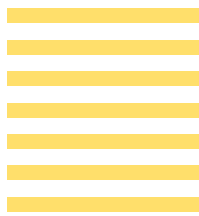


NEWSLETTER

GENAH-PROJEKT



AUSGABE NR 2 | 09 2021 | INSTITUT FÜR NACHHALTIGE ERNÄHRUNG



NAHGAST

Im Praxishandbuch auf der NAHGAST Homepage finden Sie viele Informationen zu nachhaltigen Strategien und Empfehlungen für Küchen. NAHGAST ist der abgeschlossene Vorgänger von GENAH. www.nahgast.de/

KÜCHEN- GESPRÄCHE

Das nächste Küchengespräch zum Thema „Verwertung ganzer Produkte“ findet am 08.09.21 statt. Anmeldung unter: www.fh-muenster.de/kuechengespraech

REZEPTE, REZEPTE, REZEPTE!

In unserem Foodlab wird kreiert! Seit einigen Wochen arbeiten Albrecht Fleischer und Quy-Xieu Lam in unserer Fachhochschule an nachhaltigen Rezepten für GeNAH. Diese Rezepte werden wir den Partnern nicht nur zur Verfügung stellen, sondern auch die Entwicklung selbst als Weiterbildungsworkshop konzipieren und anbieten.

Aber nicht nur in der Küche wird gearbeitet. Seit dem letztem GeNAH Newsletter ist einiges passiert: Der Arbeitskreis Bildung hat sich das erste Mal getroffen und im Juni hat das

zweite Küchengespräch stattgefunden. Diesmal war ein Problem aus der Praxis der Anstoß: Wie kann ich sinnvoll zwischen vermeidbarem und unvermeidbarem Lebensmittelabfall unterscheiden? Genaueres finden Sie unter: www.fh-muenster.de/isun/kuechengespraech.php

Mehr zum Arbeitskreis Bildung, aktuelle Termine und Veranstaltungen sowie drei weitere Praxispartner unseres Projektes finden Sie in diesem Newsletter.

Mit freundlichem Gruß,

Ihr iSuN Team

MITTEL ZUM LEBEN

Die Jugendbildungsstätte Saerbeck und der Verband der Bildungszentren im ländlichen Raum e.V. sind neue Partner. Der Verband ist Träger des Projektes „[Mittel zum Leben](#)“, dessen Ergebnisse eine gute Bereicherung für GeNAH sind.

Ein Projekt gefördert durch

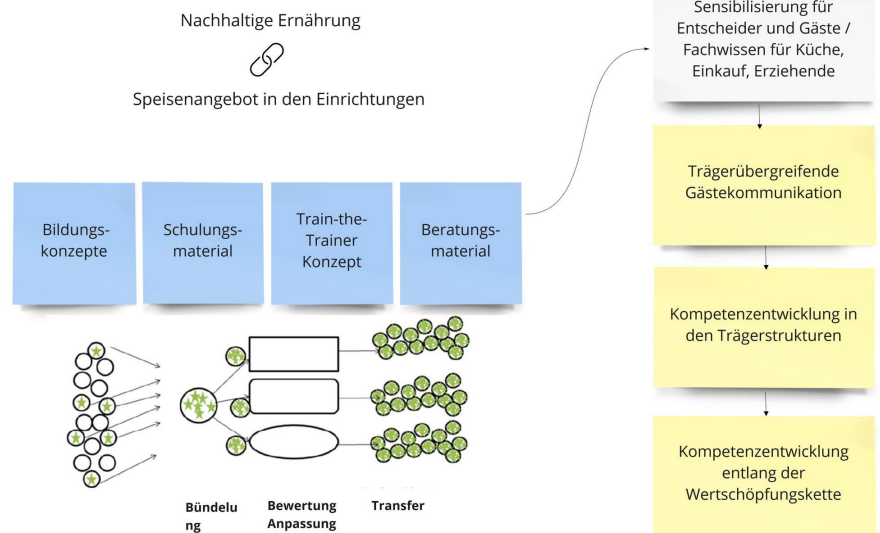


FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

ARBEITSKREIS BILDUNG

Am 14.06. fand das erste Treffen vom Arbeitskreis Bildung statt. Neben dem gegenseitigen Kennenlernen wurden Zielgruppen erarbeitet und Expertise ausgetauscht. Ziel des Arbeitskreises ist die Sammlung, Bündelung, Bewertung, Anpassung und der Transfer von Bildungskonzepten. Das Material soll auch den Ansatz „Train the Trainer“ unterstützen.

Ziele des Arbeitskreises Bildung



Kick-off

Am 23.09 findet unser hybrider Projektauftritt mit unseren Praxispartnern statt. Anmelden können Sie sich unter folgendem Link:

<https://www.fh-muenster.de/isun/veranstaltungen.php>

TIPP DES TAGES

Haben Sie schon versucht, Ihre Gäste aktiv über das Geschehen in der Küche zu informieren? Bei Stammgästen können Sie z. B. durch Newsletter Nähe schaffen und ins Gespräch kommen!

LERNEN SIE IN JEDEM NEWSLETTER EINIGE UNSERER PRAXISPARTNER*INNEN KENNEN

LWL KLINIK SCHLOSS HALDEM

Die LWL-Maßregelvollzugsklinik Schloss Haldem liegt in ländlicher Umgebung am Fuße des Stemweder Berges. Die Klinik verfügt über rund 190 stationäre Therapieplätze für suchtkranke Straftäter*innen auf acht Stationen. Das Team von Oliver Fissenwert aus Köchen*innen, Küchenhilfen und Diätassistenten*innen sorgen dafür, dass die Patient*innen, Mitarbeiter*innen und externe Personen täglich mit gesunden, ausgewogenen und schmackhaften Speisen versorgt werden. Tierwohl und Wirtschaftlichkeit spielen eine große Rolle. Es werden bevorzugt Zutaten aus der Umgebung eingekauft. Ebenfalls bezieht die Küche Gemüse und Salat in Bioland-Qualität aus der Schlossgärtnerei.



Foto: <https://www.lwl-forensik-schlossaldem.de/de/unsere-klinik/>

WILDBAD ROTHENBURG

Wildbad Rothenburg, Evgl. Tagungsstätte KdÖR arbeitet nach einem ganzheitlichen Konzept unter dem Leitbegriff der „Christlichen Lebenskunst“. Ethische Verantwortung in Kirche und Welt, eine ganzheitlich gelebte Spiritualität, Kunst- und Kultur und Offenheit für die Menschen aus allen Bereichen von Kirche und Gesellschaft geben eine Leitlinie des Handelns und der inhaltlichen Ausrichtung des Hauses vor. Das Handeln ist darauf ausgerichtet, gesellschaftliche Verantwortung bestmöglich wahrzunehmen und zu gestalten. Stephan Michels und Christoph Friese sind bestrebt, in Verwaltung und Küche die ökonomische, ökologische und soziale Wirkung systematisch zu be-



Foto: <https://wildbad.de/bildergalerie/>

werten und stetig zu verbessern. Dies spiegelt sich in aktuellen und angestrebten Zertifizierungen wider: EMAS (2015), EMAS+ Nachhaltigkeitsmanagement (2019), Bio (2020), Gemeinwohl-Ökonomie Bilanz (2021). Das Wildbad ist Slow-Food Förderer und Mitglied der Bewegung.

KITAVERBUND ST. FELIZITAS



Foto: <https://kitaverbund-stfelizitas.de/kath-kindergarten-st-morika/> <https://kitaverbund-stfelizitas.de/kath-kindergarten-st-ludger/> <https://kitaverbund-stfelizitas.de/kath-ki-to-st-marien/> <https://kitaverbund-stfelizitas.de/kath-kindergarten-st-dionysius/> <https://kitaverbund-stfelizitas.de/familienzentrum-st-elsabeth/>

Die Kirchengemeinde St. Felizitas Lüdinghausen und Seppenrade hat ihre fünf Kindertageseinrichtungen zu einem Verbund zusammengefasst. Ein Schwerpunkt ist das Thema Ernährung. So verfügen jetzt alle Einrichtungen über eine eigene Küche, in der täglich ein ausgewogenes Mittagessen zubereitet wird. Dabei können die Kinder zusehen oder in der Kinderküche mitmachen. Alle Einrichtungen unter der Verbundleitung von Frau Tennhoff sind seit Oktober 2020 als Öko-Faire KiTa zertifiziert. Sie gehören damit zu den ersten Kindertageseinrichtungen im Bistum Münster, die sich so bezeichnen dürfen. Das Ziel der Einrichtungen ist es, dauerhaft ökologische und soziale Standards zu verankern und gleichzeitig die christliche Glaubwürdigkeit zu stärken.

Vielen Dank und bis bald!

