

Dr. Wolfram Grams

Schulleiter des Schulzentrums Neustadt.
Das Schulzentrum hat inzwischen einen
beachtlichen Anteil von 30% Bio.

Hagen Hasselbring

Biolandwirt, „Hof Mühlenberg“ zwischen
Bremen und Bremerhaven, in Hagen im
Bremischen, Ortsteil Kassebruch, laut
Kataster auf dem Mühlenberge. Seit
1998 Ökolandbau und seit 2002
Bioland-Betrieb.

Michael Thun

Projektleiter der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung im Land Bremen, de-
ren Ziel die Organisation einer qualitativ
guten Schulverpflegung für alle Schüle-
rinnen und Schüler im Ganztagsunter-
richt ist.

Martin Clausen

Geschäftsführer Naturkost Kontor Bre-
men. Seit 1991 liefert das Unternehmen
ein stetig wachsendes Sortiment regio-
naler Bio-Lebensmitteln an seine Kun-
dInnen.

Ziel der grünen Veranstaltungsreihe

Schule und Bildung: NEUES DENKEN!

ist es, in einem öffentlichen Rahmen und
in loser zeitlicher Abfolge Veranstaltungen
durchzuführen, in denen wir mit Ihnen und
geladenen Gästen über den „Tellerrand“
hinausschauen wollen: Welche neuen An-
sätze werden im Bildungsbereich disku-
tiert, was wird in anderen Ländern und
Bundesländern gemacht? Welche Konse-
quenzen lassen sich hieraus für Bremen
ziehen? Wir wollen uns Anregungen ge-
ben lassen, *Neues denken* zu können. Wir
freuen uns, wenn Sie sich an diesen Dis-
kussionen beteiligen. Weitere Veranstal-
tungen sind in Planung.

Gerne können Sie bei Fragen, Anregun-
gen und Kritik zur aktuellen Veranstaltung
auch direkt Kontakt zu uns aufnehmen:

Jan Saffe

Verbraucherschutz- und
landwirtschaftspolitischer Sprecher
Tel.: 3011-243

jan.saffe@gruene-bremen.de

Dr. Kirsten Kappert-Gonther

gesundheitspolitische Sprecherin
Tel.: 3011-165

kirsten.kappert-gonther@gruene-bremen.de

12. Veranstaltung der grünen Reihe
Schule und Bildung: NEUES DENKEN!

Schule und Bio: Was wird SchülerInnen eigentlich aufgetischt?



**Mittwoch, 8. Oktober 2014
von 18.00 bis 21.00 Uhr
im Schulzentrum Neustadt (Mensa)
Delmestraße 141 B
28199 Bremen**

Schule und Bio:

Was wird SchülerInnen eigentlich aufgetischt?

Kinder verbringen immer mehr Zeit in der Schule. Dass sie in der Schule zu Mittag essen ist für viele Schülerinnen und Schüler, für Lehrkräfte und PädagogInnen längst Alltag. Die gesundheitliche Notwendigkeit ausgewogener, gesunder, frischer Ernährung ist bekannt: Es geht um weniger Fleisch, gar keins aus tierverachtender und ungesunder Massentierhaltung, mehr frisches Obst und Gemüse, mehr Abwechslung. Dass das auch mit einem knappen Budget möglich ist, wollen wir gemeinsam mit Ihnen erschmecken.

Michael Thun (Leiter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung) wird eine vollwertige Mahlzeit kochen, die nicht teurer ist als das übliche Schulessen. Zwischen den – selbstverständlich kostenlosen – Gängen gibt es fachlichen Input von Dr. Wolfram Grams, von Hagen Hasselbring, sowie von Martin Clausen vom Naturkost Kontor. An der Diskussion nimmt auch denkhausbremen teil. Beim Essen möchten wir mit Ihnen ins Gespräch kommen: welche guten Beispiele gibt es schon, was kann sich an Bremer Schulen noch ändern, damit alle gut, gesund und günstig essen.

Sie sind herzlich eingeladen!

Programm

18.00 – 18.30 Uhr

Begrüßung und Moderation:
Dr. Anne Schierenbeck, MdBB
Sprecherin für Klima- und Energiepolitik

Einführung:
Jan Saffe, MdBB
Verbraucherschutz- und
landwirtschaftspolitischer Sprecher

18.30 – 21.00 Uhr
Kurzvorträge und Diskussion mit

- **Dr. Wolfram Grams**
Schulleiter Schulzentrum Neustadt
- **Hagen Hasselbring**
Biolandwirt in Niedersachsen
- **Michael Thun**
Leiter der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
- **Martin Clausen**
Geschäftsführer Naturkost Kontor

Ausblick:
Dr. Kirsten Kappert-Gonther, MdBB
gesundheitspolitische Sprecherin

Anmeldung bis zum 1. Oktober bitte bei
René Zimmermann unter
rene.zimmermann@gruene-bremen.de
oder 0421 - 3011242.