



Kurzbeschreibungen zu den angebotenen Ateliers der Tagung

1. DAS ist drin? - Ernährungskompetenz fördern im Schulalltag

Unsere Einkaufsentscheidungen schwanken zwischen Werbung, Wunsch und Wirklichkeit. Eine wahre Herausforderung: Wollen wir uns nachhaltig und gesund ernähren, gibt es viele Bereiche zu beachten und oft ist erst auf den zweiten Blick erkennbar, ob das Produkt hält, was die Werbung verspricht. Was ist wirklich in dem Produkt enthalten und kann ich überhaupt sehen, woher die Zutaten kommen?

In diesem Workshop werden wir das Urteilsvermögen für den täglichen Etikettenschlussel schärfen – mit vielen Methoden für den Unterricht, um auch SchülerInnen für das Thema Ernährung & Umwelt zu sensibilisieren und sie in Entscheidungen und bevorstehende Veränderungen mit einzubeziehen.

Wir sprechen sowohl über do's und don'ts anhand von Beispielen aus der Praxis, als auch über praktische Tipps wie mögliche Bezugsquellen von regionalen Produkten für die Schulverpflegung. Die TeilnehmerInnen bekommen dabei die Gelegenheit zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch.

Zielgruppe: PädagogInnen aller Schultypen

2. Die Zukunft auf dem Teller: Food Trends 2015

Ob Slow, Ethic, Hand Held Food oder Cheap Basics – alle Begriffe haben etwas gemeinsam: Diese Ernährungsformen werden unter „Food Trends – Essen der Zukunft“ zusammen gefasst. Es ist nebensächlich, in welchem Umfeld wir uns bewegen: Ob zu Hause, am Arbeitsplatz oder in der Schule, wir haben immer weniger Zeit zur Verfügung, um eine bewusste Lebensmittel- bzw. Speisenauswahl zu treffen. Der Trend geht eindeutig in Richtung Fast Food, was uns sofort an Burger & Co denken lässt. Neu definiert hat Fast Food aber durchaus das Potenzial, in der Schule und am Arbeitsplatz die Position für schnelle, einfache, leichte, gesunde und gute Snacks zu ergreifen. Die Herausforderung besteht darin, bereits existierende Angebote zu optimieren und gesundheitsfördernd in den Schul- bzw. Arbeitsalltag zu integrieren. Ziel des Workshops ist die kritische Hinterfragung der bestehenden Verpflegungsangebote und das gemeinsame Erarbeiten von Maßnahmen zur Verbesserung.

Zielgruppe: PädagogInnen aller Schultypen

3. Bio-Lebensmittel für alle das Beste

Bio-Lebensmittel – alle reden davon, viele kaufen sie, manche sind skeptisch... - aber wer weiß wirklich Bescheid über deren Hintergründe, Gesetze, Kennzeichnung und ihre Vorteile für Mensch, Tier und Umwelt? Wohl wenige. Deshalb kann es gerade für Lehrbeauftragte interessant sein, sich damit zu befassen und mit zu diskutieren. Immer öfter wird es den Schulen überlassen, für die (gesunde) Verpflegung der SchülerInnen zu sorgen. Praxisbeispiele sollen zeigen, welche Bio-Wege hier von einigen Schulen bereits beschritten werden.

Zielgruppe: PädagogInnen aller Schultypen

4. Ich bin dann mal...vegan?!

Veganismus zeichnet sich ganz klar als Ernährungstrend ab. Der immer öfter medial aufgegriffene Klimawandel ist einer von vielen Motiven, warum die Entscheidung hin zu einer pflanzenbetonten Kostform ausfällt. Wie sich die unterschiedlichen Ernährungsstile (vegan, vegetarisch, fleischbetonte Kost) auf unsere Umwelt auswirken diskutieren wir in diesem Workshop. Stehen Gesundheit und Ökologie dabei im Widerspruch?

Von der Idee zur Umsetzung: Wie sehen die Kriterien für ein nachhaltiges Schulbuffet aus und worauf sollten klimabewusste SchülerInnen achten? Welche Rolle das Schulbuffet einnimmt, und wie die ersten Schritte gesetzt werden, wird ebenso aufgegriffen.

Die Auswirkungen einer ökologischen Ernährungsform machen nicht an der Schultüre halt, sie wirken sich weit darüber hinaus aus. Falls Sie noch auf der Suche sind, um das Thema Ernährung und Ökologie mit ihren SchülerInnen zu bearbeiten, erfahren Sie hier mehr!

Die erwähnten Themen werden methodisch so verpackt, dass sie für den Unterricht eins zu eins umsetzbar sind. Eine schriftliche Unterlage, sowie Anleitungen für den Unterricht stehen zur Verfügung.

Zielgruppe: für alle PädagogInnen ab der 5. Schulstufe

5. Taste it! Don't waste it

Jährlich verschwinden pro Haushalt rd. 400 Euro als Lebensmittelabfälle in der Mülltonne. Mit den weggeworfenen Lebensmitteln aus EU-Haushalten könnten ca. 200 Mio Menschen ein Jahr lang ernährt werden.

Der Workshop bietet ausgehend vom Thema „Lebensmittel im Abfall“ eine tiefere Auseinandersetzung mit den ökologischen und sozialen Auswirkungen unserer Lebensmittelverschwendug. Anhand von Beispielen wird gezeigt, wie das Thema sowohl im Unterricht umgesetzt werden kann, als auch eine Optimierung des Schulumfeldes möglich ist, um im Schulalltag mehr Nachhaltigkeit zu erreichen.

Mit diesem Atelier wollen wir den Lehrkräften Ideen, Anregungen und praxisnahe Materialien für den Unterricht in die Hand geben, um gemeinsam mit Ihren SchülerInnen das Thema Lebensmittel im Abfall zu bearbeiten. Die handlungsorientierten Unterrichtsmaterialien können fächerübergreifend in Geographie, Sozialkunde, Ethik oder Ernährung eingesetzt werden.

Darüber hinaus soll anhand von verschiedenen Beispielen gezeigt werden, wie das Thema an der Schule erfolgreich umzusetzen ist.

Zielgruppe: für alle PädagogInnen ab der 5. Schulstufe

6. Zwischen Schlankheitswahn und Übergewicht

Berichte über weltweite Zunahme von Adipositas und Essstörungen konkurrieren mit Werbungen für Abnahmepillen und die unfehlbar schönste Bikinifigur. Metanalysen belegen, dass dauerhafte Gewichtsabnahme schwierig und speziell Magersucht kaum heilbar ist. Die Tatsache, dass Verhaltenstherapie und -prävention in der Überflussgesellschaft somit ineffektiv ist, bedeutet, dass mehr auf Verhältnisprävention gesetzt werden muss.

15 Studien an 4400 Kindern aller Gewichtsklassen zwischen 8 und 18 (Ardelt-Gattinger & Meindl, 2010) geben Hinweise auf die Ursachen: Adipöse weisen in hohem Ausmaß Suchtaspekte des übermäßigen Essens auf. Das immer wieder proklamierte „nimm dich ein bisschen zusammen...iss einfach(!) ein bisschen weniger“ führt eher in die Essstörung als zur Gewichtsabnahme. Die Gehirnforschung zeigt, dass zu hohe(!) gedankliche Ess- Kontrolle zu sog. „ironischen Prozessen“ führt und daher kontraproduktiv ist.

Die Ergebnisse legen dreierlei nahe. Erstens ein besseres Verständnis von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen, die in einer Wohlstandsgesellschaft vom essen nicht ‚trocken‘ sein können. Zweitens ergeben sich Anregungen für Lehrpersonen bei Informationen über Gesundheit und Erziehung zu einem gesunden Lebensstil die ironischen Prozesse des menschlichen Gehirns zu berücksichtigen. Drittens werden kurzfristige aktionistische Verhaltens - Interventionen, die in Schulen häufig durchgeführt wurden, nachhaltigen Verhältnis präventiven Maßnahmen gegenüber gestellt und deren Durchführung diskutiert.

Zielgruppe: PädagogInnen aller Schultypen

7. Nahrungsmittel-Allergien und Intoleranzen – ein unaufhaltbarer Anstieg?

Kuhmilch, Hühnerei, Fische und Nüsse zählen zu den wertvollen Nahrungsmitteln der Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen, aber diese können genauso Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen. Je nachdem, wie das Immunsystem des Körpers an den Reaktionen beteiligt ist, wird zwischen Allergie und Intoleranz unterschieden. Aufgrund der Zunahme treffen auch immer mehr Pädagoginnen und Pädagogen auf Kinder und Jugendliche mit diesen Erkrankungen. Um sich sachgemäß verhalten zu können, insbesondere auch in Krisensituationen, setzt dies eine gewisse Fachkompetenz voraus. Durch die Einbindung in den Unterricht wird Verständnis geweckt und die Integration des betroffenen Kindes gestärkt. Die Bewusstseinsbildung soll zur Schaffung entsprechender gesundheitsfördernder Strukturen beitragen, zum Beispiel durch die Verwendung von saisonalen und regionalen Lebensmittel für die Schulverpflegung.

Zielgruppe: PädagogInnen aller Schultypen

8. Ernährungsverhalten und Verpflegungsangebote an Schulen nachhaltig gestalten

Übergewicht beginnt oft schon im Schulalter – umso wichtiger ist es Kindern die richtige Ernährung vorzuleben, das Thema in den Unterricht einzubinden und auch die Verpflegungsangebote an den Schulen gesundheitsförderlich zu gestalten. Leider stehen diesen Zielen sehr häufig verschiedenste Herausforderungen im Weg. In diesem Workshop beschäftigen wir uns damit, wie das Ernährungsverhalten von Kindern und das Verpflegungsangebot am schulischen Setting nachhaltig positiv beeinflusst werden können. Wir erarbeiten gemeinsam mögliche Hürden aus Sicht von verschiedenen Personengruppen (z.B. SchülerInnen, Eltern, DirektorInnen und PädagogInnen) und wie diese gelöst werden können.

Leitsatz: Wie können Schulen und PädagogInnen bestmöglich unterstützt werden, um diese genannten Ziele zu erreichen?

Zielgruppe: für alle PädagogInnen ab der 5. Schulstufe