



## Die Kinder-Köche – natürliche Lebensmittel erleben

Lernen bewegt Welten | 12



Aktion Kinder-Köche: Koch-Azubis backen Apfelpfannkuchen mit Grundschulkindern.



## Bildung für nachhaltige Entwicklung konkret Vom Wissen zur Tat

Liebe Leserinnen und Leser,

die berufliche Aus- und Fortbildung in Hamburg ist in den letzten Jahren neue Wege gegangen. So sind zum Beispiel ein Wandel hin zu Kompetenz- und Handlungsorientierung sowie eine Stärkung der Projektarbeit erkennbar. Und es gibt in der Berufsbildungslandschaft auch eine Reihe hervorragender Maßnahmen, die ausdrücklich Themen nachhaltiger Entwicklung auf ihre Tagesordnung geschrieben haben.

Maßnahmen, die im Hamburger Aktionsplan der Initiative „Hamburg lernt Nachhaltigkeit“ gesammelt sind. Sie alle haben zum Ziel, das Interesse der Teilnehmenden für Nachhaltigkeit zu wecken, ihre Talente zu fördern und sie für eine nachhaltige Gestaltung ihrer Arbeits- und Lebenswelt fit zu machen.

Im Hamburger Aktionsplan sind auch die „Kinder-Köche“ der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung G11 zu finden, ein Projekt, das Ihnen in dieser Publikation vorgestellt wird. Es verbindet die Ausbildung von Köchinnen und Köchen mit Bildung für Kinder: Azubis backen Apfelpfannkuchen mit Grundschulkindern – und beide Seiten profitieren. Die Auszubildenden können ihr Wissen weitergeben und ihr

Geschick im Anleiten von Kindern entdecken und entwickeln, die Kinder nähern sich spielerisch und mit allen Sinnen einer gesunden Ernährung an. Entscheidend ist: Es geht nicht nur um Wissensvermittlung, es geht in erster Linie um eigenständiges Handeln mit Bezug zum Alltag. Essen ist eine sehr alltägliche Handlung. Durch den klaren Praxisbezug zeigt das Projekt, wie das tägliche Leben nachhaltiger und gesünder gestaltet werden kann. Und das auf eine Weise, die allen Beteiligten viel Freude macht.

Projekte wie die „Kinder-Köche“ der G11 sind Meilensteine auf dem Weg zu einer nachhaltigen Lebensgestaltung. Ich wünsche den Auszubildenden und den Kinder-Köchen weiterhin viel Freude und außerdem den Mut, Gelerntes in die Tat umzusetzen und dadurch einen persönlichen Beitrag zu nachhaltiger Entwicklung zu leisten.

*Christa Goetsch*

Christa Goetsch  
Senatorin für Schule und Berufsbildung



*Kinder-Köche – mit viel Freude lernen*



*Blick in die Lehrküche der G11: Auszubildende lernen, gesunde Mahlzeiten energieeffizient zuzubereiten.*

### Kochausbildung im Trend

An der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung G11 absolvieren derzeit rund 700 Auszubildende eine Kochausbildung, 20 Prozent von ihnen sind Frauen –Tendenz steigend. Der Beruf steht derzeit hoch im Kurs, was vor allem den populären TV-Kochshows zu verdanken ist. Mitunter verführt das Fernsehen allerdings zu einer einseitigen Einschätzung: Der Kochberuf bietet zwar viele kreative Möglichkeiten, stellt aber auch hohe Anforderungen an körperliche und mentale Belastbarkeit.

### Innovative Konzepte

Während Azubis in manchen Bundesländern maximal fünf Tage hintereinander in der Schule sind, wechseln in Hamburg halbjährliche Phasen im Betrieb mit fünf- bis sechswöchigen Berufsschulphasen. Für die Lernenden ein Plus: Das Konzept unterstützt projektorientierten Unterricht. Besonders leistungsstarke Azubis werden in einer „KÖCHE-PLUS“-Klasse gefördert, der auch das Projekt „Kinder-Köche“ zugeordnet ist. Die G11 gilt als führend in der Entwicklung innovativer Unterrichtskonzepte.

## Kinder-Köche und Koch-Azubis

Snippeln, wiegen, rühren, brutzeln – Kinder lieben es zu kochen. Und sie wollen lernen. Zwei Bedürfnisse, die die Aktion „Kinder-Köche – Natürliche Lebensmittel erleben“ der Staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung G11 gleichzeitig befriedigt: Bei dem Projekt erfahren Kinder im Grundschulalter Wissenswertes über Lebensmittel und gesunde Zubereitung und dürfen selbst Apfelpfannkuchen backen. Nicht nur die Kinder lernen, auch die angehenden Köchinnen und Köche der G11: Unter Anleitung erfahrener Köche bringen sie den Kindern das Pfannkuchenbacken bei. Das Projekt, das jedes Jahr auf der Messe „Du und Deine Welt“ angeboten wird, ist Teil ihrer Ausbildung und eine spannendes Herausforderung für die Auszubildenden.

### Wandel in der Kochausbildung

Die Ausbildung zur Köchin oder zum Koch dauert in der Regel drei Jahre und findet sowohl in einem Lehrbetrieb als auch in der Berufsschule statt (duale Ausbildung). Die Lehrbetriebe der Azubis sind sehr unterschiedlich: vom Cateringunternehmen über die Groß- oder Hotelküche bis zum Gourmetrestaurant ist alles dabei. Deshalb brauchen die angehenden Köche eine breite Qualifizierung, in der das Thema Nachhaltigkeit in den letzten Jahren an Bedeutung gewann. Die Nutzung regionaler und

saisonalen Produkte, Energieeffizienz in der Küche und gesunde Ernährung sind Inhalte, mit denen sich die Auszubildenden auseinandersetzen. Und auch in der Didaktik hat die G11 einen neuen Weg eingeschlagen. Während früher im Wesentlichen die Zubereitung einzelner Speisen vermittelt wurde, geht es heute vermehrt um ein übergeordnetes Verständnis: Der gesamte Prozess vom Einkauf bis zum Servieren wird vermittelt. Im Zuge dieser Entwicklung ist der Praxisanteil im Unterricht gewachsen, handlungsorientiertes Arbeiten bestimmt den Lehrplan. Das Ziel: Die Auszubildenden sollen lernen, Zusammenhänge zu verstehen, vorausschauend zu planen, Entscheidungen zu treffen und eigenverantwortlich zu handeln.

### Soft Skills sind gefragt

Auch das Präsentieren von Rezepten und Projektergebnissen, Kommunikationsvermögen und Teamfähigkeit werden in der Ausbildung geschult. Knowhow, das die Azubis bei der Aktion „Kinder-Köche“ benötigen: In Dreier-Teams bereiten sie den Vormittag mit den Kindern vor. Sie entscheiden, was die 8- bis 10-Jährigen ausprobieren dürfen, überlegen, wie sie die Kinder einbinden und ihnen die einzelnen Zubereitungsschritte erklären. Dabei berücksichtigen sie das Credo ihres Lehrers Michael Mittelberger: „Am meisten lernt man beim Handeln.“



*Frisches Gemüse der Saison, am besten aus regionalem Bioanbau – die beste Voraussetzung für bewusste Ernährung*

#### **Fleisch: schlechte Ökobilanz**

Etwa 50 Prozent aller durch die Landwirtschaft hervorgerufenen Emissionen entfallen auf die Produktion tierischer Nahrungsmittel. Insbesondere die konventionelle Fleischproduktion ist sehr energieintensiv – schon wegen der Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern, in denen zudem durch die Futtermittelproduktion wertvolle Anbauflächen für die Ernährung der eigenen Bevölkerung verloren gehen.

#### **Fleischfreier Tag**

Nachhaltiger handelt, wer weniger Fleisch, und wenn, dann möglichst Bio-Fleisch kauft. Um im Sinne der Nachhaltigkeit den Fleischkonsum zu senken, hat der Vegetarierbund Deutschland e.V. (VEBU) übrigens zu einem fleischfreien Wochentag aufgerufen. Sänger Paul McCartney und der ehemaligen Vorsitzende des Weltklimarates Dr. Rajendra Pachauri unterstützen den Aufruf. Bremen ist bereits dabei: Die Bürgerstiftung Bremen erklärte den Donnerstag zum „Veggi-Tag“. Die Schirmherrschaft übernahm Bürgermeister Jens Böhrnsen.

#### **Exkurs: Ernährung und Nachhaltigkeit**

Bei nachhaltiger Ernährung spielen regionales Obst und Gemüse der Saison eine zentrale Rolle, außerdem fair gehandelte Waren und natürlich: Bioprodukte. Aber was macht Bioanbau eigentlich nachhaltig?

**Klima- und Umweltschutz:** Biolandbau setzt im Vergleich zu konventioneller Landwirtschaft weniger klimaschädliche Gase frei – z. B. durch den Verzicht auf Pestizide und mineralische Dünger, deren Herstellung sehr energieintensiv ist. Dieser Verzicht verringert auch die Nitratrückstände im Grundwasser. Und auch die Gewässer im Umfeld von Bioflächen sind sauberer.

**Biodiversität:** Erhalt der Artenvielfalt ist eine Voraussetzung für die Stabilität von Ökosystemen. Biolandbau unterstützt Biodiversität u. a. indem er Lebensräume für Pflanzen und Tiere erhält – z. B. durch Ackerrandstreifen, geringe Halmdichte, Erhalt und Anlage von Hecken, Krautschichten am Boden.

**Gentechnik:** Im Biolandbau gibt es keine Gentechnik. Ein Grund: Gentechnik-Pflanzen werden als Monokulturen angebaut und wirken Biodiversität entgegen. Auch sind die gesundheitlichen Auswirkungen von Gentechnik nicht geklärt. Einige veränderte Pflanzen produzieren zudem Gifte, die Kleintieren schaden.

**Bodenfruchtbarkeit:** Biolandbau laugt den Boden nicht aus und schützt ihn vor Erosion und Verdichtung. Er stärkt das ökologische Gleichgewicht und erhält die Fruchtbarkeit der Böden für kommende Generationen.

**Gesundheit der Verbraucher:** Bioprodukte sind nicht durch Rückstände von Pestiziden oder Medikamenten belastet und enthalten oft besonders wertvolle Inhaltsstoffe.

**Gesundheit der Produzenten:** Der Verzicht auf Pestizide schützt auch die in der Landwirtschaft arbeitenden Menschen. Im Weltagrarbericht 2009 werden die jährlichen Pestizidvergiftungsfälle auf drei bis fünf Millionen geschätzt.

**Gesellschaftliche Verantwortung:** Biolandbau trägt aktiv zum Umwelt- und Klimaschutz, zur Pflege der Kulturlandschaft sowie zum Erhalt von Traditionen und regionalem Wissen bei. Und: Er sichert Arbeitsplätze. Bezogen auf die bewirtschaftete Fläche arbeiten hier 34 Prozent mehr Menschen, als in der konventionellen Landwirtschaft.

Gute Gründe für einen ökologisch und nachhaltig orientierten Einkauf. Selbst wer nur ein oder zwei der Kriterien saisonal, regional, fair und bio berücksichtigt, kann mit seiner Kaufentscheidung etwas bewegen. Auch kleine Schritte führen zum Ziel!

## „Le Voyage“ – bon appétit!

An der Gewerbeschule für Gastronomie und Ernährung gibt es ein imaginäres Restaurant: das „Le Voyage“. Hier erhalten Auszubildende der KÖCHE-PLUS Klasse in anspruchsvollen Unterrichtsprojekten erste Einblicke in die Realität des Kochdaseins. So auch auf der Messe „Du und Deine Welt“, auf der sie jedes Jahr in einer gläsernen Küche für die Besucher kochen.

In der KÖCHE-PLUS Klasse werden leistungsstarke Nachwuchsköche besonders gefördert. Die Projektarbeit – zu der auch die Aktion „Kinder-Köche“ gehört – stärkt die Selbstständigkeit, das Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein der Auszubildenden.



Auszubildende der KÖCHE-PLUS Klasse bei einer Kochaktion des Azubi-Restaurants „Le Voyage“

## Das Projekt „Kinder-Köche“

### Die Zielgruppe: Kinder und Azubis

Küchen- oder verzehrfertig vorbereitete Produkte spielen heute auf dem Lebensmittelmarkt wie in der Gastronomie eine immer größere Rolle. Und ob Tiefkühlpizza, Dosenravioli oder Tütensuppe: Die meisten vorgefertigten Mahlzeiten sind versetzt mit Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Substanzen, die die Haltbarkeit verbessern oder zu vermehrtem Verzehr anregen. Viele Kinder leiden unter dem Mangel an frischen Produkten und sind oft zusätzlichen Stressfaktoren wie Reizüberflutung, Schlaf- und Bewegungsmangel oder zu wenig Sonnenlicht ausgesetzt. Die ungesunden Lebensumstände können dazu führen, dass Nahrung anders verstoffwechselt wird und seelische und gesundheitliche Probleme (wie Übergewicht) entstehen. Dies gilt nicht nur für Kinder. Auch bei den Koch-Azubis selbst besteht Bedarf, mehr über gesunde, nachhaltige Lebensführung, insbesondere gesunde Ernährung zu erfahren. Und so sind nicht nur die Kinder, sondern auch die Auszubildenden eine Zielgruppe der Aktion „Kinder-Köche – natürliche Lebensmittel erleben“.

### Das Ziel: Sensibilisierung

Ziel der Kochaktion ist es, Kindern frische Produkte und ein Gespür für den eigenen Geschmack nahezubringen. Sie sollen freudvoll mit allen Sinnen natürliche Nahrungsmittel erfahren und nebenbei für gesunde

Ernährung sensibilisiert werden. Ihre Lehrer sind angehende Köche aus dem zweiten oder dritten Lehrjahr der KÖCHE-PLUS-Klasse in der G11. Sie wurden in gesunder Ernährung qualifiziert, geben ihr Wissen an die Jüngeren weiter und festigen dabei ihr eigenes Bewusstsein für gesunde Ernährung.

### Das Konzept: Lernen durch Ausprobieren

Entwickelt wurde das Projekt 2007 von der Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung G11, dem Kochklub „Gastronom“ Hamburg e.V., dem deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), der Handelskammer Hamburg und der Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt (BSU). Für die Durchführung steht im Wesentlichen die G11. Gäste der Aktion sind Grundschulkinder der 2. bis 4. Klasse. Auf der Messe „Du und Deine Welt“ (2008 auch einmalig auf dem Gourmetfest „Hamburg verwöhnt“ auf dem Hamburger Rathausmarkt) besuchen sie einen Vormittag lang im Klassenverband die Kochaktion. In zwei gemeinsamen Stunden erproben die Kinder ihren Geschmack, erfahren Wissenswertes über natürliche Lebensmittel und backen zusammen mit den Azubis Apfelpfannkuchen – ein einfaches, preiswertes Gericht, das die Kinder leicht zuhause nachkochen können. Ihre Freude am Zubereiten wird geweckt, ihr Geschmacksinn trainiert und nebenbei erfahren sie auch noch etwas über den Beruf des Kochs.





Wie schmeckt Rote Beete? Wie duftet ein Rettich? Spielerisch erfahren die Kinder Wissenswertes über frische Lebensmittel.

#### Kochaktion im Kontext

Wiederholung schult. Damit die „Kinder-Köche“ langfristig Früchte tragen, sollte das Erfahrene vertieft werden. Deshalb bietet unter anderem die Harburger **Schule Scheeßeler Kehre** ihren Schülerinnen und Schülern neben der Kochaktion weitere Bildung für nachhaltige Entwicklung – auch zum Thema Ernährung: Beispielsweise betreut jede Klasse der zertifizierten Umweltschule ein Beet. Es wird gesät, gepflegt, geerntet und selbst verarbeitet.

„Wir möchten, dass die Kinder Lebensmittel in ihrer ursprünglichen Form kennenlernen und erleben, was beim Verarbeiten daraus werden kann“, erklärt Lehrerin Sandra Koenecke. Zudem schulen die durchgeführten Aktionen Feinmotorik und Teamfähigkeit, die Kinder trainieren abzuwarten und einander zu helfen. Lerneffekte, die auch bei den Kinder-Köchern erreicht werden. Und: „Projekte wie die Kinder-Köche stärken das Selbstbewusstsein“, sagt Sandra Koenecke. Nach einer Frage von Michael Mittelberger vor großer Gruppe ins Mikro sprechen – das muss man sich erst einmal trauen!

#### Zu Besuch bei den Kinder-Köchern

Schauplatz „Du und Deine Welt“, November 2009. Rund 20 Zweitklässler sitzen erwartungsvoll in der Messehalle B7, wo die Gewerbeschule ihre Lehrküche aufgebaut hat. Pfannen, Schüssel, Messer und drei Kisten mit verschiedenen Apfelsorten stehen bereit. Doch bevor die Kinder zur Tat schreiten, gibt es ein wenig Theorie: Michael Mittelberger, Projektleiter der Kinder-Köche und Fachlehrer an der Gewerbeschule G11, findet durch gezieltes Fragen heraus, welches Kenntnisse die Kinder über Ernährung mitbringen.

„Wisst ihr, warum ein Apfel so gut schmeckt?“ will er von seinem jungen Publikum wissen.

„Weil er süß ist“, lautet die einhellige Schülermeinung. Und schon ist das Thema „Zucker“ auf dem Tisch. Wofür braucht der Körper Zucker? Was ist der Unterschied zwischen süßen Äpfeln und süßen Fruchtgummis? Vitamine und Fruchtsäure kommen ebenso zur Sprache wie verschiedene Geschmäcker, denn beim Probieren der einzelnen Apfelsorten stellen die Kinder fest: Nicht alle mögen dieselbe Sorte. Sie erfahren, dass es kein richtig oder falsch gibt. Geschmack ist individuell und das ist gut so, denn er gibt Auskunft darüber, was der Körper braucht.

#### Frisches Gemüse: Ein Fest für die Sinne

Im Anschluss an die Verkostung werden die Kinder in drei Kochgruppen aufgeteilt: So weit möglich, soll jedes Kind den Apfel

verarbeiten können, der ihm am besten geschmeckt hat. Doch damit die Äpfel nicht die einzigen Anschauungsobjekte bleiben, werden vor dem Kochen noch Gemüseboxen inspiziert. Auch hier erleben die Schülerinnen und Schüler frische Nahrungsmittel mit allen Sinnen: Sie befühlen Kohlrabi und Meerrettich, Zitronen und Avocado, sie schnuppern und probieren, unterscheiden Gemüse, das roh gegessen werden kann und das gekocht werden muss. Zum Schluss ein Quiz: Wer ein Gemüse benennen kann, erhält eine Kochausstattung. Eine schicke Kinder-Köche-Kochmütze (die die Kinder behalten dürfen) und natürlich eine Schürze.

#### Selbst gebacken schmeckt am besten

Nach dem Händewaschen kann's losgehen. Die Kinder schälen, schnippeln, schlagen Eier auf, verrühren ... sie sind mit Feuereifer dabei. Auch die Auszubildenden machen ihre Sache gut. Sie begleiten das Geschehen verantwortungsvoll, behalten die Hygiene im Blick und warnen vor heißen Herdplatten. Insgesamt lassen sie die Kinder eigenständig arbeiten, sorgen aber dafür, dass alle drankommen. Die 7- bis 8-Jährigen sind stolz. Auf ihre leckeren Pfannkuchen und auch darauf, dass sie in einer echten Lehrküche mit echten Köchen aktiv sein konnten. Der neue Traumberuf: Koch!



Nicola-Christoph Celebi



Joséphine Wichmann



Maximilian Rabe-Bär



Lehrer Michael Mittelberger

## Lernen durch Handeln

Im Gespräch mit Kirsten Schwetje, Abteilungsleitung Köche der G11, Michael Mittelberger, Leiter der „Kinder-Köche“ und drei Auszubildenden aus dem 3. Lehrjahr.

**Herr Mittelberger, Sie sagen: „Sinneseindrücke sind die wichtigste Orientierung bei der Bewertung von Nahrungsmitteln.“**

**Was meinen Sie damit?**

**Michael Mittelberger:** Etwas vereinfacht gesagt: Wir sollten unseren Körper als Ernährungsratgeber nutzen, denn der eigene Geschmack weiß besser als jede Nährwert-tabelle, was gesund für uns ist. Uns schmeckt, was unserem Körper gut tut. Aber damit wir unserem Geschmack vertrauen können, müssen unsere Sinne geschult sein. Genau hier setzt die Aktion „Kinder-Köche“ an: Die Kinder sollen frische Produkte riechen, schmecken, fühlen und auf spielerische Weise für wohlschmeckende, gesunde Ernährung sensibilisiert werden. Ganz wichtig: Die Kinder sind dabei selbst aktiv – so lernen sie am meisten.

**Das gilt nur für natürliche Lebensmittel ...**

**Michael Mittelberger:** Ja. Die Sinne können nur dann „richtig“ wahrnehmen, wenn sie nicht durch künstliche Aromen und Farbstoffe getäuscht werden. Auch die Azubis trainieren Zunge und Nase, damit sie mit natürlichen Rohstoffen wohlschmeckende, gesunde Mahlzeiten zubereiten können. Geschmacksverstärker finden Sie in unserer Küche nicht.

**Frage an die Auszubildenden: Was war für Sie das Wichtigste an der Kochaktion?**

**Maximilian Rabe-Bär:** Erst dachte ich, das liegt mir nicht – aber ich habe selten so viel Spaß gehabt. Die Kinder haben viel gefragt und erzählt, was sie so zuhause in der Küche machen. Ich glaube, sie haben verstanden: Kochen ist eine gute Sache – und macht auch noch Spaß.

**Joséphine Wichmann:** Mir hat gefallen, dass Kinder nicht wirklich planbar sind. Wir haben die Aktion ja vorbereitet – alles aufgebaut, eingekauft, uns überlegt, was wir mit den Kindern machen und so weiter ... aber dann war viel Spontaneität gefragt.

**Nicola-Christoph Celebi:** Für die Kinder in meiner Gruppe waren die Pfannkuchen ein echtes Erfolgserlebnis. Natürlich ist der Zugang zu gesunder Ernährung wichtig. Aber

ich glaube genauso wichtig ist die Erfahrung: Wenn ich mich traue und etwas anpacke, dann kann ich was Gutes schaffen.

**Kirsten Schwetje:** Das gilt natürlich auch für die Auszubildenden: Sie lernen beim Ausprobieren und im konkreten Handeln. Die Kinder-Köche sind für sie eine Möglichkeit Neues zu testen und zum Beispiel herauszufinden, ob ihnen das Vermitteln liegt.

**Insgesamt interessieren sich mehr Männer für die Kochausbildung?**

**Kirsten Schwetje:** Ja, wir haben deutlich mehr Männer. Nur 20 Prozent der Auszubildenden sind Frauen und auch in der Riege der Spitzenköche sind sie bisher kaum vertreten. In unserer KÖCHE-PLUS-Klasse ist der Frauenanteil allerdings relativ hoch. Mein Eindruck ist, wenn sich eine Frau für den Beruf entscheidet, dann hat sie sich intensiv damit beschäftigt und weiß, was sie will.

**Joséphine Wichmann:** Ja, ich habe mich sehr bewusst entschieden, will aber nach der Ausbildung noch weiter lernen. In der Gastronomie möchte ich bleiben, vielleicht mache ich ja selbst mal ein Restaurant auf.

**Gibt es eigentlich ein Unterrichtsfach „Nachhaltigkeit“?**

**Kirsten Schwetje:** Nein. Nachhaltigkeit ist ein Querschnittsthema, das wir in den Unterricht integrieren. Besonders Themen wie energiesparendes Kochen, die bestmögliche Verwertung von Lebensmitteln, Müllvermeidung und ökologischer Landbau sind uns wichtig. Und das handlungsorientierte Lernen spielt eine Rolle.

**Michael Mittelberger:** In der Lehrküche verwenden wir möglichst regionale Produkte. Durch die kurzen Transportwege haben sie nicht nur eine gute Ökobilanz, sie sind auch frischer und schmecken besser. Natürlich muss Kochen auch rentabel sein. Wirtschaftlich und gleichzeitig schonend ist beispielsweise das sous-vide Garverfahren: Hier wird in Portionsbeuteln aus Spezialkunststoff unter Vakuum gegart. Das volle Aroma bleibt dabei erhalten und wasserlösliche Mineralstoffe und Vitamine gehen nicht ins Kochwasser über. Die Portionsbeutel sind wirtschaftlich, hygienisch und lassen sich gut lagern – wichtige Vorteile für à la carte Restaurants.

## Ausblick

### HaBiNa – Handwerkliche Aus- und Weiterbildung für Nachhaltigkeit

In Lernen bewegt Welten 13 stellt Hamburg lernt Nachhaltigkeit das Projekt „HaBiNa – Handwerkliche Aus- und Weiterbildung für Nachhaltigkeit“ vor. HaBiNa hat sich von 2006 bis 2009 erfolgreich für die Verankerung von Nachhaltigkeitsthemen in Lehrplänen und Ausbildungsordnungen des Handwerks engagiert. Der Fokus liegt auf der energetischen Gebäudesanierung. Es liegen Leittexte für die Ausbildung zu Themen wie Fassadendämmung oder Dachsanierung vor. Die Lerneinheiten unterstützen das selbstgesteuerte Lernen mit Praxisbezug.



Engagieren sich für innovative Projekte in der Ausbildung: Günther Henzel, Kirsten Schwetje, Michael Mittelberger (v.l.n.r.)

### Kostenlos anfordern

Alle Ausgaben der Reihe Lernen bewegt Welten können Sie bei der Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt kostenlos anfordern unter 040 / 4 28 40-21 41. Bisher erschienen:

1. Hamburg lernt Nachhaltigkeit (Einführungspublikation)
2. Kita Ökoplus. Kindertageseinrichtungen als Lernorte für nachhaltiges Handeln.
3. Transfer-21. Nachhaltigkeit in Schulen verankern.
4. Zentrum für zukunftsorientiertes Bauen. Nachhaltigkeit in der beruflichen Bildung.
5. NUN-Konferenz 2007 in Hamburg.
6. Ergebnisse der 6. Hamburger Konferenz über nachhaltige Entwicklung.
7. Projektteam Nachhaltige Geldanlagen. Investment geht neue Wege.
8. Der Interkulturelle Garten Hamburg-Wilhelmsburg.
9. Die KinderKulturKarawane in Hamburg.
10. Kita 21 – Die Zukunftsgestalter
11. Hamburger Zukunftswochen

## Das Team der „Kinder-Köche“

**Kirsten Schwetje**, Abteilungsleiterin für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin der G11, Anleiterin bei den „Kinder-Köchen“.

**Michael Mittelberger**, Leiter für Fachpraxis/Bereich Kochen an der G11, Leiter der Aktion „Kinder-Köche“ und 1. Vorsitzender des Kochklubs „Gastronom“ Hamburg e.V.

**Günther Henzel**, Ernährungsexperte und Berufsschullehrer im Lernfeld Technologie/Bereich Kochen, fachlicher Begleiter der „Kinder-Köche“.

Unterstützt werden die „Kinder-Köche“ vom Kochklub „Gastronom“ Hamburg e.V., dem deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA), der Handelskammer Hamburg und der Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt (BSU).

Kontakt:  
Michael Mittelberger  
Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung G11  
Angerstraße 4  
22087 Hamburg  
Telefon 040 / 428 59-34 29  
mittelberger@t-online.de  
www.g-11.de

### Publikationsreihe der Initiative Hamburg lernt Nachhaltigkeit

#### Impressum

Herausgeber:  
Freie und Hansestadt Hamburg  
Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt  
Stadthausbrücke 8, 20355 Hamburg  
www.hamburg.de/bsu  
www.hamburg.de/nachhaltigkeitlernen  
V.i.S.d.P.: Astrid Köhler  
Auflage: 1200, Juli 2010  
gedruckt auf Papier aus 100 % Altpapier

ClimatePartner   
**klimateutral**  
**gedruckt** 353-53249-0710-1014

Redaktion: Jürgen Forkel-Schubert, Renate Uhlig-Lange  
Text: Inge Krause, www.textundco.de  
Fotos: Markus Scholz, www.scholzphoto.de,  
Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung G11, www.mediaserver.hamburg.de/  
O. Heinze

Gestaltung: Hamburgs Agentur,  
Landesbetrieb Geoinformation und Vermessung

**Kontakt**  
Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt  
Geschäftsstelle Hamburg lernt Nachhaltigkeit  
Stadthausbrücke 8, 20355 Hamburg

Andrea Olek  
Telefon 040 / 4 28 40 - 21 82 | Fax 040 / 4 28 40 - 21 37  
Andrea.Olek@bsu.hamburg.de