

Impulse für die Ernährungs- und Verbraucherbildung der qualifizierten LandFrauen

Ergänzungsmodul Pädagogik erstmals durchgeführt

Zu lernen, wie man sich gesund ernährt, die Umwelt bewusst wahrnimmt und gut haushält, ist wichtig und macht Spaß - die LandFrauenverbände in NRW bieten daher eine altersgerechte Ernährungs- und Verbraucherbildung besonders für Kinder in Ganztagsgrundschulen an. Hierzu sind Fachfrauen im Einsatz, die Meisterinnen der Hauswirtschaft sind oder einen vergleichbaren Berufsabschluss haben. Zusätzlich haben sie sich in einem 50 -stündigen Lehrgang qualifiziert, der u.a. die Bereiche Grundschul- und Fachpädagogik, Recht, Projektentwicklung und Erste Hilfe umfasst.

Als Ergänzungsmodul zur Qualifizierung als Fachfrau für Ernährungs- und Verbraucherbildung fand im Juni 2009 erstmals ein Pädagogiklehrgang statt.

Gemeinsam mit der Serviceagentur „Ganztäglich lernen in NRW“ und dem „Kompetenzteam Lehrerfortbildung“ der Stadt Münster hat die Landwirtschaftskammer NRW diesen 32 Unterrichtsstunden umfassenden Lehrgang konzipiert. Referenten der Serviceagentur und des Kompetenzteams konnten für die Durchführung gewonnen werden und sicherten so eine hohe fachliche und methodische Ausrichtung des Kurses.

Im Kurs steht zunächst eine Einführung in die Schulpädagogik auf dem Stundenplan, bei der die Teilnehmerinnen der Frage „Wozu ist Schule da?“ auf den Grund gehen. Schwerpunkt ist im Folgenden die Auseinandersetzung mit dem „Lernen von Kindern“. Sowohl der Blick auf die Kinder und ihre Entwicklung als auch die entwicklungsfördernde Schule sind hier Bestandteil. So setzen sich die Teilnehmerinnen u.a. mit erwarteten Verhaltensmustern von Grundschulkindern auseinander, diskutieren den Einfluss unterschiedlicher Lernbedingungen auf den Lernerfolg oder erörtern ganzheitliches, handlungsorientiertes und problemlösendes Lernen. Schließlich steht für weitere acht Unterrichtsstunden das Thema „Gestaltung einer Atmosphäre gegenseitigen Respekts in der Schule“ auf dem Plan. Hier werden der Umgang mit Regeln, Regelverstößen und Kindern in schwierigen Lebenssituationen bzw. mit verschiedenen Auffälligkeiten thematisiert und der pädagogische Umgang damit sowie Interventionstechniken trainiert.

Die Evaluation der ersten Veranstaltungsreihe zeigte, dass es den Referenten gelungen war, praktisch und anwendungsorientiert die Themen und Inhalte zu vermitteln. Das Fazit

einer der 20 Teilnehmerinnen: „Ich habe viele neue Impulse bekommen. Der Kurs war sehr lehrreich durch tolle Informationen, eine gute Methodenauswahl und den vielfältigen Wechsel der Methoden.“



Die Absolventinnen des Pädagogiklehrgangs

Mit Burgi auf Erkundungstour

Woher kommt unser Essen? - Vielen Kindern fehlt heute jeglicher Bezug zur Herkunft und Produktion von Grundnahrungsmitteln. Die Landwirtschaft zählt nicht mehr zu ihrem unmittelbaren Erlebnisbereich. Wann bei uns die Erdbeeren reifen oder Tomaten geerntet werden, wissen nur wenige, denn die Supermärkte haben sie ganzjährig im Angebot. Die Geschmackspräferenzen werden bei vielen Kindern schon von klein auf durch Fertigprodukte geprägt, die mit Aromastoffen und Geschmacksverstärkern geschmacklich vereinheitlicht werden.

Die Fachfrauen für Ernährungs- und Verbraucherbildung tragen durch ihre Projekte dazu bei, die SchülerInnen mit dem heimischen Nahrungsmittelangebot vertraut zu machen und sie für die geschmackliche Vielfalt der Lebensmittel zu sensibilisieren.

„Woher kommt unser Essen? - Mit Burgi auf Erkundungstour“ ist eine pädagogisch erprobte Projektreihe, die sich insbesondere an Zweitklässler richtet. Das Projektangebot ist abgestimmt auf den Lehrplan für den Sachunterricht, der den Aufgabenschwerpunkt „Pflanzen

und Tiere“ enthält und als Unterrichtsgegenstand „Pflanzen und Tiere in ihrem Lebensraum beobachten, benennen und beschreiben“ vorsieht.

Burgi, der kleine Junge mit der Leidenschaft für Hamburger, nimmt die Kinder mit auf den Bauernhof, um zu erkunden, wo die Zutaten für seine Lieblingspeise wachsen. Dabei lernen die SchülerInnen verschiedene heimische Gemüse mit allen Sinnen kennen, erfahren, dass recht unterschiedliche Teile der Pflanzen für den Verzehr geeignet sind und ziehen selbst Getreide und Gemüse aus Samen und Setzlingen an. Dass Mehl nicht nur weiß sein kann, erleben sie beim Mahlen von Getreidekörnern. Schließlich lernen die Kinder, dass auch Pasta und Pizza aus Weizen hergestellt werden und wie vielfältig sich Kartoffeln verarbeiten lassen. Ernährungsempfehlungen können sie dabei aus der Art der Verarbeitung selbst ableiten.

Mit Hilfe eines Saisonkalenders für heimische Obst- und Gemüsearten geben die SchülerInnen den verschiedenen Jahreszeiten ein Gesicht und erkennen, dass der Verbrauch regionaler und saisonaler Produkte umweltfreundlich ist und lange Transportwege spart.

Schließlich werden die Tiere auf einem Bauernhof in die Betrachtungen mit einbezogen, denn auch sie liefern eine Reihe von Nahrungsmitteln. Wie sich beispielsweise der Fettgehalt von Milch auf den Geschmack auswirkt oder dass aus Sahne leicht Butter hergestellt werden kann, sind weitere Erfahrungen, die im Rahmen des Projektes gesammelt werden.

Bei einer Fortbildung Ende Oktober 2009 lernten die Fachfrauen der nordrhein-westfälischen LandFrauenverbände Burgi auch persönlich kennen. Die Handpuppe soll als Maskottchen die Projekte zur Herkunft der Lebensmittel begleiten. Mit dieser Reihe beweisen die Fachfrauen einmal mehr Handlungsorientierung und Praxisbezug sowie eine besonders authentische Vermittlung der Themenbereiche rund um Landwirtschaft, Ernährung und wirtschaftliche Haushaltsführung.

