



DAS HIGHLIGHT DES PROJEKTS:

EIN PRAXISTAG MIT EINER PROFIKÖCHIN BZW. EINEM PROFIKOCH

Den Höhepunkt des Projekts bildet der Praxistag mit einer Profiköchin bzw. einem Profikoch aus der Gastronomie. Nachdem die Schülerinnen und Schüler die Inhalte des Projekts in den Unterrichtseinheiten erfahren haben, stehen an diesem Tag das Kochen mit allen Sinnen im Mittelpunkt.

Die Schülerinnen und Schüler erfahren anschaulich, wie sie selbstständig eine leckere, ausgewogene und klimafreundliche Ernährung umsetzen, die aus viel frischem Obst und Gemüse sowie ökologisch und regional erzeugten und saisonalen Produkten besteht.



Für dieses ehrenamtliche Engagement konnte erneut der Landesverband West des Verbands der Köche Deutschlands e. V. gewonnen werden.

ANSPRECHPARTNERINNEN UND -PARTNER

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie und Mobilität Rheinland-Pfalz

Kaiser-Friedrich-Straße 1, 55116 Mainz

Telefon: 06131 16 4631

E-Mail: ernaehrung@mkuem.rlp.de

Ministerium für Bildung Rheinland-Pfalz

Mittlere Bleiche 61, 55116 Mainz

Telefon: 06131 16 45 74

E-Mail: ute.schmazinski@bm.rlp.de

Fachzentrum Ernährung Rheinland-Pfalz

Ernährungsberatung

Dienstsitz: DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Rüdesheimer Str. 60-68

55545 Bad Kreuznach

Telefon: 0671 820 446

E-Mail: ernaehrungsberatung@dlr.rlp.de

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e. V.

Seppel-Glückert-Passage 10, 55116 Mainz

Telefon: 06131 28 48 0

E-Mail: info@vz-rlp.de

Weitere Informationen zum Projekt und den weiteren Inhalten der Initiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ erhalten Sie unter www.rheinland-pfalz-isst-besser.de

Bildquelle: Christ Art/fotolia; Colourbox; goluboly/stock.adobe.com; goodluz/adobe.stock.com; SolStock

Stand: August 2022

ERNÄHRUNG NACHHALTIG GESTALTEN – WAS IST UNSER ESSEN WERT?

Das rheinland-pfälzische Schulprojekt
zur Lebensmittelwertschätzung

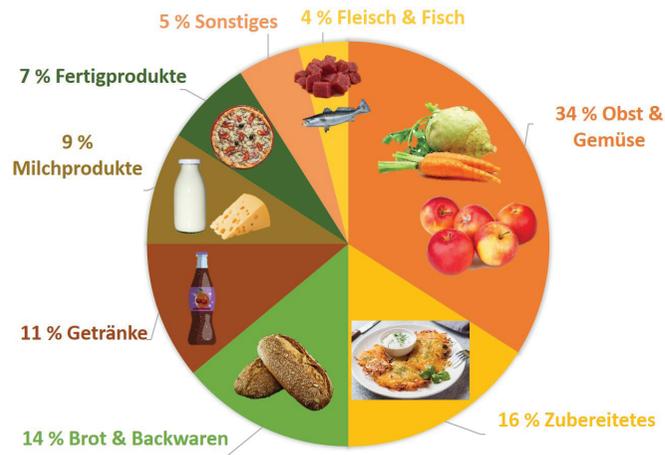


WENIGER LEBENSMITTEL IN DIE TONNE

In Deutschland landen jährlich 11 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Die Lebensmittelabfälle entstehen dabei entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette – der Großteil der Lebensmittelabfälle (59 %) kommt aus privaten Haushalten. In einem Jahr werfen wir durchschnittlich 78 kg Lebensmittel in den Mülleimer, obwohl vieles davon noch genießbar wäre (Statistisches Bundesamt, 2022).

Das Wegwerfen ist nicht nur ein ethisches, sondern auch ein ökologisches Problem. Denn auch die Lebensmittel, die wir wegschmeißen, wurden zuvor mit viel Energie und wertvollen Ressourcen erzeugt. Lebensmittelverschwendung ist eine große Herausforderung und deren Reduzierung ist ein wirksamer Beitrag zum Klimaschutz.

WAS WERFEN WIR WEG?



Modifiziert nach: Schmidt TG, Schneider F, Claupein E (2018) Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten in Deutschland: Analyse der Ergebnisse einer repräsentativen Erhebung 2016/2017 von GfK SE. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 57 p, Thünen Working Paper 92

LEBENSMITTEL WERTSCHÄTZEN STATT VERSCHWENDEN

Viele unserer Lebensmittel sind sehr preiswert. Darüber hinaus ist das Wissen über Anbau, Tierhaltung, Erzeugung, Verarbeitung der Lebensmittel sowie die Grundlagen der Zubereitung von Speisen oftmals verloren gegangen. Wer weiß, woher ein Lebensmittel stammt, bringt ihnen eine höhere Wertschätzung entgegen. Ernährungsbildung hat eine Schlüsselfunktion, um eine gesundheitsförderliche, bewusste und nachhaltige Ernährungsweise voranzubringen.

ERNÄHRUNGSBILDUNG IN DER SCHULE

Mit dem Schulprojekt „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist unser Essen wert?“ werden die Themen Lebensmittelwertschätzung und das Erlangen von Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln mit Unterrichtseinheiten sowie mit der Unterstützung von Profi-Köchinnen und -Köchen aus der Gastronomie in die Schulen transportiert. Das Schulprojekt ist ein weiterer Baustein der Landesinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“.

Unterstützer des Projekts sind:



DAS SCHULPROJEKT – WER? WIE? WAS?

Im Rahmen des Schulprojekts „Ernährung nachhaltig gestalten – Was ist unser Essen wert?“ wird teilnehmenden Schulklassen landesweit eine Unterrichtseinheit zur Verfügung gestellt, die von den Lehrkräften im Unterricht oder im Rahmen einer Projektwoche durchgeführt wird. Die Unterrichtseinheit beinhaltet Lehrmaterial für mehrere Unterrichtsstunden.



Die Schülerinnen und Schüler erhalten grundsätzliche Kenntnisse über:

- das Ausmaß und Ursachen der Lebensmittelverschwendung,
- ökologische Folgen mangelnder Wertschätzung von Lebensmitteln sowie
- Zusammenhänge zwischen Lebensmittelqualität und einem nachhaltigem Ernährungsverhalten auf Umwelt und Klima sowie Gesundheit.

Darüber hinaus setzen sie sich mit ihrem eigenen Wegwerfverhalten auseinander und erarbeiten Möglichkeiten zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

Das Projekt richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 7–10.