

## Präventionsangebote zum Thema gesunde Ernährung an den Schulen in Mecklenburg-Vorpommern

In Mecklenburg-Vorpommern wird eine Reihe von Projekten im Bereich Ernährungsbildung den Schulen angeboten, auf die sie bei Bedarf eigenständig und unter Eigenverantwortung zugreifen können.

Präventionsangebot, Projekt, Programm	Projektnehmer/Zielgruppe (Schulen in M-V)	Inhalte
Im Rahmen des Landesprogramms „Gute Gesunde Schule“:		
- KlasseEssenBox	Jahrgangsstufen 3-6	Das Thema „Essen und Trinken“ bietet Schulen durch die Vermittlung von Alltagskompetenzen die Chance, Wissen und Handeln noch besser aufeinander abzustimmen. Mit einem breiten Angebot an Fortbildungen werden Lehrkräfte/päd. Fachkräfte bis Klasse 6 aus Teilnehmerschulen des „Landesprogramms Gute Gesunde Schule MV“ im Rahmen des KlasseEssen-Box-Programms bei ihrer fächerübergreifenden Ernährungs- und Verbraucherbildung unterstützt. Passend dazu gibt es nach Teilnahme an zwei unterschiedlichen Fortbildungen eine KlasseEssen-Box mit einer umfangreichen Ausstattung an Küchenutensilien im Klassensatz, damit Schulen die Fortbildungsinhalte im Klassenzimmer praktisch umsetzen können.

-		
- GemüseAckerdemie	alle Schulen	Das praxisorientierte Bildungsprogramm richtet sich an alle Schulen mit dem Ziel, die Wertschätzung für Lebensmittel zu steigern und Regionalität sowie Saisonalität bei Gemüse und Obst bewusst zu machen. Interaktivität und Selbermachen stehen dabei im Vordergrund.
-		
- Ernährungsführerschein	Jahrgangsstufe 3-5	Der Ernährungsführerschein ist ein Baustein für lebendige Ernährungsbildung an Schulen. Hierbei wird den Kindern die Chance gegeben, mit allen Sinnen die Lebensmittel wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Hauptziele sind: Spaß haben am Selbermachen, am Experimentieren und am gemeinsamen Essen.
-		
- Fit4future (Ernährungsmodul)	Grundschule	Projekt zur Förderung und Stärkung der Bewegungs- und Ernährungsgewohnheiten sowie der Förderung der geistigen Entwicklung der Kinder.
„Ich kann kochen“	Jahrgangsstufe 3-5	Durch das Projekt wird frühzeitig Ernährungskompetenzen vermittelt. Es umfasst die Ausbildung der Lehrkräfte zu „Genussbotschaftern, die mit den Kindern gemeinsam kochen und Ernährungswissen vermitteln.

„Klasse, Kochen!“	alle Jahrgangsstufen	Im Rahmen des Bundeswettbewerbes können Klassen/ Schulen ihre Konzepte zur gesunden Ernährung und Ernährungsbildung zum Erwerb einer Übungsküche einreichen.
EU-Schulprogramm für die Vergabe von Obst, Gemüse und Milch an den Schulen	Grundschulen, Förderschulen	Hierbei handelt es sich um eines neues EU-Programm, welches die bisherigen EU- Programme Schulmilch und Schulobst zusammenfasst und dabei einige neue Gesichtspunkte wie. z.B. die Möglichkeit der kostenlosen Abgabe von regionalen und saisonalen Produkten (Obst, Gemüse, Frischmilch) und der Finanzierung von flankierenden pädagogischen Maßnahmen mit Hilfe des Programms, anbietet.
„SchmExperten“	Jahrgangsstufe 5/6	Das flexibel und offen einsetzbare Unterrichtsmaterial richtet sich an 5. und 6. Klassen aller Schulformen und ist für den Unterricht z. B. in naturwissenschaftlichen Fächern konzipiert. Mit kooperativen Lernformen, Reflexion, SinnExperimenten und weiteren schüler- und handlungsorientierten Methoden wird zum Handeln im Alltag motiviert. Das Unterrichtsmaterial bietet zahlreiche Auswahlmöglichkeiten für weitere Aktivitäten zu den Themen Hygiene, Lebensmitteleinkauf, Kennzeichnung und Esskultur.
	ab Jahrgangsstufe 7	Jugendliche für ausgewogenes Essen zu begeistern ist nicht einfach, aber möglich. Das neue Unterrichtsmaterial "SchmExperten in der Lernküche" des aid infodienst macht Jugendliche fit für ein gesundheitsorientiertes Verhalten im Alltag. Als mündige Verbraucher sollen sie ihre Lebensmittelauswahl kritisch hinterfragen und daraus Schlüsse für sich selbst ziehen. Ernährungsbildung mit allen Sinnen zu

<p>„SchmExperten in der Lernküche“</p>		<p>erleben ist dabei die erste Priorität und mit dem neuen Konzept schnell umzusetzen. Die Unterrichtsreihe lässt sich optimal in den Fachunterricht in Klasse 6 bis 8 integrieren, denn sie ist mit ihrem umfassenden Ansatz viel mehr als "nur" Kochen: Die Zubereitung warmer Speisen wird mit bildungsrelevanten Themen und Inhalten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft, wie beispielsweise Esskultur, Einkauf und Kennzeichnung. Die zahlreichen handlungs- und schülerorientierten Methoden ermöglichen abwechslungsreiches und kooperatives Lernen. Alle weiteren Informationen: <a href="http://www.schmexperten.de">www.schmexperten.de</a>.</p>
<p>Im Rahmen der Aktionsangebote der Verbraucherzentrale M-V e. V.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Von Milchriegeln, Obstzwergen und Lachbonbons</li> </ul>	<p>Grundschule sowie Klasse 5 und 6</p>	<p>Lernziel: Werbung durchschauen und gesunde Lebensmittel erkennen</p> <p>Die Kinder erforschen, was hinter dem Begriff Kinderlebensmittel steckt und welche Werbeversprechen unrealistisch sind.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- PowerKauer auf Gemüsejagd</li> </ul>	<p>Grundschule, Klasse 5 und 6</p>	<p>Lernziel: Unterschiede zwischen heimischem und exotischem Obst und Gemüse erkennen</p> <p>Die Kinder erfahren auch, was Saisonalität bedeutet.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking Food- Wissen, was auf den Tisch kommt</li> </ul>	<p>Ab Klasse 7</p>	<p>In einer „Einkaufsralley“ wird das erworbene Wissen von den Schülern angewendet. Dabei nehmen sie mit Hilfe eines Fragebogens verschiedene Lebensmittel genauer unter die Lupe und lernen Werbetricks zu durchschauen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trendgetränke-was ist drin, was ist dran?</li> </ul>	<p>Ab Klasse 7</p>	<p>In diesem Projekt sollen die Schüler die Werbetricks und die realen Inhalte bei modernen Trendgetränken erkennen lernen. Im Praxisteil werden „gesunde“ Trendgetränke selber gemixt, außerdem werben verschiedene Getränkeverpackungen einem Praxis- und Umweltcheck unterzogen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schokologie-Immer fair bleiben, auch beim Naschen</li> </ul>	<p>Grundschule</p>	<p>Die Schüler lernen, woraus Schokolade hergestellt wird und wo Kakaobohnen eigentlich wachsen. Außerdem geht es darum zu erfahren, was ein „fairer“ Handel für die Exportländer bedeutet.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ess-Kult-Tour- Entdecke die Welt der Lebensmittel</li> </ul>	<p>Ab Klasse 7</p>	<p>An verschiedenen Stationen sollen die Schüler die Welt der Lebensmittel erkunden und entdecken lernen. Dabei werden Basiswissen zu Nährstoffgehalten und Nährstoffbedarf, zu Zutatenlisten und Zusatzstoffen vermittelt sowie das Bewusstsein geschaffen, dass Zusatzstoffe gesundheitlich bedenklich sein können.</p>

- Richtig essen-Werbung vergessen	Ab Klasse 5	Neben dem Wissenserwerb um die Ernährungslehre werden die Kinder darin geschult, zu erkennen wie „Kinderlebensmittel“ verkauft werden. Im Praxisteil erfahren die Kinder, wie man mit allen Sinnen isst.

Kooperationspartner im Landesprogramm	Angebote	Ansprechpartner
<b>AOK Nordost</b>	<p>Multiplikatorenschulungen für folgende Angebote:            „Beweg dich, Schule“            „KlasseEssen-Box“            „AckerSchule“            „AckerKlasse“            „Entspann dich“ Achtsam-keit im Unterricht</p> <p>In Kooperation mit dem LSB e.V. M-V und dem BM:            Bewegung für Schülerinnen und Schüler in M-V</p> <p>Lehrergesundheit:            AOK-Online-Programm „Gesund führen“</p> <p>Spezialisiertes Fachpersonal und Programme auf            Anfrage</p>	<p><b>Kerstin Müller</b>            Mitarbeiterin Prävention/Setting            AOK Nordost - Die Gesundheitskasse            Warnowufer 23 18057 Rostock            Tel: 0800 265080-42155            Email: Kerstin.Mueller2@nordost.aok.de</p>
<b>Barmer</b>	<p>„Mind Matters“            „Ich kann kochen“</p>	<p><b>Michael Schönhoff</b>            BARMER Landesvertretung            Mecklenburg-Vorpommern</p>

	Spezialisiertes Fachpersonal und Programme zur Gesundheitsförderung und Prävention	Wismarsche Str. 126 19053 Schwerin Tel: 0800 33 30 04 65 33 37 Email: <a href="mailto:michael.schoenhoff@barmer.de">michael.schoenhoff@barmer.de</a>
--	--	---