

KOCH-AG

DIE INITIATIVE DIE BILDUNG SCHMACKHAFT MACHT

www.kochen-macht-schule.org

ERNÄHRUNGSBILDUNG



- **Basis für neue Konzepte der Schulverpflegung**
- **Aktive Einbindung & Selbsterfahrung**
- **Ess- und Genussverhalten schulen**
- **Nachhaltige Bildung durch Partizipation**



"Essen ist ein Prozess, der gelernt werden muss."

Vincent Klink



JOHANNES ELLNER

- **Kochen:** Hintergrund und Erfahrung im Bereich Essen, Kochen und Genuss.
- **Landwirtschaft:** Praktische Erfahrung in der Lebensmittelerzeugung
- **Soziales:** Fokus auf Essen, Kochen und Genuss in den Bereichen der Sozialen Arbeit.

GLIEDERUNG



- **KOCHEN macht Schule**

- **KOCH-AG**

- **Bildungspotenziale**

- **Lehrmaterial**

- **Aufbau und Inhalte**

- **Flexibilität**

- **Vision**



KOCHEN MACHT SCHULE

- **Bewusstsein schaffen** für die Bedeutung von gutem Essen an Schulen.
- **Schülerkochwettbewerb:** Förderung von Kochen und Zusammenführung junger Menschen.
- **KOCHSCHULE-Projekt:** Organisation in verschiedenen Bundesländern mit der mobil Krankenkasse.



BILDUNGSPOTENTIALE

- **Identitäts- und Wissensbildung**
- **Kulinarische Erfahrungen und Fertigkeiten**
- **Handwerkliche Fähigkeiten und lebenspraktische Kenntnisse**
- **Grundlagen über Lebensmittel**





BILDUNGSPOTENTIALE

- **Organisation lernen**

Zeitmanagement | Struktur | Hygiene

- **Aufbau von Beziehungen**

- **Identitätsbildung & Rollenerkundungen**

- **Kultureller Austausch**

- **Nachhaltiges Wirtschaften**

KOCH-AG



■ Bildungsmaterial:

- Übersicht und genauer Ablaufplan
- Arbeits- und Lösungsblätter
- Handouts
- Rezepte

FOODBILDUNGSBAUSTEINE







**SICHERES ARBEITEN
IN DER KÜCHE**



**NÜSSE, SAATEN,
ÖLE, FETTE**



**UMAMI
GERICHTEN TIEFE VERLEIHEN**



**VOM LEBENSMITTEL
ZUM GERICHT**



**SOZIALE ROLLE
DER ERNÄHRUNG**



**EINSTIEG SENSORIK:
RIECHEN, SCHMECKEN, SEHEN**



KOHLENHYDRATE



ENERGIEBEDARF



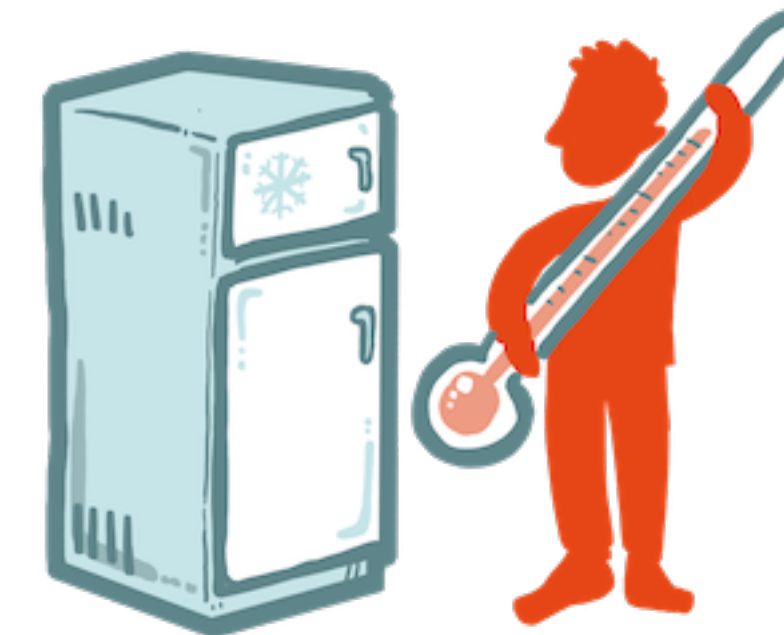
**EINSTIEG AUFBEWAHREN:
MARMELADE**



**LEBENSMITTEL-
VERSCHWENDUNG**

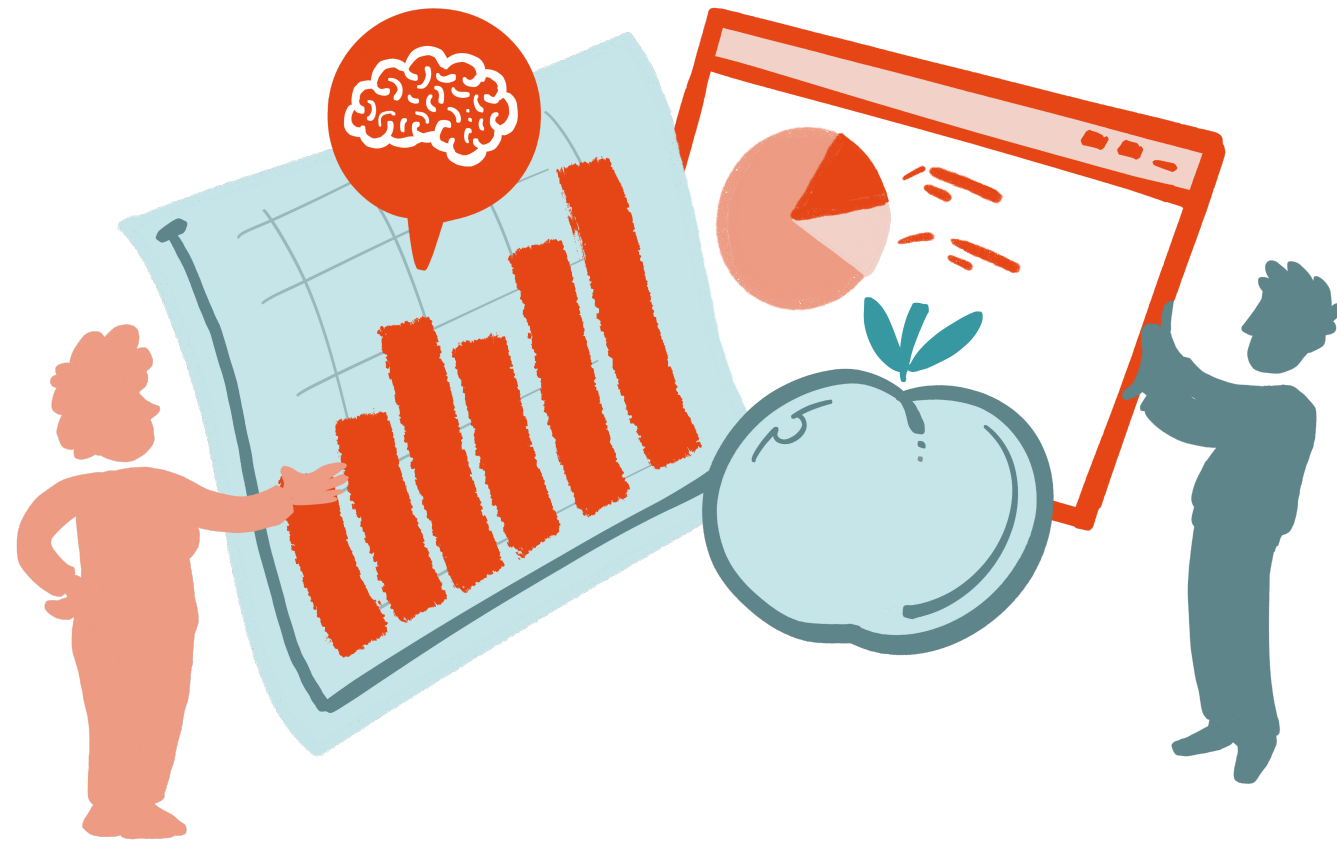


**BAKTERIEN UND
FREIES WASSER**



**WIE PACKT MAN
EINEN KÜHLSCHRANK?**

FLEXIBILITÄT



- **35 Module** à 135 Minuten
- **Modularer Ansatz:** Anpassung an die inhaltlichen Vorstellungen, vorhandenen Ressourcen und zeitlichen Gegebenheiten der Schule.
- **Beliebige Kombination** verschiedener Module.
- **Intensive Begleitung** vor und während der Durchführung einer KOCH-AG.



BLICK NACH VORN



- **Stetige Weiterentwicklung:** Anpassung und Erweiterung der Module basierend auf Schul-Feedback und aktuellen Erkenntnissen.
- **Fortbildungen:** Angebot von Fortbildungen zu Küchentechnik, Sensorik, Ernährungswissen und pädagogischen Dimensionen.
- **Vision:** Deutschlandweite Vermittlung von Ernährungs- und Genussbildung, mit Fokus auf aktivem Tun und Genuss.

WWW.KOCHEN-MACHT-SCHULE.ORG