

Das schmeckt Kopf und Bauch.

Mit Informationen zu
den Projektwochen
„Schule fürs Leben“

**Bildungs-
Programm
2022**

NEU in Nürnberg:
„SchoolFood4Change“



Ein kompetentes Netzwerk

Gute Ernährung braucht Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft. Dies ist die Leitidee der Partnerinnen und Partner des BÖE Netzwerkes.

Gesunde Ernährung ist naturbelassen, ausgewogen, bewusst.

Konkret bedeutet dies naturbelassene Bio-Lebensmittel zu verwenden. Weiter wichtig sind faire Beziehungen zu den Erzeugern, hohe regionale Wertschöpfung, Saisonalität oder auch möglichst unverpackte Lebensmittel. Die Partner legen Wert auf Lebensmittel, die mit ausreichend Nährstoffen versorgen und die Erhaltung einer gesunden Mikrobiota fördern. Beim Essen kommt es darauf an, intuitiv zu spüren, was gut tut, sich bewusst Zeit zum Essen zu nehmen und abwechslungsreich zu essen.

Ökolandbau ist ressourcenschonend, wertschätzend, ursprünglich.

Der Ökolandbau setzt keine erdölbasierten chemischen Düngemittel und synthetischen Herbizide, Pestizide und Fungizide ein. Er legt großen Wert auf gesunde Böden und fördert den Humusaufbau. Dementsprechend sind die Folgekosten geringer im Vergleich zum konventionellen Landbau. Der Ökolandbau ist wertschätzend gegenüber der Natur, den Tieren (Tierwohl- und artgerechte Tierhaltung sind wichtig), den Pflanzen und den Menschen. Ursprünglichkeit trägt in hohem Maße zur Artenvielfalt (Biodiversität) bei. Es geht u. a. darum, „alte“ Sorten zu erhalten oder Zutaten naturbelassen (im Hinblick auf Zusatzstoffe, Gentechnik) handwerklich zu verarbeiten.



EAT Praxis
Andrea Louzil



Natürlich.Ess.Ich
Ernährungsberatung Jana Lechler



Nürnberg – Die Biometropole
Dr. Werner Ebert



Stadt Nürnberg,
Bildungszentrum, Fachteam Gesundheit,
Sabine Gentner
Gesundheitsamt, Inken Wöhrle
Jugendamt, Petra Torscher
Tiergarten, Barbara Reinhardt

Umweltstation
Birgit Paulsen



Tiergarten Nürnberg,
Barbara Reinhardt



Bio-Verbraucher e.V.
Ute Blümlein



ess cetera
Dr. Evelyn Back

Schön, dass Sie reinschauen.



Das Netzwerk „Bildung-Ökolandbau-Ernährung“ (BÖE) bietet Ihnen mit dem Programm 2022 spannende Beratung, Workshops und Exkursionen. Die Angebote sind für Kinder, Jugendliche und Erwachsene und

richten sich insbesondere an Erzieher*innen, Lehrer*innen und Eltern.

Gesunde Ernährung bedeutet nicht nur die Ernährungsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) einzuhalten. Die beteiligten Partner nehmen zusätzlich in den Blick, wie die Lebensmittel erzeugt werden und welche Art von Landwirtschaft dahintersteckt. Dies fördert die Wertschätzung für Lebensmittel und das Verständnis für Umwelt und Natur. Die Partner des BÖE Netzwerkes orientieren sich deshalb am hohen Standard des zertifizierten Ökolandbaus.

Das Netzwerk „Bildung-Ernährung-Ökolandbau“ hat zum Ziel, die Qualität der Ernährungsbildung, Ernährungsberatung und der durchgeführten Ernährungsaktionen zu verbessern und zu vernetzen. Ein weiteres Ziel ist es, insbesondere Kindern außerschulisches Lernen in authentischer Umgebung zu ermöglichen und wichtige Kompetenzen zu fördern.

Britta Walthelm
Stadt Nürnberg,
Referentin für Umwelt
und Gesundheit



LaViaVerde – Praxis für
Ernährungstherapie, Karolin Kremitzl



GemüseAckerdemie
Juliane Amend



Ökomodellregion Nürnberg
Nürnberger Land, Roth, Franziska Distler



Viva la Eat!, Kerstin Biß, Potenzial-
entfaltung für Ernährung & Gesundheit

Förderung für Bayerns Schulen

Start der Projektwochen

„Schule fürs Leben“

Landwirtschaft entdecken, Ernährungskompetenz erlangen

In Bayern gibt es seit dem Schuljahr 2020 / 2021 die Projektwochen „Schule fürs Leben“.

Schüler dürfen dabei die Themen Landwirtschaft und Ernährung vertieft kennenlernen. Ganz praktisch sollen „Alltagskompetenz und Lebensökonomie“ vermittelt werden. Dazu zählen die Bereiche: Ernährung, Gesundheit, Haushaltsführung, Umweltverhalten und selbstbestimmtes Verbraucherverhalten.

Genauere Informationen zur „Schule fürs Leben“ erhalten Schulen vom Kultusministerium.

Was bereits feststeht:

- die Maßnahmen können als komplette Woche oder in verbundenen Projekttagen durchgeführt werden

Zum Beispiel: 2 Tage in Klassenstufe 2 und 3 Tage in Klassenstufe 3.

- die Schüler sollen einmal während der Grundstufe (1.- 4. Klasse) und einmal in der Sekundarstufe (5.- 9. Klasse) an einer Projektwoche bzw. Projekttagen teilnehmen
- Jede Schule legt selbst fest, in welcher Jahrgangsstufe die Projekte durchgeführt werden.

Das passende Programm für Ihre Projektwoche

Nürnberg - die Biometropole und das BÖE Netzwerk bieten in diesem Heft Erlebnisse, die viele interessante Aspekte der Themen „Landwirtschaft und Ernährung“ vermitteln. Alle Programmangebote, insbesondere die Besuche auf Biohöfen und in Bio-Betrieben, sind geeignete Lerneinheiten für das Programm des Kultusministeriums.



Den konkreten Inhalt der „Schule fürs Leben“-Projektwochen können sie als Schule frei gestalten. Wir unterstützen Sie gern dabei passende Lerneinheiten aus unserem Programm zusammenzustellen. Kontaktieren Sie die gewünschten Partner des Netzwerks direkt für die Abstimmung der konkreten Zusammenarbeit.

Die Teilnahme-Kosten werden vom bayerischen Kultusministerium auf Basis dafür vorgesehener Stundensätze übernommen.



Infos des Kultusministeriums:

<https://www.km.bayern.de/eltern/erziehung-und-bildung/alltagskompetenzen.html>



SchoolFood4Change

Ihre Schule denkt Schulmahlzeiten neu



ein EU Horizont Projekt
zur Transformation
von Schulverpflegung

Schulen sind der Katalysator für einen systemischen und interdisziplinären Wandel in Sachen Ernährung

Gesund, bezahlbar, geschmackvoll, adressaten-freundlich, ökologisch, nachhaltig, regional, verlässlich, in den schulischen Alltag eingebunden, wirtschaftlich ... - an die tägliche Schulmahlzeit Ihrer Schule wird von vielen Seiten eine Vielzahl unterschiedlicher Forderungen gestellt. All diesen Ansprüchen versuchen Cateringbetriebe und Schulverwaltungen europaweit gerecht zu werden. Kein einfaches Unterfangen!

SchoolFood4Change will diesen Anforderungen an den Schulen gerecht werden, setzt aber nicht nur auf eine rein biologische Ausrichtung der Schulverpflegung.

Das große Ziel des vierjährigen EU-Projekts besteht darin, an allen Schulen eine Sensibilisierung für das Thema „Ernährung“ im Rahmen der Schulverpflegung an 3.000 Schulen mit insgesamt 600.000 Schülerinnen und Schülern in 12 Ländern der europäischen Union zu bewirken.

Die gesamte Nahrungsmittelbereitstellung soll von der Beschaffung (ökologisch, regional) bis hin zur Bearbeitung, Erwärmung und Abfallbeseitigung nachhaltig sein und die Diversität in Nürnberg beachten. Die Schulfamilie, Köchinnen und Köche der Cateringfirmen, Nahrungsmittelproduzenten, besonders landwirtschaftliche Betriebe und die kommunalen Entscheidungsträger zur Schuler Ernährung sind in den Prozess eingebunden.

Die Erreichung des Projektziels erfolgt durch den SF4C-Triple Approach:

Whole School Food Approach

Ansatz zur ganzheitlichen Transformation des Schulessens von der Beschaffung über die Abfallentsorgung bis hin zur fertigen Mahlzeit mit hohem pädagogischen Anteil

Training & Wissenszuwachs Küchenteams

Das Bewusstsein für die Bedeutung der Zutatenauswahl beim Zubereiten eines schmackhaften umweltfreundlichen Essens wird geschult. Köchinnen und Köche erhalten dazu ein Training durch Kolleginnen und Kollegen mit Erfahrung in der geforderten Transformation des Schulessens.

Beschaffung

Innovative, nachhaltige und gesunde kommunale Nahrungsmittelbeschaffung

Nachhaltigkeit ist das Leitmotiv aller Aktivitäten Ihrer Schule im erzieherischen Prozess.

Alle Beteiligten erhalten im SF4C-Projekt Basiswissen über:

- Ursprung der Nahrungsmittel
- den ökologischen & sozialen Fußabdruck
- Auswirkungen von Nahrungsmitteln auf Körper & Gesundheit (physisch & psychisch)
- Prävention von Fettleibigkeit & Wohlstandserkrankungen

Dazu tragen bei:

- Unterrichtseinheiten zur gesunden Ernährung
- praktische Kocherfahrungen
- Schule-Bauernhof-Partnerschaften

Diese interessanten Angebote laden in neuen Erfahrungsfeldern und an neuen Begegnungsorten zum Mitgestalten und Mitmachen ein. Nürnberg als eine von zwei deutschen Städten macht sich sukzessive mit 30 Schulen auf den Weg, die Schulverpflegung nachhaltig, innovativ, regional, lecker und gesund auszurichten.

Ist Ihr Interesse geweckt, wenden Sie sich bitte an die Projektleitung im Amt für Allgemeinbildende Schulen:

SF4C@stadt.nuernberg.de

Inhalt

- 2 Ein kompetentes Netzwerk
 - 3 Vorwort
 - 4 „Schule fürs Leben“
 - 5 „SchoolFood4Chance“
 - 6 Inhalt
-



Beratung

- 11 Ernährungsberatung und Ernährungstherapie 0-100 Jahre
 - 17 Kochevents > 18 Jahre
 - 17 Ernährungsberatung > 18 Jahre
 - 17 Ernährungsberatung – Selbstbestimmt essen mit Genuss und Lebensfreude > 18 Jahre
-



Workshops

- 9 Ernährung und Bio-Produkte  6-18 Jahre
 - 9 Essen und Trinken – ein Erlebnis für alle Sinne 6-10 Jahre
 - 10 Interaktive Autorinnenlesung (Ernährung) 5-8 Jahre
 - 10 Interaktive Autorinnenlesung (Bienen) 6-10 Jahre
 - 12 Klimaschutz auf dem Teller 8-12 Jahre
 - 14 Ökolandbau, Bio-Lebensmittel  > 18 Jahr
 - 14 Ökolandbau, Bio-Lebensmittel Warum ist bio & regional die beste Wahl?  > 18 Jahre
 - 15 **Bumberlgsund! Ernte, Essen, Energie**  6-10 Jahre
 - 18 Betriebliche Gesundheitsförderung: Ernährungs-Workshops und -Vorträge in Ihrem Unternehmen > 18 Jahre
 - 18 Betriebliche Gesundheitsförderung: Ernährung, Bewegung und Entspannung in Ihrem Unternehmen > 18 Jahre
 - 19 Gesundheit, Kochen, Geschmack, Ernährung > 18 Jahre
-



Exkursionen, Führungen, außerschulische Lernorte

- 8 Schüler erkunden Bio-Betriebe  6-18 Jahre
 - 8 Biologische Landwirtschaft – Ernährung für Mensch und Tier  6-18 Jahre
-



Ausleihe von Bildungsmaterialien

- 11 Kater Krümel auf dem Bauernhof 3-6 Jahre
 - 11 Bildungskoffer zum Verleih 6-10 Jahre
-



- 12 **Gemüseacker-Gruppe des Bund Naturschutz**
 - 13 **GemüseAckerdemie – Angebot für Schulklassen**
-

- 20 Anmeldung, Entgelt, Stornierung, Datenschutz und Sonstiges
- 21 Kontakte Partner*innen
- 22 Impressum

Angebote für

Kinder und Jugendliche

Buchung über Lehrer*innen und Erzieher*innen





Schüler erkunden Biobetriebe



Typ	Exkursion mit Vor- und Nachbereitung im Unterricht
Leitung	Bio-Verbraucher e.V. und beteiligte Betriebe
Veranstaltungsort	Beteiligte Betriebe
Termin	Nach Vereinbarung mit dem jeweiligen Betrieb
Zeit, Dauer	Nach Vereinbarung mit dem jeweiligen Betrieb
Plätze	Nach Vereinbarung mit dem jeweiligen Betrieb
Preis	Nach Vereinbarung mit dem jeweiligen Betrieb
Beschreibung	Exkursionen zu ausgewählten Betrieben, Vor- und Nachbereitung im Unterricht mit Unterrichtsmaterialien.
Betriebe	<ul style="list-style-type: none"> · Bio-Gemüsebau Hofmann, Nürnberg · Noris inklusion gGmbH/ noris bio, Nürnberg
Weitere Hinweise	<p>Es stehen spannende, vorbereitete Unterrichtseinheiten zur Verfügung:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Salat (Grundschule) · Essbare Bio-Blüten und Bio-Kräuter (4. bis 8. Klassen) · Ernährung und Landwirtschaft (5. bis 8. Klassen) · Berufe in der Bio-Branche (ab Mittelstufe) · Bewusster Fleischkonsum (7. bis 12. Klassen) · Ökologische Bienenhaltung (alle Altersstufen) <p>Siehe auch Bildungskoffer zur Ausleihe (Seite 10)</p>



Biologische Landwirtschaft – Ernährung für Mensch und Tier



Typ	Mitmach-Führung
Leitung	Barbara Reinhard, Zoopädagogin Tiergarten Nürnberg
Veranstaltungsort	Bauernhof des Tiergartens in Mittelbüg bei Schwaig
Termin	Nach Vereinbarung
Zeit, Dauer	2 Stunden
Plätze	die Führungen können für größere Schulklassen und Kita-Gruppen angepasst werden, wir bitten um Rücksprache
Preis	75,- € pauschal, bei 10 Kindern 7,50 € pro Schüler
Beschreibung	Die Kinder lernen auf dem biozertifizierten Bauernhof des Tiergartens den Zusammenhang "Konsument – Tierwohl – gesunde Lebensmittel – Konsument" kennen. Es geht auch um die Ernährungstypen im Tierreich und die Nahrungssuche in der Wildbahn.
Anmeldung	zootouren@stadt.nuernberg.de



Ernährung und Bio-Produkte



Typ	Workshop
Leitung	Jana Lechler
Veranstaltungsort	An der Schule vor Ort
Termin	Nach Vereinbarung
Zeit, Dauer	Kann individuell geplant werden
Plätze	10 bis 30 Kinder
Preis	Auf Anfrage
Beschreibung	Exkursionen zu ausgewählten Betrieben, Vor- und Nachbereitung im Unterricht mit Unterrichtsmaterialien.
Betriebe	<p>Es sind verschiedene Workshops möglich wie z.B. „Mein guter Start in den Tag – regional und saisonales Bio-Frühstück“ oder „Die Reise meines Pausenbrottes durch meinen Körper“.</p> <p>Möglich sind auch Projekte zu den Themen Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit, um so vielen Schülerinnen und Schülern wie möglich, eine leckere und gesunde Ernährungsweise näher zu bringen.</p>
Weitere Hinweise	Kinder/Jugendliche von 6 bis 18 Jahren
Beschreibung	Ganzjährig & individuell durchführbar
Weitere Hinweise	Alle Jahrgangsstufen



Essen und Trinken – ein Erlebnis für alle Sinne

Typ	Workshop, Unterrichtseinheit
Leitung	Gesundheitsamt Nürnberg
Veranstaltungsort	Gesundheitsstudio im Gesundheitsamt, Burgstr. 4, 90403 Nürnberg
Termin	Bekanntgabe zum Schuljahresbeginn
Zeit, Dauer	90 Minuten
Plätze	18 Termine für Schulklassen der 2. Jahrgangsstufe
Preis	Kostenlos für Nürnberger Schulen
Beschreibung	Informationen und Sinneserfahrungen rund um die Ernährung. Jeden Tag aufs Neue essen wir. Essen ist lebenswichtig und trägt entscheidend zu unserem körperlichen und geistigen Wohlbefinden bei. Spielerisch entdecken die Kinder, woher die Nahrung kommt, wo sie wächst und unterscheiden Nahrungsmittel von Pflanze und Tier. Des Weiteren erforschen die SchülerInnen gemeinsam, welche Rolle die Körperwahrnehmung und Achtsamkeit in der Ernährung spielen.
Weitere Hinweise	<p>https://www.nuernberg.de/internet/gesundheitsamt/gesundheitsfoerderung.html</p> <p>Dieser Workshop findet nur statt, wenn es keine corona-bedingten Vorgaben mehr gibt.</p>



Interaktive Autorinnenlesung (Ernährung)

Typ	Interaktive Autorinnenlesung
Leitung	ess cetera, Dr. Evelyn Back
Veranstaltungsort	In der Einrichtung (Kindergarten, Schule, Hort)
Termin	Nach Vereinbarung:
Zeit, Dauer	45 Minuten
Plätze	mind. 40, max. 60 Personen (2 Kindergartengruppen/Schulklassen)
Preis	3 Euro/Kind zzgl. Anfahrt (0,30 €/km)
Beschreibung	<p>Prinzessin Athletika aus Asketien, Prinz Schlemmer aus Schlaraffien – die beiden könnten unterschiedlicher nicht sein und sind doch unsterblich ineinander verliebt. Bevor die beiden eine schlaraffisketische Traumhochzeit feiern können, muss Prinz Schlemmer jedoch die drei Aufgaben bewältigen, die Athletikas Vater ihm stellt. König Marathon, glaubt nämlich nicht, dass Prinz Schlemmer ein guter asketischer König werden kann.</p> <p>Die Vorlesung kann als Programmpunkt in eine Themenwoche Gesundheit/Ernährung integriert oder nach Rücksprache mit weiteren passenden Angeboten (Bastelvorlagen, Lieder, Kochkurs etc.) ergänzt werden.</p> <p>Mehr Informationen unter https://www.ess-cetera.de/autorinnenlesungen</p>
Weitere Hinweise	Kinder von 5 bis 8 Jahren (Kindergarten, Schule, Hort bis Klasse 2)



Interaktive Autorinnenlesung (Bienen)

Typ	Interaktive Autorinnenlesung
Leitung	ess cetera, Dr. Evelyn Back
Veranstaltungsort	In der Einrichtung (Schule, Hort)
Termin	Nach Vereinbarung:
Zeit, Dauer	45 Minuten
Plätze	mindestens 40, maximal 60 Personen (2 Schulklassen) pro Lesung
Preis	3 Euro/Kind zzgl. Anfahrt (0,30 €/km)
Beschreibung	<p>Die Gartenfee Vitaminchen ist zutiefst besorgt: Bienenkönigin Apia ist mit ihrem gesamten Volk spurlos aus ihrem Stock im Schlossgarten verschwunden! Und das im Frühling, wo die Obstbaumblüte kurz bevorsteht und jede verfügbare Biene zum Bestäuben gebraucht wird!</p> <p>Hängt ihr Verschwinden etwa mit den übel riechenden Dämpfen zusammen, die seit Monaten aus dem Nachbarland Taiki nach Asketien herüberwabern? Und warum sind auch alle anderen Insekten unauffindbar?</p> <p>Zusammen mit dem quirligen Schlaräffchen begibt Vitaminchen sich auf Spurensuche. Ihre Mission führt sie von den tiefsten Tiefen des Wilden Waldes bis an den taikianischen Königshof... Kann Vitaminchen die Katastrophe abwenden und die Ernte in Asketien retten?</p> <p>Die Vorlesung kann nach Rücksprache mit weiteren passenden Angeboten (Bastelvorlagen, Lieder, Mikroskopieren von Insekten) ergänzt werden.</p> <p>Mehr Informationen unter https://www.ess-cetera.de/autorinnenlesungen</p>
Weitere Hinweise	Kinder von 6 bis 10 Jahren (Grundschule)



Ernährungsberatung und Ernährungstherapie

Typ	Beratung
Leitung	LaViaVerde, Karolin Kremitzl
Termin, Dauer	Nach Vereinbarung
Preis	Je nach Krankenkasse Bezuschussung bis zu 80-100 % (nicht jedoch AOK)
Beschreibung	Präventive Beratung für alle (beginnend mit der Beratung in der Schwangerschaft und im ersten Lebensjahr bis ca. 70 J.) Ernährungstherapie bei vielen Krankheiten, auch speziell für Kinder und Jugendliche
Weitere Hinweise	www.laviaverde.de



Kater Krümel auf dem Bauernhof

Typ	Medienpaket zum Verleih
Leitung	Gesundheitsamt Nürnberg
Termin, Dauer	Nach Vereinbarung
Preis	Kostenlos für Nürnberger Einrichtungen
Beschreibung	Die bunte Spielekiste wurde für den Einsatz im Kindergarten vom Bundesministerium für Verbraucherschutz entwickelt. Ziel ist es, Kindern das vielfältige Leben auf einem Öko-Bauernhof nahe zu bringen und ihnen gleichzeitig spielerisch Wissen über die Herkunft unserer Nahrungsmittel zu vermitteln.



Bildungskoffer zum Verleih

Typ	Unterrichtsmaterial zum Verleih oder als Workshop möglich
Leitung	Lehrkraft/Erziehende oder mit Begleitung von Jana Lechler, „Natürlich. Ess. Ich.“
Veranstaltungsort	An der Schule vor Ort
Termin	Nach Vereinbarung
Dauer	Ca. 90 min
Plätze	Geeignet für 3. + 4. Jahrgangsstufe, max. 24 Kinder
Preis	Leihgebühr 30 Euro. Bei Leitung der Unterrichtseinheit durch Frau Lechler 160,00 € netto + Fahrtkosten (0,30/km)
Beschreibung	Wo kommen unsere Lebensmittel her? Was hat es mit saisonalem Obst und Gemüse auf sich? Wie leben die Tiere auf einem Biobauernhof? Und was ist eigentlich ein Nützling? Diese und andere Fragen können Sie mit Hilfe unserer Materialkiste in Schule und Freizeit mit Kindern in der Grundschule auf spielerische Art und Weise bearbeiten. Durch einen ganzheitlichen Zugang wird die Neugier der Kinder für Ernährungsthemen und den ökologischen Landbau gefördert.



Klimaschutz auf dem Teller

Typ	Workshop
Leitung	Mitarbeiter/innen der Energie- und Umweltstation
Veranstaltungsort	Energie- und Umweltstation Nürnberg
Termin	Nach Vereinbarung
Zeit, Dauer	Drei Stunden
Plätze	Ca. 10 Gruppen
Preis	30,- € pro Gruppe
Zielgruppen	4. bis 6. Klasse
Beschreibung	<p>Jahrgangsstufe 3/4: Klimaschutz auf dem Teller – Veggie für das Klima</p> <p>Spielerisch erfahren die Kinder, was ihr Fleischkonsum mit dem Klimawandel zu tun hat. Es werden Tipps für eine nachhaltige Ernährung erarbeitet und gemeinsam kleine Bio-Veggie-Leckereien selber hergestellt.</p> <p>Jahrgangsstufe 5/6: Kochstudio á la Saison - Kriterien nachhaltiger Ernährung und Kochaktion</p> <p>Was wächst gerade auf unseren Feldern? Warum ist saisonal, regional und bio besser für die Umwelt? Die Teilnehmer/innen erfahren wie reich der Tisch gedeckt ist, auch wenn man „nur“ saisonale und regionale Produkte verwendet und zaubern selber ein Picknick für ihre Gruppe.</p>
Hinweis	Dieser Workshop findet nur statt, wenn es keine corona-bedingten Vorgaben mehr gibt.

Gemüseacker-Gruppe des Bund Naturschutz sucht noch Gärtner (6-12 Jahre)

Beschreibung	Auf unserem Gemüseacker lernen Kinder woher Lebensmittel kommen und welcher Arbeit es bedarf gesundes Essen zu produzieren. Gemeinsam erlebt die Gruppe den Wachstumszyklus der Ackerfrüchte und erhält grundlegendes Wissen über den Gemüseanbau. Wir arbeiten dabei rein biologisch und bewusst mit alten Sorten. Die Kinder erleben den Acker als Lebensraum für Tiere und Pflanzen und lernen seine Bedeutung für Klima/Wetter/Wasser kennen. Zum Abschluss der Saison feiern Eltern und Kinder ein Erntedankfest.
Projektleitung	Cornelia Rotter (Dipl.-Soz.pädagogin)
Anmeldung	bis 15.3. beim Bund Naturschutz Nürnberg: Tel: 0911-457606
Termin	April bis Oktober, donnerstags 16.00 – 18.00 Uhr (14-tägig)
Ort	Biokreishof der Familie Hofmann in Nürnberg-Schnepfenreuth (Knoblauchsland).
Weitere Infos	www.nuernberg-stadt.bund-naturschutz.de/projekte/gemueseacker



Die GemüseAckerdemie – ein Bildungsprogramm für Schulen und Kitas



Für eine Generation, die weiß, was sie isst!

Die GemüseAckerdemie ist ein ganzjähriges theorie- und praxisorientiertes Bildungsprogramm für Schulen und Kitas. Unser Ziel ist es, dass Kinder und Jugendliche

- ★ **sich Wissen zum Gemüseanbau aneignen,**
- ★ **Interesse und Wertschätzung für Natur und Lebensmittel entwickeln,**
- ★ **einen selbstwirksamen Lern- und Erfahrungsraum in der Natur haben,**
- ★ **sich gesünder ernähren**
- ★ **und verantwortungsbewusster, nachhaltiger und sozialer handeln.**

Auf dem schul-/kitaeigenen Acker erleben Kinder und Jugendliche aktiv mitgestaltend den Wachstumszyklus von rund 30 verschiedenen Gemüsearten und produzieren so ihre eigenen Lebensmittel. Das Team von Acker e.V. unterstützt die Lernorte mit einem umfangreichen Service: Dieser reicht von der Wahl des richtigen Standorts für den Acker, über die Erstellung eines individuellen Anbauplans bis zur Lieferung von Pflanz- und Saatgut. Zu bis zu 3 Pflanzterminen kommt

das Team des Acker e.V. im Jahr vorbei. In Fortbildungen zu gartenbaulichen und BNE-Themen werden die Pädagog*innen auf die AckerSaison vorbereitet und begleitet. Zusätzlich finden sie Tipps und Erklärvideos in einer umfangreichen Online Wissensplattform. Wöchentliche „AckerInfos“ per E-Mail versorgen sie mit den wichtigsten Acker-To-Dos. Diese enge Betreuung macht es allen auch ohne gärtnerisches Vorwissen möglich, am Bildungsprogramm teilzunehmen. 2022 ackern bayernweit mehr als 200 Lernorte. Dank der Unterstützung durch die Gesundheitskasse AOK Bayern können 2022 50 neue Schulen kostenfrei an dem Bildungsprogramm teilnehmen.

Mehr Informationen gibt es unter: www.acker.co. Bei Interesse können sich Schulen und Kindergärten gerne auch direkt unter team-sued@acker.co melden.

Acker e.V., Hannah Bomhard
h.bomhard@acker.co
01520/9023366



Ökolandbau, Bio-Lebensmittel



Typ	Fortbildung, Workshop
Leitung	Biometropole Nürnberg, Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
Termin	Nach Vereinbarung
Zeit, Dauer	Nach Vereinbarung
Preis	Kostenlos für alle Einrichtungen der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land Roth
Beschreibung	Info-Vortrag, Workshop oder geführte Exkursion zum Thema Öko-Landbau und Bio-Lebensmittel mit individueller Schwerpunkt-Setzung, z.B. Boden, Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Tierschutz, Bio-(Verbands-) Richtlinien, Kontrolle und Inspektion, Prinzipien und Geschichte des Ökolandbaus, Regenerative/Aufbauende Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung, alternative Produktions- und Vermarktungsformen (z.B. Solidarische Landwirtschaft), Bio-Qualität, Bio in der Gastronomie etc.
Weitere Hinweise	www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/nurnberg-stadtland-roth



Ökolandbau, Bio-Lebensmittel

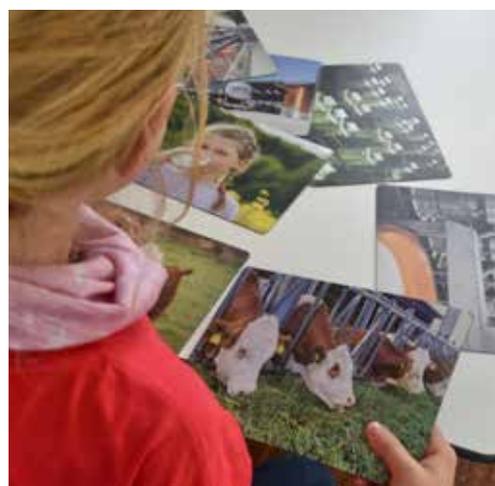
Titel	Warum ist bio & regional die beste Wahl?
Typ	Workshop ab Jahrgangsstufe 10
Leitung	Projekt „GemüseWert“, Felix Schmidling (Absolvent M.Sc. Öko-Agrarmanagement)
Termin	Nach Vereinbarung ab März 22
Zeit, Dauer	45 min oder Doppelstunde
Preis	Kostenfrei, da die Projektstelle vom Bundesministerium für Ernährung & Landwirtschaft gefördert wird
Beschreibung	Beschreibung: Eingeleitet wird der Workshop mit einem interaktiven saisonalen Gemüsequiz. In diesem Workshop erfahren die Schüler*innen, wie das eigene Einkaufsverhalten Einfluss auf die gesamte Lieferkette von Gemüse hat. In Kleingruppen wird der Fußabdruck von regionalem Bio-Gemüse mit Bio-Gemüse aus Importländern anhand verschiedener Anbaumethoden verglichen und unter Einbezug von Fachliteratur und Wissensdokumentationen und/oder Podcasts genauer unter die Lupe genommen..
Weitere Hinweise	Zum Projekt „GemüseWert“: https://www.die-biometropole.de/bio-projekte Oder sehen Sie sich den kurzen Imagefilm zum Projekt „Gemüsewert“ an: https://www.youtube.com/watch?v=f47WPdZ3DTE



Bumberlgsund! Ernte, Essen, Energie



Typ	Aktionswoche mit Koch-Workshops, Bewegungseinheiten, Tier-Erlebnissen
Leitung	Netzwerk „Bildung. Ökolandbau. Ernährung“
Veranstaltungsort	Kulturwerkstatt Auf AEG
Termin	18. bis 21.10.2022
Preis	Das Angebot richtet sich an Schulklassen. 5,- € pro Schüler
Beschreibung	<p>Auf in ein neues, gesundes Schuljahr! Zum Schulstart im Herbst ruft das Kultusministerium in Bayern die „Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit“ aus. Passend dazu organisiert die Biometropole mit dem BÖE Netzwerk eine Oktober-Woche voll toller Erlebnisse rund um ökologische Ernährung und körperliche Gesundheit.</p> <p>Die SchülerInnen können Küken bestaunen und befühlen oder in Kochkursen und Ernährungs-Workshops leckere Snacks zubereiten.</p> <p>Wo kommen die Lebensmittel her, wie wächst was und was tut mir gut? Sind spannende Fragen, deren Antworten es zu erforschen gilt. Bei Bewegungseinheiten werden die Kids richtig fit gemacht oder sie lachen gemeinsam über ein schmackhaft-lehrreiches Theaterstück.</p> <p>Das detaillierte Bumberlgsund!-Programm wird im Sommer veröffentlicht und kann über die Biometropole Nürnberg gebucht werden.</p> <p>Die Angebote können im Rahmen des Förderprogramms „Schule fürs Leben“ des Kultusministeriums besucht werden.</p>
Kontakt	<p>Aktuelle Infos auf: die-biometropole.de/bildung</p> <p>Mailkontakt: biometropole@stadt.nuernberg.de</p>



Angebote für

Erwachsene





Kochevents

Typ	Beratung (Einzel- oder Gruppenberatung)
Leitung	Bio-Verbraucher e.V. und Ernährungsrat Nürnberg und Umgebung
Veranstaltungsort	Bio-Verbraucher e. V., Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg
Termin	siehe www.netz.bio



Ernährungsberatung

Typ	Beratung (Einzelcoaching)
Leitung	Viva la Eat! Kerstin Biß
Veranstaltungsort	Praxis Viva la Eat! Äußere Sulzbacher Straße 123, 90491 Nürnberg
Termin	Nach Vereinbarung
Dauer	60 Minuten
Preis	Erstberatung 120 € inkl. MwSt.
Beschreibung	Ganzheitliche, körperorientierte Ernährungsberatung Gesunde, ausgewogene, vitalstoffreiche Ernährung Darmgesundheit Alltag mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten (Hilfe zur Selbsthilfe) Entspannung & Regeneration Work-Life-Integration Life Coaching
Weitere Hinweise	Privatpraxis, keine Kassenleistung
Mehr Infos	https://vivalaeat.de/



Ernährungsberatung – selbstbestimmtes Essen mit Genuss und Lebensfreude

Typ	Beratung (Einzelberatung)
Leitung	EAT-Ernährungspraxis, Andrea Louzil Diplomökotrophologin und Diabetesberaterin
Termin	Nach Vereinbarung
Preis	Je nach Krankenkasse Bezuschussung bis zu 80-100 % (nicht jedoch AOK)
Beschreibung	Ernährungsberatung und Ernährungstherapie bei: Adipositas, Übergewicht, Fettstoffwechselstörung, Hypertonie, Diabetes mellitus, Lactose-Fructose-Sorbitintoleranz, Zöliakie und Glutenunverträglichkeit, Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und Magersucht



Betriebliche Gesundheitsförderung: Ernährungsworkshops und -Vorträge in Ihrem Unternehmen

Typ	Workshop
Leitung	Natürlich.Ess.Ich. Ernährungsberatung Jana Lechler
Veranstaltungsort	Nach Vereinbarung
Termin	Nach Vereinbarung
Preis	Auf Anfrage
Beschreibung	<p>Mit gesunden Mitarbeitern zum Erfolg! Eine Studie zeigt: Die Zahl der Übergewichtigen wächst in Deutschland stetig. Und damit auch die damit verbunden Begleiterkrankungen wie Bluthochdruck, Gefäßerkrankungen, Typ-2-Diabetes und psychische Leiden. Mit einem Ernährungsworkshop oder -Vortrag für Ihre Mitarbeiter können Sie dem vorbeugen und dabei:</p> <ul style="list-style-type: none">• Leistung und Arbeitszufriedenheit steigern• Kosten senken und Fehlzeiten reduzieren• Gesundheit und Wohlbefinden fördern• Mitarbeiter zu gesundheitsgerechtem Verhalten motivieren <p>Ich erstelle Ihnen gerne ein individuelles Angebot.</p>
Weitere Infos	www.lechler-ernaehrung.de



Betriebliche Gesundheitsförderung: Ernährung, Bewegung und Entspannung in Ihrem Unternehmen

Typ	Einzelne Angebote, Gesundheitstage, Gesundheitswochen
Leitung	Ansprechperson im BZ Frau Ingrid Arlt, Fachteam Gesundheitsbildung
Veranstaltungsort	In Ihrem Betrieb oder nach Wahl
Termin	Nach Absprache
Preis	Auf Anfrage
Beschreibung	<p>Sie möchten Ihren Mitarbeitern im Betrieb was Gutes tun? Sie suchen einen kompetenten und erfahren Ansprechpartner für das Thema „Betriebliche Gesundheitsförderung? Wir haben viel Erfahrung in der Planung und Durchführung von Angeboten dieser Art. Ob in Präsenz oder als online-Veranstaltungen, in- oder outdoor, wir schnüren Ihnen das passende Paket für Ihr Unternehmen. So fördern Sie die Gesundheit und das Wohlbefinden Ihrer Mitarbeiter und können krankheitsbedingte Ausfälle verringern.</p>
Weitere Infos	https://bz.nuernberg.de/programm/gesundheit/auskunft-beratung



Kurse im Bildungszentrum: Gesundheit, Kochen, Geschmack, Ernährung

Wenn es die aktuell gültigen Bestimmungen zu-
lassen, bietet das bz verschiedenste Kurse zum
Themenbereich „Ernährung und Esskultur“ an.

Vom Küchen-Neuling bis zum ambitionierten
Hobby-Koch, hier findet jeder das richtige An-
gebot.

**Die konkreten Themen, Termine, Veranstaltun-
gsorte und Preise finden Sie auf unserer Webseite:**

www.bz.nuernberg.de/programm/gesundheit



Organisatorisches

Anmeldung und Beratung

Bitte melden Sie sich per E-Mail oder telefonisch direkt bei den einzelnen Partnern an. Die Bearbeitung Ihrer Anmeldung erfolgt unverzüglich nach Eingang. Die Partnerinnen und Partner des Netzwerkes stehen Ihnen gerne telefonisch und nach vorheriger telefonischer Terminvereinbarung persönlich für Beratungen zu den Angeboten zur Verfügung. Das Programm des Netzwerkes „Bildung. Ernährung. Ökolandbau.“ erscheint jährlich. Kurzfristige Änderungen sind in Einzelfällen möglich und können daher im Programm nicht aufgenommen werden, wobei wir uns bemühen Sie rechtzeitig zu informieren. Die Angaben in unserem Programmheft sind insofern ohne Gewähr.

Entgelte / Entgeltordnung / Ermäßigungen

Die jeweiligen Entgelte sind aus der Veranstaltungsbeschreibung ersichtlich. Die Zahlungsmodalitäten erfahren Sie von den jeweiligen Partnern.

Stornierung

Wenn Sie ein Angebot gebucht haben, ist Ihre Anmeldung verbindlich und Sie sind zur Zahlung des Entgelts verpflichtet. Eine Stornierung kann bis spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Teilen Sie der/dem jeweiligen Partner*in hierzu in einem unterschriebenen Stornierungsschreiben den Stornierungswunsch mit.

Datenschutz

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erklären sich insofern mit der Verarbeitung personenbezogener Daten einverstanden, als dies für interne Verwaltungszwecke erforderlich ist.

Sofern eine Zustimmung auf dem Anmelde-schein erteilt wurde, können die Adressen zur Zusendung von Informationen über Veranstaltungen des BÖE Netzwerkes verwendet werden. Diese Zustimmung kann jederzeit widerrufen werden.

Weitere Informationen

Weitere Infos zum Netzwerk „Bildung. Ökolandbau. Ernährung.“ finden Sie unter **www.die-biometropole.de**.

Weitere Infos zu den Partnern finden Sie auf deren Webseiten und auf der nächsten Seite.

Stand Februar 2022

Impressum

Stadt Nürnberg
Referat für Umwelt und Gesundheit
DIE BIOMETROPOLE
Dr. Werner Ebert
Hauptmarkt 18
90403 Nürnberg

Die „BioMetropole Nürnberg“
übernimmt keine Haftung für
die Inhalte der Partnerinnen
und Partner.

Bildnachweis

Fotos:

LPETTET, iStock: Titelseite
Christine Dierenbach: S 3
Gerhard Illig: S. 7
Bund Naturschutz: S. 12
Gemüseackerdemie: S 13
Becca Tapert, Unsplash: S. 15
Marty Harrington, Unsplash: S. 18

Layout

Gerhard Illig Kommunikation

die-biometropole.de