

Nachhaltig lernen – und kochen

Oecotrophologen der Fachhochschule kooperieren mit Anne-Frank-Berufskolleg



Die Schülerinnen des Anne-Frank-Berufskollegs in Münster bereiteten nachhaltige Fingerfood-Speisen zu.

RMS11 K+V1

Münster. Der Begriff der Nachhaltigkeit ist derzeit in aller Munde. Ebenso ist es Fingerfood. Beide Trends zu verbinden, lernten jetzt angehende Hauswirtschafterinnen des münsterischen Anne-Frank-Berufskollegs an mehreren Projekttagen – unterstützt vom Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster. Die Oecotrophologen der FH und das Berufskolleg kooperieren derzeit bei dem Projekt „Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs“.

Für eine Verabschiedungsfeier sollten die Schülerinnen kleine Häppchen herstellen. Die Studentin Silva Wilmer, die in dem Projekt forscht, unterstützte sie bei dieser Aufgabe. Denn Vorgabe war, nur nachhaltig angebaute Lebens-

mittel zu verwenden. „Gemeinsam erarbeiten wir zunächst theoretisch, was biologische, saisonale und regionale von konventionellen Produkten unterscheidet“, sagte Wilmer. Dann sei es an die Zubereitung der Speisen gegangen, berichtet die FH.

Mit Fachhochschul-Studenten gestalteten Schülerinnen des Anne-Frank-Berufskollegs auch Infobroschüren zum Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Der Unterricht wurde von Studierenden des Fachbereichs Oecotrophologie selbstständig vorbereitet und durchgeführt. Unter der Schirmherrschaft des Unesco-Projekts „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ werden in den nächsten Wochen ähnliche Aktionen in den Berufsschulen in der Region stattfinden.

WN 06. Juni 09