

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

SCHULWORKSHOP 5. BIS 13. SCHULSTUFE

Mitmach-KOCH-Workshop 2019/2020



NACHHALTIGE ERNÄHRUNG ist das Thema des 21. Jahrhunderts.

Auf spielerische Art und Weise erklären wir SchülerInnen **die Bedeutung von „NACHHALTIGER ERNÄHRUNG“**. Abgestimmt auf die jeweilige Altersgruppe vermitteln wir den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln und Grundsätze einer wertvollen Ernährung. Wir sensibilisieren SchülerInnen dafür, dass Lebensmittel kostbar sind.

SchülerInnen werden angeregt, ihr eigenes Handeln zu hinterfragen und zu reflektieren. Sie werden angeleitet, wie sie selbst **konkrete Maßnahmen für ihren Alltag** – altersentsprechend – ableiten können.

In unseren Schul-KOCH-Workshops stellen wir uns auf die Erlebniswelt der Kinder ein und zeigen ihnen, was jeder aktiv für die Umwelt und Nachhaltigkeit tun kann. Spielerisch entdecken SchülerInnen welche Auswirkungen ihre Ernährung auf Gesundheit, die heimische Wirtschaft und die Welt hat. Die Bedeutung von fair gehandelten Lebensmitteln wird erklärt.

Vor allem durch handlungsorientiertem Lernen wird das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung geweckt. Entsprechend dem Prinzip „Ich versteh nur, was ich erleb!“ gestalten wir unseren **interaktiven Mitmach-KOCH-Workshop**.



LEHRINHALTE

- wertvolle Ernährung
- Nachhaltigkeit, Umweltschutz & Ressourcenschonung
- Lebensmittelverwertung & Abfallvermeidung

METHODE

- erlebnisorientierte Pädagogik
- unterhaltsame Dialog- oder Theaterformen
- Bereitstellung von Lebensmitteln & **gemeinsames Kochen**

ZIEL: SchülerInnen...

- haben eine bessere Wahrnehmung für den eigenen Umgang mit Lebensmitteln.
- verstehen die Bedeutung von wertvoller und nachhaltiger Ernährung.
- sind für die Kostbarkeit von Lebensmitteln sensibilisiert.
- entwickeln ihre eigene persönliche Haltung zum Thema.
- entdecken neues Essverhalten.
- gehen bewusst und sparsam mit Lebensmitteln um.
- übernehmen Eigenverantwortung für Mülltrennung und -vermeidung.

NEWS & WISSENSWERTES

Die starke Initiative

Seit 2015 gab Elke Oberhauser **mehr als 150 interaktive KOCH-Workshops** direkt an Kärntner Schulen. Jetzt arbeiten wir eng mit Experten und Pädagogischen Hochschulen zusammen. Bund und Land, LehrerInnen, Eltern und SchülerInnen bestätigen, dass wir am Puls der Zeit sind. Sie werden begeistert sein.

Unser Angebot

Unsere Schulworkshops finden an einem Vormittag und innerhalb von 4 Schulstunden für jeweils eine Klasse statt. Ein Workshop kostet € 300,- zzgl. Fahrtkosten und **beinhaltet die Bereitstellung von Lebensmitteln**. Mit großer Wahrscheinlichkeit werden diese Kosten gefördert: Bitte stellen Sie einen Antrag bei Ihren Förderstellen.

NEHMEN SIE KONTAKT AUF.

Elke Oberhauser M: 0664 490 72 98 E: office@bestoftherest.at
BEST OF THE REST e.V. Kardinalplatz 1, A-9020 Klagenfurt
(ZVR 828085393, steuerfrei §6 Abs.1 Z14UStG)



Unser Motto:

LERNEN MACHT SPASS.