

## **Auszeichnungen und Referenzen**

Volker Pudel-Preis 2018 für innovative Ernährungsbildung an Uwe Neumann für CookUOS e.V.

Stellungnahmen von Prof. Dr. phil., Dr. med., Dr. rer.soc. Georg Hörmann (Pädagoge, Musikwissenschaftler, Psychologe und Arzt) <https://www.uni-bamberg.de/allgpaed/lehrstuhlteam/ehemalige-mitarbeiterinnen-und-mitarbeiter/profdrgeorghoermann/>

Stellungnahme von Prof. Dr. rer. nat. Thomas A. Vilgis (Physiker, Soft matter food scientist)  
[https://de.wikipedia.org/wiki/Thomas\\_A.\\_Vilgis](https://de.wikipedia.org/wiki/Thomas_A._Vilgis) siehe Anlage I „Referenzen CookUOS per April 2018.PDF“  
<https://www.cookuos-ev.de/wp-content/uploads/2018/10/Referenzen-CookUOS-per-April-2018.pdf>“

Schreiben Ministerialdirigent Wilfried Kraus beim Bundesministerium für Bildung und Forschung

Rückmeldungen zur IdeenExpo 2019



# 2018 Volker Pudel Preis

Die Heinz Lohmann Stiftung verleiht den

**Volker Pudel Preis 2018**

an

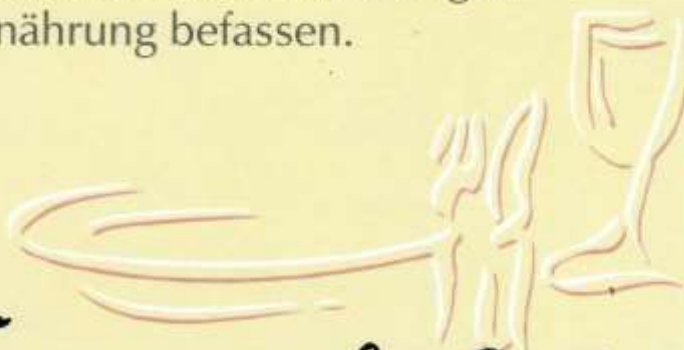
**Uwe Neumann**

**Vorstand CookUOS e.V.**

für das innovative Konzept von CookUOS e.V.  
und seine wissenschaftlichen Publikationen,  
welche sich zukunftsorientiert mit Fragen  
der Ernährung befassen.



Dr. Reinhard Grandke  
Kuratoriumsvorsitzender



Renate Grothkopf  
Geschäftsführerin

Rechterfeld, im April 2018

Univ.-Prof. em. Dr. med. Dr. phil. Georg Hörmann, Dipl.-Psych.

Ehemals Lehrstuhl für Pädagogik / Gesundheitspädagogik an der Universität Bamberg  
Privatanschrift: von-Esmarch-Str. 115, 48149 Münster

### Stellungnahme zum Projekt CookUOS

Das Projekt CookUOS kenne ich nicht nur aus der Literatur, als Referent bei der Tagung im Jahre 2012 konnte ich mir selbst ein Bild machen über die einzigartige Qualität dieses innovativen und preiswürdigen Projekts, dessen Vorzüge und herausragende Merkmale in folgenden Bereichen liegen.

1. Das gesundheitswissenschaftliche Projekt CookUOS zeichnet sich durch interdisziplinäre Orientierung mit Integration der Bereiche von Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung aus. Ein besonderer Vorzug des Projektansatzes zeigt sich in dem Umstand, dass neben der Verhaltens- auch die Verhältnisprävention thematisiert und eine Vereinseitigung auf häufig dominante isolierte Perspektiven etwa rein gesundheitspsychologischer Orientierung oder sozialemidemiologischer Perspektive ebenso vermieden wird wie die Reduzierung des „Gesundheitsmotivs“ auf isolierte Aspekte wie Bewegung / Sport oder Krankheiten („Diätlehren“).
2. Das gewählte Setting der Verknüpfung von Theorie und Praxis, also nicht nur Aufklärung, Belehrung, Unterricht und Vermittlung kognitiven Wissens, sondern praktischer Durchführung, Übung und Hilfen im Umgang mit „Lebensmitteln“ als zentralem materialisiertem Thema der „Lebenswissenschaften“ („life science“) ist angesichts eines weit verbreiteten genuin „lebenswissenschaftlichen Analphabetentums“ mustergültig.
3. Die Einbeziehung von Schulen im Sinne einer Wissenstriangulation Universität-Schule-Universität ist nicht nur für die Thematik Multiplikatoren-schulung wichtig, sondern ermöglicht an einem praktischen Beispiel forschendes Lernen.
4. Die dauerhafte Umsetzung „vom Projekt zur Struktur“ als Verstetigung z.B. als Wahlmodul in Studiengängen ist dringlich, damit es weder bei einer Eintagsfliege bleibt noch das Projekt eine bloße Alibifunktion einnimmt.
5. Das Projekt CookUOS ist ganz besonders geeignet, wissenschaftliche Bezüge zu gesellschaftlichem und schulischen Lernen sowie Gesundheits- und Bildungsforschung herzustellen.
6. Mit der Einbeziehung von Studierenden, Lehrenden, Lehrern, Referendaren, aber auch der Öffentlichkeit und der Medien ermöglicht das Projekt eine große Breitenwirkung.
7. Das Projekt CookUOS hat nicht nur in der Organisation, Präsentation, Durchführung, sondern in der Auswahl von thematischen Beiträgen, der reflexiven Themendarbietung jenseits eines etablierten Fächerkanons von Ökotrophologie, Lebensmittelkunde, Hauswirtschaft, Ernährungserziehung, Kochkunst, Nachhaltigkeit etc. bislang Hervorragendes geleistet, was nicht zuletzt ihren Widerhall in Auszeichnungen und Preisen gefunden hat.
8. In Zeiten, in welchen angesichts globaler Herausforderungen und Unübersichtlichkeiten Fragen der alltäglichen Lebensführung, Verbraucher- und Wirtschaftsbildung, insgesamt also die

Kultivierung eines gesellschaftlich-sozialen, körperlichen-seelischen und ökologischen Lebensstils nicht ohne wissenschaftliche Begleitung gelingen kann, ist das Projekt in besonderem Maße als förderungswürdig und zukunftsfähig.

9. Gerade für die Lehramtsausbildung ist der geforderte Praxisbezug nicht auf eine frühzeitige Schulpraxis zu begrenzen, sondern auf Lebenspraxis mit Gegenständen wie Kochen, Lebensmittelwerb,- zubereitung und -vermarktung, wozu die exemplarische Durchführung von Veranstaltungen im Bohnenkamphaus inklusive Küche und Botanischem Garten sowie örtlicher Gastronomie geradezu ideale Voraussetzungen bietet.
10. Als Anregungen bzw. Änderungsvorschläge würde ich dem Projekt CookOUS wünschen, dass ihm Forschungsgelder zur Evaluierung zur Verfügung gestellt werden, ohne deshalb einem vermessenen Messbarkeitskult huldigen zu wollen, wonach nur umfangreiche quantitative Evaluationsstudien, deren Ertrag in keinem Verhältnis zu ihren Kosten stehen, ein Projekt rechtfertigen. Viel wirkungsvoller scheint mir aber die konzeptuelle Begutachtung durch Experten, welche Vorschläge zur Optimierung des Projekts abgeben. In diesem Sinne würde ich anregen, auch die volks- und betriebswirtschaftlichen Kosten etwa am Beispiel Schulverpflegung einzubeziehen, ohne dem grassierenden Trend einer Reduktion von Gesundheit auf Management und Ökonomie zu frönen, sondern Modelle einer „alternativen Gesundheitsökonomie“ zu generieren.

Münster, den 12.04.2014

gez. Prof. Dr. Georg Hörmann

## Max-Planck-Institut für Polymerforschung

Max-Planck-Institute for Polymer Research



### Stellungnahme zum Projekt CookUOS

Das Projekt CookUOS zeichnet sich durch eine vielfältige, breite und interdisziplinäre Verankerung der Wissenschaft aus. Eine Verortung eines interdisziplinären Seminars wie CookUOS zur Gesundheits-, Ernährungs-, Verbraucher- und Umweltbildung in den Gesundheitswissenschaften erscheint auf jeden Fall empfehlenswert. Diese Disziplinen lassen sich nur unter einem interdisziplinären Rahmen wirklich werten.

Das gewählte Setting wie bei CookUOS, etwa der Verknüpfung Theorie und Praxis, ist definitiv eine sinnvolle Wahl. Der praktische Umgang mit theoretisch erarbeiteten Fakten und die Verbindung alltagsrelevanter Themen ermöglichen eine Vertiefung und ein tieferes Verständnis für das theoretische Rüstzeug. Erst das eigene Umsetzen der Erkenntnisse des theoretischen Unterrichts schafft eine dauerhafte kognitive Verknüpfung der in den Basiswissenschaften erlernten Fakten. Erst durch die praktischen Anwendungen erschließt sich der Sinn und Zweck des Theoriebaus.

Eine Einbeziehung von Schulen im Sinne eines Wissenstransfers Universität-Schule und zurück ist für die Thematik Multiplikatoren-schulung der richtige Weg. Über gezielte Veranstaltungen mit Schulen werden junge interessierte Schüler über praxisorientierte Veranstaltungen besser motiviert. Dabei können jungen Menschen die Vielschichtigkeit und die immer wichtiger werdende Interdisziplinarität der Wissenschaftszweige erahnen.

Die Umsetzung „vom Projekt zur Struktur“ als Verstetigung z.B. als Wahlmodul ist ratsam. Das Projekt CookUOS ist definitiv dazu geeignet wissenschaftliche Bezüge zu Lernen, Schule, Bildungsforschung, usw. herzustellen. Gerade dadurch zeigt sich wie weit in die Gesellschaft hineinreichende Diskussionen um „Nachhaltigkeit“ in einem Projekt wie CookUS auf vielfältige Weise und gefüllt mit im Alltag gelebten Beispielen, Praxisnähe und wissenschaftlicher Begründung gefüllt werden kann.

Mit Studierenden, Lehrenden, Lehrern, Referendaren aber auch der Öffentlichkeit werden die richtigen Zielgruppen angesprochen. Hier ist insbesondere der Einbezug der Öffentlichkeit gefragt. Die Ergebnisse der Wissenschaft, sowie die Forschung an den Universitäten muss einen breiten Publikum (letztlich die Steuerzahler) hinausgetragen werden, und zwar auf verständliche und wenig abgehobene Weise. Die Anbindung der Wissenschaft an auch für Laien nachvollziehbare Experimente und Zusammenhänge ist unabdingbar.

Mein persönlicher Eindruck vom Projekt CookUOS ist äußerst positiv. Die vielschichtigen Aktivitäten erfüllen viele der angesprochenen Anforderungen. Dass dies auch an anderen Stellen so gesehen und wahrgenommen wird, zeigt sich auch in den mehrfachen Auszeichnungen und Preisen, die das Projekt in der vergangenen Zeit erhielt.



MAX-PLANCK-GESellschaft

Das Projekt CookUOS ist förderungswürdig und hat einen hohen zukunftsfähigen Charakter. Es ist vor allem die Praxisnähe die das Projekt auszeichnet. Auch die Einbindung bekannter „öffentlicher“ Personen der Region oder Vorträge mit auswärtigen Gästen zeichnet CookUOS aus. Für die positive Außenwirkung und die Strahlkraft dieses Projekts sind derartige Vorhaben unabdingbar.

CookUOS ist auf jeden Fall innovativ für die Lehramtsausbildung mehr Praxisbezug anzubieten. Gerade im Unterricht wird der Alltagsbezug oft vernachlässigt. Zwar ist in z.B. in der Biologie viel theoretisches Wissen zu Proteinen vorhanden, dies wird aber kaum als relevant angesehen. Dabei lassen sich mit einem praxisorientierten Unterricht ein deutlich besseres Verständnis für abstrakte Phänomene darstellen. Gerade im Bereich der Ernährung ist dies unabdingbar. Erst wenn z.B. die Funktion von Molekülen verständlich mit gezielten Experimenten, und sei es durch Küchenhandwerk, verdeutlicht wird, bekommen ernährungstheoretische Diskussionen einen einfachen Bezug.

Eine Fortführung des Projekts CookUOS ist daher auf jeden Fall zu empfehlen.

Mainz, 27. März 2014



Thomas Vilgis

PROF. DR. THOMAS A. VILGIS  
MAX-PLANCK-INSTITUT  
FÜR POLYMERFORSCHUNG  
ACKERMANNWEG 10  
POSTFACH 3148  
D-55021 MAINZ



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung

POSTANSCHRIFT Bundesministerium für Bildung und Forschung, 53170 Bonn

Herrn  
Uwe Neumann  
Universität Osnabrück  
Projekt CookUOS  
Barbarastraße 22c  
49076 Osnabrück

**Wilfried Kraus**  
Ministerialdirigent  
Leiter der Unterabteilung 72  
Nachhaltigkeit, Klima, Energie

HAUSANSCHRIFT Heinemannstraße 2, 53175 Bonn  
POSTANSCHRIFT 53170 Bonn

TEL +49 (0)228 99 57-3590  
FAX +49 (0)228 99 57-8 3590

BEARBEITET VON  
E-MAIL Wilfried.Kraus@bmbf.bund.de  
HOMEPAGE www.bmbf.de

DATUM Bonn, 18., 10.2016

GZ UAL 72  
(Bitte stets angeben)

Betreff: Ihr Beitrag zum SISI-Symposium 2016

Sehr geehrter Herr Neumann,

das Symposium „Nachhaltigkeit in der Wissenschaft“ am 6. und 7. Oktober 2016 in Berlin war ein großer Erfolg! Dieser Erfolg ist ganz entscheidend auf Ihr persönliches Mitwirken zurückzuführen. Ich möchte mich deshalb ganz herzlich bei Ihnen für Ihre aktive Teilnahme bedanken. Dank Ihres Engagements, dank Ihrer wertvollen Beiträge in der Vorbereitung und während des Symposiums ist diese konstruktive Atmosphäre entstanden, die notwendig ist, um Nachhaltigkeit im Wissenschaftssystem zu verankern. Die außeruniversitären Forschungseinrichtungen haben mit ihrer Handreichung „Nachhaltigkeit in außeruniversitären Forschungseinrichtungen“ eine exzellente Arbeit geleistet. Jetzt geht es vor allem darum, diesen in die Realität umzusetzen. Die Hochschulen können auf dieser Basis aufbauen und herausarbeiten, was Nachhaltigkeit für sie bedeutet.

Vorträge, Ergebnisse und Fotos der Veranstaltung finden Sie unter  
<http://www.fona.de/de/veranstaltungen/sisi2016/programm>

Bei den Diskussionen mit den Experten aus Forschung, Lehre, der Verwaltung und der Politik wurde deutlich, dass die unterschiedlichen Ebenen zusammenarbeiten müssen, um das Wissenschaftssystem zu verändern. Wir freuen uns, diesen Weg auch weiterhin gemeinsam mit Ihnen zu beschreiten.

Mit freundlichen Grüßen

TELEFONZENTRALE +49 (0)228 99 57-0 oder +49 (0)30 18 57-0  
FAX-ZENTRALE +49 (0)228 99 57-83601 oder +49 (0)30 18 57-83601  
E-MAIL-ZENTRALE bmbf@bmbf.bund.de

## Auszeichnungshistorie

04-2018	Auszeichnung "Volker-Pudel-Preis" der Heinz Lohmann Stiftung
07-2016	In-form Projekt, BMG/BMLEV
12-2015	Einladung des Bundespräsidenten auf Vorschlag des Stifterverbandes der Deutschen Wissenschaft zur Verleihung des Zukunftspreises
07-2015 06-2017	Förderung Teilnahme auf der IdeenExpo
09-2014	Hochschulperle des Stifterverbandes
09-2014	Ausgewählter Teilnehmer für Abschlusskonferenz UNESCO zum Ende der Weltdekade
09-2014	Citavi Grant innovatives Projekt
06-2014	Identifikation als „good practice“ Ptojekt, BilRes, Wuppertal-Institut für Klima, Umwelt, Energie
06-2014	Identifikation als „good practice“ Projekt WWF Deutschland
02-2014	Förderpreis des Studentenwerks Osnabrück
02-2014	UN Dekade-Projekt 2014, 2. Auszeichnung, UNESCO Kommission
11-2013	In-Form Projekt des Monats
12-2012 – 01-2013	UN-Dekade Projekt der Woche
10-2012	In-form Unterstützungsprojekt, BMG/BMLEV
11-2012	Fair Trade® Auszeichnung und Siegel
06-2012	Einladung Woche der Umwelt beim Bundespräsidenten
04-2012	Innovatives & Neues Lernen, Junge Akademie des Stifterverbands für die Deutsche Wissenschaft
04-2012	Ideen Zukunft Deutschland
04-2012	UN Dekade-Projekt 2012/2013, 1. Auszeichnung, UNESCO Kommission



## Rückmeldungen zur IdeenExpo 2019

Stand LR-16  
145 m² Standfläche

	Sa., 15.06.19	So., 16.06.19	Mo., 17.06.19	Di., 18.06.19	Mi., 19.06.19	Do., 20.06.19	Fr., 21.06.19	Sa., 22.06.19	So., 23.06.19		
	Ohne Anmeldung Freier Publikumsverkehr		Mit Anmeldung Schulklasse via IdeenExpo					Ohne Anmeldung Freier Publikumsverkehr			
										<b>Performance</b>	
<b>DIY-Mitmachinseln (Ohne Quiz)</b>											
Mitmachinseln geplant	5	5	5	5	5	5	5	5	5		5
Mitmachinseln IST (Colourful; Future; Mini-Pizza; Desert; ICE; Science)	6	6	6	6	6	6	6	6	6		6
<b>Performance</b>	120%	120%	120%	120%	120%	120%	120%	120%	120%		120%
<b>Programm</b>											
DIY-Workshops angekündigt	4	4	2	4	4	4	4	4	4		34
DIY-Workshops durchgeführt	8	8	4	6	6	6	7	10	8		63
<b>Performance</b>	200%	200%	200%	150%	150%	150%	175%	250%	200%		186%
Quiz angekündigt	4	4	2	4	4	4	4	4	4		34
Quiz durchgeführt	4	6	2	4	4	4	5	8	5		42
<b>Performance</b>	100%	150%	100%	100%	100%	100%	125%	200%	125%		122%
Front-Cooking angekündigt	4	4	2	4	4	4	4	4	4		34
Front Cooking durchgeführt	6	6	3	4	4	4	4	8	6		45
<b>Performance</b>	150%	150%	150%	100%	100%	100%	100%	200%	150%		133%
<b>Teilnehmer</b>											
DIY-Workshops Teilnehmer erwartet	80	80	40	80	80	80	80	80	80		680
DIY-Workshops Teilnehmer IST	192	192	96	144	144	144	168	240	192		1512
<b>Performance</b>	240%	240%	240%	180%	180%	180%	210%	300%	240%		223%
Quiz Teilnehmer erwartet	96	96	48	96	96	96	96	96	96		816
Quiz Teilnehmer IST	126	107	35	79	84	102	59	137	115		844
<b>Performance</b>	131%	111%	73%	82%	88%	106%	61%	143%	120%		102%
Front-Cooking Zuschauer erwartet	40	40	20	40	40	40	40	40	40		340
Front Cooking Zuschauer IST	76	83	91	62	67	85	56	124	118		762
<b>Performance</b>	190%	208%	455%	155%	168%	213%	140%	310%	295%		237%
<b>Standbesucher</b>											
Standbesucher (ohne besondere Aktivität) erwartet											Nicht gezählt
Standbesucher (ohne besondere Aktivität) IST											

**Von:** [Christian W\\*\\*\\*\\*\\*](#)  
**An:** [Uwe Neumann](#)  
**Betreff:** Vielen Dank für Ihr Engagement auf der IdeenExpo 2019 kochen für Jugendliche  
**Datum:** Samstag, 29. Juni 2019 17:58:28 Uhr

Lieber Herr Neumann,

ich war früher Restauranttester bei einer amerikanischen Kette und habe z. B. in Hannover die Filialen getestet.

Die 12 Seiten lange Liste von Fragen habe ich noch heute im Kopf.

Seit 2009 bin ich immer wieder Aussteller auf der IdeenExpo, zuletzt 2017 auf der Standfläche von Volkswagen.

Wir hatten definitiv damals einen der attraktivsten Stände auf der Messe und wurden vom Wirtschaftsminister Lies, dem Schirmherren unseres Schülerprojekts, am Stand auf der Ideenexpo besucht.

In diesem Jahr war ich nur als Zuschauer da.

Kurz gesagt, ich war schon bei meinem ersten Besuch an Ihrem Stand begeistert. Sie lagen zwar etwas abseits. Ihr Konzept das das aber voll und ganz ausgeglichen:

- 1) Das Konzept ist stimmig, die Freundlichkeit überzeugt.
- 2) Der Stand sprach alle meine Sinne an, eine Grundvoraussetzung für den besten Stand auf der IdeenExpo.
- 3) Alle Angebote waren schnell sichtbar, motivierten zum Mitmachen und boten in Echtzeit Anregungen für alle Sinne des interessierten Zuschauers. Man wurde förmlich in den Stand "hineingesogen".
- 4) Man ging mit vielen neuen Anregungen
- 5) Es gab ein Kochbuch zum Mitnehmen, toll.

Spontan buchte ich einen Platz für meine Tochter bei einem Ihrer Kochkurse am Freitag. Meine Tochter beschäftigt sich intensiv mit dem Thema Kochen. Sie liest Kochbücher, wie andere Menschen Krimis. Sie haben kurzfristig noch einen Platz für sie am Freitag ermöglichen können. Herzlichen Dank dafür.

Meine Tochter war sehr beeindruckt von dem Workshop und lobte die zugewandte Art, mit der Sie sich um die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kümmerten. Es hat ihr riesig Spaß gemacht und es hat einfach super geschmeckt!

Wir haben am folgenden Tag gleich eines ihrer Gerichte nachgekocht und dabei Ihre Probierpackungen ausgetestet.

Ich kann abschließend sagen: Ihre Präsentation ist mein Favorit für den besten Stand der diesjährigen Ideenexpo.

Leider bin ich nicht in der Jury.

Vielen herzlichen Dank.

Alles Gute und viel Erfolg für Ihre Arbeit. Beste Grüße

Ihr Christian W\*\*\*\*\*

P.S.: Ihre Ausstattung in der Küche auf der IdeenExpo war hoch interessant. Einige Ihrer Geräte wurde mir durch Ihren Koch persönlich präsentiert. Ich habe sie fotografiert. Diese sinnvollen Innovationen werden in der neuen Küche meiner Frau einen Platz bekommen.

**Von:** Christoph Neumann <[c\\*n\\*\\*\\*\\*\\*@uni-osnabrueck.de](mailto:c*n*****@uni-osnabrueck.de)>

**Gesendet:** Dienstag, 16. Juli 2019 20:42 Uhr

**An:** Uwe Neumann <[uwe.neumann@cookuos-ev.de](mailto:uwe.neumann@cookuos-ev.de)>

**Betreff:** Erfahrung IdeenExpo 2019

CookUOS Erfahrungsbericht:

Der Stand von CookUOS und dem Institut für Ernährungspsychologie hat uns aus den sehr gut gefallen und hat sich von den anderen Ausstellern aus den folgenden Gründen abgehoben:

Der Stand vermittelt den durch seine Koch- & Lerninseln, der schönen Küche und den freundlichen Standbetreuern einen qualitativ hochwertigen Eindruck, der im weiteren Verlauf bestätigt wird. Wo an anderen Ständen die Besucher (ggf. nach beachtlicher Wartezeit) triviale und eng geführte Aufgaben durchführen, werden die Besucher hier offen und freundlich in Empfang genommen und beeinflussen durch ihr Handeln das Endprodukt empfindlich. Der Stand schafft es Neugierige auf verschiedene Arten anzusprechen. Zu nennen sind hier das Quiz, welches mich selber oft ins Staunen gebracht und meinen Blick auf Nachhaltigkeit geschärft hat. Die mikroskopische Betrachtung der Strukturwandlung einer Nudel durchs Kochen oder der tolle Duft der Ergebnisse der Vorgruppe, der in die Nase strömt, sind ebenfalls zu nennen. Im Workshop wurden die Lernenden an den kleinen Kochinseln mit der Zubereitung eines italienischen Gerichts betraut. Dabei musste die Zutatenzubereitung teilweise neu erlernt und aufeinander abgestimmt werden. Die Lernenden konnten hier ihre individuellen Vorerfahrungen und Stärken in die Kleingruppe einbringen. Sie nahmen selbstständig die notwendigen Rollen ein und halfen sich bei Bedarf gegenseitig. In der Schule muss solch eine Aufteilung durch äußere Strukturen eingeleitet werden. Die Schüler haben mit großem Eifer und voller Begeisterung sich in die Zubereitung gestürzt und haben ihre Ernährungskompetenz mit Freude erweitert. An dieser Stelle muss ich den Mitarbeitern des Stands mein Lob aussprechen. Sie waren gut vorbereitet und haben es ermöglicht, dass die Lernenden sich immer gut betreut und beobachtet gefühlt haben (letzteres klingt banal, ist jedoch ungemein wichtig). Die gut geschulten Teamer haben sich im Vergleich zu anderen Workshops auf der IdeenExpo positiv abgesetzt.

Die Schüler konnten durch den praktischen Umgang mit Lebensmitteln an den Wissensinseln ihre Kompetenzen in den Bereichen Kochen, Ernährung, Nachhaltigkeit und Naturwissenschaften erweitern. Die Vernetzung der verschiedenen Disziplinen ist eine hervorragende Grundlage gegen träges Wissen, sodass die erworbenen Kompetenzen von den Lernenden im weiteren Lebenslauf adaptiv genutzt werden können.

Am Ende des Workshops hatte jede Gruppe ein Gericht zubereitet und die Lernenden haben mit ersichtlichem Stolz sich gegenseitig ihre Kreationen präsentiert und sich ausgetauscht. Die Gestaltung und die Güte der Speise hingen empfindlich von den kleinen Köchen ab, wodurch sich dieser Workshop sehr positiv von den oben genannten, geschlossenen Workshops unterscheidet. Ich war beeindruckt, wie wenig äußere Strukturen die Lernenden benötigen, um die ganzen notwendigen Prozesse zu koordinieren. Ebenfalls war es bewundernswert, wie die Lernenden sich über ihren Weg bis zum Endprodukt austauschen und sich über Schwierigkeiten und neue Erkenntnisse austauschen. Dieses Handeln wünsche ich mir für meinen Unterricht.

Am Ende stellt sich immer die Frage nach dem „Was nehme ich heute von der Messe mit?“. Unter den Schlüsselanhängern, Taschen, Flyern und anderen Nippes bleiben die tollen Eindrücke des Stands von CookUOS und dem Institut für

Ernährungspsychologie, wie offenes und selbstdifferenzierendes Lernen im Alltag verankert wird. Aus diesem Grund werde ich unsere Ruderriege an der Schule um die Komponente „Ernährung“ ergänzen, da dieser Workshop mir gewinnbringenden Aspekte des gemeinsamen Kochens und Ernährens aufgezeigt hat.

Ich bedanke mich bei Uwe Neumann und seinem Team, der diesen tollen Workshop und einen wunderbaren Stand ermöglicht hat. Bleibt dabei und euch treu.

Mit freundlichen und genüsslichen Grüßen, Ch\*\*\*\*\* N\*\*\*\*\*, Ratsgymnasium Minden.

**Von:** [Ina Christin H\\*\\*\\*\\*\\*](#)  
**An:** [Uwe Neumann](#)  
**Betreff:** IdeenExpo  
**Datum:** Freitag, 28. Juni 2019 15:55:57 Uhr

Lieber Herr Neumann!

CookUOS hat an seinem Stand mal wieder ein tolles Programm geboten, bei dem Mitmachen angesagt war. Die Kinder und Jugendlichen konnten neben praktischen Handhabungen mit Lebensmitteln auch neues Wissen rund ums Thema Kochen und Ernährung sammeln. Learning by doing macht(e) Spaß und füllte den Magen. Da keine bis kaum "schüleruntaugliche" Lebensmittel dabei waren, müsste ein Nachahmungeffekt entstehen. So wünscht man sich das lebenspraktische Lernen! Herzlichen Dank für den leckeren Stand!

Herzliche Grüße Ina H\*\*\*\*\*

**Von:** [Sinja Be\\*\\*\\*\\*\\*](#)

**An:** [Uwe Neumann](#); [thomas.ellrott@gmx.com](mailto:thomas.ellrott@gmx.com)

**Betreff:** Resonanz

**Datum:** Dienstag, 2. Juli 2019 17:54:31 Uhr

Hallo liebes CookUOS-Team,

bereits zum dritten Male konnte ich mich von dem Konzept von CookUOS und dem Ernährungspsychologie inklusive der herzlichen Umsetzung durch die Besetzung auf der IdeenExpo in Hannover überzeugen. Dabei wird einer klaren Linie gefolgt, den SuS den praktischen Umgang mit Lebensmitteln an verschiedenen Wissens-Inseln zu vermitteln. Durch die handlungsorientierte Umsetzung können so auf beinahe spielerische Art komplexe Zusammenhänge von Kochen, Ernährung, Nachhaltigkeit und Naturwissenschaften selbstständig erfahren und erlebt werden.

Das Wissen wird über verschiedene DIY-Mitmachprogramme (be)greifbar aufbereitet, so dass hier Impulse für die eigene Unterrichtsgestaltung gewonnen werden können. Die Komplexität der Themen bietet dabei viele Ansätze für fächerübergreifendes und vernetztes Lernen, was gerade im Hinblick auf die neuen kompetenzorientierten Bildungspläne am Berufskolleg eine Bereicherung ist.

Auf für das nächste Mal kann ich sagen, dass wir wiederkommen! Auf diesem Wege noch herzlichen Dank für die guten Workshops und das Quiz. Einfach super!

Liebe Grüße S. Be\*\*\*\*\*