

Wer?

Visions-Workshop

Alle, die ihren Anteil an der Bildung und an der Ernährung von Kindern und Jugendlichen haben.

Multiplikatoren, Entscheider und Vertreter von Verbänden und Interessensgruppen, z. B. aus den Bereichen:

- Politik
- Ministerien und Verwaltungseinrichtungen
- Pädagogik
- Bildungseinrichtungen, Schulträger
- Ernährungs- und Sozialwissenschaft
- Erziehung
- Hauswirtschaft
- Schüler- und Elternvertretungen
- Lebensmittelhandwerk und Gastronomie
- Versorger aus Land- und Ernährungswirtschaft, Handel
- Verbraucherschutz
- Umwelt- und Naturschutzverbände
- Journalisten

Man nehme:

frische Ideen
gute Zutaten
1 Küche
ganz viel
Wissenswertes
2 Prisen Spaß

Alles
vermengen
und
genießen!

Anmeldung

Visions-Workshop

Die Teilnahme am Visions-Workshop Ernährungsbildung ist für Sie kostenfrei.

Eine Anmeldung bis zum 3. 12. 2015 ist erforderlich.

Kontakt und Anmeldung:

Slow Food Hannover

Frank Buchholz

Paul-Ehrlich-Str. 12 b

30952 Ronnenberg

Fon 0511/463894 und 0170-3260098

Fax 0511/415270

hannover@slowfood.de

Veranstaltungsort:

Haus der Jugend

Maschstraße 22 - 24

30169 Hannover



Slow Food*Deutschland e.V.



Slow Food*Hannover



Fachbereich
Jugend und Familie
Bereich Kinder-
und Jugendarbeit



Gestaltung: www.typo-text-trix.de



Visions-Workshop Ernährungs- bildung

Donnerstag, 10. Dezember 2015, 17:30 Uhr
im Haus der Jugend, Hannover



Slow Food*Deutschland e.V.



Niedersächsisches Ministerium
für Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Fachbereich
Jugend und Familie
Bereich Kinder-
und Jugendarbeit



Hintergrund

Visions-Workshop

Mit der Ausdehnung der Aufenthaltszeiten von jungen Menschen in KiTa und Schule werden Kinder und Jugendliche mittags zunehmend nicht mehr zu Hause, sondern in pädagogischen Einrichtungen mit Essen versorgt. In der vorherrschenden Debatte zur Qualität der Gemeinschaftsverpflegung kommt noch manches zu kurz.

Fragen der Verpflegung junger Menschen werden von **Bildungsfragen** abgetrennt, statt sie **als ganzheitliche Einheit** zu begreifen. Zwischen den Programmen zur Ernährungsbildung und der alltäglichen Mittagsversorgung werden kaum Verknüpfungen hergestellt.

Die Speisen in Schule und KiTa sind für Kinder und Jugendliche nur als fertiges Endprodukt eines langen und arbeitsintensiven Produktionsprozesses erfahrbar. Sie sind damit für sie eine **entfremdete Konsumware**. Die Gemeinschaftsverpflegung fördert damit die Herausbildung des unwissenden und ignoranten Verbrauchers.

Junge Menschen sind oft nicht mehr in der Lage zu kochen, weil in Familien nicht mehr gekocht wird. Die Praxis der Schul- und KiTa-Verpflegung setzt diese **Erfahrungsverluste** jedoch fort. Entsprechende Lernerfahrungen werden in singuläre Bildungsprogramme ausgesondert.

Die pädagogische und soziale Realität und Rahmung der Gemeinschaftsverpflegung junger Menschen stehen hinter den ökonomischen, ernährungsphysiologischen, logistischen und normativ-programmatischen Fragen völlig zurück. Auch das **Recht auf kulinarischen Genuss** als elementares Menschenrecht spielt in der Debatte zur Gemeinschaftsverpflegung nur eine nachrangige Rolle.

Abwechslungsreiche Regionalwirtschaften sind chancenlos, stattdessen führt die Speisenproduktion in zentralisierten Großbetrieben nach festgelegten Standards mit den immer gleichen industriellen Technologien, Rezepturen und Rohstoffen zwangsläufig zur **Gleichförmigkeit** der Mahlzeiten. Große Mengen von Essensresten unterwandern die bundespolitischen Bemühungen zur Eindämmung der **Lebensmittelverschwendung**.



Idee

Visions-Workshop

Vor diesem Hintergrund setzt sich Slow Food Deutschland für ein Schulesse ein, das im Sinne der Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährung **gut, sauber und fair** ist.

Essen bietet vielseitige Lerngelegenheiten. Die Verpflegungsaufgaben pädagogischer Einrichtungen können mit den Bildungsaufgaben innovativ verbunden werden und so ein alltagsnahes, ganzheitliches und praktisches Lernen ermöglichen.

Räumliche, zeitliche und soziale Rahmungen der Mahlzeit können so gestaltet werden, dass Genuss und Gastlichkeit beim Essen selbstverständlich werden. **Partizipation** in allen Ebenen und **soziales Lernen** machen aus Essensempfängern verantwortungsbewusste Ko-Produzenten.

Dabei gewinnen Aspekte der Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität, Diversität, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Fairness in der Nahrungsproduktion politisch und praktisch an Bedeutung.

Programm

Visions-Workshop

17:30 Uhr
Empfang

18:00 Uhr
Begrüßung:
Dr. Ursula Hudson
Vorsitzende Slow Food Deutschland

Grußwort:
Christian Meyer
Niedersächsischer Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

18:15 Uhr
Initiativreferat:
Prof. Dr. Lotte Rose
Frankfurt University of Applied Sciences
Kinder- und Jugendkommission Slow Food Deutschland

18:30 Uhr
Gedankenaustausch im Gespräch:
Dr. Ursula Hudson
Minister Christian Meyer
Prof. Dr. Lotte Rose

18:50 Uhr
Start von FoEBi
„Forum Ernährungsbildung“

19:00 Uhr
An die Arbeit!
Visionen sammeln

Kulinarisch begleitet wird der Workshop vom Ausbildungsrestaurant „Café Nanas“ und von den „Topfstars“ – Kinder und Jugendliche der Erlebniskochschule im Haus der Jugend.