

# Clever einkaufen und gesunde Gerichte kochen

Oecotrophologinnen der FH kooperieren mit Berufskolleg

**Münster.** Clever einkaufen: Das ist für viele Verbraucher längst nicht mehr die Suche nach dem Superschnäppchen. Vielmehr steht oft der Wunsch nach sozialer und ökologischer Verantwortung mit auf dem Einkaufszettel. Bachelorstudierende der Fachhochschule Münster haben diesen Trend nun für die Lehrpläne berufsbildender Schulen aufbereitet, berichtet die FH.

Die angehenden Oecotrophologen haben unter der Leitung von Hedwig Schindler und Marie Nölle klassische Ernährungsthemen für die berufliche Ausbildung auf ihre Nachhaltigkeit abgeklopft. Die Ergebnisse mündeten in fertige Unterrichtseinheiten mit Titeln wie „Labyrinth der Labels“ oder „Verpflegung für Berufskollegs“, die nun an ausgewählten Schulen im Münsterland zum Einsatz kommen.

Schon sehen die Initiatoren erste Erfolge. Nachdem sich zum Beispiel die Schüler des



Studentinnen der FH arbeiteten mit Hauswirtschaftsschülern des Anne-Frank-Berufskollegs zusammen.

Anne-Frank-Kollegs in Münster eingehend mit Nachhaltigkeit, saisonaler und regionaler Ware, Bio-Produkten und Fair Trade-Produkten auseinander gesetzt hatten, ging es in die Praxis.

Für einen Geschmackstest wurden unterschiedliche Toastvarianten hergestellt und verkostet. Den Schülern schmeckte dabei das nach-

haltige und gesündere Produkt am besten. „Eine gelungene Unterrichtseinheit mit Lernerfolg“, bilanziert Diplomoeotrophologin Schindler zufrieden.

Das Projekt „Nachhaltigkeit in Bildung und Praxis des Ernährungs- und Verpflegungsbereichs“ ist Teil des Forschungsschwerpunktes Nachhaltige Ernährung“.

WN 28.06.08