

# Online: Ernährung in Krisenzeiten

## Grundwissen & Fertigkeiten rund um die Vorratshaltung

Der Umgang mit der Corona-Pandemie gehört mittlerweile zum Alltag und die anfängliche Situation rund um Lebensmittel und Vorrat gerät fast ins Vergessen: Leere Regale, Hefe- und Mehlmangel, Hamsterkäufe. Doch das Gefühl, dass Lebensmittel und andere Ressourcen nicht immer selbstverständlich verfügbar sind, bleibt. Was macht das mit unseren Schüler\*innen? Wie können wir diesen Erfahrungen Raum geben und konstruktiv damit umgehen? Vor diesem Hintergrund und auf Basis der Empfehlungen des Bundesamtes für Katastrophenschutz möchten wir mit Ihnen alltags- und schülergerechte Unterrichtsideen für Theorie und Praxis erproben.

### Geplanter Ablauf:

- Ankommen in der Notfallküche
- Begrüßung & Einführung in die „Krisensitzung“
- Austausch: Krisenerfahrung
- Exkurs: Empfehlungen des Bundesamtes für Katastrophenschutz
- Überlebenssnack
- Fachpraxis für Notfall und Krise – erprobte Umsetzungsbeispiele
- Arbeitsphase: „Ich packe meinen Notfallkoffer...“
- Ideenbörse: Umsetzung im eigenen Unterricht
- Ende der „Krisensitzung“

**Termin:** 18. November 2021, 15:00 bis 18:00 Uhr

**Anmeldung:** bis 08.11.2021 per Mail an [marques@ostfriesischelandschaft.de](mailto:marques@ostfriesischelandschaft.de)

Bitte melden Sie sich pünktlich an, damit wir Ihnen ein Materialpaket zusenden können  
Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie am 16.11.2021  
Dafür benötigen wir Ihre vollständige Post- und Mailadresse

**Kosten:** Es fallen für Sie keine Kosten an

**Zielgruppe:** Lehrkräfte des Fachbereichs Ernährung und Hauswirtschaft und des Profils Gesundheit & Soziales der Sek I aller Schulformen und der BBS

**Veranstalter:** [RPZ–Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung](#) und  
Bildungsregion Ostfriesland, Fischteichweg 16, 26603 Aurich

**Ansprechpartnerinnen:** Gerda Mülder &  
Dörte Wegmann-Wardenbach

**verbraucherzentrale**

*Niedersachsen*

**Unsere Kooperationspartner**

