

Grundinformationen zum Projekt Naturpark-Kochschule

Unser Aktionsraum:



Naturpark-Schulen



Naturpark-Kindergärten



Naturpark-Märkte und Messen



Online-Kochabende für Familien in BaWü

 Naturpark Südschwarzwald



Dieses Projekt wird mit der Unterstützung durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg umgesetzt. Die Förderung wird aus Landesmitteln finanziert, die der Landtag von Baden-Württemberg beschlossen hat.



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Die Naturpark-Kochschule

- Seit 2019 wird das Engagement für Naturpark-Schulen und Naturpark-Kindergärten im Südschwarzwald durch ein außerschulisches Angebot verstärkt: Die Naturpark-Kochschule.
- Besonderheit ist die „Küche auf Rädern“, der mobile Kochbus, mit dem das qualifizierte Kochschul-Team Naturpark-Bildungseinrichtungen und auch Naturpark-Märkte besucht, ohne vor Ort Küchenausstattung usw. zu benötigen.
- Das Projekt wird von Chiara Schuler, Naturpark Südschwarzwald e. V., koordiniert. Alle Kochschul-Programme werden vom Team der „Rausch - Familienwerkstatt“ durchgeführt.
- Während der Kochschul-Programme bereiten die Teilnehmenden selbstständig kleine Leckerbissen mit regionalen Zutaten zu und nehmen diese, inkl. der Rezepte und einem Booklet zu nachhaltiger Ernährung, mit nach Hause. Kochschul-Klassiker sind z. B. sauer eingelegtes Gemüse, Linsenaufstrich oder Frucht-Ketchup mit saisonalem Obst. Die kleinen Köchinnen und Köche beschäftigen sich auch ganz intensiv mit der richtigen Lagerung von Lebensmitteln sowie mit Resteverwertung.
- Bei den Online-Kochabenden kommen Familien aus ganz Baden-Württemberg in der virtuellen Küche zusammen. So können auch Eltern, Geschwister und Großeltern erreicht werden. Weitere Informationen und den Link zur Anmeldung gibt es unter www.naturpark-kochschule.de
- 2023 wurden knapp 100 Kochschul-Programme durchgeführt. Auch 2024 ist die Küche auf Rädern wieder im Einsatz: Neben den Programmen im Naturpark Südschwarzwald sind auch Besuche in den anderen sechs Naturparks im Ländle geplant. Insgesamt stehen 2024 über 100 Einsätze auf dem Programm.

Ziele und Inhalte der Naturpark-Kochschule

- Frühe Vermittlung altersgerechter Kochkompetenzen (z. B. Verarbeitung von und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln, Resteverwertung, Hygiene, usw.) durch praktische Kocheinheiten.
- Praktische Ergänzung bestehender, erfolgreicher Ernährungsbildungsinitiativen im Land (z. B. Landesinitiative BeKi, Ernährungsführerschein, EU-Schulprogramm, Lernort Bauernhof usw.).
- Schaffung von Wertschätzung für regionale Landwirtschaft sowie Vermittlung von Wissen zur Saisonalität von Lebensmitteln durch einfache Rezepte für den Familienalltag.
- Beitrag zur Umsetzung der Gesetzesnovelle zur Stärkung der Biodiversität sowie der Ernährungsstrategie des Landes Baden-Württemberg und weiterer Nachhaltigkeitsziele (z. B. die Sustainable Development Goals, Ziel 4 und 12).
- Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) in Anknüpfung an den Bildungsplan BaWü für Grundschulen (Sachunterricht) durch Schaffung eines animierenden Lernumfelds (z. B. Teilhabe, eigenes Handeln, Erleben mit allen Sinnen, Arbeit in der Gemeinschaft, starker Alltagsbezug, Erhaltung der Kulturlandschaft, Wertschöpfung usw.).

Zielgruppen

- Kinder an Grundschulen (insb. Klasse 3-4), Kindergärten (ab 5 Jahren) und weiterführenden Schulen (insb. Klasse 5-7).
- Familien (an öffentlichen Veranstaltungen oder bei den Online-Kochabenden).

Ausblick

- Nach großem Zuspruch im Südschwarzwald hat es die Naturpark-Kochschule bis in den aktuellen Koalitionsvertrag der Baden-Württembergischen Landesregierung, das CDU-Positionspapier „VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN“ und die Ernährungsstrategie des Landes Baden-Württemberg geschafft.