

04. - 05. Februar 2019,
Nürnberg

Erste Workshopreihe (04.02.2019) **15:15 – 16:30 Uhr**

WS 01: Digitale Strategie und erweiterte Lernwelten in der Gesundheitsbildung

Referentin: Kathrin Quilling
(Deutscher Volkshochschul-Verband)

Die selbstbestimmte Fürsorge für die eigene Gesundheit erfordert zunehmend auch digitale Kompetenzen (z.B. Umgang mit digitaler Patientenakte). Gleichzeitig wirkt sich die Digitalisierung auch auf die inhaltliche und methodische Planung von Lehr-Lernprozessen sowie die innerverbandliche Zusammenarbeit im vhs-System aus.

Im Workshop wird es darum gehen, welche Chancen, Risiken und Anforderungen Digitalisierungsprozesse speziell für den Bereich der Gesundheitsbildung mit sich bringen und wie sie die Zukunftsperspektiven von Volkshochschulen mitprägen. Anhand von Beispielen wird im gemeinsamen Austausch beleuchtet, was im Bereich erweiterte Lernwelten bereits umgesetzt wird und welche Entwicklungspotenziale noch bestehen.

WS 02: Food Fotografie

Referent: Michael Werthmüller (freier Fotograf)

Lebensmittel bieten wunderbare Motive und eine Vielzahl an kreativen Möglichkeiten für das Erlernen der Fotografie. In diesem WS berichtet Fotograf und vhs-Dozent Michael Werthmüller mit viel Anschauungsmaterial und umfassender Praxiserfahrung von den Umsetzungsmöglichkeiten von Food-Fotografie in Seminaren. Fragen zur möglichen Kursgestaltung, technischen Voraussetzungen etc. werden diskutiert und Beispiele für mögliche Ergebnisse vorgestellt.

WS 03: Gesundheit kann jede*r!? – Was bedeutet Qualität in der Ernährungsbildung?

Referentinnen: Nicole Bobek (vhs Rheinberg);
Eva Kracke (Verband der vhs von Rheinland-Pfalz e.V.)

Programmplanende im Bereich „Essen und Trinken“ müssen sehr unterschiedliche Angebote und Qualifikationen sicher beurteilen können. Gerade neuen pädagogischen Mitarbeiter*innen fehlt hier oft das Erfahrungswissen. Eine fachliche Qualifikation für den Bereich Ernährung haben die wenigsten. Wie kann dennoch eine gute Bewertung sichergestellt werden? Welche Kriterien helfen bei der Beurteilung der Qualifikation? Was sollte bei der Programmplanung unter dem Aspekt der Seriosität beachtet werden? Welche hygienischen Aspekte gibt es bei Kochkursen zu bedenken? Diesen Fragen wird im Workshop in einem Mix aus Gruppenarbeit und Fachinput nachgegangen.

WS 04: Organisation und Planung von Lehrküchen

Referentin: Angelika Meindl
(vhs Weiden-Neustadt gGmbH)

vhs-Lehrküchen müssen vielerlei Ansprüchen und hohen Anforderungen über viele Jahre hinweg gerecht werden. Für Jung und Alt wird hier der Zusammenhang von Nahrungsmitteln, Zubereitungstechnik und idealer Küchenlogistik transparent gemacht. Gute Ernährungsgewohnheiten werden gefestigt. Freude am Kochen und genussvollen Essen kann erlebt werden!

In diesem Workshop wird aufgezeigt, wie Lehrküchen konzipiert und organisiert werden können. Gegenwärtig Machbares und Sinnvolles in Sachen Organisation, Planung, Hygiene, Gerätetechnik und Arbeitsplatzbeschaffenheit werden hierbei berücksichtigt.

Hashtag zur
Tagung:

#vhsschmeckt

Erste Workshopreihe (04.02.2019) **15:15 – 16:30 Uhr**

WS 05: Wie gut sind Ernährungs-Apps? Referentin: Dr. Ursula Kramer (Apothekerin)

Ernährungs-Apps liegen in der Gunst der Nutzer*innen weit vorne. In keinem anderen Anwendungskontext wecken Gesundheits-Apps ein vergleichbares Interesse. Getrieben vom Wunsch nach Selbstoptimierung suchen Verbraucher*innen in den App-Stores nach Unterstützung. Ob sich mit Ernährungs-Apps Gesundheitsziele wissenschaftlich gesichert erreichen lassen und welche Risiken für den Nutzer*innen mit den Anwendungen verbunden ist, diese Fragen diskutiert die Digital Health Expertin Dr. Ursula Kramer mit den Teilnehmer*innen im Workshop.

Die Vision eines gerechten, patientenorientierten Gesundheitssystems treibt die Ap(p)othekerin Dr. Ursula Kramer an. Digitalisierung sieht sie als Möglichkeit, diesem Ziel näher zu kommen. Seit 2011 testet sie Qualität, Sicherheit und Anwenderfreundlichkeit von Gesundheits-Apps. Sie will Transparenz schaffen und digitale Gesundheitskompetenz fördern. Sie teilt die Erfahrung aus der Analyse von mittlerweile über 10.000 Apps in Blogbeiträgen, Vorträgen und Publikationen.

WS 06: Urban Gardening Referentin: Susanne Nolte (vhs Bremen)

Urban Gardening ist ein großstädtischer Trend. In kleinem oder großem Maßstab werden hier Kräuter, Obst und Gemüse mitten in der Stadt angebaut. Urban Gardening Projekte sind in der Regel offen und laden zum Mitmachen ein. Sie sind Orte der Kommunikation, des Lernens und Arbeitens, die im Rahmen einer nachhaltigen Stadtentwicklung, gesundes Leben ermöglichen und fördern. Im Workshop werden ausgewählte Projekte vorgestellt. Am Beispiel des Dachgartens der vhs Bremen zeigen sich zudem die Möglichkeiten von Urban Gardening auch für die vhs und welche Chancen der Kooperationen sich dabei eröffnen.

WS 07: Neue digitale Konzepte der Gesundheitsbildung: Medieninsel Gesundheit Referentinnen: Sabine Gentner, Anne-Kathrin Lindner (BZ Nürnberg)

Der digitale, interaktive Stadtplan Gesundheit stellt niedrigschwellige, zielgruppengerechte und qualitätsgesicherte Gesundheitsinformationen bereit. Auf einem Touchscreen können die Nutzer*innen im Stadtteilforum südpunkt einen Überblick über Orte in der Nürnberger Südstadt mit Angeboten rund um das Thema Gesundheit erhalten. Sabine Gentner und Anne-Kathrin Lindner vom BZ Nürnberg stellen das Projekt vor.

WS 08: Ernährung und Globales Lernen - Ein regionaler und globaler Blick über den Tellerrand Referentin: Mirja Buckbesch (DVV International)

Was hat die Guacamole mit Wüstenbildung zu tun? In welchem Zusammenhang steht mein Caesar-Salat mit den Bauern in Tansania? Welche Auswirkungen hat mein Schnitzel auf den Klimawandel und wie wirkt sich dieser wiederum auf die Landwirtschaft in unserer Region aber auch weltweit aus?

In diesen Workshop beleuchten wir die Möglichkeiten, die Zusammenhänge von Lebensmittelkonsum und Lebensmittelproduktion hier vor Ort und den Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen im Globalen Süden in den Bereich der Gesundheitsbildung in Volkshochschulen zu bringen. Anknüpfungspunkte gibt es viele: Kochkurse, Ernährungskurse, Veranstaltungsreihen, Exkursionen zu regionalen Produzenten*innen etc. Neben Informationen zu interessanten Themen und Projektbeispielen geht es um konkrete Förder- und Beratungsmöglichkeiten des DVV International.

Zweite Workshopreihe (04.02.2019) **17:00 – 18:15 Uhr**

WS 09: Gesundheit als Querschnittsaufgabe: Food & Move Literacy in der Erwachsenen- bildung

Referentinnen: Dr. Mareike Daum (Bundeszentrum für Ernährung, BZfE); Ines Wilhelmi (Dozentin für Grundbildung und Sprachen)

Die Themen Essen, Trinken und Bewegen beschäftigen uns alle im Alltag. Sie eignen sich hervorragend für Lese-, Schreib- und Gesprächsanlässe in heterogenen und bildungsfernen Lerngruppen. Das Bundeszentrum für Ernährung hat dazu gemeinsam mit der Europa-Universität Flensburg handlungs- und lebensweltorientierte Unterrichtsmaterialien für die Erwachsenenbildung entwickelt.

Die Materialien für Alphabetisierungs- und Sprachkurse werden im Workshop vorgestellt. Von Erfahrungen zu ihrem Einsatz in Alphabetisierungskursen für Deutsche und Migranten*innen sowie zu den Schulungen der Multiplikatoren*innen wird berichtet.

WS 10: Backen trifft auf Digitales – Digitale Tools in der Gesundheitsbildung

Referentin: Birgit Brux (Mannheimer Abendakademie und Volkshochschule)

Das Digitale und der reale Raum - zwei ihrer Natur nach getrennte Lebenswelten begegnen sich in neuen Gestaltungsformen. Welche Potenziale und Konflikte tauchen bei dieser Zusammenführung auf und welche Zukunft ist im Ernährungsbereich vorstellbar?

Birgit Brux, u. a. verantwortlich für den Bereich Ernährung, teilt mit Ihnen die Erfahrungen aus zwei Jahren *Blogarbeit* mit dem Blog "Akademieküche" und stellt Kursformate wie *D-fine Bakery* (Backen mit selbst hergestellten Backformen – 3 D-Druck) vor.

WS 11: Gesunde Südstadt: Gesund leben – gesünder ernähren

Ein Angebot für Migrantinnen in der Nürnberger Südstadt

Referentin: Verena Karl (BZ Nürnberg)

Der südpunkt hat sich im Nürnberger Süden als Anlaufstelle für Kultur- und Bildungsangebote etabliert. Die gesundheitsbezogenen Angebote werden jedoch von Menschen in schwierigen sozialen Lagen weniger genutzt. Durch das Projekt „Gesunde Südstadt“ wird über Kooperationen Zugang zu Zielgruppen gefunden, die durch Angebote der Gesundheitsförderung und Prävention bisher zu wenig erreicht werden. Dies sind u. a. Frauen mit Migrationshintergrund in den Integrationskursen. Seit Juli 2016 existiert ein wöchentliches Angebot zu gesunder Ernährung im südpunkt. Der Workshop zeigt Erfolgsfaktoren und Barrieren auf und präsentiert Stundenbeispiele aus dem laufenden Kurs.

WS 12: Integration zwischen Topf und Pfanne

Referentin: Alina Reiß (MVHS, Fachgebietsleitung Kochkultur & Ernährungswissen)

Integration ist eine anspruchsvolle Aufgabe der Gesellschaft. Aber wo funktioniert sie müheloser und auf Augenhöhe - vielleicht zwischen Topf und Pfanne? Die Küche ist ein Ort, der es vermag Vorurteile zu überwinden. Insbesondere gemeinsame Kochevents bieten sich an, um willkommen zu heißen und neuen Kulturen offen zu begegnen. Im ersten Teil dieses Workshops stellt die Münchner Volkshochschule (MVHS) ihre Projekte und Erfahrungen zum Thema Integration im Bereich Kochkultur vor. Im zweiten Teil werden im Rahmen einer interaktiven Gruppenarbeit Chancen, Herausforderungen und viele weitere Aspekte diskutiert.

04. - 05. Februar 2019,
Nürnberg

Zweite Workshopreihe (04.02.2019) **17:00 – 18:15 Uhr**

WS 13: Netzwerk Gesund ins Leben: Qualifizierung von Multiplikatoren*innen im Umfeld junger Familien

Referentin: Brigitte Neumann (Diplom-
Ökotrophologin; für das Netzwerk „Gesund ins
Leben“ am Bundeszentrum für Ernährung)

Gesund ins Leben ist ein Netzwerk von Instituti-
onen, Fachgesellschaften und Verbänden, die
sich mit der Beratung von jungen Familien be-
fassen. Ziel des Netzwerkes ist es, Eltern zu
unterstützen, damit sie und ihre Kinder gesund
leben und aufwachsen können. Die Qualifizie-
rung von Multiplikatoren*innen im Umfeld junger
Familien bezüglich einheitlicher Botschaften zu
den Themen Ernährung und Bewegung ist eine
wichtige Säule der Netzwerkarbeit. Hier arbeitet
das Netzwerk bundesweit mit verschiedenen
Institutionen zusammen. Im Workshop werden
die Themen und unterschiedliche Fortbildungs-
konzepte (eintägige Schulungen und Webinare)
sowie Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit
Volkshochschulen vorgestellt.

WS 14: Wie gut sind Ernährungs-Apps?

Referentin: Dr. Ursula Kramer (Apothekerin)

Ernährungs-Apps liegen in der Gunst der
Nutzer*innen weit vorne. In keinem anderen
Anwendungskontext wecken Gesundheits-Apps
ein vergleichbares Interesse. Getrieben vom
Wunsch nach Selbstoptimierung suchen Ver-
braucher*innen in App-Stores nach Unterstüt-
zung. Ob sich mit Ernährungs-Apps Gesund-
heitsziele wissenschaftlich gesichert erreichen
lassen und welche Risiken für den Nutzer*innen
mit den Anwendungen verbunden ist, diese Fra-
gen diskutiert die Digital Health Expertin Dr.
Ursula Kramer mit den Teilnehmer*innen im
Workshop.

Die Vision eines gerechten, patientenorientierten
Gesundheitssystems treibt die Ap(p)othekerin
Dr. Ursula Kramer an. Digitalisierung sieht sie
als Möglichkeit, diesem Ziel näher zu kommen.
Seit 2011 testet sie Qualität, Sicherheit und An-
wenderfreundlichkeit von Gesundheits-Apps. Sie
will Transparenz schaffen und digitale Gesund-
heitskompetenz fördern. Sie teilt die Erfahrung
aus der Analyse von mittlerweile über 10.000
Apps in Blogbeiträgen, Vorträgen und Publika-

WS 15: Food Trends - Mythen und Fakten

Referentin: Christine Röger,
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Gibt es „die“ gesunde Ernährung? „Weizen
macht dick“, „Wurst und Schinken sind krebser-
regend“ und „Mit Superfoods zum Traumbody“.
So oder ähnlich lauten Schlagzeilen zum Top-
Thema Ernährung in den Publikumsmedien. Un-
oder Halbwahrheiten mischen sich häufig mit
wissenschaftlich fundierten Informationen. Zu-
dem sind Verbraucher*innen im Dschungel an
Ernährungsinformationen zunehmend verunsich-
ert, da immer wieder neue Lebensmittel im
Fokus der Kritik stehen wie z.B.: Milch, Gluten,
Weizen, Eier, Zucker oder Fleisch. Der wissen-
schaftsbasierte Workshop will mit Mythen auf-
räumen und über aktuelles Ernährungswissen
aufklären.

WS 16: grillMOOC - ein bundesweites blen- ded learning Angebot im Bereich Gesundheit

Referent/in: Peter Kabitzsch (vhs Leipzig); Birgit
Krumme (Volkshochschulverband Mecklenburg-
Vorpommern e. V.)

Der grillMOOC (Massive Open Online Course)
ist ein bundesweites blended learning Angebot
im Bereich der Ernährung. Innerhalb von vier
Wochen im Mai werden verschiedene Themen
rund um das Grillen, online in der vhs.cloud so-
wie in drei MOOCbars in den teilnehmenden
Volkshochschulen vor Ort behandelt.

Birgit Krumme und Peter Kabitzsch berichten
über den aktuellen Stand der Vorbereitungen
des grillMOOC, stellen die Möglichkeiten der
Teilnahme am grillMOOC für jede vhs vor und
zeigen ausgewählte Funktionen der vhs.cloud
sowie andere digitale Möglichkeiten am Beispiel
des grillMOOC.

Hashtag zur
Tagung:

#vhsschmeckt