

## Pressedienst

---

Pressemitteilung 044/2019

### Esskultur? Nachhaltig? Na klar!

#### **Berufsbegleitende Weiterbildung „Nachhaltige Ernährung in KITA, Schule und Einrichtungen der Sozialen Arbeit“ geht in die zweite Runde**

Nach der erfolgreichen Premiere im Herbst 2018 startet die Universität Vechta den zweiten Durchgang der Weiterbildung „Esskultur? Nachhaltig? Na klar!“ Im Fokus der Veranstaltung steht nachhaltige Ernährung in KITA, Schule und Einrichtungen der Sozialen Arbeit. 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 knapp 40 Stunden an fünf 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. „Was wollen wir essen? Und: wie wollen wir essen? Das sind wichtige Fragen, wenn wir Essen als soziale Situation betrachten“, so Dr.in 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, Prof. Dr. Steffen Wittkowske und Maria Klatte führt Meyer die Weiterbildung durch. Neben konkreten Gestaltungsmöglichkeiten für Mahlzeiten in KITAs, Schulen, Jugend- oder Pflegeeinrichtungen vermitteln die Referent\_innen 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“ gestalten Sachunterrichts-Professor Wittkowske und seine Mitarbeiterin Klatte. Beide engagieren sich auch im Kompetenzzentrum Schulverpflegung der Universität, das enge Verbindung zum Deutschen Netzwerk Schulverpflegung e. V. mit Sitz in Berlin unterhält. „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“, so die Referent\_innen.

#### **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

**Die Termine**

Freitag, 17. Mai – Samstag, 18. Mai 2019  
Donnerstag, 27. Juni – Samstag, 29. Juni

**Weitere Informationen und Anmeldung**

Koordination Wissenschaftliche Weiterbildung  
Hiemke Schmidt  
Telefon (0) 4441.15 419  
zww.info@uni-vechta.de  
[www.uni-vechta.de/weiterbildungsangebote](http://www.uni-vechta.de/weiterbildungsangebote)



BU: Die Referent\_innen der Weiterbildung (v.l.): Prof.in Dr.in Christine Meyer, Prof. Dr. Steffen Wittkowske und Prof. Dr. Marco Rieckmann. Es fehlt Maria Klatte. (Bild: Universität Vechta/Siemer)

Vechta, 21. März 2019

**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)