



Hochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Ernährungsbildung für nachhaltige Entwicklung

Prof. Dr. Dorothee Straka

Dialog-Forum BNE, 15.4.2015

Überblick



- ✓ Lehren und Lernen im WABE-Zentrum
- ✓ Nachhaltig essen lernen (Projektbsp.)
- ✓ Fazit



Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Zentrum für **Verbraucherinformation,**
Ernährung, nachhaltige Lebensmittel-
produktion und Nacherntetechnologie
eröffnet im Juni 2004, erweitert 2011

Waldhof
Aktion
Bildung
Erleben

Finanzielle Unterstützung durch:



RUT- UND KLAUS-BAHLEN-STIFTUNG



Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Zielsetzung



Das WABE-Zentrum als **Versuchsbetrieb des Studiengangs Ökotrophologie/ Berufliche Bildung** (Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, Hochschule Osnabrück) unterstützt die Verbreitung von **Information und Wissen zu Nachhaltigkeit in der Ernährung, Lebensmittelproduktion und Konsum sowie die Integration in den Alltag.**

Lehren und Lernen im WABE-Zentrum

Das WABE-Team:

vor Ort

Dipl.-Ing. (FH) Regina Cordes
Betriebsleitung

Dipl. oec. troph. (FH) Meike Broermann
Hauswirtschaft, Ernährungsbildung

B.Sc. Franziska Breul
Käserei

Elke Niebaum-Frankamp
Hauswirtschaft



im Studiengang Ökotrophologie

Prof. Dr. Dorothee Straka
Versuchsbetriebsbeauftragte

Prof. Dr. Maria Herrmann
Wiss. Begleitung Käserei

Dipl. oec. troph. (FH) Anette Harbord
Beauftragte für Qualitäts- und
Umweltmanagement

Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Versuchsbetrieb

- Lehre (Seminare, Projekte, Praktika)
- Ernährungs- und Verbraucherbildung
- Forschungsprojekte
- Qualitäts- und Umweltmanagement
- Ressourcenmanagement
- Schulungen



Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Zum BNE Verständnis

➔ **Wissensvermittlung** – nachhaltige Entwicklung

- **Zusammenhänge und Herausforderungen**
(am Beispiel nachhaltiger Konsum, nachhaltige Ernährung)
- **komplexe wirtschaftliche, ökologische, soziale Ursachen globaler Probleme**

Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Zum BNE Verständnis

➔ **Gestaltungskompetenz** – zukunftsorientiertes Lernen

- **vorausschauend denken**
- **interdisziplinär informieren**
- **autonom handeln**
- an gesellschaftlichen Entscheidungsprozessen partizipieren

Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Hochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Wertschöpfungskette der Lebensmittel

nach Schneider,
Hoffmann 2011, S. 397



Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Teitscheid 2013
Freitag-Ziegler 2013

Alltagstaugliche Strategien?

- ✓ Kommunikation (Produktinformation, Mindeststandards)
- ✓ Food Labeling (Labelstrategie)
- ✓ Regionale Produkte (Regionalstrategie)
- ✓ Nachhaltige Angebote (Einkaufsstätten, Verpflegung)
- ✓ Innovationspotential!
- ✓ Genusskultur (regional, saisonal, traditionell; Handarbeit, Einzigartigkeit)

Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Lehre



Lebensmittelproduktion
- Käsereipraktikum



WABE-Zentrum als Projekt der
„Dekade für Nachhaltige Bildung“
2009/2010 und 2011/12

in der Käserei, Bioland-zertifiziert

Lehren und Lernen im WABE-Zentrum

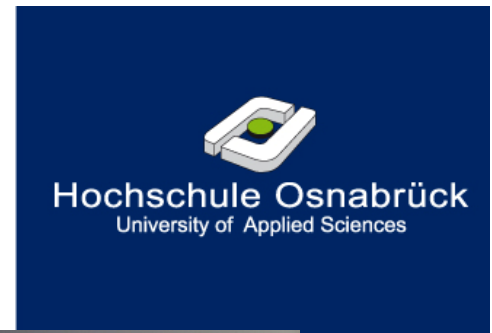


Auswahl studentischer Projekte mit Bezug zum WABE-Zentrum

- ➔ Praktikum Nahrungszubereitung
- ➔ Milch in der Ernährung
- ➔ Genusstraining
- ➔ Nachhaltigkeitswegweiser
- ➔ Nutzen statt Besitzen
- ➔ Smart food

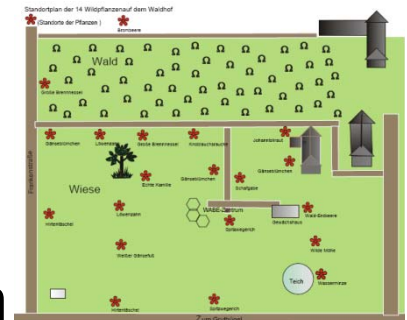


Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Forschungsprojekte (Auswahl)

- ➔ Ressourcenmanagement in der Käseproduktion und Verpflegung
- ➔ Essbare Wild- und Heilpflanzen
- ➔ Nachhaltige Schulverpflegung in Grundschulen
- ➔ Nachhaltige Bildung in Theorie und Praxis der Ernährung und Verpflegung in Kooperation mit Universitäten, Berufsschulen und Unternehmen (Leitung: FH Münster)



Lehren und Lernen im WABE-Zentrum



Forschungsprojekte (Auswahl)

- Blaue Kartoffeln
- Obst und Gemüse im Schulalltag
- Nachhaltigkeit in der Ernährungsbildung



Nachhaltig essen lernen

Entwicklung eines Curriculums zur Ernährungs- und Verbraucherbildung in Grundschulen

Laukamp, Straka 2015



Nachhaltig essen lernen



Nachhaltigkeit und Evaluation in der Ernährungsbildung

Prof. Dr. Dorothee Straka, Annika Laukamp (Projektmitarbeiterin)

→ **Projektlaufzeit:** 1/2013 – 12/2014

→ **Zielstellung:** - Evaluation von Ernährungsbildungsmaßnahmen



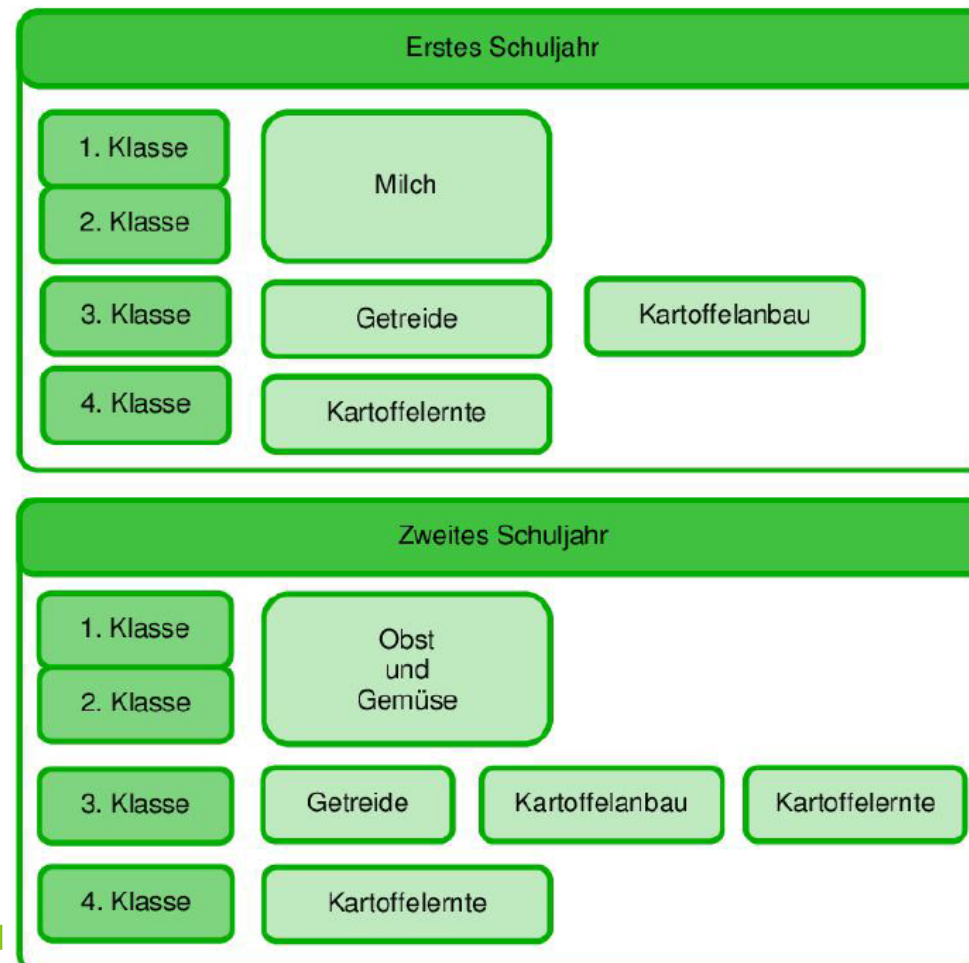
- Optimierung des Kooperationsprojektes mit der Grund- und Förderschule in der Dodesheide
- Entwicklung eines Curriculums für die Ernährungs- und Verbraucherbildung an Grundschulen

Stichprobe: 87 Schüler, 21 Lehrkräfte (2014)

Nachhaltig essen lernen

Entwicklung eines Curriculums zur Ernährungs- und Verbraucher- bildung in Grundschulen

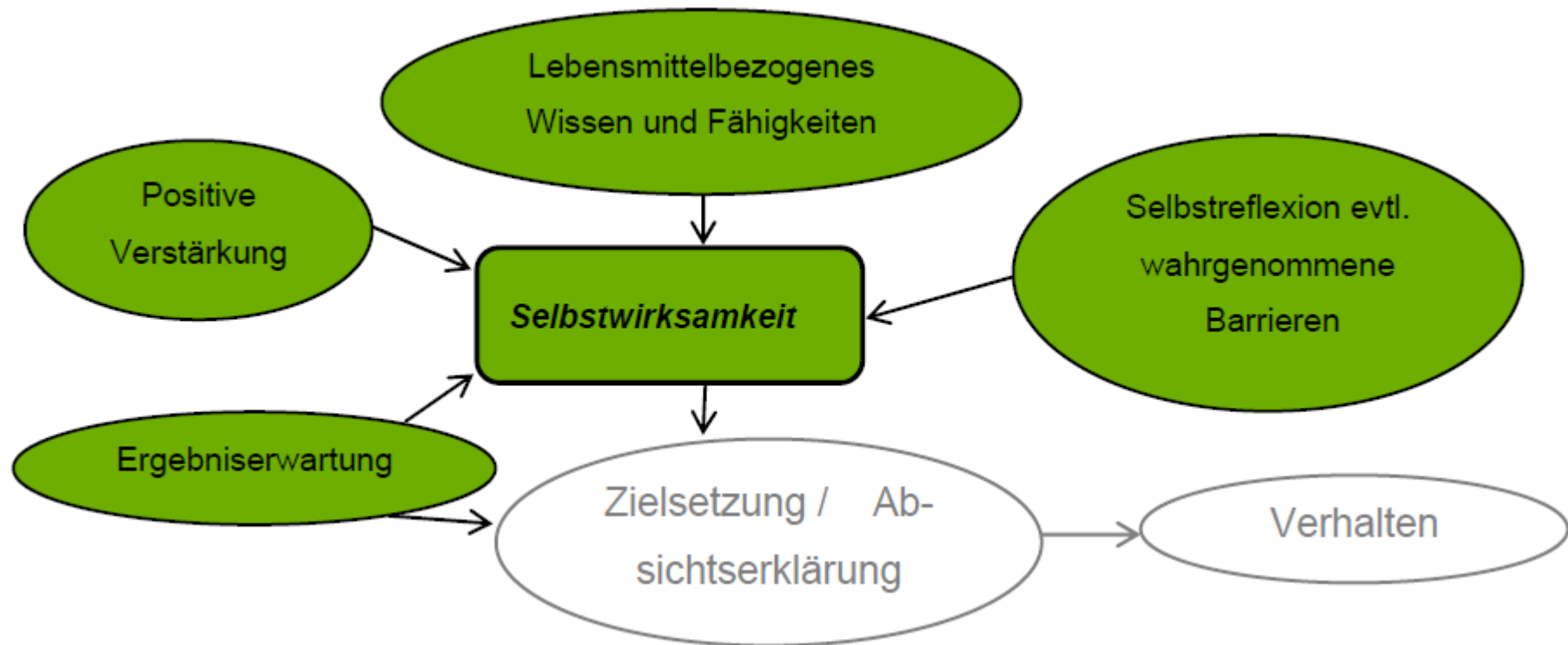
Laukamp, Straka 2015



Nachhaltig essen lernen

Verhaltensorientierung in Ernährungsbildungsmaßnahmen

Laukamp, Straka 2015

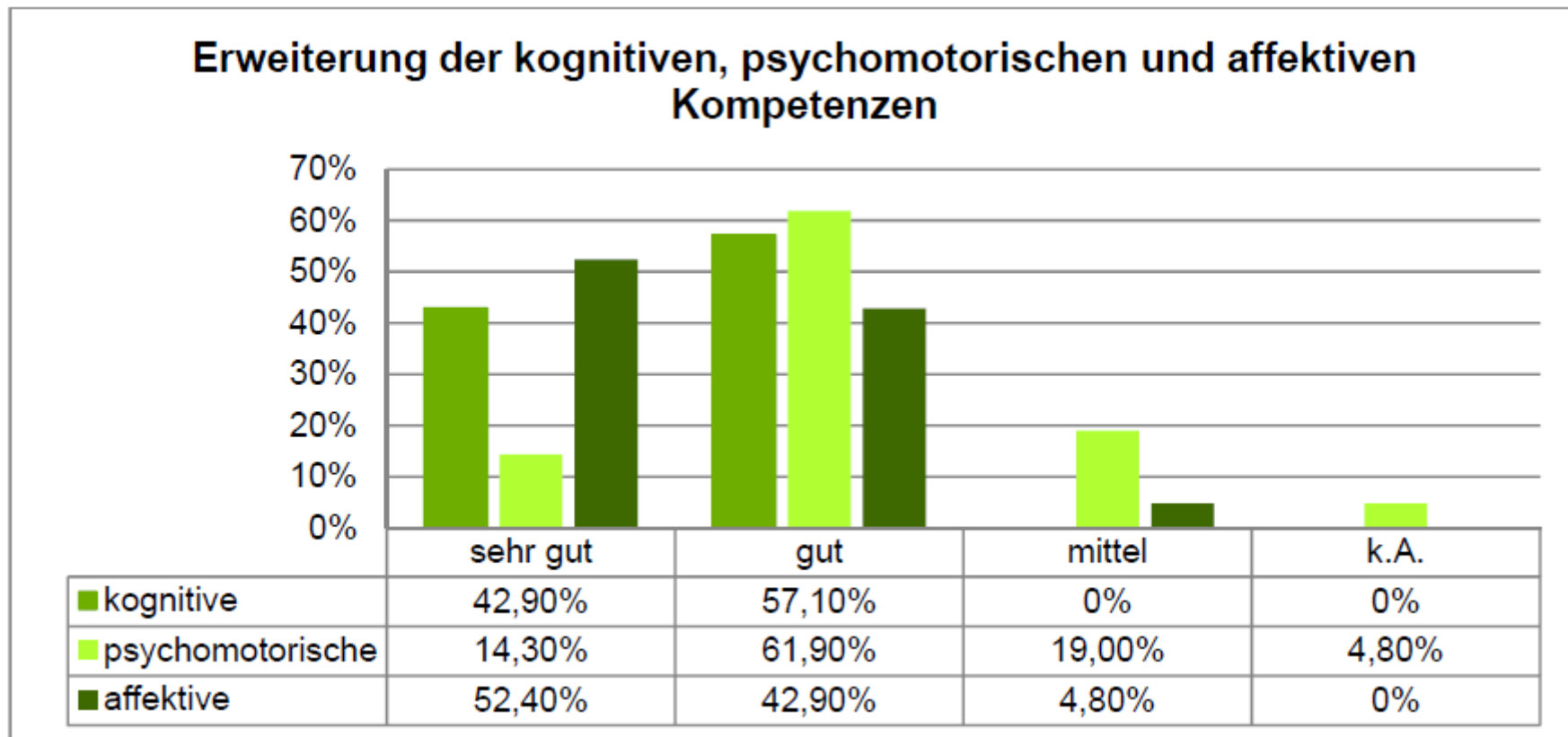


abgeleitet von der sozial-kognitiven Theorie nach Contento 2011

Nachhaltig essen lernen

Urteil der Lehrkräfte (n=21) zum Ergebnis der Ernährungsbildungsmaßnahmen

Laukamp, Straka 2015



Fazit



Ernährungsbildung für nachhaltige Entwicklung im WABE-Zentrum

- ✓ Konzepte für unterschiedliche Anspruchsgruppen
- ✓ Vermittlung von Wissen und Handlungskompetenz zu Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion und im Konsum



Hochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit**



Zum Gruthügel

Quellen



- Contento, I.R. (2011): Nutrition Education Linking Research, Theory and Practice. USA
- Freitag-Ziegler, G.(2013): Feinkost: Genuss im Trend. Ernährung im Fokus 13 (3-4), 118-121
- Laukamp, A., Straka, D. (2015): Nachhaltigkeit und Evaluation in der Ernährungsbildung. Projektbericht. Osnabrück
- Schneider, K., Hoffmann, I. (2011): Ernährungsökologie: ein integrativer Ansatz für Ernährungsforschung und –praxis. In: Ploeger, A., Hirschfelder, G., Schönberger, G. (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. S. 389-404
- Teitscheid, P. (2013): Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährung. EU 60 (5), 66-71

