

Ansprechpartnerin



**Die Ausstellung „Über den Tellerrand“
wird mit 10 Exponaten präsentiert.**

Was Kinder hier und anderswo essen

Die Ausstellung zeigt 10 Fotos aus dem Buch „Über den Tellerrand“ von Gregg Segal. Sie gewähren uns einen Einblick in die Essgewohnheiten von Kindern in verschiedenen Ländern und regen an zu Austausch und Diskussion über Esskulturen.

„© Gregg Segal, Thienemann-Esslinger Verlag“



Sabine Otto

Frühe Bildung

02861 681 4372

s.otto@kreis-borken.de



19.04.2024 von 09:30 Uhr bis 15:00 Uhr

Anmeldung möglich bis zum 15.04.2024

Über QR Code oder

<https://ki.kreis-borken.de/de/esskulturen>

Kreishaus, Großer Sitzungsaal 2180

Burloerstr. 93 in 46325 Borken

Bilder: © Robert Kneschke - stock.adobe.com
© Alexej - stock.adobe.com

Herausgeber

Kreis Borken, Der Landrat

Burloer Str. 93, 46325 Borken

gefördert durch:



Fachtag Sprache



EssKulturen & EssGeschichten

am Freitag, 19.04.2024

im Kreishaus Borken

Interkulturelle Ernährungsbildung

- 09:30 Anmeldung / Stehcafe`
- 10:00 Grußworte: **Elisabeth Büning**
Fachbereichsleitung Bildung, Schule,
Kultur und Sport
- 10:15 Poetry Slam **Matti Linke**
- 10:30 „**Wie kann Beheimatung über das Essen erfolgen?**“
- 
- Prof. Dr. Haci-Halil Uslucan**
Professor für Moderne Türkei Studien
und Integrationsforschung
Wissenschaftlicher Leiter des ZfTi
- 12:00 Mittagessen
- 12:50 Vorstellung der Workshops
- 13:00 Workshops
- 14:30 Kaffeepause
- 14:45 Ausklang und Poetry Slam

ZfTi - Zentrum für Türkei Studien und Integrationsforschung

EssGeschichten und EssKulturen

Workshops:

1. Kultursensible Ernährung

Verbraucherzentrale NRW Susanne Nassua

In diesem Workshop erfahren Sie, wie Kinder Essen lernen und in welcher Weise pädagogische Fachkräfte kultursensibel die Entwicklung des Essverhaltens der Kinder unterstützen und die Eltern auf diesem Weg mitnehmen können.

2. Forschen mit Kindern;

Bildungsbüro Kreis Borken:

Anne Rolvering und Cornelia Reichel

In diesem Workshop können sie naturwissenschaftliche Experimente für 4 - 10 jährige Kinder durchführen am Beispiel von Lebensmitteln.

3. Ernährungstrends / Superfood

Ökotrophologin Natalie Temming

Ernährungstrends – Was können Goldene Milch, Clean Eating und Snackification? – Blick auf unterschiedliche Esskulturen, 10 Rezepte für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen.

4. Herkunft und Essgewohnheiten

Prof. Dr. Haci-Halil Uslucan

Kulturspezifische Gerichte und deren Zubereitung fungieren als eine Art Erinnerung an die Heimat und als eine transnationale Brücke. So kann über das Essen nicht nur eine körperliche, sondern auch eine psychische Stärkung erfolgen.

5. Essstörungen

Gesundheitsamt Kreis Borken - Nina Berger

Wieviel „gesunde Ernährung“ ist noch gesund? Warum dreht sich für manche Menschen gedanklich alles nur ums ESSEN oder NICHT ESSEN? Wo und wie findet man Hilfe?

Wir tauchen in die Gedankenwelt von betroffenen Menschen ein, um die Ursachen und Hintergründe der Krankheit Essstörung besser zu verstehen.



Infostand: Verbraucherzentrale Gronau

Wie können wir weniger Müll bei der „schnellen Mahlzeit außer Haus“ produzieren?

Außerdem steht ein weiterer Thementisch mit verschiedenen Broschüren und Fachbüchern bereit.