Unser Aktionsraum:





Stand: Mai 2025

Bilder: © Naturpark Südschwarzwald e. V. und/oder S. Schröder-Esch, Illustrationen: M. Wieber









Präsentiert von:





Mehr Natur. Mehr erleben. Naturparke.

www.naturparke-bw.de





Grundinformationen zum Projekt Naturpark-Kochschule

Die Naturpark-Kochschule

- Seit 2019 wird das Engagement für Naturpark-Bildungseinrichtungen im Südschwarzwald durch ein außerschulisches Angebot verstärkt: Die Naturpark-Kochschule.
- Besonderheit sind die beiden "Küchen auf Rädern", mit welchen das Kochschul-Team Naturpark-Bildungseinrichtungen, Naturpark-Märkte, Lernort Bauernhof-Betriebe und andere Veranstaltungsformate besucht, ohne vor Ort Küchenausstattung usw. zu benötigen.
- Das Projekt wird vom Naturpark Südschwarzwald e. V. koordiniert, die Naturpark-Kochschule ist aber in allen sieben Naturparken Baden-Württembergs aktiv. Die Kochschul-Programme werden vom Team der "Rausch - Familienwerkstatt" durchgeführt: www.rausch-familienwerkstatt.de
- Während der Kochschul-Programme bereiten die Teilnehmenden selbstständig kleine Leckerbissen mit regionalen Zutaten zu und nehmen diese, inkl. der Rezepte und einem Booklet zu nachhaltiger Ernährung, mit nach Hause. Kochschul-Klassiker sind z. B. sauer eingelegtes Gemüse, Linsenaufstrich, der Gemüse-Power-Snack oder Frucht-Ketchup mit saisonalem Obst. Die kleinen Köchinnen und Köche beschäftigen sich auch intensiv mit anderen Bereichen nachhaltiger Ernährung, z. B. der Lagerung von Lebensmitteln, Lebensmittel-Labeln und Resteverwertung.
- Beim digitalen Format der Naturpark-Kochschule, den Online-Kochabenden, kommen Familien aus ganz Baden-Württemberg in der virtuellen Küche zusammen und kochen gemeinsam mit regionalen Lebensmitteln. Weitere Informationen gibt es unter <u>www.naturpark-kochschule.de</u>
- 2024 wurden über 160 Kochschul-Programme durchgeführt. Auch 2025 ist die Naturpark-Kochschule wieder im Einsatz: Derzeit stehen 2025 über 180 Einsätze in Baden-Württemberg auf dem Programm - Tendenz steigend!

Ziele und Inhalte

- Frühe Vermittlung altersgerechter Kochkompetenzen (z. B. Verarbeitung von und nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln, Resteverwertung, Hygiene, usw.) durch praktische Kocheinheiten.
- Praktische Ergänzung bestehender, erfolgreicher Ernährungsbildungsinitiativen im Land (z. B. Landesinitiative BeKi, Lernort Bauernhof Baden-Württemberg usw.).
- Schaffung von Wertschätzung für regionale Landwirtschaft sowie Vermittlung von Wissen zur Saisonalität von Lebensmitteln durch einfache Rezepte für den Familienalltag.
- Beitrag zur Umsetzung der Gesetzesnovelle zur Stärkung der Biodiversität sowie der Ernährungsstrategie des Landes Baden-Württemberg und weiterer Nachhaltigkeitsziele (z. B. die Sustainable Development Goals, Ziel 4 und 12).
- Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) und Verbraucherbildung (VB) in Anknüpfung an den Bildungsplan BaWü für Grundschulen (Sachunterricht) durch Schaffung eines animierenden Lernumfelds (z. B. eigenes Handeln, Erleben mit allen Sinnen, Arbeit in der Gemeinschaft, starker Alltagsbezug, Erhaltung der Kulturlandschaft, regionale Wertschöpfung usw.).

Zielgruppen

- Kinder an Grundschulen (insb. Klasse 3-4), Kindergärten (ab 5 Jahren) und weiterführenden Schulen (insb. Klasse 5-7).
- Familien (an öffentlichen Veranstaltungen oder bei den Online-Kochabenden).

Finanzierung

 Die Naturpark-Kochschule agiert im Rahmen der Landeskampagne Natürlich. VON DAHEIM und wird mit Mitteln des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg gefördert.