

## Workshops: 24. Mai 2022

### Workshop 1

#### Ökofair und kostengünstig einkaufen – am Beispiel von Kölner Kitas

Im Zuge der fortschreitenden Klimaänderung ist das Ernährungssystem ein primärer Ansatzpunkt zur Schaffung innovativer Konzepte auf regionaler Ebene, um so die Rahmenbedingungen für einen zukunftsfähigen Lebensstil zu schaffen. Im Projekt „Steigerung von Regionalität und Nachhaltigkeit in Kölner Kitas“, kurz **StErn Kita**, werden in enger Zusammenarbeit mit den beteiligten Einrichtungen emissionsarme und klimafreundliche Wege der Essensverpflegung etabliert und Möglichkeiten der Wissensvermittlung zu den Themen Nachhaltigkeit und Ernährung entwickelt. In diesem Workshop wird das Projekt vorgestellt und Anregungen für die eigene Einrichtung gegeben.

#### Referentin:

Bernadette Jochens (*Gesundheits- und Ernährungsberaterin*)  
StErn-Kita ist ein Projekt des Ernährungsrates für Köln und Umgebung

#### Workshopleitung:

Reinhard Griep (*Leiter Jugendakademie*)

### Workshop 3

#### Einblicke in den Bio-Dschungel:

#### Wie/wo fange ich an und woran orientiere ich mich?

Bei der Vielzahl von Bio- oder Nachhaltigkeitssiegeln fällt die Orientierung oft nicht leicht. Auch wird durch grüne Symbole und verwirrende Bezeichnungen auf Produkten dem Kunden vermittelt, dass das Produkt nachhaltig produziert wurde und somit die Kaufentscheidung erleichtert wird. Dieser Workshop soll über die Qualität von Zertifizierungen und Siegel aufklären und darstellen, wie eine Orientierung möglich ist.

#### Referentinnen:

Markus Radke, (Projektkoordinator Öko-Fair-Soziale Beschaffung)  
Evang. Landeskirche in Baden

#### Workshopleitung:

Christian Weingarten (Umweltbeauftragter des Erzbistums Köln)

### Workshop 2

#### Wie kann Veränderung passieren? Umweltpsychologische Aspekte

In diesem Workshop schauen wir uns aus psychologischer Perspektive an, wie wir Veränderungen hin zu einer nachhaltigeren Ernährung in unseren Einrichtungen voranbringen können: Wie können wir andere für unser Vorhaben begeistern und wie gehen wir mit Bedenken und Widerstand um? Mit welchen Narrativen und Herangehensweisen laufen wir Gefahr, eher Reaktanz auszulösen und wann werden Veränderungen eher akzeptiert oder mitgetragen? Welche Rollen spielen dabei soziale Normen, Gewohnheiten und Emotionen? Nach einem Impuls aus der psychologischen Forschung diskutieren wir die praktische Anwendung in unseren Einrichtungen.

#### Referentin:

Marie Heitfeld Umweltpsychologin, Referentin für Bildung für nachhaltige Entwicklung (Germanwatch)

#### Workshopleitung:

Melanie Gehenzig (Haus Wasserburg in Vallendar)

### Workshop 4

#### Lecker essen und das Klima schützen – Wie geht das?!

Klimafreundliche Speisepläne umsetzen und Lebensmittelabfälle vermeiden. Der Einkauf regionaler, saisonaler und Bio-Lebensmittel, eine fleischärmere Verpflegung und eine gute Speiseplanung, die Lebensmittelreste verhindert und Wareneinsatzkosten spart, sind Bausteine auf dem Weg zu einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung. In unserem Workshop zeigen wir Schritte auf zu mehr Nachhaltigkeit im Kita- und Schulalltag.

#### Referentinnen:

Antonia Blumenthal und Sonja Henke  
(Verbraucherberatung NRW)

#### Workshopleitung:

Elke Huber (Küchenleiterin Jugendakademie)

# Klimaschutz geht durch den Magen –

*Ernährungsgewohnheiten verändern in (Schul)kantinen, Bildungshäusern und anderen Verpflegungseinrichtungen*

**Termin:** 23.05.2022 13:00 Uhr - 24.05.2022 16:30 Uhr

**Ort:** Jugendakademie Walberberg

**Kosten:** 70 Euro

**Zielgruppe:** Offene Veranstaltung u.a. für Mitarbeitende und Leitungen in Schulen, Kindergärten, Kantinen/Küchen, Bildungshäusern, Kirchengemeinden, Unis, Unternehmen, Krankenhäuser...

#### Kooperationspartner (Veranstaltungsleitung):

Christian Weingarten,

*Abteilung Schöpfungsverantwortung des Erzbistums Köln*

Reinhard Griep, *Jugendakademie Walberberg*

Elke Huber, *Jugendakademie Walberberg*

Melanie Gehenzig, *Haus Wasserburg in Vallendar/Germanwatch*

Benedikt van Acken,

*Heimvolkshochschule der KAB im Erzbistum Paderborn*

Landwirtschaft und Ernährung sind für etwa ein Viertel aller Treibhausgasemissionen verantwortlich. Ungefähr ein Drittel der weltweit zur Verfügung stehenden Landfläche wird für die Tierhaltung genutzt (Acker- und Weideland). Damit ist die Tierhaltung der mit Abstand größte Landnutzer weltweit. Etwa 30 Prozent der globalen Ackerfläche wird für die Futtermittelproduktion benötigt. Unser Ernährungssystem hat auch erhebliche Auswirkungen auf die Biodiversität. Es hat also große Bedeutung, wie wir uns ernähren und unsere Lebensmittel produzieren. Wie können wir aber diese Erkenntnisse in unsere Einrichtungen übertragen? Wie können wir unsere Gäste und Kolleg\*innen bei den Veränderungsprozessen mitnehmen? Welche (zusätzlichen) Kosten sind mit klimagerechter Ernährung verbunden und woran orientiere ich mich zwischen öko, fair und bio? In Vorträgen und verschiedenen Workshops wollen wir diesen Fragen nachgehen und vor allem praxisnah und erfahrungsorientiert uns gemeinsam austauschen und anregen.

**Wir laden alle Kolleg\*innen, die Gemeinschaftsverpflegungen anbieten oder organisieren, herzlich zu unserer Fachtagung ein.**

# Programm

## Tag 1 | 23. Mai

Zeiten	Was	Wer
Bis 13.00 Uhr	Anreise Kleiner Mittagsimbiss	
13:30 – 14:30	Begrüßung	
14:30 – 15:45	<b>1.Vortrag:</b> Darf man Tiere essen? Darf man Menschen essen? Fragen und Einsichten aus der tierethischen Debatte in der Theologie	Dr. Thomas Ruster, em. Prof. für Systematische Theologie an der TU Dortmund
15:45	Kaffeepause	
16:15	<b>2.Vortrag:</b> Fleischkonsum – wo kommen wir her und wo bzw. wie müssen wir wohin?	Konstantinos Tsilimekis, Teamleiter Welternährung, Landnutzung und Handel Germanwatch e.V.
17:30	<b>Angebot:</b> Ökologische Hausführung	Reinhard Griep, Leiter, Jugendakademie Walberberg
18:30	Abendessen	
19:15	<b>Angebot:</b> Kleine Kräuterwanderung	Benedikt van Acken, Heimvolkshochschule der KAB im Erzbistum Paderborn
20:00	Gemütliches Treffen im Bistro mit ökofairen Snacks	

## Tag 2 | 24. Mai

Zeiten	Was	Wer
8:00	Morgenimpuls	
8:30	Frühstück	
9:30	Überblick	
10:00	<b>3.Vortrag</b> Ökofaire Landwirtschaft: Paradigmenwechsel der neuen Regierung?	Konstantinos Tsilimekis, Teamleiter Welternährung, Landnutzung und Handel, Germanwatch e.V.
<b>11:00-12:30</b>	<b>Workshop-Phase 1</b>	
	<b>WS 1:</b> Ökofair und kostengünstig einkaufen – wie geht das? Nachhaltige Verpflegung und Ernährungsbildung im Projekt „StErn-Kita“ vom Ernährungsrat Köln	Bernadette Jochens Regionalentwicklung StErn Kita Projekt
	<b>WS 2:</b> Wie kann Veränderung passieren? Umweltpsychologische Perspektiven auf ein Engagement für Nachhaltigkeit	Marie Heitfeld, Umwelt-psychologin, Referentin für nachhaltige Entwicklung (Germanwatch e.V.)
	<b>WS 3:</b> Einblicke in den Bio-Dschungel: Wie/wo fange ich an und woran orientiere ich mich?	Markus Radke, Projektkoordinator Öko-Fair-Soziale Beschaffung EKIBA
	<b>WS 4:</b> Lecker essen und das Klima schützen – Wie geht das? Klimafreundliche Speisepläne umsetzen und Lebensmittelabfälle vermeiden.	Antonia Blumenthal und Sonja Henke, Verbraucherzentrale NRW
12:30	Mittagessen	

Zeiten	Was	Wer
<b>13:45</b>	<b>Workshop-Phase 2</b>	
15:15	Nachfragen und Kurzberichte aus den Workshops	
15:45	Information zu (Bildungs)materialien, Projekten und Initiativen zu nachhaltiger Ernährung	Melanie Gehezig Bildungsreferentin Haus Wasserburg in Vallendar
16:00	Umsetzungsschritte in die eigene Einrichtung und Auswertung der Tagung	
16:30	Abschluss	

Wir sind anerkannter Bildungsträger bei der Bundeszentrale für politische Bildung/bpb.



### Ansprechpartner für Rückfragen:

Reinhard Griep, Leiter der Jugendakademie Walberberg  
Wingert 6, 53332 Bornheim  
Tel.: +49 (0) 2227 90 90 2-12  
Fax: +49 (0) 2227 90 90 2-10  
Email: [griep@jugendakademie.de](mailto:griep@jugendakademie.de)

### Anmeldungen an:

Reinhard Griep: [griep@jugendakademie.de](mailto:griep@jugendakademie.de)  
Der Flyer und das Anmeldeformular sind auch eingestellt unter: [www.jugendakademie.de](http://www.jugendakademie.de)

