

**Arbeitsgemeinschaft für Ernährung und Hauswirtschaft  
Bund der Freien Waldorfschulen**

Einladung zur Fachtagung 2015

in der Freien Walddorfschule Mainz, Merkurweg 2, 55126 Mainz  
von **Donnerstag, 26. Februar bis Sonntag, 1. März 2015**

**DIE NACHHALTIGE SCHULKÜCHE:  
KLIMAFREUNDLICHES UND SOZIAL GERECHTES  
KOCHEN IN DER GEMEINSCHAFTSKÜCHE**

**Vorträge**

Ulrike von Schoultz: Der Mensch, das Maß aller Dinge

Dr. Petra Kühne: Nachhaltig essen - nachhaltig erziehen? Aufgaben und Zusammenhänge

Emma Graf, Vortrag mit Workshop: Das Riechen und Erlebnisse dazu

Dr. Petra Kühne: Friede auf Erden - das soziale Element der Ernährung

**Arbeitsgruppen im Ringtausch**

Kochen, mit Emma Graf

Sensorik, mit Dr. Petra Kühne (AKE)

Der Mensch, das Maß aller Dinge, mit Ulrike von Schoultz

Wir sind ein Teil des Ganzen, mit Marianne Nitsche (AKE)

**Themenarbeit in 4 Fachgruppen**

Katharina Grieger: Süßmittel

Gerhild Mögel: Lebensmittelkennzeichnung

Bettina Geiger: Praktikum der 7. Klasse in der Schulküche

Heidi Leonhard: Milchsäures Gemüse

**Netzwerke**

Sonja Gundlach, Bericht: das Netzwerk der Waldorfschulküchen in Nordrhein Westfalen.

Vorbereitungen zur Bildung regionaler Netzwerke in anderen Bundesländern.

**Exkursion**

Umweltamt Mainz mit Vortrag

Tagungsgebühr 110,-€ incl. Verpflegung (Mittagsverpflegung am Freitag nicht incl.)

Verbindliche Anmeldung bis zum 20. Februar bei

Bettina Geiger, Asangstr. 2, 74405 Gaildorf; e-mail: [betgeogeiger@gmail.com](mailto:betgeogeiger@gmail.com)