

# Iserlohner Kreisanzeiger vom 13.05.2025

## Letmathe

Sabrina Fehring

**Letmathe.** In der Küche der Brabeckschule herrschte dieser Tage eine Menge Betrieb. Einige Schülerinnen und Schüler der benachbarten Kilianschule durften dort unter Anleitung von Svenja Maleschka, Köchin und Leitung des Cafés Mundial am „AllerWeltHaus“ in Hagen, hantieren. Konzentriert bereiteten sie Pfannkuchen, Energiebällchen, Obst-Smoothies und weiteres vor – alles aus nachhaltigen Zutaten. Hintergrund ist ein Workshop der Fluthilfe des Caritasverbandes.

Die zweiten Klassen der Kilianschule haben sich an jeweils einem Projekttag mit bewusster Ernährung beschäftigt, die dritte Jahrgangsstufe besuchte zuvor ebenfalls im Rahmen eines Workshops der Caritas die Arche Noah in Menden und lernte dort etwas zu natürlichem Gewässerkreislauf. Warum beide Workshops vom Fluthilfeprojekt der Caritas organisiert wurden, erklärte Koordinatorin Claudia Michel.

### Sensibilisierung und Prävention im Fokus

„Das Projekt gibt es seit 2021 und richtet sich an die Menschen, die von der Flutkatastrophe betroffen waren, um sie psychosozial und pädagogisch zu unterstützen“, so Michel. Weitere Projekte legen den Fokus auf den Klimawandel, Naturkatastrophen und die Sensibilisierung sowie Prävention. Indem die Kinder bei den Workshops also sowohl theoretisch als auch praktisch etwas über Ernährung, Gewässer und Nachhaltigkeit lernen, sollen die Aspekte in Zusammenhang mit Umwelteignissen wie der Flutkatastrophe von 2021 gesetzt werden, die auch Letmathe betraf. „Wir wollen, dass die Kinder auch in Zukunft noch etwas von der Natur haben, die sie als Kinder vorgefunden haben. Je früher sie für Aspekte des Klimawandels sensibilisiert werden, desto besser“, erklärt Michel.

Das Fluthilfeprojekt arbeitet mit einigen Kooperationspartnern in der Region für verschiedene Workshops und Veranstaltungen zusammen. Die richten sich nicht nur an Schulen, das Angebot der Caritas ist altersübergreifend. Der Workshop rund um bewusste Ernährung an der Kilianschule fand in Kooperation mit Ernährungsberater Klaus

# Spielerisch zu gesunder Ernährung

Die Caritas schult die Jüngsten im Rahmen des Fluthilfe-Workshops



Die Klasse 2c der Kilianschule durfte am Projekttag in der Schulküche der Brabeckschule arbeiten.

SABRINA FEHRING

Gerling sowie dem „Eine-Welt Netz NRW“ und dem „AllerWeltHaus“ Hagen statt.

„Wir möchten der Altersgruppe komplexe, globale Gerechtigkeits-themen vermitteln. Es geht darum, wie wir uns im Einvernehmen zwischen Mensch und Natur ernähren können“, sagt Claudia Eckhoff, Regionalpromotorin des „Eine-Welt Netz NRW“. Sie und Gerling vermitteln den Grundschulern den theoretischen Teil zum Thema Ernährung.

### Kinder lernen über Saisonalität und Regionalität

Während ein Teil der Klasse gesunde Desserts zaubern durfte, lernten die anderen erst einmal die „Basics“ kennen: Was genau zu Gemüse, Obst, Kohlenhydraten und Eiweißprodukten zählt und warum diese wichtig sind. Auch Begriffe wie Saisonalität, Regionalität und CO<sub>2</sub>-



Schüler der Kilianschule lernten jede Menge zu Nachhaltigkeit und Ernährung.



In der Schulküche konnten die Kinder mit nachhaltigen Lebensmitteln Süßigkeiten zaubern.

Fußabdruck kamen ins Spiel, als die Kinder lernten, welches Lebensmittel zum Beispiel per Flugzeug, Lkw oder Traktor transportiert wird. Im Anschluss an die erste Workshop-Phase tauschten die Gruppen, sodass am Ende alle Kinder sowohl Theorie als auch Praxis kennen-

nen durften.

Konrektorin Andrea Goeke ist begeistert, dass die Caritas initiativ auf die Schule für die Projekte zukam. Es habe bereits einige Ernährungsprojekte gegeben, doch dieses habe einen neuen, interessanten Schwerpunkt eingebracht. „Die

Kinder lernen bei Workshops außerhalb des Unterrichts und mit Experten mehr für ihr Leben. Die Idee ist wirklich toll, und wir machen das gerne im nächsten Schuljahr noch einmal. Es wäre schade, das nicht zu wiederholen“, so Andrea Goeke.