

Angebote und Projekte im Themenfeld Ernährung für Schulen (Schulamtsbezirk Markdorf)



Achtung! Hyperlink öffnen:

➤ **Strg - Taste drücken und mit der linken Maustaste den Hyperlink anklicken!**

1. Landesinitiative BeKi (Bewusste Kinderernährung)

BeKi-Referentin im Unterricht oder für Elternabende und Lehrerfortbildungen sowie **Bildungs- und Informationsmaterialien** (es entstehen ggfs. nur Lebensmittelkosten)

Informationen unter: www.beki-bw.de

Kontakt: Sabine.Weiland@rv.de (LKR Ravensburg)

Friederike.Hess-Boehlen@bodenseekreis.de (Bodenseekreis)

2. EU-Schulprogramm

Kinder in baden-württembergischen Grundschulen können regelmäßig frisches Obst, Gemüse, leckere Milch und Milchprodukte erhalten. Das Programm löst die bisherigen EU-Programme „Schulmilch“ und „EU-Schulobst- und -gemüse“ ab.

Informationen zur Anmeldung und Teilnahme unter www.schulprogramm-mlrbw.de

Schulprogramm-Lieferant z.B. www.kob-bavendorf.de

Pädagogische Begleitung durch BeKi- Referentinnen (Kontakt s. Pkt. 1.) ist nach Rücksprache möglich.

3. Lernort Bauernhof

Der Bauernhof ist der ideale Ort, um Kindern und Jugendlichen die Herkunft, die Erzeugung und die Verarbeitung von Lebensmitteln erlebbar zu vermitteln. **Lerngang** für alle Klassen möglich (geringe Kosten).

Betriebe und Koordinierungsstellen im Landkreis: <https://www.lob-bw.de/betriebe/ravensburg-rv.html> (Landkreis Ravensburg); www.lernort-bauernhof-bodensee.de (Bodenseekreis)

4. GemüseAckerdemie

Anbau und Vermarktung von Gemüse auf einem Acker bzw. einer geeigneten Fläche in der Nähe. **Unterstützung, Fortbildung, Materialien** für Lehrkräfte. Begleitung durch einen ehrenamtlichen AckerMentor. Werden Sie AckerSchule!

<http://www.gemueseackerdemie.de/>

5. Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben

Das Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben ist Bildungspartner und außerschulischer Lernort für die allgemeinbildenden Schulen. Angeboten werden an den Standorten in Bad Waldsee und Leutkirch angeboten – z. B. die **Lernzirkel** Getreide für die Klassen 3 bis 7 und der Lernzirkel Nachhaltigkeit für die Klassen 7 bis 10. Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten dabei selbständig einzelne Lerninhalte in Theorie und Praxis. Die praktische Nahrungszubereitung findet in einer gut ausgestatteten Lehrküche statt.

Weiterhin können **Unterrichtsmaterialien** zu verschiedenen Themen ausgeliehen werden.

www.ernaehrung-oberschwaben.de

6. Komm mit in das Gesunde Boot – Grundschule

Kostenlose Online-**Fortbildungen** für Grundschullehrkräfte. Dauer je Fortbildung rund 3 Stunden.

BASIS-Fortbildung: Schwerpunktthemen der BASIS Fortbildung sind ausreichende Bewegung, sinnvolle Freizeitgestaltung, **gesunde Ernährung** sowie Entspannung und Achtsamkeit. Teilnehmer erhalten kostenlose, praxiserprobte, evaluierte und an den Bildungsplan angelehnte Materialien zum Direkteinsatz inkl. vieler ausgearbeiteter Unterrichtseinheiten. Die Teilnehmer können zwischen einem **Materialordner** für Klassenstufe 1+2 oder Klassenstufe 3+4 wählen.

AUFBAU-FB: Neben der Basis-Fortbildung gibt es eine sog. Aufbau-Fortbildung. Hier werden gemeinsam individuell passende Möglichkeiten zur Verstetigung und langfristigen Umsetzung des Programms erarbeitet. Bei der Aufbau-Fortbildung kann sich der Teilnehmer den zweiten **Ordner** aussuchen (Klassenstufe 1+2 oder 3+4).

www.gesundes-boot.de

7. Klasse 2000

Arbeitsmaterial für Unterrichtseinheiten und externe **Fachfrau** (für 3 UE/Jahr) (Pate zur Übernahme der Kosten i.H. von 200 € pro Jahr nötig)

www.klasse2000.de

8. fit4future

Präventionsinitiative der Cleven-Stiftung und der DAK-Gesundheit in den Bereichen Bewegung, **Ernährung**, Brainfitness und Lehrgesundheit.

Begleitung und **Coaching** der Schule über drei Jahre, inkl. Lehrer-Workshops, Materialien, Aktionstag, ...

Bewerbung und Informationen unter: <https://www.fit-4-future.de/>

9. Trinken im Unterricht (Verband Deutscher Mineralbrunnen e. V.)

Informationsmaterialien für Schüler, Lehrer und Eltern zum Thema Trinken.

<http://www.trinken-im-unterricht.de/>

10. Verbraucherzentrale

Material zu „Lebensmittel und Ernährung“: www.vz-bw.de

Schulportal für Verbraucherbildung: www.verbraucherbildung.de

11. Ernährungsführerschein

Arbeitsmaterial (Ordner) für Klasse 3 (Kosten 40 €)

<https://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungsfuehrerschein-3773.html>

Fortbildungen für Lehrkräfte

<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/bilden/Fortbildungen+Lehrkraefte>

12. SchmExperten

SchmExperten im **Klassenzimmer**, Klasse 5-6 (Kosten 40 €)
SchmExperten in der **Lernküche**, Klasse 6-8 (Kosten 55 €)

<https://www.bzfe.de/inhalt/schmexperten-3470.html>

13. Ich kann kochen! (Sarah Wiener Stiftung und BARMER)

Eine Initiative der praktischen Ernährungsbildung für Kinder (3-10 Jahre). Pädagogische **Fachkräfte** können sich kostenfrei zum Genussbotschafter **qualifizieren**, um eigenständig Kinderkochkurse anzubieten und Ernährungsbildung zu betreiben.

<https://ichkannkochen.de/>

14. Die Besseresser – Das Projekt zum Anbeißen

Fortbildung für Schulprojekt

<https://www.naju-bw.de/aktionen-projekte-und-angebote/besseresser.php>

15. Bildungsmaterial "Der Held vom Feld"

Bildungsangebot zu den Themen regionale und saisonale Lebensmittel, Klimaauswirkungen unserer Ernährung, Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Spielerische Zugänge zum Thema Gemüse für die Klassen 6 bis 8 (ab ca. 12 Jahre). Vier Unterrichtsstunden (möglichst zwei Doppelstunden).

Materialien zum Herunterladen: <https://www.verbraucherzentrale.nrw/bildung-nrw/ernaehrung-schule2/heldvomfeld>

16. Mausini Tanz-Theater-Schule

Kindertheater und Fortbildungsangebote (Kosten lt. Anbieter)

- „Gesund und fit“ – Mitspieltheater zu kindgerechter Ernährung, Mundhygiene, Werteerziehung (Kl. 1-4)
- „Mutig + fair + gesund“ – Mitspieltheater zur Gewaltprävention und gesunden Ernährung (Kl. 1 und 2)

www.mausini.com

17. Bildungsangebote für nachhaltige Entwicklung

Projekte mit Bezug zu Gesundheit/Ernährung/Wasser (Umwelt, globales Denken, Fair trade, usw.).

<https://www.bne-kompass.de/bildungsangebote/>

18. Schulgarten

Leitfaden „Gärtnern macht Schule – Ein Leitfaden für Schulgärten“ mit Anregungen für den Unterricht und zur Weiterverarbeitung der geernteten Produkte.

https://mlr.baden-wuerttemberg.de/fileadmin/redaktion/m-mlr/intern/dateien/publikationen/Gaertnern_macht_Schule.pdf

Informationen zu **Schulgärten**: www.schulgaerten-bw.de

Informationen zur **Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten e.V.**: <https://www.bag-schulgarten.de/> mit Ansprechpersonen: <https://www.bag-schulgarten.de/laender/baden-wuerttemberg/koordinatoren> sowie Flyer: https://www.bag-schulgarten.de/fileadmin/BAG-Schulgarten/Bilder_fuer_alle/Faltblaetter/2019_BAGS_Faltblatt.pdf

19. Landeszentrum Ernährung Baden-Württemberg, Kita- und Schulverpflegung

Unterstützung, Beratung, Material, Prozessbegleitung

www.landeszentrum-bw.de

Fortbildungen für Lehrkräfte

<https://landeszentrum-bw.de/Lde/Startseite/bilden/Fortbildungen+Lehrkraefte>

20. Schule + Essen = Note 1

Die **Broschüre** „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) informiert über die pädagogischen, kulturellen und schulorganisatorischen Rahmenbedingungen für ein erfolgreiches Verpflegungskonzept sowie die Gestaltung der Verpflegung. Für Einrichtungen ist eine Zertifizierung durch die DGE möglich.

www.schuleplusessen.de

21. ScienceKids – Gesundheit entdecken

Gesundheitsförderung im Lebensraum Schule. Handlungsorientierte Gesundheitsbildung durch Entdecken und Experimentieren. Bildungsplankonforme **Unterrichtsmaterialien**, die ohne großen Aufwand von den Lehrkräften eingesetzt werden können. Schwerpunktthemen sind Ernährung, Bewegung und seelisches Wohlbefinden. Vorteil: Aufbau in Modulform. Auswahl von Einzelthemen möglich. Kostenfrei, für alle Schularten von den Klassen 1 – 10.

Infos unter: www.sciencekids.de, direkter Kontakt über: birgit.sorg@bw.aok.de oder Telefon: 0751 371-209

22. Schlemmerbande – Die Genussentdecker (AOK und Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.)

Initiative zur Gründunge einer „Schlemmerbande“ in der Region für Kinder (10 – 12 Jahre). Das Programm läuft ca. ein Jahr. Am Ende des Jahres kochen die Teilnehmenden für ihre Eltern und erhalten ein Zertifikat.

<http://www.schlemmerbande.de/>

23. Regionale Arbeitsgemeinschaft Zahngesundheit

Projekte zur Zahngesundheit und Ernährung

Landkreis Ravensburg: <https://www.lagz-bw.de/ravensburg/>

Bodenseekreis: <https://www.bodenseekreis.de/soziales-gesundheit/gesundheit/zahngesundheit/regionale-arbeitsgemeinschaft-zahngesundheit/>

24. „stark.stärker.WIR“ – Team der Präventionsbeauftragten des ZSL, Regionalstelle Tübingen, Regionalteam Markdorf

Beratung, Prozessbegleitung und schulinterne, sowie regionale Fortbildungen. Alle Angebote sind kostenlos.

Aktuelle Angebote der Präventionsbeauftragten finden Sie hier: <https://lfb.kultus-bw.de/lfb/suche/4EN9LREM>

Kontakt zum Regionalteam Markdorf: praevention-mak@km-bw.net

25. Ernährung, Siegel Gesunde Schule

Siegel Gesunde Schule (Beratung): www.siegel-gesunde-schule.de

Kontakt für Rückfragen, Anregungen oder Änderungen zu dieser Liste:

*Christine Topcu, E-Mail: christine.topcu@bodenseekreis.de, Tel.: 07541 204 5836
Landratsamt Bodenseekreis, Gesundheitsamt, Koordination Gesunde Schule*

*Theresa Hanselmann E-Mail: siegel@rv.de; Tel. 0751-85-5367 o. -5366
Landratsamt Ravensburg, Gesundheitsamt, Koordination Gesunde Schule*

Zuletzt aktualisiert am 12.01.2024 (Hanselmann)