DAS SEMINAR

Termin	Dienstag, 22. März 2022, 9:00 – 17:00 Uhr
Leitung	Judith Hilmes, Kompetenzzentrum Lingen
Organisation	Bärbel Witt, LWH
Kursleitung vor Ort	Judith Veeltmann und Claudia Lübbermann
Referentin	Annette Liebner, Osnabrück
Ort	Wilhelm-Staehle-Schule, Neuenhaus
Kosten	50,00 €
Hinweis	Es entstehen zusätzliche Kosten für Lebensmittel von ca. 8,00 €. Bitte eine Kochschürze und Restebehälter mitbringen!
Anmeldung	*www.vedab.de* KLIN.22-03-22.015

ANMELDUNG UND ANREISE

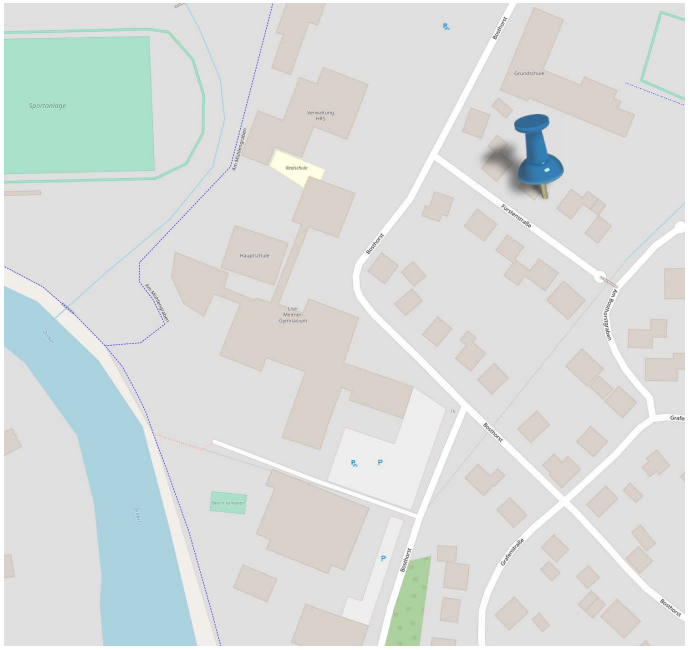
LUDWIG-WINDTHORST-HAUS
Katholisch-Soziale Akademie
Gerhard-Kues-Straße 16
49808 Lingen-Holthausen
Tel.: 0591 6102 - 0
www.lwh.de

Bärbel Witt
Tel.: 0591 6102 - 118
Fax: 0591 6102 - 135
E-Mail: *witt@lwh.de*

VERANSTALTUNGSORT

Wilhelm-Steahle-Schule
Bosthorst 2-4
49828 Neuenhaus

Herausgeber & Veranstalter: Ludwig-Windthorst-Haus, Gerhard-Kues-Str. 16, 49808 Lingen
Bildquellen: S1 Miguel Andrage/unsplash;S2 Grant Ritchie/unsplash;S5 Shari Sirotnak/unsplash;
S6 Karte: openstreetmap.org



LUDWIG WINDTHORST HAUS

Fast Food

Trendy, zeitgemäß und beliebt?
Oder: überholt, ungesund und verpönt?

Seminar für Lehrkräfte aus den Bereichen Hauswirtschaft / AWT / Gesundheit und Soziales an Haupt-, Real- und Oberschulen sowie BBS

Dienstag
22. März 2022

Kompetenzzentrum Lehrkräftefortbildung

FAST FOOD

Fast Food und ausgewogene Ernährung? Passt das zusammen? Der Ruf des schnellen Essens ist in diesem Punkt nicht gerade der beste. Doch das Angebot an Essen zum Mitnehmen wird immer größer: neben den Klassikern wie Currywurst, Pizza oder Döner sind Wraps und Sandwiches, Gerichte vom Asia-Imbiss oder Kaffee to go plus Muffin angesagt. Dazu gesellt sich der weltweite Trend von Street-Food-Anbietern, die „Essen für Unterwegs" oder den „Snack to go" aus einem Foodtruck heraus verkaufen. Gerade bei jungen Menschen sind diese Angebote beliebt und nachgefragt.

Um Orientierung zu geben beschäftigt sich die Fortbildung mit Fragen wie:

- Was zählt zu Fast Food?
- Macht Fast Food dick?
- Sind Fast Food-Gerichte ernährungsphysiologisch sinnvoll?
- Enthalten die Produkte genügend Vitamine und Mineralstoffe?
- Worauf sollte bei der Auswahl von Fast Food-Mahlzeiten geachtet werden?

In einem kochpraktischen Teil wird Fast Food aus frischen Zutaten selbst hergestellt und zum Mittagessen verkostet. Gerne können Unterrichtsbeispiele und bewährte Rezeptideen mitgebracht werden.

REFERENTIN

Annette Liebner

Annette Liebner hat an den Berufsfach- und Fachschulen der Missionsschwestern Mariens in Meppen eine Ausbildung zur staatlich geprüften Hauswirtschaftsleiterin absolviert. Im Anschluss folgte das Studium an der Fachhochschule Niederrhein in Mönchengladbach zur Diplom Oecotrophologin.

Nach Abschluss des Studiums führte sie die Berufstätigkeit zum Landesbildungszentrum für Hörgeschädigte in Osnabrück, wo Annette Liebner 5 Jahre als Ausbilderin für Hauswirtschafter*innen tätig war.

Seit 1991 arbeitet Annette Liebner als Ernährungsberaterin im Landesprojekt „Regionale Ernährungsaufklärung" der Verbraucherzentrale Niedersachsen, in der Beratungsstelle Osnabrück. Die Zielgruppen in der Projektarbeit sind in erster Linie Multiplikatoren aus dem Bereich der Kindertagespflege und aus dem schulischen Bereich.

Darüber hinaus ist Annette Liebner Fachberaterin für Vollwerternährung UGB und UGB-Fastenleiterin, diese Ausbildungen hat sie beim Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e. V. (UGB) absolviert.

ABLAUF

DIENSTAG, 22. MÄRZ 2022

09:00 Begrüßung / Kennenlernen

09:15 - Einführung - Diskussion
- Entwicklung, Merkmale und Trends von Fast Food-Gerichten

10:30 Pause

10:45 Kochpraxis

12:15 Mittagessen

13:00 - Ernährungsphysiologische Aspekte und Beurteilung von Fast Food
- Auswahl und Zusammenstellung von geeigneten Fast Food-Mahlzeiten

14:30 Pause

14:45 Ergebnisse, Austausch und Entwicklung von Unterrichtsideen

16:30 Auswertung und Ausblick

17:00 Ende des Seminars

Infos und Anmeldung auf
www.lwh.de