

## Pressedienst

---

Pressemitteilung 064/2018

### Esskultur? Nachhaltig? Na klar!

#### Neues berufsbegleitendes Weiterbildungsformat „Nachhaltige Ernährung in KITA, Schule und Einrichtungen der Sozialen Arbeit“ in zwei Blockkursen

Im Herbst bietet die Universität Vechta erstmals das neue Weiterbildungsformat „Esskultur? Nachhaltig? Na klar! Nachhaltige Ernährung in KITA, Schule und Einrichtungen der Sozialen Arbeit“ an. Die berufsbegleitende Weiterbildung richtet sich an Erzieher\_innen, Lehrkräfte und Sozialarbeiter\_innen, die sich für Verpflegungskonzepte im Sinne einer nachhaltigen Ernährung einsetzen möchten. Die Weiterbildung umfasst 36 Stunden an sechs Tagen und schließt mit einer Teilnahmebescheinigung und einem Zertifikat ab. Sie ist als Bildungsurlaub anerkannt.

Immer mehr Kinder und Jugendliche werden tagsüber in Einrichtungen außerhalb der Familie betreut und dort mit Essen versorgt. Nur selten aber wird diese „Gemeinschaftsverpflegung“ theoretisch aufgearbeitet und in einen fachlichen Kontext gebracht. „Was wollen wir essen? Und: wie wollen wir essen? Das sind wichtige Fragen, wenn wir Essen als soziale Situation betrachten“, so Prof.in Dr. Christine Meyer, Professorin der Sozialen Arbeit. „Mahlzeiten sind mehr als reine Nahrungsaufnahme, sie sind ein Gemeinschaftserlebnis, vermitteln Zugehörigkeit, drücken Wertschätzung aus.“

Zusammen mit Prof. Dr. Marco Rieckmann und Prof. Dr. Steffen Wittkowske gestaltet Meyer die Weiterbildung. Neben konkreten Gestaltungsmöglichkeiten für Mahlzeiten in KITAs, Schulen, Jugend- oder Pflegeeinrichtungen vermitteln die Referenten auch Grundlagen. „Was bedeutet eigentlich nachhaltig? Und wie kann ich Bildungsprozesse im Rahmen von Mahlzeiten gestalten, um Nachhaltigkeit zu vermitteln?“ ist eine der Fragen, die Erziehungswissenschaftler Rieckmann thematisiert. Den Themenblock „Ernährung – Nahrung – Essen“ gestaltet Sachunterrichts-Professor Wittkowske. „Was liefert uns die Natur? Auf welche Arten können wir die Produkte verarbeiten und verzehren? Wir wollen mit der Weiterbildung dazu anregen, gemeinsam mit Kindern und Jugendlichen darüber nachzudenken und bewusste Entscheidungen für die Ernährung zu treffen.“

#### Die Inhalte

##### Ernährung - Nahrung – Essen

- Weshalb wir essen: Ernährung aus biologisch-anthropologischer Perspektive
- Wie wir essen: Zusammensetzung der Nahrung, Technik der Zubereitung, Konservierung, Verzehrformen
- Aus der Natur für den Menschen

##### Esskultur und Tischgesellschaft

- Die Verantwortung der Fachkräfte für Ernährung und Esskultur
- Ernährungssozialisation und -bildung
- Erzieherische, (sozial-)pädagogische und bildende Anforderungen und Herausforderungen an die Ernährungsgestaltung

##### Grundlagen von Nachhaltigkeit und nachhaltiger Ernährung

- Nachhaltigkeit und Ernährung
- Bildung für nachhaltige Entwicklung und Ernährung
- Nachhaltige Ernährung in der Einrichtung leben



**Universität Vechta**  
*University of Vechta*

**Die Termine**

Donnerstag, 25. – Samstag, 27. Oktober 2018  
Donnerstag, 15. – Samstag, 17. November 2018

**Weitere Informationen und Anmeldung**

Koordination Wissenschaftliche Weiterbildung  
Telefon (0) 4441.15 166  
zww@uni-vechta.de  
[www.uni-vechta.de/weiterbildungsangebote](http://www.uni-vechta.de/weiterbildungsangebote)

Vechta, 15. Mai 2018

**Pressekontakt:**

Sabrina Daubenspeck  
Universität Vechta  
Präsidialbüro, Marketing und Kommunikation  
Fon +49 (0) 4441.15 520  
Fax +49 (0) 4441.15 523  
E-Mail [pressestelle@uni-vechta.de](mailto:pressestelle@uni-vechta.de)