

## Interdisziplinäre Seminarreihe

Im Wintersemester 2013/2014 bietet die Universität Osnabrück bereits zum dritten Mal die interdisziplinäre Seminarreihe CookUOS unter aktiver Beteiligung von regionalen Schulen und Partnern an. Kernanliegen des Seminars sind der Transfer von Wissen aus der Universität in die schulische Praxis und zurück, als unterstützendes Angebot für die Lehrerbildung, Impulse für die Schulung von Multiplikatoren und die Sensibilisierung der Öffentlichkeit für Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE). Zugleich leistet die Universität dadurch einen Beitrag zur Förderung der Stadt Osnabrück als UN Dekade-Kommune und unterstützt die Ziele von »inform«, einer Initiative der Bundesanstalt für Ernährung (BLE) des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherbildung (BMELV).

## Zielsetzung

Die Dimensionen von BNE werden beispielhaft an den Themen Gesundheit, Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Teilhabe an Bildung erörtert und präzisiert.

In den anschließenden Diskussionen soll hinterfragt werden, wie eine handlungsorientierte und nachhaltige Multiplikatorenschulung unter Einbeziehung von Erfahrungen aus der schulischen Umsetzung gelingen kann.

Möglichkeiten und Grenzen für neue Forschungsansätze und -fragen, die sich daraus ergeben, werden auf Basis von Evaluationsergebnissen und aktuellen, wissenschaftlich begründeten Erkenntnissen diskutiert.

## Informationen im Internet

[www.cookuos.uni-osnabrueck.de](http://www.cookuos.uni-osnabrueck.de)

## Kontakt

Projekt CookUOS

Uwe Neumann  
Pia Görlich, B.A.  
Peekje Rauschenbach, B.A.

Albrechtstraße 28  
49074 Osnabrück  
Tel.: +49 541 969-2456  
Fax: +49 541 969 2444

Sprechzeiten:  
Di, Do 10:00 – 12:00 Uhr  
Raum 31/180 (AVZ)  
E-Mail: [cookuos@uni-osnabrueck.de](mailto:cookuos@uni-osnabrueck.de)



## Wissenschaftliche Leitung

Lenkungsgruppe CookUOS (komm. Leitung AOR  
Dr. Dominique Remy, Dipl. Biol., Dipl. Geol.)

## Anmeldung

Die Teilnahme von interessierten Lehrkräften ist möglich und erwünscht.

Zur besseren Koordination ist eine formlose Anmeldung per e-Mail von Vorteil.

Sie erhalten dadurch die Möglichkeit aktuelle Informationen und Veranstaltungshinweise zu bekommen.

Die Teilnahme an dem Seminar ist kostenfrei.

## Impressum

*Herausgeber* Der Präsident der Universität Osnabrück  
*Redaktion* Projekt CookUOS  
*Stand* Oktober 2013

CookUOS wird unterstützt mit Mitteln aus Studienbeiträgen.

## CookUOS

Lehrerbildung innovativ  
gestalten in den Bereichen  
Ernährungs-, Gesundheits-,  
Verbraucher- und  
Umweltbildung



Interdisziplinäre Seminarreihe  
Wintersemester 2013/2014

Fachbereich 8 Humanwissenschaften  
Lehrinheit Gesundheitswissenschaften  
Fachbereich 5 Biologie  
Abteilung Ökologie

[www.cookuos.uni-osnabrueck.de](http://www.cookuos.uni-osnabrueck.de)



## Informationen

CookUOS verfolgt als UN Dekade-Projekt die Ziele der Deutschen UNESCO Kommission »Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)« zu vermitteln und zu verstetigen.

Dass hierzu Kochen und Essen als Bezugshandlungen gewählt wurden, ist nicht zufällig.

Ernährung ist mehr als die reine Aufnahme von Nahrung. In Vorträgen und Diskussionsrunden stehen Themen wie Nachhaltigkeit, Lehrer- und Schüler-gesundheit, ökologische Zusammenhänge, Wahrnehmungpsychologie und Neurobiologie oder Konsumverhalten und Ernährungsethik auf dem Lehrplan, ebenso der Stellenwert von Ernährung im soziokulturellen Kontext.

Alle Dimensionen von BNE werden im Rahmen der interdisziplinären Seminarreihe abgedeckt, den Seminarteilnehmenden »schmackhaft« gemacht und Handlungsmöglichkeiten sowohl für die curricular verankerte Umsetzung in Schulen und der Universität aber auch für die Gestaltung der privaten Lebenswelten präzisiert.

Zusätzlich zum regelmäßigen Seminarangebot werden Exkursionen, Übungen, Workshops oder Nachhaltigkeitstage mit Gastvorträgen angeboten, welche die Verstetigung des Angebotes und den Transfer in die Öffentlichkeit weiter fördern sollen.

## Zielgruppen

Lehramtsstudierende (alle Schulformen), Referendarinnen und Referendare, Lehrerinnen und Lehrer, Erzieherinnen und Erzieher, Multiplikatoren der Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung.

## Programm · Wintersemester 2013/2014

Sa., 26. Oktober 2013

08:30 - 11:45 | Raum 41/112

### **Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)**

AOR i.R. Dr. Gerhard Becker, UBINOS Verein für Umweltbildung, Universität Osnabrück

Sa., 02. November 2013

08:30 - 11:45 | Raum 41/112

### **Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung in Lehrküchen**

Ludger Busch, Berufskolleg Ibbenbüren  
Monika Brinkwerth-Heuer, Gesamtschule Schinkel, Osnabrück

Sa., 16. November 2013

08:30 - 11:45 | Raum 41/112

### **Wissenstransfer Universität – Schule – und zurück**

Dr. Karin v. Moeller, Fachbereich Humanwissenschaften, Lehrinheit Gesundheitswissenschaften, Universität Osnabrück

### **Bewegung und Ernährung – Die Gesundmacher**

Julia Wolny, M.A., Universität Osnabrück

Sa., 30. November 2013

08:30 - 11:45 | Raum 41/112

### **Food Preferences and Motivation (engl. lecture)**

Jason A. Clark, Ph.D., Fachbereich Humanwissenschaften, Institut für Kognitionswissenschaft (Cognitive Science), Universität Osnabrück  
**Geschmacksbilder (Flavor Images) und ihre Bedeutung für das Lernen und Lehren**

Uwe Neumann, Fachbereich Humanwissenschaften, Lehrinheit Gesundheitswissenschaften, Universität Osnabrück

## **2. CookUOS Nachhaltigkeitstag**

### **Bohnenkamp-Haus im Botanischen Garten der Universität Osnabrück**

Fr., 06. Dezember 2013

14:30 - 16:00 | Raum 64/E10 (Helikonienaal)

### **Führung durch den Lernort Botanischer Garten**

PD Dr. Nikolai Friesen, Kustos, Wissenschaftlicher Leiter, Botanischer Garten der Universität Osnabrück  
Anschließend Posterpräsentation CookUOS bei FairTrade® Vollmer-Kaffee und kleinem Imbiss präsentiert von CookUOS.

Fr., 06. Dezember 2013

16:30 - 19:00 | Raum 64/E10 (Helikonienaal)

### **Salz – Wegbegleiter der Menschheitsgeschichte**

Boris Grönemeyer, King of Salt, Bad Essen

### **Unser täglich Fleisch gib uns heute!?**

AOR Dr. Dominique Remy, Fachbereich Biologie, Abteilung Ökologie, Universität Osnabrück

### **Lehrerbildung innovativ gestalten – Curriculare Umsetzung von Ernährungs-, Gesundheits-, Umwelt- und Verbraucherbildung**

Prof. Dr. Ines Heindl, Institut für Ernährungs- und Verbraucherbildung, Universität Flensburg  
Ab 19:00

Diskussion bei regionalen Getränken und frisch zubereiteten Köstlichkeiten präsentiert von CookUOS unter Mitwirkung von Thomas Bühner (Schirmherr) und Ute Hoffmann.

Sa., 14. Dezember 2013

08:30 - 11:45 | Raum 41/112

### **Postwachstumsökonomie – Versorgung des menschlichen Bedarfs durch Wachstumsrücknahme?**

apl. Prof. Dr. Niko Paech, Department für Wirtschaftswissenschaften, Fachgebiet Produktion und Umwelt, Universität Oldenburg

### **Community Supported Agriculture (CSA)-Höfe als Lernorte für Ernährungs-, Gesundheits-, Umwelt- und Verbraucherbildung**

Jörg v. Schmeling, CSA Hof Entrup 119 Altenberge, Münster

Sa., 11. Januar 2014

08:30 - 11:45 | Raum 41/112

### **Kochen und Essen aus medizinischer Sicht**

apl. Prof. Dr. med. Christoph Skudlik, Fachbereich Humanwissenschaften, Lehrinheit Gesundheitswissenschaften, Fachgebiet Dermatologie, Umweltmedizin & Gesundheitstheorie, Universität Osnabrück

### **Kochen und Essen aus ernährungswissenschaftlicher Sicht**

Dr. Ulla Bley, Fachbereich Humanwissenschaften, Lehrinheit Gesundheitswissenschaften, Fachgebiet Dermatologie, Umweltmedizin & Gesundheitstheorie, Universität Osnabrück