



# Netzwerk UmweltBildung

Rundbrief zur Bildung für nachhaltige Entwicklung  
von Ökoprojekt - MobilSpiel e.V.

13. Jahrgang Juni 2005

## Liebe Leserin, lieber Leser!

**Netzwerk UmweltBildung**, der Rundbrief von Ökoprojekt – MobilSpiel e.V. zur Bildung für nachhaltige Entwicklung, wird wieder regelmäßig erscheinen und über Aktuelles und Wissenswertes berichten. Sie finden neben der Vorstellung von Büchern, Materialien, Internetseiten und Fördermöglichkeiten auch in jedem Heft einen redaktionellen Beitrag über spannende neue Projekte der Umweltbildung. Und es gibt eine neue Rubrik: Nachrichten aus der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“. Das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz ermöglicht die Herausgabe unseres Rundbriefs, den wir Ende 2003 wegen Mittelkürzungen einstellen mussten. Sie bekommen die ersten beiden Rundbriefe kostenlos und können - wie früher auch - 10 Ausgaben jährlich von **Netzwerk UmweltBildung** abonnieren. Das Jahresabo beträgt 25 EUR. 2005 wird es fünf Ausgaben geben. Gerne können Sie Infos und Anregungen zu Inhalten an Mareike

Haupt, der Redakteurin des Rundbriefes, unter [netzwerk@mobilspiel.de](mailto:netzwerk@mobilspiel.de) weiterleiten. Wir freuen uns darauf, mit dem nun wieder regelmäßig erscheinenden **Netzwerk UmweltBildung** dem Wunsch vieler LeserInnen nachkommen zu können und wünschen Ihnen/Euch viel Spaß bei der Lektüre!

Marion Loewenfeld und Mareike Haupt

## 1. Aktuelles & Informationen

### Feuerrad und Sonnenrausch

Ökoprojekt - MobilSpiel bietet Kindern ab 6 Jahren und ihren Eltern am 1. Juli sowie am 16. September, jeweils von 17.30 bis 20 Uhr, eine spannende Entdeckungsreise durch die BUGA - mit Spielen, Geschichten und Erkundungen rund ums Feuer und um Sonnenpflanzen an.

Kontakt: Tel. 01805/082005 oder unter [www.buga05.de](http://www.buga05.de)

## I N H A L T

1. Aktuelles & Informationen
2. Dekade-Nachrichten
3. Fort- und Weiterbildungen
4. Materialien
5. Online entdeckt

6. Literatur
7. Thema: Gesund genießen lernen – aktuelle Projekte zum Thema „Gesunde Ernährung bei Kindern und Jugendlichen“

Netzwerk Umweltbildung wird finanziert durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz



### **Bürger initiieren Nachhaltigkeit**

Die Bundesregierung honoriert im Jahr 2005 mit EUR 500.000 Fördermittel insgesamt 20 Projekte zum bürgerschaftlichen Engagement. Ziel ist, innovative Beiträge zur Förderung lokaler Nachhaltigkeit zu unterstützen. Die Mittelvergabe erfolgt für neue lokale Projekte zur Nachhaltigkeit, aber auch für Maßnahmen zur Weiterentwicklung erfolgreich laufender und abgeschlossener Projekte. Angesprochen sind z. B. Stadtteilgruppen, örtliche Bildungsträger oder Umweltgruppen. Bewerbungsschluss für die erste Vergabe ist der 15. Juli 2005, im Herbst soll es eine weitere Möglichkeit geben, sich zu bewerben.

Infos: Jens Libbe,

Deutsches Institut für Urbanistik, Straße des 17. Juni 112, 10623 Berlin, 030/39001115  
libbe@difu.de, [www.bund-bin.de](http://www.bund-bin.de)

### **Fotowettbewerb Facing Sustainability**

Der Rat für Nachhaltige Entwicklung führt einen Fotowettbewerb mit dem Motto „Gib Nachhaltigkeit ein Gesicht“ durch. Es sollen Menschen portraitiert werden, die sich für eine zukunftsfähige Welt einsetzen. Einsendeschluss ist der 22. Juli 2005.

Infos: [www.facing-sustainability.org/de/index.html](http://www.facing-sustainability.org/de/index.html)

### **Experten für Deutschland**

Drei Tage lang haben 144 Kinder und Jugendliche zwischen acht und 18 Jahren bei einem Bundestreffen über ihre politischen Belange in der Gesellschaft diskutiert und ihre Ideen zu Papier gebracht. Sie verfassten Gesetzentwürfe für Bildung, Demokratie, Soziales und Beruf und übergaben sie den Bundespolitikern. Alle Parteien und die Kinderkommission des Deutschen Bundestages haben sich mit den Gesetzentwürfen der jungen Experten auseinandergesetzt.

Die Ergebnisse können nachgelesen werden unter [www.kindersache.de](http://www.kindersache.de) (Rubrik „Politik und Rechte“).

## **2. Dekade-Nachrichten**

An dieser Stelle werden wir Sie zukünftig über Inhalte, aktuelle Entwicklungen und Termine der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ informieren.

### **Die UN-Dekade in Kürze**

Die Generalversammlung der Vereinten Nationen hat die Jahre 2005 bis 2014 zur Weltdekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ (Education for sustainable Development - ESD) ausgerufen. Ziel ist es, die Idee der nachhaltigen Entwicklung weltweit in den nationalen Bildungssystemen zu verankern. Die Deutsche UNESCO-Kommission (DUK) hat zur konkreten Umsetzung der Dekade ein „Deutsches Nationalkomitee“ einberufen. „Ziel ist es, die UN-Dekade in ganz Deutschland spürbar und sichtbar stattfinden zu lassen“, schreibt das Komitee in einem Aktionsplan. Daher werden die besten Initiativen und Projekte in Deutschland in die Allianz „Nachhaltigkeit Lernen“ aufgenommen und als Dekade-Projekte ausgezeichnet, um als Vorbilder andere für das Thema zu sensibilisieren und zur Nachahmung anzuregen. Auch das Ökoprotjekt – MobilSpiel ist in die Allianz aufgenommen worden und von der Jury des Nationalkomitees wurde „Lernpartnerschaft Zukunft“ als offizielles Dekade-Projekt 2005/2006 ausgewählt. Infos: [www.umweltbildung-in-bayern.de](http://www.umweltbildung-in-bayern.de) oder [www.dekade.org](http://www.dekade.org)



## 3. Fort- und Weiterbildungen



Datum/Ort      Veranstaltung/Kontakt/Kosten

---

- 28. April – 9. Oktober**  
München
- Grüner Campus auf der BUGA 2005**  
Mit dem Grünen Campus bietet die BUGA ein vielseitiges Erlebnisprogramm auf dem BUGA-Gelände an. Dabei werden altbekannte Lernorte verlassen, um durch ungewohnte Umgebung überraschend neue Eindrücke zu gewinnen und die Lust auf nachhaltige Entwicklung zu schüren. Den TeilnehmerInnen bietet sich die Chance, neue Impulse für den Unterricht und den Alltag mitzunehmen. Das Programm kann angefordert werden.  
Kontakt: Landesgartenschauengesellschaft, „Grüner Campus“ Unsöldstr. 5, 80538 München, Tel. 01805/082005, Fax 089/41949090, [gruener-campus@buga2005.de](mailto:gruener-campus@buga2005.de)  
[www.buga05.de](http://www.buga05.de)
- 7. Juli**  
**18.30 – 20.30 Uhr**  
München
- Globales Lernen macht Schule**  
SchülerInnen der Eine-Welt-AG und deren Lehrer der Willy-Brandt-Gesamtschule stellen im EineWeltHaus ihre Bausteine für die Organisation von global orientiertem Handeln und Lernen vor.  
Kontakt: Trudi Schulze, NordSüdForum, Schwanthalerstr. 80, 80336 München  
Tel. 089/85637523, Fax 0721/151524030 [t.schulze@einewelthaus.de](mailto:t.schulze@einewelthaus.de)  
[www.nordsued-forum.de](http://www.nordsued-forum.de)    kostenfrei
- 8.-10. Juli**  
München
- Fit in die Zukunft! – Neue Perspektiven der Umweltbildung**  
Bundesweite Tagung mit vielen Praxisbeispielen zu den Themen: Globales Lernen, Kunst und Natur, Neue Medien und andere, von Fr 13.00 Uhr bis So 13.30 Uhr.  
Kontakt: Ökoprojekt – MobilSpiel e. V., Welslerstr. 23, 81373 München  
Tel. 089/7696025, Fax/7693651 [www.mobilspiel.de/oekoprojekt](http://www.mobilspiel.de/oekoprojekt), [Aktuelles](#)  
Kosten: EUR 150/120.
- 18.-22. Juli**  
Berlin
- IPA-Weltkonferenz**  
Unter dem Motto „Spielend leben lernen“ veranstaltet die International Play Association (IPA) ihre 16. Weltkonferenz mit dem Schwerpunkt ganzheitliche Bildung mit Kreativität und Vielfalt.  
Kontakt: Deutsches Kinderhilfswerk, Leipziger Str. 116 – 118, 10117 Berlin, Tel. 030/3086930, Fax /2795634, [www.ipa2005.de](http://www.ipa2005.de), Kosten: EUR 240 bzw. erm. EUR 170, Tageskarte EUR 60.
- 26.-28. Juli**  
Benediktbeuern
- Früher oder später kriegen wir Euch! Umweltbildung(sdekaden) in Bayern**  
Fachtagung des Bayerischen Umweltministeriums. Nach 10 Jahren Förderprogramm Umweltstationen warten neue Herausforderungen, Aufgabe und Ziele, wie z. B. ein gemeinsames Marketing auf die Umweltbildung in Bayern.  
Kontakt: Frau Vangerow-Döhner, StMUGV, Tel. 089/9214-2199, [www.umweltbildung-in-bayern.de](http://www.umweltbildung-in-bayern.de), [Aktuelles](#)    Kosten: EUR 60 zzgl. Logis

**29. August-  
1. September**  
Salzburg

## **ÖKOLOG-Sommerakademie**

LehrerInnen, UmweltbildnerInnen und Interessierte sind eingeladen, sich über das Thema „Partizipation und Nachhaltige Entwicklung“ auszutauschen. Ein attraktives Rahmenprogramm wird geboten.

Anmeldung: FORUM Umweltbildung, Alser Str. 21, A-1080 Wien

Tel.0043/1/402470115 birgit.karre@umweltbildung.at

kostenfrei, jedoch zzgl. Kost & Logis

---

## 4. Materialien

### **Espedition Schule und co.**

Erlebnisorientierte Materialien regen SchülerInnen der 1. bis zur 6. Klasse an, neugierig auf Espedition zu gehen und das Thema Ernährung mit allen Sinnen für sich zu erschließen. Herzstück des Ordners sind die 77 Arbeitsblätter, mit deren Hilfe die Kinder experimentieren, untersuchen, phantasieren und ausprobieren können. aid bietet noch weitere interessante Materialien rund ums Essen an. Sehr nützliche Infos enthält beispielsweise der Saisonkalender für Obst und Gemüse oder die aid-Kinderpyramide.

Espedition Schule, Ringordner, 246 S.

EUR 25; Bezug: aid Infodienst, Friedrich-Ebert-Str. 3, 53177 Bonn, Tel. 02225/92 61 46

Fax/926118, bestellung@aid.de, [www.aid.de](http://www.aid.de)

## 5. Online entdeckt

### **[www.agenda21-muenchen.de](http://www.agenda21-muenchen.de)**

Mit einer neuen Homepage präsentiert sich die Münchner Agenda 21. Sie informiert über aktuelle Veranstaltungen und Projekte, sowie abgeschlossene Aktivitäten. Vier Stadtteile stellen ihre Arbeit vor. [www.yomag.net](http://www.yomag.net) ist ein Online-Magazin von und für junge europäische Konsumenten. Die Artikel werden von Jugendlichen aus ganz Europa geschrieben und bieten Infos für den Alltag, prüfen Produkte und Dienstleistungen und diskutieren die sozialen, ökologischen und politischen Folgen von Konsumgewohnheiten.

## 6. Literatur

### **Andrea Flemmer: Das Multi-Vitamin-Kochbuch. Neumann-Neudamm-Verlag, Melsungen 2004, 198 S., EUR 19,95 ISBN 3-7888-0831-4**

Die Autorin, u.a. Ernährungswissenschaftlerin, Hobbyköchin und Mutter zeigt in ihrem Buch, wie ohne künstliche Vitaminzufuhr durch ganz normale Lebensmittel ein Vitaminmangel verhindert werden kann. In einem allgemeinen Teil werden die einzelnen Vitamine vorgestellt, erklärt und aufgelistet, in welchen Lebensmitteln man sie findet. Außerdem gibt die Autorin Tipps, wie Kinder von gesundem Essen überzeugt werden können. Im Rezeptteil findet man Anregungen für gesunde, teilweise einfache und schnelle Speisen.

### **Andrea Flemmer: Das Mineralstoff-Kochbuch. Neumann-Neudamm-Verlag, Melsungen 2004, 200 S., EUR 19,95 ISBN 3-7888-0894-2**

Mit ganz normalen und auch ganz besonderen Gerichten erfahren die LeserInnen, wie sie den Mineralienhaushalt des Körpers ohne Tabletten im Gleichgewicht halten kann. Köstliche Rezepte, beispielsweise für Kokosnusstorte, Hirseburger und Südseedrink, setzen die theoretischen Grundlagen, die das Buch ausführlich beschreibt, in die Praxis um. Das Buch verknüpft gekonnt die Theorie mit der Praxis: Alles, was die Wissenschaft über Mineralstoffe weiß, wird hier in das Alltagsleben umgesetzt.

Auch an Kinder wird gedacht. Köstliche Nuss-Nugatcremes, Waffeln mit Kalzium und Pfannkuchen mit Mineralstofftrick geben allen, die mit und für Kinder kochen, Rezepte an die Hand, die einen Mineralstoffmangel von Anfang an verhindern können.

**Erica Bänziger: Das 1x1 der Bio-Küche. Ernährungslehre – Warenkunde – Rezepte. Hädecke-Verlag, Weil der Stadt 2005 EUR 15,90, ISBN 3-03780-193-X**

Bio-Küche beginnt im Kopf, spätestens aber vor dem Regal, wo ein konventionell und ein biologisch angebautes Produkt zur Auswahl stehen, welche sich scheinbar nur durch den Preis unterscheiden. Die Autorin legt dar, was Bio so auf Lager hat und wie man Bio kocht ohne Nähr- und Vitalstoffe zu zerstören. Besonders praktisch zum Nachkochen, auch mit Kindern, sind die Rezepte, die - teilweise Schritt für Schritt bebildert - beschreiben, was zu tun ist. Ein gesundes Koch- und Wissensbuch für alle, die wenig Erfahrung mit gesunder Küche haben, aber neugierig geworden sind.

## 7. Thema: Gesund genießen lernen

Viele Kinder und Jugendliche ernähren sich ungesund: sie verzehren zu viele Fast-Food- und Fertigprodukte, Weißmehlprodukte, Fette, Zucker und Salz und nehmen zu wenige vollwertige Produkte mit Vitaminen und Mineralstoffen zu sich. Die Folgen sind Übergewicht und - trotz des guten Nahrungsmittelangebots - Mangelerscheinungen. Dabei sind die Wirkungen einer unzureichenden Ernährung nicht nur direkter körperlicher Art. Nebenwirkungen wie Müdigkeit, Unkonzentriertheit, verringerte Lern- und Leistungsfähigkeit und durch Fettleibigkeit ein vermindertes Selbstwertgefühl sind weitere Folgen. Woran liegt es, dass sich

viele Menschen ungesund ernähren, wo doch die Möglichkeiten, sich gesund zu ernähren in Deutschland scheinbar nicht besser sein könnten?

Dass das Thema „Gesunde Ernährung“ sehr vielen „im Magen liegt“, bewies die große Anzahl an interessierten TeilnehmerInnen am Netzwerk-Treffen Umweltbildung am 17. März 2005. Sie diskutierten engagiert über Gründe und Folgen einer ungesunden Ernährung sowie über Ansätze zur Bewusstseinsbildung für gesunde Ernährung bei Kindern und Jugendlichen. Anlass für die rege Diskussion gaben vor allem die Referentinnen, die spannende Projekte vorstellten, wie Kinder und Jugendliche an eine gesunde Ernährung herangeführt werden können.

### **Die Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen**

Zum Essverhalten und Ernährungszustand von Kindern und Jugendlichen in Deutschland liegen nur wenige repräsentative Studien vor. Hinweise zum Ernährungsverhalten gibt die DONALD-Studie, in der der Lebensmittelverzehr und die Energie- und Nährstoffzufuhr ausgewählter Probanden im Raum Dortmund im Alter von drei Monaten bis 18 Jahren berechnet wurde. Die Autoren der Studie stellten fest, dass bis zum Alter von zwei bis drei Jahren auf eine gesunde Ernährung geachtet wird. Danach wiesen die Kinder und Jugendlichen jedoch dieselben als ungünstig zu beurteilenden Verzehrsmuster wie Erwachsene auf, d. h. der Protein-, Fett- und Zuckerverzehr waren zu hoch, der Verzehr von Kartoffeln, Reis, Nudeln und Vollkornprodukten zu niedrig (vgl. 1, S. 71). Bei Schuleingangsuntersuchungen in Bayern im Jahr 2003 wurde festgestellt, dass mehr als 11,3 Prozent der Kinder übergewichtig bzw. adipös (fettleibig) waren. Die Tendenz ist steigend.

Somit stellt aus ernährungswissenschaftlicher Sicht das größte Gesundheitsrisiko nicht mehr die Lebensmittelsicherheit, sondern Übergewicht dar, so ein Forscher der 9. Karlsruher Ernährungstage (vgl. 2, S.57). Bedenklich ist auch, dass zwischen Übergewicht, Essgewohnheiten, Umgang mit elektronischen Medien, Bewegungsmangel und der Zunahme von motorischen Auffälligkeiten ein direkter Zusammenhang hergestellt werden kann (vgl. 3, S. 10). Im Armutsbericht der Bundesregierung wird jährlich wieder festgestellt, dass der Sozialstatus der Eltern das Gesundheitsverhalten beeinflusst. Sozial benachteiligte Kinder sind daher häufiger ungesund ernährt, übergewichtig und körperlich weniger aktiv.

### **Was der Bauer nicht kennt ...**

#### **Gründe für die Ernährungskrise**

Was und wie Menschen essen, d. h. auch, wie sie es produzieren und zubereiten oder wie sie die Essgemeinschaften gestalten, wird in der Familie und dem sozialen Umfeld über soziokulturelle Muster weitergegeben. Diese Muster bestimmen auch die Bedeutung des Essens für die (soziale und kulturelle) Identität. Sie erklären Ernährungsverhalten und Handlungsstrukturen, Geschmackspräferenzen und subjektive Vorstellungen davon, was unter einem ‚guten Essen‘ zu verstehen ist. Das Essverhalten ist also kein rational gesteuertes Verhalten (vgl. 4). Dem Ernährungsbericht 2000 zufolge wissen Kinder und Jugendliche zwar, was gesund ist, doch habe dies keinen großen Einfluss auf ihr Essverhalten. Es wird also nicht in erster Linie durch Wissen geprägt, sondern durch Training: Kinder imitieren zunächst das Essverhalten von emotional nahe stehenden Bezugspersonen. „Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“ ist ein Sprichwort mit viel Wahrheitsge-

*Der Mensch ist,  
was er isst.*

Berthold Brecht

halt: Kinder bevorzugen Speisen, die sie kennen, denn deren bekannter Geschmack dient auch als Sicherheitssignal, dass diese Speise bereits vertragen wurde. Daher kommt dem Speisenangebot, das Kinder antreffen, eine hohe Wirkung auf die Ausbildung ihres Essverhaltens zu. Das heißt, Eltern, die ihren Kindern erzählen, frisches Gemüse sei gesund, selbst aber eine Fertigpizza in den Ofen schieben, werden sich schwer tun, ihr Kind dazu zu motivieren, Gesundes zu essen.

Laut Angaben der Köche-Organisation Eurotoques können 80 Prozent der 20- bis 35-Jährigen nicht mehr richtig kochen. Das ist die heutige Elterngeneration – woher sollen Kinder also lernen, sich gesund zu ernähren, geschweige denn gesund zu kochen?

Wenn die Möglichkeit selbst zu kochen mangels Unkenntnis gar nicht mehr in Betracht kommt, führt diese Entwicklung zwangsläufig zu einer Abhängigkeit von vorgefertigten und stark verarbeiteten Lebensmitteln. Die Kriterien für eine gesunde (geschweige denn ökologische) Ernährung können nicht mehr erfüllt werden. Doch auch die Prägung außerhalb des Elternhauses spielt eine Rolle. Da viele Kinder und Jugendliche außer Haus essen (z.B. in Kitas, Schulen, Horten etc.) wird ihr Essverhalten auch durch das Angebot außerhalb des Elternhauses, durch die Orientierung an Gleichaltrigen sowie durch die Werbung bestimmt.

### **Esskultur erfahrbar machen**

Die Grundlagen für das Essverhalten werden also in der Kindheit geschaffen. Deshalb ist es wichtig, die Ernährung von vornherein auf eine gesunde Basis zu stellen. Eine Anforderung an gesunde Ernährung ist, dass wir uns mit unseren Lebensmitteln auskennen und selbst kochen können. Da die Erkenntnisse und Bot-

schaften der Ernährungswissenschaftler zwar bei Kindern und Erwachsenen hinlänglich bekannt sind, durch die reine Wissensvermittlung jedoch nicht nachhaltig verankert werden können, muss es andere Lösungswege geben (vgl. 3, S.16). Neben Wissensvermittlung sind Spaß und die sinnliche Geschmackskomponente – möglichst bereits im Kindergarten oder in der Schule – von großer Bedeutung. Gleichzeitig muss die Zubereitung des Essens und die Mahlzeit selbst eine neue Wertschätzung erfahren. Es geht darum, Kindern die ganze Vielfalt von Lebensmitteln nahe zu bringen, sie beim Zubereiten teilhaben zu lassen und ihnen den Genuss von Essen zu vermitteln. Essen muss mehr sein als eine reine Kalorienaufnahme. Es ist ein ganz erheblicher Bestandteil unseres täglichen Lebens, ein sozialer und kultureller Akt. Zu einem gesunden Ernährungsverhalten gehören daher gemeinsame Mahlzeiten in der Familie, Schule oder in der Gruppe als positives Ereignis im Tagesrhythmus. Bildungsmaßnahmen und Projekte zum Thema gesunde Ernährung sollten vermitteln, dass Einkaufen, Kochen und Essen Spaß macht, Wissen vermittelt, Gemeinschaft stiftet, „Nahrung für die Seele“ ist, Selbständigkeit, Kreativität und Fantasie fördert und neben existentieller Notwendigkeit mit jedem gelungenen Gericht auch noch ein unmittelbares Erfolgserlebnis schafft. Neben dem Elternhaus sind Kindergärten, Schulen und die außerschulischen Einrichtungen gefragt. Im Folgenden stellen wir Ihnen einige gute Beispiele vor, wie Kinder und Jugendliche teilweise selbst in Aktion treten, um über gesunde Ernährung aufzuklären bzw. wie sie – und mit ihnen auch ihre Eltern – an eine gesunde Ernährung herangeführt werden können.

### **Der Leipziger Alligator Catering Service**

Das Projekt **firm**, eine Initiative des Schulamtes

München, das SchülerInnen der achten Klasse an Hauptschulen an die Funktionsweise von Firmen heranführen sollte, brachte die Schülerinnen der Leipziger Schule in München auf eine zündende Projektidee: Sie wollten ihre eigene Firma gründen.

Bereits in den letzten Schuljahren versorgte das Schülercafé der Hauptschule München Moosach mit großem Erfolg einige Veranstaltungen im Stadtteil mit Essen und Getränken. Da lag die Idee nahe, einen Catering Service anzubieten und damit an **firm** teilzunehmen. So gründeten SchülerInnen, LehrerInnen und Eltern im Oktober 2004 die Schülerfirma „Leipziger Alligator Catering Service – hmm wir machen Sie satt!“.

„Wir waren uns von Anfang an einig, dass wir ‚gesundes Essen‘ anbieten, so wie schon in der Cafeteria“, so beschreibt eine aktive Schülerin des Catering Services die Gründungs idee. Die Zutaten kommen zwar nicht aus ökologischem Landbau, das Essen wird jedoch ausschließlich aus frischen Zutaten zubereitet. Die Rezepte werden gemeinsam mit der Hauswirtschaftslehrerin zusammengestellt. Sie hilft den SchülerInnen auch beim Kochen.

Die Firma hat derzeit 25 MitarbeiterInnen und wird von drei LehrerInnen und der Schulsozialarbeiterin betreut. Firmenchefin ist Yasemin aus der Klasse 8c. Die SchülerInnen mussten sich für den ‚Job‘ in der Firma schriftlich bei ihren KlassenlehrerInnen bewerben, mit Lebenslauf, Gesundheitszeugnis und allem, was zu einer richtigen Bewerbung dazu gehört. 30 Bewerbungen gingen ein – und alle wurden genommen. Die Arbeitszeiten der MitarbeiterInnen beschränken sich auf den Nachmittag bis spätestens acht Uhr abends. „Auch das Wochenende und die Ferien sind tabu. Da gibt es Bestimmungen im Jugendschutzgesetz“, weiß eine der engagierten „Köchinnen“. Ihr Lohn: ein Euro pro Stunde. Dieser wird ihnen

jeweils am Ende der Woche ausgezahlt. Daher ist das Angebot für einen Catering-Service preisgünstig – und attraktiv: Die Auswahl reicht von Aufläufen und Gratins über Lasagne und Quiches, Wurst- und Käseplatten sowie Häppchen zum Sektempfang, diverse Salate, Desserts, Kleingebäck und Kuchen. Geliefert werden die Produkte entweder mit einem ausgeliehenen Lieferwagen, „meistens muss jedoch ein Lehrer sein Auto herausrücken“, so eine Schülerin.

Ein kleines Startkapital bekam die junge Firma von der Sparda Bank. Außerdem verkauften die jungen UnternehmerInnen Anteilsscheine von zehn Euro an SchülerInnen, LehrerInnen, Eltern, Bekannte und Verwandte. Geplant ist, das Geld am Ende des Jahres bei einer Aktionärsversammlung möglichst mit Gewinn wieder auszuschütten.

Die Firma hat neben dem Service auch die Abteilungen Werbung, Einkauf, Produktion, Kasse und Buchführung. Für alle Abteilungen gab es eine Ausbildung mit Abschlussprüfung. Die Serviceabteilung hat sogar für zwei Tage eine Ausbildung bei einer Hotelfachschule gemacht.

Dort lernten die ServicemitarbeiterInnen, wie sie einen Tisch festlich decken, wie ein Buffet aufgestellt und dekoriert wird, wie fachkundig Wein- und Sektflaschen geöffnet werden, wie richtig serviert wird und wie man sich vornehm am Tisch benimmt. Ihr Können stellten die SchülerInnen inzwischen schon bei über

20 Aufträgen unter Beweis. „Unser interessantester Auftrag war der beim Europäischen Patentamt“, erzählt eine der MitarbeiterInnen. „Es war bisher der größte Auftrag mit 70 Gästen. Wir lieferten ein riesiges Buffet und empfangen die Gäste mit Sekt und Orangensaft. Die Getränke verkauften wir hinter einer großen Bartheke und wir bereiteten sogar Cocktails zu.“

Das Projekt wird von allen Lehrkräften der Schule unterstützt und sogar in den Unterricht mit einbezogen. So wird im Kommunikationstechnik-Unterricht sowie in Informatik die Werbung in Form von Plakaten und Flyern vorbe-

reitet. Das Produktionsteam kauft ein und bereitet das Essen im Hauswirtschaftsunterricht vor. Das Buchhaltungsteam bekommt im Anschluss alle Rechnungen und Kassenzettel und im Matheunterricht wird dann die Kalkulation und die Abrechnung gemacht.

Nicht nur, dass die SchülerInnen einiges über das Zubereiten gesunder Mahlzeiten lernen ist beachtlich bei diesem Projekt. Die Jugendlichen sammeln auch für ihren beruflichen Werdegang viele praktische Erfahrungen und erwerben Kompetenzen, wie eine Firma zu führen, MitarbeiterInnen leiten und Verantwortung zu übernehmen.

*„Das Wissen um eine gesunde Ernährung, um die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln muss wie Lesen, Schreiben und Rechnen zu den Grundkompetenzen gehören, die in der Schule vermittelt werden. Es geht nicht darum, ein neues Schulfach zu kreieren, sondern die Verankerung von Ernährungserziehung ist eine wichtige Querschnittsaufgabe.“*

Aus einer Rede der Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft,  
Renate Künast

### **MAG's Kochkurs für Kinder**

„Wenn es gelingt, aus Deutschlands Kindern wieder bewegte Kinder zu machen, dann kann vielleicht verhindert werden, dass die heutige Generation XXL durch Bewegungsarmut und

falsche Ernährung als erste Altersklasse vor ihren Eltern stirbt, wie es viele Wissenschaftler befürchten.“ Dieses Zitat aus einer Mitgliederzeitschrift einer Krankenkasse hat sich Petra Bösl auf die Fahne geschrieben.

Die gelernte Hauswirtschafterin bietet bei der Münchner Aktionswerkstatt G'sundheit, kurz MAG's, Kochkurse für Acht- bis Vierzehnjährige an.

Seit Mai 2004 finden diese Kochkurse in Berg am Laim, einem sozialen Brennpunkt in München, in regelmäßigen Abständen statt. „Mit dem Kurs will ich erreichen, dass sich die Kinder selbst etwas Warmes zubereiten können, auch ohne großen Zeitaufwand. Sie sollen lernen, sich gesund und abwechslungsreich zu ernähren“, so Petra Bösl. Die Kinder, von unterschiedlichster Nationalität, die teilweise aus zerrütteten und sozial schwachen Familienverhältnissen kommen, sind es meist nicht gewohnt, morgens zu frühstücken, mittags eine warme Malzeit vorzufinden oder regelmäßig gemeinsam mit der Familie am Tisch zu sitzen. Oft sind die Kinder mittags alleine und nehmen schnelle Snacks zu sich. „Damit die Kinder das Erlernte zu Hause nachkochen können, müssen die Rezepte einfach sein, aber einen pffiffigen Namen haben“, bestätigt auch Herbert Süßmeier von MAG's. Die Rezepte sucht Petra Bösl den Jahreszeiten gemäß aus: im Juni gibt es Erdbeerquark, im September Gemüsesuppe und im Dezember Lebkuchen und Punsch. Die Kinder sollen die Zutaten kennen, sie nach Möglichkeit in der eigenen Küche vorfinden oder im Supermarkt schnell finden können. Daher werden auch keine Biolebensmittel verwendet, da der Einkauf sonst zu teuer und zu kompliziert wird. Es gibt jedoch einen Leitsatz, der für die Kinder schon zur Selbstverständlichkeit geworden ist: die Ernährung nach

den Ampelfarben. Es soll immer etwas Rotes, Gelbes und Grünes am Tag verzehrt werden. Petra Bösl geht es darum, dass die Kinder lernen, viel frisches Obst und Gemüse zu essen.

Z. B. grüner Salat mit Mais und Tomaten; oder eine rote Paprika, Zucchini und ein gelber Apfel über den Tag verteilt. Jedes Mal bekommen die Kinder die Rezepte, die in einfachen Worten formuliert sind, mit nach Hause. Außerdem erhalten sie zu Beginn des Kochkurses einen „Küchen-Knigge“

*„Ein lustiges Leben ohne Essen taugt nichts.“*

Aus Astrid Lindgrens  
*„Michel in der Suppenschüssel.“*

und einen „Koch-Knigge“. Hier finden sie Tipps, wie sauber und hygienisch gekocht und wie das Essen richtig aufbewahrt wird sowie eine Anleitung, wie man seinen Arbeitsplatz zum Kochen richtig vorbereitet.

Die Kinder sind sehr eifrig beim Kochen dabei und naschen die Zutaten mit Vorliebe schon roh. Zum Ende der Kochstunde wird gemeinsam das Menü für den nächsten Kochkurs beschlossen. Nach Möglichkeit geht die Hauswirtschafterin auf die Wünsche der Kinder ein. Die Kinder haben viele eigene Ideen, jedoch lässt sich nicht immer alles verwirklichen.

Das Kochen steht in den zwei Stunden im Vordergrund, aber es sind auch andere Belange der Kinder wichtig: die Nahrung für die Seele. Petra Bösl sieht ihre Aufgabe nicht allein darin, den Kindern die Grundbegriffe des Kochens beizubringen: „Zuhören trösten oder jemanden mal fest drücken, das gehört dazu“. Während des gemeinsamen Essens erzählen die Kinder von sich. Tamara beispielsweise möchte einmal Musikerin werden. Sie ist elf Jahre und spielt noch kein Instrument. Thomas, zehn, möchte Koch werden und besucht daher den Kochkurs. Wolfgang ist immer alleine zu Hause, wenn er von der Schule kommt. Deshalb gibt es mindestens zwei mal in der Woche Pfannkuchen, das meistgekochte Rezept der Kinder.

Frau Bösl gibt Tipps, was man mit Pfannkuchen alles machen kann und wie viele verschiedene Arten von Füllungen es gibt. Einige der Kinder haben Gewichtsprobleme. Jessica ist schon Diabetikerin. So wurde während des Kochkurses auf ihre Bedürfnisse Rücksicht genommen. Die Kinder können immer etwas vom Selbstgekochten mit nach Hause nehmen, um es die Eltern und Geschwister kosten zu lassen. Ein großer Erfolg ist, dass die Kinder das im Kochkurs Erlernte tatsächlich zu Hause anwenden. Sie kochen viel mehr und probieren vieles daheim aus.

Die Kinder bezahlen pro Nachmittag zwischen 50 Cent und zwei Euro in eine Kasse, je nachdem, wie viel sie entbehren können. Informiert werden die Kinder durch Handzettel und Plakate, die in Hauseingängen und in den Schulen des Bezirks aufgehängt werden. Viele Kinder nehmen mehrmals teil. „Die Kinder brauchen eine sinnvolle Beschäftigung am Nachmittag. Ich möchte das Bewusstsein dafür wecken, dass die aktive Gestaltung von Freizeit mehr Freude ins Leben bringt, als das Sitzen vor dem Fernseher oder vorm Computer,“ so resümiert Petra Bösl ihr Engagement.

#### **Kontakt**

Leipziger Alligator Catering Service, Angelika Kipper, Hauptschule Leipziger Str. 780992 München, Tel. 089/14345860  
Fax /14 88 32 23, [www.hmm.musin.de](http://www.hmm.musin.de)

MAG's, Münchner Aktionswerkstatt Gesundheit, Herbert J. Süßmeier, Bayerstr. 77a, 80335 München, Tel. 089/53295656, Fax/53295657, [mag.s@gmx.net](mailto:mag.s@gmx.net), [www.mags-muenchen.de](http://www.mags-muenchen.de)

#### **Literatur**

**(1) Robert-Koch-Institut (Hrsg.) Schwerpunktbericht Gesundheit von Kindern und Jugendlichen. Rki, Berlin 2004, 207 S., ISBN 3-89606-149-6; kostenfreie Bestellung:**

**Robert-Koch-Institut, Nord-ufer 20, 13353 Berlin, Tel. 0188/75434 00, Fax /7543513 [gbe@rki.de](mailto:gbe@rki.de), [www.rki.de](http://www.rki.de)**

Verschiedene Datenquellen werden vom Robert-Koch-Institut herangezogen, um den Gesundheitszustand von Kindern und Jugendlichen in Deutschland zu beschreiben. Besonderes Augenmerk gilt hier Einflussfaktoren, die die Gesundheit und Entwicklung beeinträchtigen können.

**(2) Senat der Bundesforschungsanstalt (Hrsg.): Forschungsreport Verbraucherschutz - Ernährung - Gesundheit. Schwerpunkt: Gesundes Essen, 2/2004, Heft 30; kostenfreie Bestellung: [www.bmvel-forschung.de](http://www.bmvel-forschung.de)**

Die Ausgabe *Gesundes Essen* dieser Zeitschrift beinhaltet eine Zusammenstellung von Fachartikeln zur aktuellen Forschung zum Thema gesunde Lebensmittel.

**(3) kjr München-Stadt (Hrsg.) K3 - Das Magazin des Kreisjugendring München-Stadt. Schwerpunktthema: Ernährung und Gesundheit, 1/2005, 19 S.; Bestellung: KJR München-Stadt, Paul-Heys-Str. 22 80336 München, Tel. 089/51410610**

**Fax/51410645, [info@kjr-m.de](mailto:info@kjr-m.de), [www.kjr-m.de](http://www.kjr-m.de)**  
Im Schwerpunkt beschäftigt sich das Redaktionsteam intensiv mit dem Thema Ernährung- und Ernährungssituation bei Kindern und stellt einige Projekte zum Thema vor.

**Mehr Literatur zum Thema Ernährung:  
s. Punkt 6: Literatur**

#### **Internet**

**[www.verbraucherministerium.de](http://www.verbraucherministerium.de)**

Hier gibt es viele Infos zu Ernährungsthemen, insbesondere politische Entscheidungen und Stellungnahmen. Außerdem finden sich Infos zur Aufklärungskampagne „Kinder-

leicht'. Kostenloses Material zum Thema Ernährung kann unter Service (linke Leiste) angefordert werden.

**www.was-wir-essen.de** Lebensmittel von A bis Z werden hier von ihrer Entwicklungsgeschichte über ihre Produktion bis hin zum Verkauf vorgestellt. Es finden sich immer Hinweise zur ökologischen Produktion.

**(4) www.fitkid-aktion.de** Hier wird die Aktion FIT KID im Rahmen des Projektes Kinderleicht von der DGE vorgestellt. Es wird u.a. auch ein Beratungsservice angeboten. LehrerInnen, ErzieherInnen und MultiplikatorInnen finden hier viele interessante Infos über gesunde Ernährung von Kindern, Tagungsberichte, praktische Hilfen, Saisonkalender, Einkaufsplanner sowie viele weitere Links.

**www.praxis-umweltbildung** sowie **www.fruhestueckstisch.de** Diese Seiten von Ökoprojekt - MobilSpiel bieten für alle Interessierten eine Fundgrube, auch zum Thema Ernährung, mit vielen Hinweisen, Tipps für Aktionen, Hintergrundinfos, weitere Links und Literaturangaben.

**www.gute-beispiele.de** Bei der Suche nach guten Beispielen zum Thema Ernährung finden sich eine Reihe interessanter Projekte, die zum Nachahmen anregen.

**www.biokannjeder.de** Mit der Kampagne „10 % Bio - das kann jeder“ stehen Kindertagesstätten und Schulen Ansprechpartner in allen Fragen rund um die Essensversorgung mit Bio-Produkten zur Seite. Die Akteure vermitteln unter anderem Caterer mit Bio-Angebot, stellen Kontakte zu anderen Einrichtungen her und geben Tipps für die eigene Bio-Küche.

Zusätzlich werden zahlreiche Info-Veranstaltungen und Workshops angeboten.

## Fördermöglichkeiten

### Gesund.Leben.Bayern.

Die Kampagne des Staatsministeriums für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz startete im September 2004. Prävention und Gesundheitsförderung sollen damit noch effektiver als bisher gestaltet und in den Mittelpunkt der Aktion gestellt werden. Gefördert werden Projekte mit den Schwerpunkten Rauchfreiheit, verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol, gesunde Ernährung und ausreichende Bewegung gegen Übergewicht sowie betriebliche Gesundheitsförderung. Die Projekte sollen die Betroffenen direkt mit einbeziehen. Für 2005 sind die Projektmittel schon vergeben, doch für 2006 können Anträge ab Juli drei Monate lang gestellt werden. Die Antragsformulare gibt es nur über das Internet. Der Eigenanteil beträgt zwischen 20 und 40 Prozent, im Herbst wird über die Anträge entschieden. Infos: StMUGV, Herr Prof. Kaselmann, Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, Tel. 089/92142141, [www.gesundheit.bayern.de](http://www.gesundheit.bayern.de)

### Essen was uns schmeckt

Diese Kampagne ist einer der „Ableger“ von Gesund.Leben.Bayern. Das Staatsministerium fördert Schülerunternehmen, die Produkte und Dienstleistungen für eine gesundheitsfördernde Ernährung im Schulalltag anbieten mit bis zu 4.000 Euro. Infos: Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Angelika Reiter, Außenstelle Menzinger Str. 54 80638 München, Tel. 089 /17800120 Fax/17800170, [www.gesundheit.bayern.de](http://www.gesundheit.bayern.de) (unter Gesund.Leben.Bayern, Button Übergewicht

## KINDERLEICHT - Der Wettbewerb

Das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft richtet einen bundesweiten Konzept-Wettbewerb aus, um lokale und regionale Initiativen zur Prävention von Übergewicht bei Kindern zu fördern. Von 2005 bis 2008 stehen dafür insgesamt 15 Millionen Euro zur Verfügung. Die Maßnahmen richten sich vor allem an Kinder bis zur Beendigung der Grundschule. Die rund 25 besten Projekte werden drei Jahre lang unterstützt. Bewerben können sich Initiativen, die ein Konzept vorlegen, mit dem sie unter dem Motto „Besser essen. Mehr bewegen“ in ihrer Stadt, ihrem Stadtteil, ihrem Dorf oder Landkreis dazu beitragen wollen, der Entstehung von Übergewicht frühzeitig entgegen zu wirken.

Infos: Geschäftsstelle KINDERLEICHT - Der Wettbewerb in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Referat 511Dr.-Ing. Michaela Filipini, Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn, Tel.0228/6845289 Fax/68452960, Michaela.Filipini@ble.de  
[www.kinderleicht.net](http://www.kinderleicht.net)

## Schüler unternehmen was!

Eine weitere Möglichkeit, eine Förderung für eine Schülercafeteria oder eine Schülerfirma

mit anderen Schwerpunkten zu bekommen, ist die Bewerbung bei der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung. Mit ihrem Förderprogramm „Schüler unternehmen was!“ begleitet die Stiftung über 200 Projekte im Jahr auf ihrem Weg zu einer erfolgreichen Gründung. Sie vermittelt Fortbildungsangebote für Schülerinnen und LehrerInnen, organisiert Schülerfirmenmessen und andere Möglichkeiten des Erfahrungsaustausches. Wenn die SchülerInnen ihre Geschäftsidee und deren wirtschaftliche Tragfähigkeit überzeugend darstellen, können sie ein einmaliges Startkapital von bis zu 3.000 Euro von der DKJS erhalten. Wichtig ist, dass die Initiative von den SchülerInnen ausgeht. Sie tragen auch die Hauptverantwortung, während LehrerInnen oder weitere UnterstützerInnen als Berater und Begleiter fungieren.

Infos: Regionaler Partner der Deutschen Kinder- und Jugendstiftung, Albert Fierbeck Steinstr. 9, 81667 München, Tel. 089/4801362 fierbeck@online.de



## I M P R E S S U M

Netzwerk UmweltBildung  
Herausgeber: Ökoprojekt - MobilSpiel e.V.  
Redaktion: Mareike Haupt  
Layout: Sibylle Christlein  
Redaktion und Bezug: Ökoprojekt - MobilSpiel e.V., Welserstr. 23  
81373 München

Tel. 089/769 60 25, Fax: 089/769 3651  
<mailto:netzwerk@mobilspiel.de>  
<http://www.mobilspiel.de/Oekoprojekt/down.html#netz>  
Kosten: 3 EUR/Ausgabe, Abo: 25 EUR für 10 Ausgaben/Jahr

Netzwerk Umweltbildung wird finanziert durch das Bayerische Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz

