

# Ernährung mit Herz und Verstand.

Mit Informationen zu  
den Projektwochen  
„Schule fürs Leben“

**Bildungs-  
Programm  
2023**



## 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



Natürlich.Ess.Ich



Nürnberg – Die Biometropole



Stadt Nürnberg,  
Bildungszentrum, Fachteam Gesundheit  
Gesundheitsamt  
Jugendamt  
Energie- und Umweltstation



Tiergarten Nürnberg



Acker e.V.



Ökomodellregion Nürnberg  
Nürnberger Land, Roth

## Schön, dass Sie reinschauen.



Das Netzwerk „Bildung-Ökolandbau-Ernährung“ (BÖE) bietet Ihnen mit dem Programm 2023 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

# 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.

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-nährung 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](mailto:SF4C@stadt.nuernberg.de)

# Inhalt

- 2 Ein kompetentes Netzwerk
  - 3 Vorwort
  - 4 „Schule fürs Leben“
  - 5 „SchoolFood4Change“
  - 6 Inhalt
- 







## Beratung

- 16 Die Kochwerkstatt > 18 Jahre
  - 16 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 7-8 Jahre
  - 10 Essbares Nürnberg – grün, wild, vielfältig  8-12 Jahre
  - 11 Tierisch gut! Klimaschutz auf dem Teller 8-10 Jahre
  - 12 **Bumberlgsund! Ernte, Essen, Energie**  6-10 Jahre
  - 14 Ökolandbau, Bio-Lebensmittel  14-17 Jahre
  - 16 Warum ist bio & regional die beste Wahl? 16-17 Jahre
  - 16 Betriebliche Gesundheitsförderung: Ernährungs-Workshops und -Vorträge in Ihrem Unternehmen > 18 Jahre
  - 17 Betriebliche Gesundheitsförderung: Ernährung, Bewegung und Entspannung in Ihrem Unternehmen > 18 Jahre
  - 17 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 Bildungskoffer zum Verleih 8-10 Jahre
- 



- 12 **Gemüseacker-Gruppe des Bund Naturschutz**
  - 13 **GemüseAckerdemie – ein Bildungsprogramm für Schulen und Kitas**
- 

- 18 Anmeldung, Entgelt, Stornierung, Datenschutz und Sonstiges
- 19 Kontakte Partner\*innen
- 20 Impressum

# Kinder und Jugendliche

Buchung über Lehrer\*innen und Erzieher\*innen



## Schüler erkunden Biobetriebe



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



## Biologische Landwirtschaft – Ernährung für Mensch und Tier



<b>Typ</b>	Mitmach-Führung
<b>Leitung</b>	Barbara Reinhard, Zoopädagogin Tiergarten Nürnberg
<b>Veranstaltungsort</b>	Bauernhof des Tiergartens in Mittelbüg bei Schwaig
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Zeit, Dauer</b>	2 Stunden
<b>Plätze</b>	Die Führungen können für größere Schulklassen und Kita-Gruppen angepasst werden, wir bitten um Rücksprache
<b>Preis</b>	75,- € pauschal, bei 10 Kindern 7,50 € pro Schüler
<b>Beschreibung</b>	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.
<b>Anmeldung</b>	zootouren@stadt.nuernberg.de

## Ernährung und Bio-Produkte

<b>Typ</b>	Workshop
<b>Leitung</b>	Jana Lechler
<b>Veranstaltungsort</b>	An der Schule vor Ort
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Zeit, Dauer</b>	Kann individuell geplant werden
<b>Plätze</b>	10 bis 30 Kinder
<b>Preis</b>	Auf Anfrage
<b>Beschreibung</b>	Exkursionen zu ausgewählten Betrieben, Vor- und Nachbereitung im Unterricht mit Unterrichtsmaterialien.
<b>Betriebe</b>	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“.  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.
<b>Weitere Hinweise</b>	Kinder/Jugendliche von 6 bis 18 Jahren
<b>Beschreibung</b>	Ganzjährig & individuell durchführbar
<b>Weitere Hinweise</b>	Alle Jahrgangsstufen

## Essen und Trinken – ein Erlebnis für alle Sinne

<b>Typ</b>	Workshop, Unterrichtseinheit
<b>Leitung</b>	Gesundheitsamt Nürnberg
<b>Veranstaltungsort</b>	Gesundheitsstudio im Gesundheitsamt, Burgstr. 4, 90403 Nürnberg
<b>Termin</b>	Bekanntgabe zum Schuljahresbeginn
<b>Zeit, Dauer</b>	90 Minuten
<b>Plätze</b>	18 Termine für Schulklassen der 2. Jahrgangsstufe
<b>Preis</b>	Kostenlos für Nürnberger Schulen
<b>Beschreibung</b>	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.
<b>Weitere Hinweise</b>	<a href="https://www.nuernberg.de/internet/gesundheitsamt/gesundheitsfoerderung.html">https://www.nuernberg.de/internet/gesundheitsamt/gesundheitsfoerderung.html</a>  Dieser Workshop findet nur statt, wenn es keine corona-bedingten Vorgaben mehr gibt.

## Essbares Nürnberg – grün, wild, vielfältig.

<b>Typ</b>	Workshop für Klassenstufen 3-4. Unterrichtsmaterial zum Verleih oder als Workshop möglich
<b>Leitung</b>	Lehrkraft/Erziehende oder Referent*innen der Essbaren Stadt Nürnberg
<b>Veranstaltungsort</b>	Essbare Stadt am Jakobsplatz
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Zeit, Dauer</b>	3 Stunden
<b>Plätze</b>	10 bis 30 Kinder
<b>Preis</b>	Auf Anfrage. Kann über Schule fürs Leben finanziert werden.
<b>Beschreibung</b>	Eine grüne Oase mitten im Trubel der Stadt? Wir lernen den Jakobsgarten kennen, begeben uns auf eine kreative Reise in unsere Traumstadt, nehmen die Stadtnatur mit allen Sinnen wahr und werden zu kleinen Gärtner*innen.
<b>Weitere Hinweise</b>	Kinder/Jugendliche von 7 bis 9 Jahren, Angebot für Schulklassen, z.B. im Rahmen der „Projektwoche Alltagskompetenzen“

## Essbares Nürnberg – grün, wild, vielfältig.

<b>Typ</b>	Für Klassenstufen 5-6, Unterrichtsmaterial zum Verleih oder als Workshop möglich
<b>Leitung</b>	Lehrkraft/Erziehende oder Referent*innen der Essbaren Stadt Nürnberg
<b>Veranstaltungsort</b>	Altstadt Nürnberg (Beginn Egidienplatz/ Ende Jakobsplatz)
<b>Termin</b>	3 Stunden
<b>Zeit, Dauer</b>	Kann individuell geplant werden
<b>Plätze</b>	10 bis 30 Kinder
<b>Preis</b>	Auf Anfrage. Kann über Schule fürs Leben finanziert werden
<b>Beschreibung</b>	Wie viel Gemüse könnte auf den Parkplätzen der Stadt angebaut werden? Woher kommt eigentlich mein Essen? Was ist ein urbaner Garten und was hat das mit mir zu tun? Experimentell und mit Spaß und Bewegung lernen die Schüler*innen ihre Stadt mit anderen Augen kennen. Sie beschäftigen sich mit ihren eigenen Konsum- und Ernährungsentscheidungen, nehmen ihr Vesper unter die Lupe und bereiten gemeinsam einen Snack zu.
<b>Weitere Hinweise</b>	Kinder/Jugendliche von 10 bis 12 Jahren, Angebot für Schulklassen, z.B. im Rahmen der „Projektwoche Alltagskompetenzen“

## ➔ Bildungskoffer zum Verleih

<b>Typ</b>	Unterrichtsmaterial zum Verleih oder als Workshop möglich
<b>Leitung</b>	Lehrkraft/Erziehende oder mit Begleitung von Jana Lechler, „Natürlich. Ess. Ich.“
<b>Veranstaltungsort</b>	An der Schule vor Ort
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Dauer</b>	Ca. 90 min
<b>Plätze</b>	Geeignet für 3. + 4. Jahrgangsstufe, max. 24 Kinder
<b>Preis</b>	Leihgebühr 30 Euro. Bei Leitung der Unterrichtseinheit durch Frau Lechler 160,00 € netto + Fahrtkosten (0,30/km)
<b>Beschreibung</b>	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.

## 👥 Tiersich gut! Klimaschutz auf dem Teller

<b>Typ</b>	Workshop
<b>Leitung</b>	Mitarbeiter/innen der Energie- und Umweltstation
<b>Veranstaltungsort</b>	Energie- und Umweltstation Nürnberg
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Zeit, Dauer</b>	Drei Stunden
<b>Plätze</b>	Ca. 10 Gruppen
<b>Preis</b>	30,- € pro Gruppe
<b>Zielgruppen</b>	3. + 4. Klasse
<b>Beschreibung</b>	<b>Klimaschutz auf dem Teller – Veggie für das Klima</b> 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.



## ★ Bumberlgsund! Ernte, Essen, Energie

<b>Typ</b>	Aktionswoche mit Koch-Workshops, Bewegungseinheiten, Tier-Erlebnissen
<b>Leitung</b>	Netzwerk „Bildung. Ökolandbau. Ernährung“
<b>Veranstaltungsort</b>	Kulturwerkstatt Auf AEG
<b>Termin</b>	17. bis 20.10.2023
<b>Preis</b>	Das Angebot richtet sich an Grundschulklassen. 5,- € pro Schüler
<b>Beschreibung</b>	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.  Die SchülerInnen können Honig schleudern, in Kochkursen und Ernährungs-Workshops leckere Snacks zubereiten oder in Ernährungs parcours die Entstehung von Lebensmitteln kennen lernen.  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 zudem richtig fit gemacht.  Das detaillierte Bumberlgsund!-Programm wird im Sommer veröffentlicht und kann über die Biometropole Nürnberg gebucht werden.  Die Angebote können im Rahmen des Förderprogramms „Schule fürs Leben“ des Kultusministeriums besucht werden.
<b>Kontakt</b>	Aktuelle Infos auf: <a href="http://die-biometropole.de/bildung">die-biometropole.de/bildung</a> Mailkontakt: <a href="mailto:biometropole@stadt.nuernberg.de">biometropole@stadt.nuernberg.de</a>

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

<b>Beschreibung</b>	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.
<b>Projektleitung</b>	Cornelia Rotter (Dipl.-Soz.pädagogin)
<b>Anmeldung</b>	beim Bund Naturschutz Nürnberg: Tel: 0911-457606
<b>Termin</b>	April bis Oktober, donnerstags 16.00 – 18.00 Uhr (14-tägig)
<b>Ort</b>	Biokreishof der Familie Hofmann in Nürnberg-Schnepfenreuth (Knoblauchsland).
<b>Weitere Infos</b>	<a href="http://www.nuernberg-stadt.bund-naturschutz.de/projekte/gemueseacker">www.nuernberg-stadt.bund-naturschutz.de/projekte/gemueseacker</a>



## 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](http://www.acker.co). Bei Interesse können sich Schulen und Kindergärten gerne auch direkt unter [team-sued@acker.co](mailto:team-sued@acker.co) melden.

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

## Ökolandbau, Bio-Lebensmittel



<b>Typ</b>	Fortbildung, Workshop
<b>Leitung</b>	Biometropole Nürnberg, Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Zeit, Dauer</b>	Nach Vereinbarung
<b>Preis</b>	Kostenlos für alle Einrichtungen der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land Roth
<b>Beschreibung</b>	Info-Vortrag, Workshop oder geführte Exkursion zum Thema Ökolandbau 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.
<b>Weitere Hinweise</b>	<a href="http://www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/nurnberg-stadland-roth">www.oekomodellregionen.bayern/oko-modellregion/nurnberg-stadland-roth</a>



## Warum ist bio & regional die beste Wahl?

<b>Typ</b>	Workshop ab Jahrgangsstufe 10
<b>Leitung</b>	Projekt „GemüseWert“, Felix Schmidling (Absolvent M.Sc. Öko-Agrarmanagement)
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Zeit, Dauer</b>	45 min oder Doppelstunde
<b>Preis</b>	Kostenfrei, da die Projektstelle vom Bundesministerium für Ernährung & Landwirtschaft gefördert wird
<b>Beschreibung</b>	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..
<b>Weitere Hinweise</b>	Zum Projekt „GemüseWert“: <a href="https://www.die-biometropole.de/bio-projekte">https://www.die-biometropole.de/bio-projekte</a> Oder sehen Sie sich den kurzen Imagefilm zum Projekt „Gemüsewert“ an: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=f47WPdZ3DTE">https://www.youtube.com/watch?v=f47WPdZ3DTE</a>





## Die Kochwerkstatt

<b>Typ</b>	Workshops und Vorträge mit Experten
<b>Leitung</b>	Bio-Verbraucher e.V. und ENU (Ernährungsrat Nürnberg und Umgebung)
<b>Veranstaltungsort</b>	Im Stadtgebiet Nürnberg
<b>Weitere Infos</b>	<a href="http://www.netz.bio">www.netz.bio</a> und <a href="http://www.ernaehrungsrat-nuernberg.de">www.ernaehrungsrat-nuernberg.de</a>

## Ernährungsberatung – selbstbestimmtes Essen mit Genuss und Lebensfreude

<b>Typ</b>	Beratung (Einzelberatung)
<b>Leitung</b>	EAT-Ernährungspraxis, Andrea Louzil Diplomökotrophologin und Diabetesberaterin
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Preis</b>	Je nach Krankenkasse Bezuschussung bis zu 80-100 % (nicht jedoch AOK)
<b>Beschreibung</b>	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

<b>Typ</b>	Workshop
<b>Leitung</b>	Natürlich.Ess.Ich. Ernährungsberatung Jana Lechler
<b>Veranstaltungsort</b>	Nach Vereinbarung
<b>Termin</b>	Nach Vereinbarung
<b>Preis</b>	Auf Anfrage
<b>Beschreibung</b>	<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"> <li>• Leistung und Arbeitszufriedenheit steigern</li> <li>• Kosten senken und Fehlzeiten reduzieren</li> <li>• Gesundheit und Wohlbefinden fördern</li> <li>• Mitarbeiter zu gesundheitsgerechtem Verhalten motivieren</li> </ul> <p>Ich erstelle Ihnen gerne ein individuelles Angebot.</p>
<b>Weitere Infos</b>	<a href="http://www.lechler-ernaehrung.de">www.lechler-ernaehrung.de</a>



## Betriebliche Gesundheitsförderung: Ernährung, Bewegung und Entspannung in Ihrem Unternehmen

<b>Typ</b>	Einzelne Angebote, Gesundheitstage, Gesundheitswochen
<b>Leitung</b>	Ansprechperson im BZ Frau Ingrid Arlt, Fachteam Gesundheitsbildung
<b>Veranstaltungsort</b>	In Ihrem Betrieb oder nach Wahl
<b>Termin</b>	Nach Absprache
<b>Preis</b>	Auf Anfrage
<b>Beschreibung</b>	Sie möchten Ihren Mitarbeitern im Betrieb was Gutes tun? Sie suchen einen kompetenten und erfahrenen 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.
<b>Weitere Infos</b>	<a href="https://bz.nuernberg.de/programm/gesundheit/auskunft-beratung">https://bz.nuernberg.de/programm/gesundheit/auskunft-beratung</a>

### Kurse im Bildungszentrum:



## Gesundheit, Kochen, Geschmack, Ernährung

Gesundheit und Ernährung sind wichtige Themen im Leben. Bei uns finden Sie eine Vielzahl von Kursen, die Ihnen helfen, gesünder zu leben und sich besser zu ernähren. Unsere Kurse werden von erfahrenen Experten geleitet und bieten praktische Tipps und Tricks für den Alltag. Ob Sie lernen möchten, wie Sie schnelle und einfache Mahlzeiten zubereiten oder wie Sie sich ausgewogen vegan oder vegetarisch ernähren können - bei uns finden Sie den passenden Kurs. Vom Küchen-Neuling bis zum ambitionierten

Hobby-Koch, hier findet jeder das richtige Angebot. Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihrem Weg zu einer gesünderen Ernährung zu begleiten!

**Die konkreten Themen, Termine, Veranstaltungsorte und Preise finden Sie auf unserer Webseite:**

**[www.bz.nuernberg.de/programm/gesundheit](http://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](http://www.die-biometropole.de).

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

Stand Februar 2022

## Kontakte der Partnerinnen und Partner

**Ackerdemia e.V. , Hannah Bomhard**  
h.bomhard@acker.co  
Tel. 01520/9023366  
www.acker.co

**Bio-Verbraucher e.V., Ute Blümlein**  
Rieterstr. 20, 90419 Nürnberg,  
ute.bluemlein@freenet.de, Tel. 09245-412

**EAT Praxis für Ernährungs- und Adipositas-therapie, Andrea Louzil**  
Amselweg 6, 90542 Eckenheid,  
andrea@louzil.de, Tel. 09126-8441

**Essbare Stadt Nürnberg**  
kontakt@essbare-stadt-nuernberg.de

**Natürlich.Ess.Ich., Jana Lechler**  
Belznerweg 19, 90411 Nürnberg,  
jana.lechler@lechler-ernaehrung.de,  
Tel. 0176-55532467

**Stadt Nürnberg Bildungszentrum / Fachteam Gesundheit, Vera Deising**  
Pillenreuther Str. 147, 90459 Nürnberg,  
vera.deising@stadt.nuernberg.de,  
Tel. 0911-231-14310

**Stadt Nürnberg / BioMetropole, Öko-Modellregion Dr. Werner Ebert, , Franziska Distler**  
Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg,  
werner.ebert@stadt.nuernberg.de,  
Tel. 0911-231-4189

**Stadt Nürnberg, Gesundheitsamt, Inken Wöhrle**  
Burgstr. 4, 90403 Nürnberg,  
inken.woehrle@stadt.nuernberg.de,  
Tel. 0911-231-4164

**Stadt Nürnberg / Jugendamt, Petra Torscher**  
Dietzstr. 4, 90443 Nürnberg,  
petra.torscher@stadt.nuernberg.de,  
Tel. 0911-231-77486

**Stadt Nürnberg / Tiergarten Barbara Reinhard, Zoopädagogin**  
Am Tiergarten 30, 90480 Nürnberg  
Tel. 0911-5454830  
Mob.: 0151-46753176  
barbara.reinhard@stadt.nuernberg.de

**Stadt Nürnberg, Umweltstation Nürnberg, Birgit Paulsen**  
Fürther Str. 80a, 90429 Nürnberg,  
umweltstation@stadt.nuernberg.de,  
Tel. 0911-231-10403

### **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:**

KattyZapOfficial, Tim UR, Adobe Stock: 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. 17

#### **Layout**

Gerhard Illig

**die-biometropole.de**