



WIRKUNGSBERICHT 2023/24



LANDWEGE e.V.



GRUSSWORT

Wir machen **Frisch auf den Teller!** seit 2017. Kern des Ernährungsprojekts sind 40 Besuche von Schulklassen und Kitagruppen zu fünf unterschiedlichen Themen. Mit einer Kombination von Hoferlebnissen, gemeinsamem Kochen und Essen sowie Lernsnacks zu einer guten und nachhaltigen Ernährung gestalten wir die Besuche.

„Das ist genau das, was die Schüler:innen wirklich brauchen: Echtes erleben, selbst aktiv werden und dabei wesentliche Zusammenhänge begreifen“, kommentierte ein Lehrer der Geschwister-Prenski-Schule.

Die Programme sind immer ausgebucht. Wir ernten begeisterte Rückmeldungen seitens der Lehrkräfte, Erzieher:innen, der Kinder und Jugendlichen. Es buchen vermehrt höhere Klassen das Programm und verankern ihren Besuch fest im Jahresplan, wobei auch die Nachfrage Grundschulen und Kitas hoch bleibt. Es mischen sich bekannte und neue Gesichter bei den Lehrkräften.

Welches Anliegen verfolgen wir mit dem Projekt? Die Folgen der derzeit üblichen Ernährung sind gravierend. Acht der zehn häufigsten Todesursachen hängen unmittelbar mit unserer Ernährung zusammen. Mindestens 30% der Treibhausgasemissionen gehen auf die Produktion unserer Lebensmittel zurück.

Vielfach belegt wissen wir, dass mehr Gemüse, vor allem Hülsenfrüchte, mehr Obst und Nüsse, bei geringerem Konsum von tierischen Produkten, Fetten und Zucker, Schlüssel für eine gesunde und nachhaltige Ernährung ist. Wir wollen Menschen für diese doppelt nötigen Veränderungen mobilisieren. Was braucht es dafür?

Unser Beitrag

- Wir erkunden mit Kindern und Jugendlichen, wo unsere Lebensmittel herkommen.
- Wir machen komplexe Themen im wahrsten Sinne begreifbar.
- Wir kochen gemeinsam verschiedene im umfassenden Sinne nachhaltige Gerichte.
- Wir essen gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen.
- Wir geben die Rezepte mit nach Hause.
- Wir bieten Möglichkeiten für Eltern und Kinder gemeinsam zu kochen.
- Wir kochen mit Eltern und Kindern gemeinsam.

Und das mit Freude jeden Tag. In diesem Wirkungsbericht zeigen wir die Hinweise auf die Wirkungen dieser Arbeit auf. Viel Freude wünschen wir auch Ihnen beim Lesen der Ergebnisse.

Ihre Heidrun Schneeberg und Ilka Wäsche

NEUERUNGEN IM SCHULJAHR 2023/24

Neues Modul: Kochen fürs Klima – Rezepte für die Zukunft

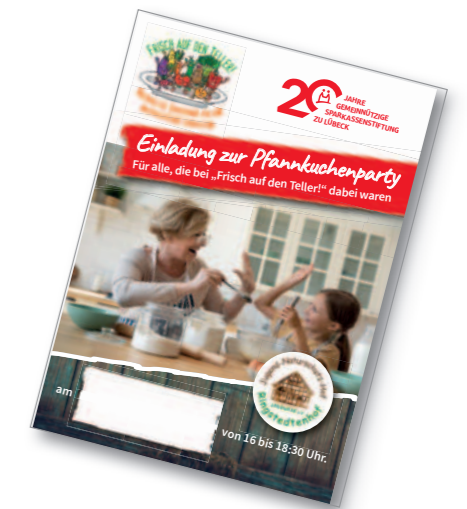
„Ein - wenn nicht der wichtigste - Baustein einer klimaschonenden Ernährung wird die deutliche Reduzierung des Fleischkonsums sein. Bei dieser Veranstaltung zu sehen, wie eine Gruppe von Jugendlichen den gebratenen Räuchertofu quasi inhaliert, lässt daran glauben, dass eine Ernährungsumstellung möglich sein wird!“ sagt Elisabeth Seiler (BAGLOB) im Rahmen ihrer Hospitation.



„In dem Projekt **Frisch auf den Teller!** werden aktuelle Themen behandelt, die in der Schule wenig bis gar nicht gelehrt werden – und das mit allen Sinnen“
Katharina Koltermann, Praktikantin

Schnibbelmah(h)l wird Pfannkuchenparty

Gemeinsam mit den Eltern werden wir in Zukunft Pfannkuchen backen. Mit dem neuen Namen möchten wir das Format einfacher verständlich machen und so die Hemmschwelle zur Anmeldung senken. Außerdem bewerben wir die Pfannkuchenparty künftig schon in der Terminbestätigung. Spoiler: Die erste Pfannkuchenparty im neuen Schuljahr ist ausgebucht!



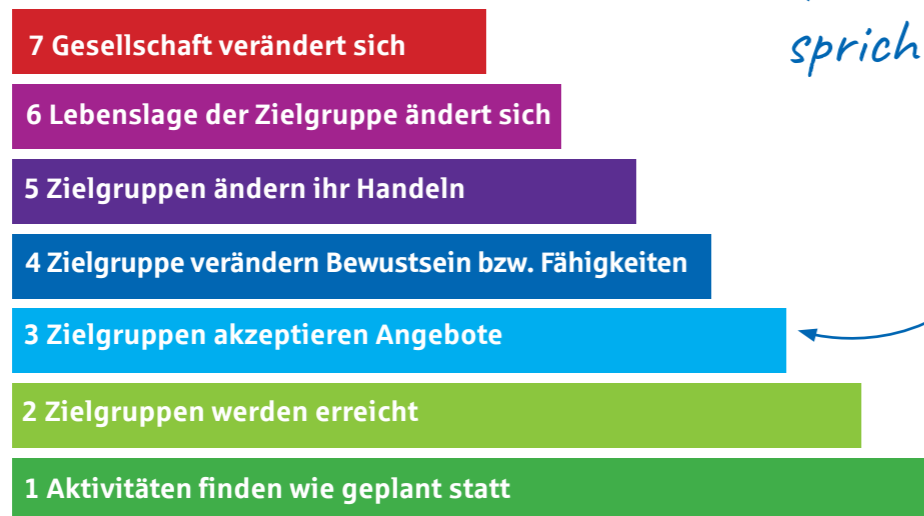
Erstmalig Semmelknödel bei der Schnibbelparty

Brötchen gehören sie zu den am meisten weggeworfenen Lebensmitteln. Auf der Schnibbelparty haben wir erstmals auf dieses Thema aufmerksam gemacht und aus geretteten Brötchen von gestern 250 leckere Semmelknödel hergestellt.



DIE WIRKUNG VON FRISCH AUF DEN TELLER! STUFE FÜR STUFE

Wie wirkt unsere Arbeit?! Anhand der Phineo-Wirkungstreppe tragen wir Hinweise darauf auf den nächsten Seiten zusammen. Wir legen die Dokumentation unserer Arbeit, die Anekdotensammlung, die Ergebnisse der Schüler:innen-Evaluation, der Abschlussrunde und der digitalen Evaluation der Lehrkräfte zugrunde.

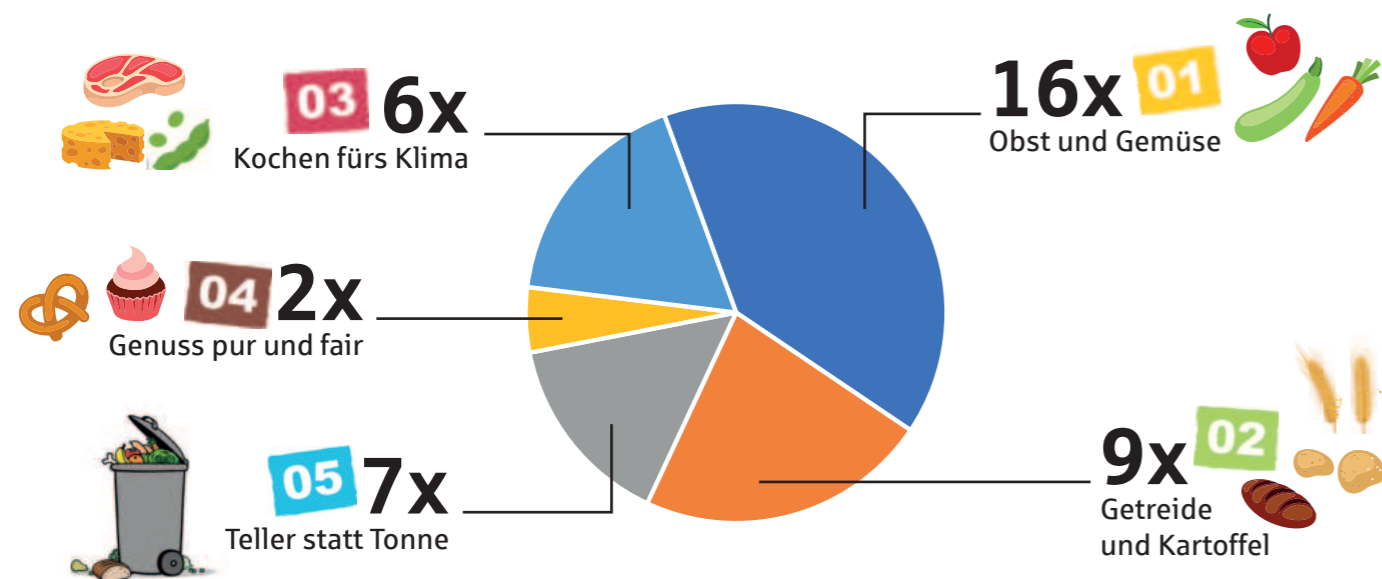


Ab dieser Stufe spricht man von Wirkung

Stufe 1 | Die Aktivitäten finden wie geplant statt

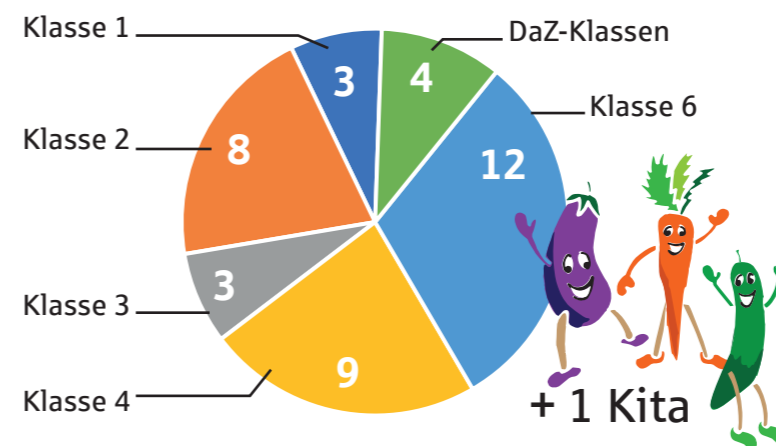
Unser abwechslungsreiches Programm wird angenommen.

Modulverteilung:



Stufe 2 | Die Zielgruppen werden erreicht.

Wir erreichen ein breites Spektrum an Altersstufen und Schulformen.

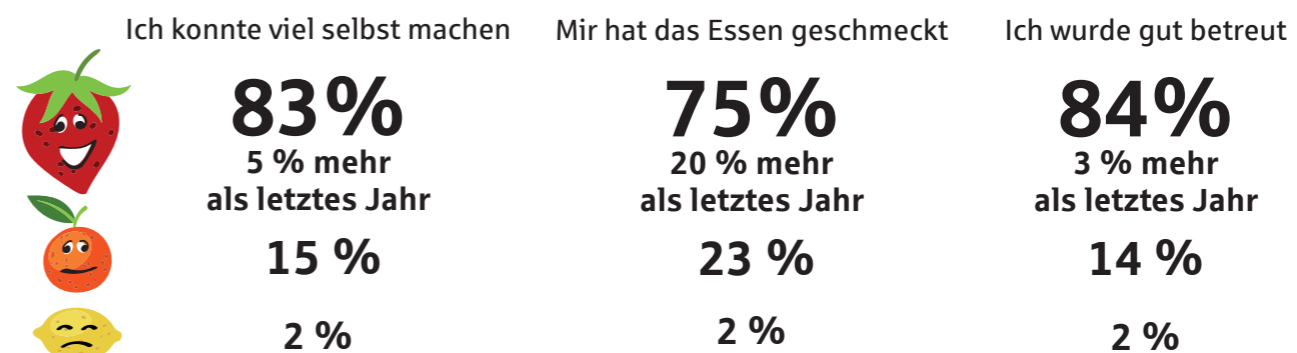


Die Schüler:innen der DaZ-Klassen profitieren in vielen Bereichen: in Bezug auf ihren Wortschatz, auf ihre Sozialkompetenz und ihre Selbstwahrnehmung: was kann ich gut/nicht so gut? Alles greift ineinander. Lehrkraft nach ihrem ersten Besuch

780 Kinder und Jugendliche waren bei Frisch auf den Teller!

Stufe 3 | Die Zielgruppen akzeptieren die Angebote

Wir begeistern die Kinder für das gemeinsame Ackern, Kochen und Essen
Ergebnisse der Schüler:innen-Evaluation



Die Auswertung der Abschlussfrage: „Was war dein Bestes heute?“ ist auf der Rückseite abgedruckt.



Schülerin: „Ich fühle mich wie eine Sterneköchin. Ist das normal?“
Unsere Praktikantin Johanna antwortet: „Ja, ist ja auch schön hier.“

Schüler: „Kartoffeln ernten ist toll!“
FÖJlerin Larissa: „Ja, macht Spaß, ne?“
Schüler: „Ja, das ist wie eine Schatzsuche“.

Schülerin: „Das riecht ja so toll wie früher im Kindergarten!“

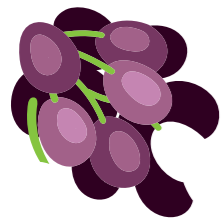
Stufe 4 | Die Zielgruppen verändern ihr Bewusstsein und ihre Fähigkeiten

Die Kinder wissen mehr über die Herkunft der Lebensmittel, Zubereitung und Geschmack

Im Schuljahr 2023/24 haben wir **52 Obst- und Gemüsekulturen** angebaut und **48 verschiedene Rezepte** zubereitet und in die Familien verschickt.

Ergebnisse aus der digitalen Lehrkräfte-Evaluation (n=16)

Die Tagesleitung hat Inhalte sehr verständlich und interessant vermittelt.



93,8 %
trifft voll zu



6,2 %
trifft größtenteils zu
trifft teilweise zu

0% Trifft kaum zu
Trifft nicht zu

Auswertung der offenen Frage:

„Wovon profitieren die Schüler:innen am meisten?“

Die Antworten der Lehrkräfte wurden geclustert und gezählt.



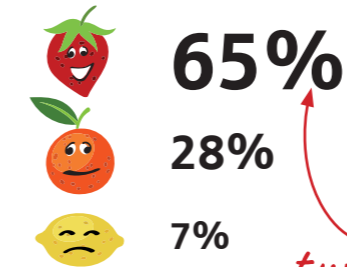
„ Ich denke, dass die Ganzheit des Erlebnisses ein Gewinn für unsere Kinder ist [...] „

Stufe 5 | Die Zielgruppen verändern ihr Handeln

Kinder bringen neue Fähigkeiten und ihr gewonnenes Wissen zu Hause ein

Aus der Abschlussbefragung der Schüler:innen

Ich möchte etwas Nachkochen



Aus der Lehrkräfte-Evaluation:

Können Sie sich vorstellen, dass das Denken und Handeln der Schüler:innen im Sinne der „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ durch das pädagogische Angebot auf dem JNH Ringstedtenhof positiv beeinflusst werden kann?

Ja, 100 %

Stufe 6 | Die Lebenslage der Zielgruppen ändert sich

Die Kinder nehmen zu Hause im Kochgeschehen eine aktivere Rolle ein

Teilnahme an Schnibbelma(h)l und Schnibbelparty

Wir hatten zwei schöne Schnibbelma(h)le am 23.11.23 und am 8.3.24 mit insgesamt 12 Kindern und Elternteilen. Auch bei der Schnibbelparty am 6.7.24 hatten ca. 120 Menschen Freude.

„ Kerstin (Mutter von Helle und Edda) nach dem Schnibbelma(h)l: „Es war so schön nichts vor- und nachbereiten zu müssen, dass ich fast ein schlechtes Gewissen habe.“
Edda: „Was machen wir beim nächsten Mal?“



Stufe 7 | Gesellschaft verändert sich

Die Wertschätzung für Lebensmittel und deren Entstehung von der Saat bis zum Teller steigt.

„ Ich fand das Thema Teller statt Tonne super. Das ist alltagsnah und nachhaltig. Das können die in der vierten Klasse gut vertragen. Die Umsetzung war rundum super. „
Lehrerin Jennifer Heinrich, Kahlhorstschule

Ein Mädchen, das aus der Pause wieder hereinkommt und mich beim Verteilen des Ofengemüses auf die Schüsseln beobachtet:

” Oah, sieht das gut aus! Ich könnte gleich die ganze Schüssel aufessen! “

„Was war dein Bestes heute?“

Kochen
Spielen
Hof
Gemeinsames
Essen
Tiere
Ernten
Abwaschen,
Tisch decken

DANKSAGUNG

Wir möchten uns herzlichst bei der Gemeinnützigen Sparkassenstiftung zu Lübeck und vor allem bei Martina Wagner für die gemeinsame Weiterentwicklung des Projekts, das Vertrauen und die Wertschätzung unserer Arbeit bedanken.

Der Grafikerin Frau Barbara Müller-Breitenbach danken wir für die professionelle Begleitung und ihren Einsatz insbesondere beider Erstellung dieses Berichts.

Wir danken unserem Team auf dem Ringstedtenhof und den ehrenamtlich Engagierten für die Gestaltung der wunderschönen Kulisse dieses Projekts und die Hilfe bei der Schnibbelparty.



LANDWEGE e.V.



norddeutsch
und nachhaltig
Bildung gestaltet Zukunft



Ilka Wäsche (Dipl. Umweltwiss.)
Heidrun Schneeberg (Dipl. Oecotrophologie)
Kontakt: 0451/ 52212
i.waesche@vereinlandwege.de
h.schneeberg@vereinlandwege.de