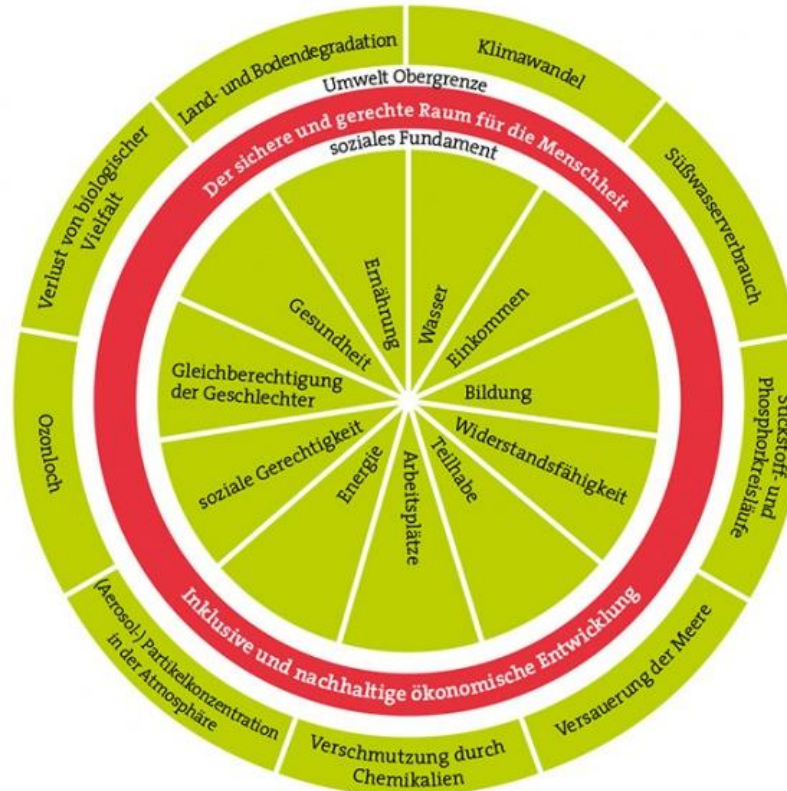
Wodurch belasten wir unsere planetaren Grenzen?



Quelle: Brot für die Welt.de

Das „Donut-Prinzip“ (Kate Raworth)

Der Raworth-Donut der sozialen und planetarischen Grenzen



Kate Raworth, „A safe and just space for humanity: Can we live within the doughnut?“ discussion paper, Oxfam, Oxford, auf Grundlage von Rockström et al. (2009), „A safe operating space for humanity“, Nature, No. 461, 2012, S. 472–475

Die SDGs als innere und äußere Grenzen des Donuts



**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**



→ Sonderstellung des SDG 4 „hochwertige Bildung“

BNE bedeutet zu lernen, „auf dem Donut zu tanzen“!

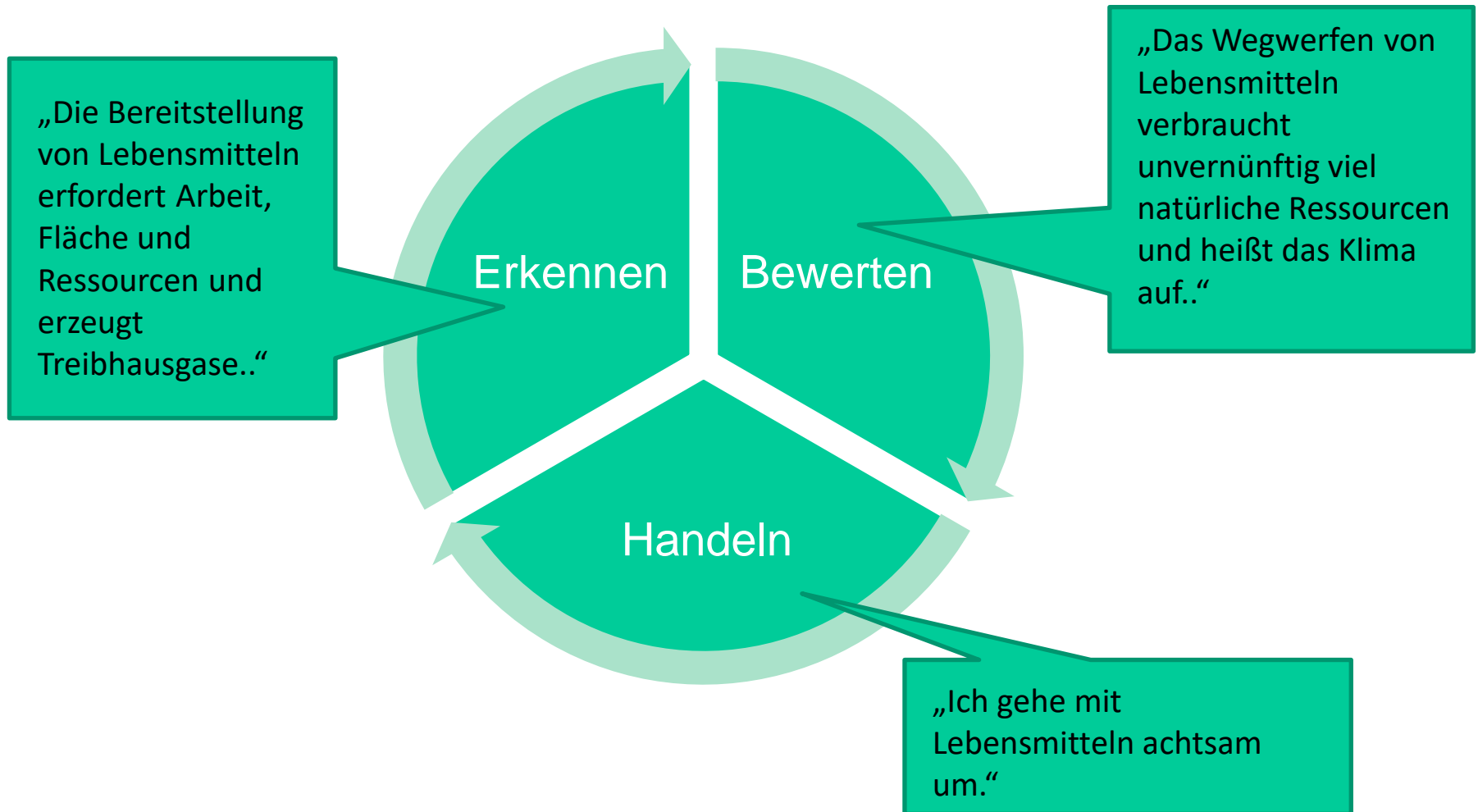
einige Grundsätze der BNE...

- Zukunftsrelevanz der Fragestellungen
- Berücksichtigung verschiedener Dimensionen und Perspektiven
- Klärung der eigenen Werte statt Moralisieren
- Kompetente Entscheidungen statt Verhaltensvorgaben
- Verständigungs- statt Vermittlungsprozesse



→ Ziel einer BNE ist die Gestaltungskompetenz der Lernenden

Kompetenzmodell



einige Grundsätze einer zukunftsfähigen Ernährung:

- pflanzenbasierte Kost vor häufigem Fleischkonsum
- regionale Produkte vor langen Transportwegen
- saisonale Produkte vor langer Lagerung
- frische Produkte vor starker Verarbeitung
- biologisch erzeugte vor konventionell erzeugten Produkten

1/4 aller Lebensmittel wird in Deutschland unverbraucht weggeworfen.

Ernährungsbildung und Schulverpflegung im Rahmen einer BNE: Grundsätzliches

- Ernährungsbildung im Schulunterricht und Schulverpflegung vernetzt miteinander denken und durchführen
- alle an der Schulverpflegung beteiligten AkteureInnen einbeziehen: Caterer, Mensaangestellte, Eltern, Schülerinnen und Schüler → Kommunikation über die Wünsche und Ziele
- Schulverpflegung zur Cheffinnensache machen → Einbezug der Schulleitung
- Verankerung der Ernährungsbildung im schulinternen Curriculum

Ernährungsbildung und Schulverpflegung im Rahmen einer BNE: konkrete erste Ansätze

Neben dem Mittagessen weitere Aspekte mitdenken:

- Trinkwasserangebot
- Verpflegung und Schulfesten
- plastikarmes Schulfrühstück
- Kioskangebot
- Essensreste → Lebensmittelverschwendung

→ Schwerpunkte setzen, Unterstützer mitnehmen

Ernährungsbildung und Schulverpflegung im Rahmen einer BNE: einige Highlights

- eine Woche Mensadienst für alle SuS / Schüler kochen für Schüler
- Ausstattung einer Schule mit Trinkbrunnen
- Pflege eines Schulgartens mit Anbau von eigenem Obst und Gemüse
- Hühnerhaltung an der Schule
- jährliche Projektwoche zur globalen Ernährungssituation

Ernährungsbildung und Schulverpflegung im Rahmen einer BNE: Unterstützungsangebote

Maßnahmen des Hessischen Klimaschutzplans:

- Kochkurse für Kinder
- Ernährungsführerschein
- Werkstatt Ernährung durchgeführt von den Landfrauen Hessen



Maßnahmen der Hessischen Ernährungsstrategie:

- Netzwerk 100 Klimakantinen
- Leitfaden „Hessische Bio für die Großküche“
- Beratungsangebote für KantinenbetreiberInnen



Vielfältige Angebote und Materialien bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Zeit für Nachfragen und Austausch

- Sehen Sie an Ihrer Schule bereits Ansätze, Ernährungsbildung und Schulverpflegung unter BNE-Aspekten zu gestalten?
- Welche der erhaltenen Impulse könnten Sie sich für Ihre Schule als praktikabel vorstellen?

