

## Was ist das Ernährungsprofil?

Ab dem Schuljahr 2020/21 bietet die Johannes-Kepler-Schule ein freiwilliges Ernährungsprofilangebot für die Jahrgangsstufen 5 und 6 an.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten über den regulären Unterricht hinaus zwei Wochenstunden Kochpraxis, in denen sie die Grundlagen der Ernährung und Kochtechniken kennenlernen werden.

Zusätzlich untersuchen sie neue Esstrends, erforschen Essverhalten, schauen auf verschiedene Kontinente, aber auch konkret in unseren Schulgarten.

Wir bauen in unserem Schulgarten Gemüse und Kräuter an. Mit der eigenen Ernte werden Rezepte erprobt und die Gerichte gemeinsam gegessen.

## Das Besondere

- Erstmalig wird das Fach „Ernährung“ angeboten.
- Die Schülerinnen und Schüler werden selbst zu Akteuren in der überwiegend praktisch vermittelten Kochpraxis.
- Die Wissensvermittlung erfolgt mit Kopf, Herz und Hand beim Testen und Zubereiten von Gerichten.
- Eine Ernährungsberaterin steht uns als Genussbotschafterin zur Seite.

## Zielsetzung

Die Schülerinnen und Schüler

- entwickeln ein Bewusstsein für Essen, Genuss und Ernährung.
- entdecken Grundnahrungsmittel und ihre Verwendungsmöglichkeiten.
- verwenden Arbeitsgeräte in der Küche sachgerecht.
- erforschen einige Inhaltsstoffe von Lebensmitteln und ihre Auswirkung auf den Körper.
- erstellen eine Rezeptsammlung, die den Rhythmus der Jahreszeiten widerspiegelt.
- verstehen die Wirkung und Bedeutung der Einflussfaktoren von Essverhalten und Esskultur.
- entwickeln im Team Lösungsansätze zur Zubereitung von Gerichten und kreieren neue Brotaufstriche.
- bewerten ihr eigenes Konsumverhalten.

## Aufnahme- und Auswahlkriterien

Anmelden sollte sich, wer

- Genussbotschafter/in werden möchte.
- Freude am Zubereiten von Lebensmitteln hat.
- gerne in unserer gut ausgestatteten Schulküche kochen möchte.

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 20 Personen beschränkt.



## Ablauf und Organisation

Das Ernährungsprofil richtet sich nach den Jahreszeiten und nach dem Angebot von Gemüse und Obst der Saison. Feste und Bräuche werden kulinarisch umgesetzt und gefeiert. Ein Fest mit der Schülergruppe und Eltern wäre schön.

- Die Anforderungen für die Zubereitung der Gerichte wächst mit dem Können der Kinder.
- Die Rezepte werden von qualifizierten AL-Lehrerinnen und -Lehrern und der Ernährungsberaterin zur Verfügung gestellt und umgesetzt.
- Für die Zubereitung der Gerichte wird halbjährlich ein Betrag von 15 € eingesammelt.
- Die Gerichte werden entweder sofort verspeist oder in geeigneten Behältern mitgenommen.
- Auch erstellte Produkte, wie Marmeladen, Aufstriche oder Kräutersalze, werden mitgenommen.

## Veranstaltungen

- Tag der offenen Tür
- Keplers Küchenparty
- Ausflug zur FH-Fulda



JOHANNES-KEPLER-SCHULE

Wir vermitteln Bildung.

Schulformbezogene  
Gesamtschule

Johannes-Kepler-Str. 10  
D-36119 Neuhof  
Fon 06655 9627-0 und 2625  
Fax 06655 72869  
poststelle.9235@schule.  
landkreis-fulda.de  
[www.kepler-schule-neuhof.de](http://www.kepler-schule-neuhof.de)

Unsere Kooperationspartner im Ernährungsprofil:

verbraucherzentrale

Hessen

HESSEN



Hessische  
Lehrkräfteakademie

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

## Ernährungsprofil



Johannes Kepler