



Ernährungsbildung im Kreis Groß-Gerau: Auf dem Weg zu Bioessen in unseren Schulen

Warum dieses Projekt?

Mit dem Beschluss „80% Bio für die Gemeinschaftsverpflegung bis 2030“ hat sich der Kreis ein ehrgeiziges Ziel gesetzt. Mit Beginn des Schuljahres 2024/25 erfüllen nunmehr 15 Schulen die Anforderungen an diese Quote.



Insgesamt beliefern sechs Caterer mit Bio-Zertifikat die Schulen in Groß-Gerau. Das Projekt stößt auf positive Resonanz, die Zahl der ausgegebenen Mittagessen steigt und das Thema nachhaltige Ernährung rückt in den Fokus.

Um die Sensibilisierung der Schüler*innen für nachhaltige Ernährung zu fördern und somit die Akzeptanz der Bio-Schulverpflegung („Bio macht Schule“) zu schaffen, hat der Kreis diese Handreichung mit vielfältigen Mitmach-Möglichkeiten für die Schulen vorbereitet. Die Inhalte sollen möglichst viele Schulen für das Thema begeistern und niedrigschwellig den Umstieg auf Bio für die eigene Schule begleiten.

Die verschiedenen Aspekte der Ernährungs- und Nachhaltigkeitsbildung werden bereits in ganz unterschiedlicher Form in den Schulen im Kreis behandelt.

Im Folgenden werden einige Best-Practice-Beispiele als Inspirationsquelle mit kostenfreien Konzepten und Materialien präsentiert.

Vielen Dank an alle Schulen, die bereits so tolle Projekte umsetzen. Machen Sie weiter so.

An alle anderen Schulen: Nachmachen strengstens erlaubt. Vielleicht finden Sie hier Ideen für Projekte, die sich auch in Ihrer Schule umsetzen lassen?

Gutes Gelingen an alle!

Herzliche Grüße
Ihr Landrat

Thomas Will





Gesundheitsförderliche Schule

Die Albert-Schweitzer-Schule (Ginsheim) hat seit 2017 die [Zertifizierung zur gesundheitsförderlichen Schule](#). Ursprünglich wurde das Projekt durch den Bereich Bewegung angestoßen. Nach und nach wurde das Projekt um die Themen Sucht und Gewaltprävention (Streitschlichter...) sowie gesunde und Ernährung und Verbraucherbildung erweitert. Die ursprüngliche Idee kam dabei von den Lehrkräften.

Damit das Projekt vom gesamten Kollegium akzeptiert und mitgetragen wird, gibt es regelmäßig Dienstbesprechungen. Zudem wurde eine Steuergruppe gegründet. Es wurde der zuckerfreie Vormittag mit einem ausgewogenen Frühstück aus Obst und Gemüse sowie Vollkornprodukten eingeführt. In den dritten Klassen erfolgt die Teilnahme am Ernährungsführerschein. Grundsätzlich wurden die Konzepte der gesundheitsförderlichen Schule zu den einzelnen The-

menbereichen von der Schule selbst ausgearbeitet. Außerdem haben die Schüler*innen auf Exkursionen die Möglichkeit, den Obst- und [Gemüsebetrieb Reinheimer](#) zu besuchen und dort Erfahrungen im Bereich Wertschöpfungsketten bzw. Lebensmittelproduktion und –verarbeitung zu sammeln.

Die Schule kooperiert mit einem landwirtschaftlichen Betrieb in ihrer Nähe (Bauer Gutmann) und es werden Besuche auf dem Markt organisiert. Auch andere Schulen kooperieren mit regionalen Betrieben. Die Grundschule in Dornheim kooperiert mit dem örtlichen Bäcker und mit Landwirten. Außerdem besitzt die Schule ein Insektenhotel und bietet über die Schulgarten-AG einen praktischen Zugang zum Thema Ernährungsbildung (Wertschöpfungskette bzw. Lebensmittelproduktion).

Weitere Schulen mit Exkursionskooperationen:

- Martin-Buber-Schule: Besuch Bauernhof und Wochenmarkt, Supermarkt-Rallye
- Bertha-von-Suttner-Schule: Besuch des Unverpacktladens „Tante Erna“ in Mörfelden-Walldorf
- Grundschule Leeheim: Kooperation mit dem NABU und dem Obst- u. Gartenbauverein, dem Hofgut Guntershausen „Schatzinsel Kückkopf“
- Grundschule Wallerstädten: In Kooperation mit dem Natur- & Vogelschutzverein Wallerstädten wird mit den Kindern gekeltert und anschließend der Apfelsaft verwertet
- Prälat-Diehl-Schule: Exkursion auf den Bauernhof

Externe Materialien zur inhaltlichen Aufbereitung der Exkursionen im Unterricht:

[Verkaufstricks im Supermarkt: Mit mir nicht!](#) (geeignet 7.-9. Klasse)
[Der Bauernhof als Lern- und Erfahrungsort](#) (geeignet Grundschule bis 9. Klasse)
[Nachhaltiger einkaufen – was geht?: Zusammenhänge verstehen, Selbstwirksamkeit erleben \(BZfE, 7./8. Klasse\)](#)

Gemüse-Ackerdemie

Die Mittelpunktschule (Trebur) ist seit 2021 bei der GemüseAckerdemie Mitglied. Im Zuge dieser Kooperation wurde ein eigener Schulgarten im Innenhof für den Anbau von eigenem Gemüse in Hochbeeten entwickelt. Außerdem wird eine Garten- und Koch-AG für die Gartenpflege und die Gemüseverarbeitung angeboten.

Auch die Goethe-Schule und die Anne-Frank-Schule sind als Standorte der GemüseAckerdemie aktiv. Ziel der Initiative ist es, Kindern durch Gartenprojekte an ihren Schulen wieder einen Bezug zur Natur und den Spaß an gesundem Essen zu vermitteln und die Wertschätzung für Lebensmittel zu stärken – Ganz im Sinne der Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Mitmachen kann prinzipiell jede Schule, die Zeit und Lust sowie eine kleine freie Fläche auf oder am Schulgelände hat. Das Bildungsprogramm orientiert sich an den Lehrplänen der 3.-6. Klasse. Bereitgestellt wird neben dem landwirtschaftlichen Fachwissen und Fortbildungen, die Bereitstellung von Saatgut und Jungpflanzen sowie Beratung und organisatorische Hilfestellung. Zudem werden Bildungsmaterialien auf der [Lernplattform](#) angeboten.

Des Weiteren haben die Mittelpunktschule und die Anne-Frank-Schule das Zertifikat „[Hessische Umweltschule](#)“. Das Programm des Hessischen Kultusministeriums und des Hessischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat soll einen Beitrag zur Bildung für [nachhaltige Entwicklung](#) leisten.

Welche Vorteile bringt eine Teilnahme am Programm?

- Schülerinnen und Schüler, die gestaltungskompetent und zukunftsfähig lernen
- Schulentwicklung durch Weiterführung der Bildungsprozesse, die durch die Umweltschul-Projekte gestartet wurden
- Beratung und Unterstützung durch das regionale Umweltbildungszentrum
- Vernetzung und Austausch mit anderen Umweltschulen
- Teilnahme an der Dachmarke „Nachhaltigkeit lernen in Hessen“
- Informationen zu Fortbildungen, Veranstaltungen und Aktuellem rund um BNE
- Öffentlichkeitsarbeit für die Schule durch die Wertschätzung der Ministerien, Fassadenschild sowie Urkunde und Nennung auf der Website der Hessischen Nachhaltigkeitsstrategie

Viele Schulen bieten im Zuge von verschiedenen Schulgartenkonzepten und –kooperationen eine entsprechende „Schulgarten-AG“ an.

Kostenlose Materialien zur inhaltlichen Aufbereitung des Themas finden Sie hier:

[Schulgarten im Unterricht \(BLE\)](#)
[Natur pur im Schul-Nutzgarten \(ökolandbau.de\)](#)
[Ökologisch Gärtnern - auch ohne Garten \(ökolandbau.de\)](#)
[Unterrichtseinheit „Der Boden“ \(ökolandbau.de\)](#)





Praxiserfahrung in schuleigenen Gärten

An verschiedenen Schulen im Kreis erfolgt die Bildung der Schüler*innen zum Thema Umwelt und Nachhaltigkeit durch Praxiserfahrung in schuleigenen Gärten. Die Idee des Projekts von Sylvia Finke-Mohr und Daniel Kratz aus der Kreisverwaltung Groß-Gerau (Gebäudemanagement) war es, eine Aufklärungs- und Mitmachmöglichkeit mit möglichst hoher Kosteneffizienz zu schaffen.

Schulen mit Schulgärten im Kreis und deren Konzepte:

- Gustav-Heineman-Schule (Rüsselsheim) (Ursprünglich 2020 erste Schule) ⇒ „Biodiversitätshügel“ + Gehölzpflanzungen
- Martin-Buber-Schule (Groß-Gerau), (aktuell im Aufbau)⇒ geplant: Schulinkerei, grünes Klassenzimmer, Ökologischer Gemüse- und Obstanbau, Kunst im Garten, Nawi-Naturforscher AG
- Johannes-Gutenberg-Schule (Gernsheim) ⇒ Obstwiese, Schüler*innen-Beete, Erholungsbereich durch Hängematte/ Sitzgruppen, Bau von Insektenhotels und Nistkästen
- Goetheschule (Groß-Gerau) ⇒ kleine Äcker mit Sitzecke und Sträuchern
- Bertha-von-Suttner-Schule (Mörfelden-Walldorf) ⇒ Blühstreifen, Wildstauden am Wegrand für Insekten und Kleinstlebewesen / artenreiche Wildpflanzenfläche zur Förderung der Biodiversität auf dem Schulgelände
- Mittelpunktschule (Trebur) ⇒ Insekten-/Wildblumenwiese + Obstbäume, Pflanzung von Beerensträuchern, grünes Klassenzimmer, Hochbeete
- IGS Mainspitze (Ginsheim-Gustavsburg) ⇒ Erweiterung des Obstbaumbestands und des Schulgartens sowie Bepflanzung von Blühstreifen
- Neues Gymnasium (Gernsheim) ⇒ Nistkästen-Installation in Kooperation mit dem NABU
- Prälat-Diehl-Schule (Groß-Gerau) hat Hochbeete (Mittelstufe) ⇒ Beerenstrauch, Obstbaum und ein Hochbeet, Kräuterspirale, Bienenkästen
- Waldenser Schule (Mörfelden-Walldorf) ⇒ Hochbeete und Beerensträucher

Rahmenbedingungen für die Umsetzung an Ihrer Schule:

- Geeignete Fläche auf dem Schulgelände (z.B. Grünstreifen an der Schule, Umwandlung brachliegender Fläche, ...) ...Diese können so im Zuge des Projekts renaturiert werden.
- Der Kreis Groß-Gerau braucht ein konkretes Konzept als Grundlage, aus dem hervorgeht:
 - Was die Schule möchte (Wunschliste, Preise, Zuständigkeiten)?
 - Was die Bestandteile des Schulgartens sein sollen?(Inspiration siehe „Schulen mit Schulgärten“ + „mögliche Bestandteile Schulgarten“)



Ablauf des Projekts:

- Der Aufbau der Gärten erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Kreis Groß-Gerau
- Zwei Mal im Jahr findet ein Treffen zwischen der Vertretung von Schule und Kreisverwaltung (s.g. Gartenzirkel) vor Ort statt.
- Die Schule führt i.d.R einmal im Jahr ein Projekt zum Thema Schulgarten durch. Hierbei kann z.B. beleuchtet werden was für Entwicklungen die Kinder im Garten beobachten können und welche Pflanzen und Lebewesen der Garten beheimatet. Zudem bietet es sich für verschiedene Unterrichtsfächer an, immer wieder den praktischen Bezug zum Garten vor Ort herstellen zu können.
- Pflegeaufwand:
Der Kreis Groß-Gerau kann ggf. für den Start des Projekts Unterstützung leisten.
Ein möglicher höherer Pflegeaufwand durch das Gießen von neuangebauten Pflanzen und Aussaat zu Beginn des Projekts über Sommermonate wird von der Schule/Förderverein etc. koordiniert.

Finanzierung (an praktizierenden Schulen):

vom Kreis Groß-Gerau oder von der jeweiligen Stadt/Gemeinde oder über Fördervereine der Schulen

Unterstützung:

externes Personal Biologin und Gebäudemanagement Kreis Groß-Gerau / Gartenzirkel

Kontakt vom Kreis:

Ansprechperson:
Sylvia Finke-Mohr

E-Mail:
aubananlagen@kreisgg.de



Klimafreundliche Ernährung

Die Martin-Niemöller-Schule Riedstadt führt ein Projekt klimafreundliche Ernährung/umweltbewusstes Kochen während der Projektwoche durch. Hier planen die Schüler*innen die Mahlzeiten und den notwendigen Einkauf und bereiten die Mahlzeiten gemeinsam zu. Im Zuge des Projekts soll eine Sensibilisierung hinsichtlich Nahrungsmitteln und des Vermitteln von Wissen rund um Erzeugung, Transport, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln erfolgen, um selbstständig bewusste Entscheidungen treffen zu können.

Verwendet werden dabei Materialien in Form von eigenem Unterrichtsmaterial, aber auch von externen Anbietern wie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, der Sarah-Wiener-Stiftung und der Hessischen Ver-

braucherzentrale (Klimafrühstück – bisher einmalige Durchführung. Mit der Ernährungsinitiative Ich kann kochen! bildet die Sarah-Wiener-Stiftung gemeinsam mit der BARMER pädagogische Fach- und Lehrkräfte zu „Genussbotschafter:innen“ fort, um nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährungsgewohnheiten im Kita- und Schulalltag zu fördern.

Die [Fortbildungen](#) können sowohl online als auch in Präsenz besucht werden und je nach gewähltem Format 8 bis 10 Stunden über den Zeitraum von 1 bis 2 Wochen dauern. Im Zuge dieser Weiterbildung bietet die BARMER eine finanzielle Starthilfe in Form einer Lebensmittelförderung in Höhe von 500 Euro. Auch andere Krankenkassen haben Fördergelder dafür.

Kostenfreie Materialien zum Thema umweltbewusste Ernährung von verschiedenen Organisationen und Verbänden finden Sie auch hier:

[Klimafrühstück- Unterrichtsmaterial/ Workshop \(Verbraucherzentrale Hessen\), 5.-7. und 8.-10 Klasse](#)
[Zu gut für die Tonne - Material für Lehrkräfte Klasse 3 – 6](#)
[Zu gut für die Tonne - Material für Lehrkräfte Klasse 7-9](#)
[Rund um Lebensmittelwertschätzung für die Klassenstufen 1-6](#)
[Wie kommt die Möhre auf den Teller? \(BZfE\), Grundschule](#)
[Was hat wann Saison \(BZfE\), Grundschule](#)
[Muss Obst immer schön sein? \(BZfE\), Grundschule](#)
[Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun? - Aktiver Klimaschutz für Jugendliche ab Klasse 8 \(BZfE\)](#)
[Was hat mein Apfel mit dem Klima zu tun? \(BZfE\), 3.-5. Klasse](#)



Schulkonzept „fairer Handel“

Rüsselsheim ist Fairtrade-Town. Daran hat sich auch das Neue Gymnasium in Rüsselsheim orientiert und das Thema „fairer Handel“ in ihr Schulkonzept einfließen lassen. Dabei werden AG's wie „Neues Gymnasium goes green“ und „Neues Gymnasium fairetrade“ angeboten.

Wollen auch Sie an Ihrer Schule dieses Thema etablieren, können Ihnen die hier hinterlegten kostenlosen Materialien von FAIRTRADE Deutschland sicher helfen:

[Unterrichtsmaterial Beschützer*innen des Regenwaldes](#)
[Earth Cubs Unterrichtsmaterial fairer Handel in Schule und Kita](#)
[Fairtrade-Legespiel „Woher kommen die Fairtrade-Produkte?“](#)
[Unterrichtseinheit „Fairtrade und Klima“](#)
[Unterrichtseinheit „Fairtrade und die SDG's“](#)
[Unterrichtseinheit „Fairtrade Bananen“](#)
[Unterrichtseinheit „Kakao“ \(Klassen 7-10\)](#)



Ernährungsführerschein

Der **Ernährungsführerschein** wird an verschiedenen Schulen im Kreis (u.a. Grundschule Erfelden, Albert-Schweitzer-Schule Ginsheim) durchgeführt.

Er ist ein Angebot des Bundeszentrums für Ernährung. Ziel ist es dabei, dass Kinder im Grundschulalter Lebensmittel mit allen Sinnen wahrnehmen, zubereiten und genießen lernen. Auch ein wertschätzendes, umwelt- und klimafreundliches Handeln wird thematisiert.

Im Fokus steht dabei das spielerische Lernen mit praktischen Übungen, wie der Zubereitung kleiner, kalter Speisen. Diese sind darauf ausgelegt, auch ohne Schulküche im Klassenraum zubereitet werden zu können.

Zielgruppe: 3./4. Klasse

Konzept: Unterrichtsreihe mit einem Umfang von 6 bis 7 Doppelstunden, welche an die Bildungs- und Lehrpläne der Zielgruppe angepasst sind.

Die Durchführung kann durch die Lehrkräfte selbst oder in Kooperation mit externen Organisationen, wie dem Bezirkslandfrauenverband, erfolgen. ([Materialien zum Download](#))

Als Vorbereitung für die 1./2. Klasse eignet sich der Feinschmeckerkurs „Schmecken mit allen Sinnen“, bei dem in sechs verschiedenen Einheiten alle Lebensmittelgruppen „durchprobiert werden“. ([Materialien zum Download](#))

Weitere Materialien zum Thema Ernährungsbildung und gesundes Frühstück:

Zum Zuckerfreien Vormittags o.ä.: (BZfE), Klasse 5-10
Cleverer Durstlöcher (BZfE, Trinken), Grundschule



Klimawandel und Nachhaltigkeit

Die Bertha-von-Suttner-Schule in Mörfelden-Walldorf bietet einen Wahlpflichtkurs zum Thema Klimawandel und Nachhaltigkeit an, um die Bildung für nachhaltige Entwicklung an ihrer Schule zu fördern. Dafür wurde ein in Zusammenarbeit mit der Klimainitiative Mörfelden-Walldorf ein Curriculum entwickelt, welches sukzessive den Aufbau und die Inhalte für einen solchen Kurs darstellt. Die Unterlagen können über Ferdinand Fischer (Bertha-von-Suttner-Schule) mit folgender Mail angefordert werden: ferdinand.fischer@bertha-online.de.

Außerdem ist für das Schuljahr 25/26 eine Kooperation mit der AOK zum Thema Ernährung in der 9. Klasse während einer Projektwoche geplant. Für die Durchführung gesundheitsförderlicher Angebote eignen sich Zusammenarbeiten mit Krankenkassen. Zudem benötigt eine solche Kooperation mit externen Organisationen wenig bis keine zusätzlichen finanziellen und personellen Ressourcen.

Kostenlose Materialien zur inhaltlichen Aufbereitung des Themas finden Sie hier:

In Bezug auf Kinder- und Jugendbildung arbeitet die AOK Hessen eng zusammen mit der „GemüseAckerdemie“ (gemeinnützigen Vereins Acker e. V.)

Externe Kooperationspartner:

Externe Kooperationsorganisationen:

Essen für Alle (EfA):

Zielgruppe: 7.-11. Klasse

Thema: Reduktion von Lebensmittelverschwendung (am Bsp. von: Altbrot, Mindesthaltbarkeitsdatum, Restrezepte, Joghurtblindtest (vor und nach Ablauf MDH), ...)

Angebot: Projekttag mit „Zu gut für die Tonne“-Koch-Workshops im Umfang von 4 Schulstunden

Welche Rahmenbedingungen braucht es?

- Lehrküche wünschenswert, aber kein Ausschlusskriterium
- Unter Mitaufsicht mindestens einer weiteren Lehrkraft

Bereits vorhandene Kooperationen: Prälat-Diehl-Schule, Luise-Büchner-Schule, Anne-Frank-Schule, Martin-Buber-Schule, Goethe-Schule, Schiller-Schule

Bei Interesse per E-Mail oder Telefon anfragen: Tel. +49(179 5186836); info@essen-fuer-alle.org

BezirksLandfrauen Verein Groß-Gerau

Zielgruppe: Grund- und weiterführende Schulen

Thema: Ernährungsbildung

Angebot: Grundschulen: Ernährungsführerschein
Weiterführende Schulen: Werkstatt Ernährung (10 Einheiten: Küchenhygiene, Trinken, Pizzabrötchen, Kartoffeln, Gemüse und Obst, ...)

Welche Rahmenbedingungen braucht es?

- Ernährungsführerschein (Grundschulen): keine Küche nötig
- Werkstatt Ernährung (weiterführende Schulen): Küche benötigt

Bereits vorhandene Kooperationen: Martin-Buber-Schule: Werkstatt Ernährung (EfA Kooperation für Lebensmittelspenden)

Bei Interesse: Ernährungsfachfrau Ute Mroczek kontaktieren, Mail: ute.mroczek@gmx.de

Projekt-Steckbrief

Projekt:

Bio macht Schule - Schulessen in 80% Bio-Qualität bis zum Jahr 2030 im Kreis Groß-Gerau

Kurzbeschreibung:

Der Kreis Groß-Gerau verfolgt das Ziel, seine Schulen und Kantinen bis 2030 mit 80 % Bio-Lebensmitteln zu versorgen. Dies umfasst die Schulverpflegung, haus-eigene Kantinen sowie Veranstaltungen, Feste und offizielle Anlässe, die vom Kreis organisiert werden. Hierzu wurde der Arbeitskreis „Bio macht Schule“ ins Leben gerufen, der sich regelmäßig trifft.

Projektleitung: Yvonne Wesp (Fachdienst Verpflegung und Hygiene) und Dr. Marta Wachowiak (Fachdienst Klimaschutz)

Projektstatus: laufend (2008 bis 2030)

Projektziele:

- Beratung und Unterstützung der Caterer bei der Einführung von Biolebensmitteln und deren Biozertifizierung
- Erhöhung des Angebots an regionalen Bio-Lebensmitteln, die bei der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden
- Öffentlichkeitsarbeit, z.B. die Fach-Veranstaltung „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung – vom Acker auf den Tisch“ mit Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir
- Ernährungsbildung in den Schulen etablieren und/oder vertiefen
- Information und Vernetzung mit weiteren (süd-)hessischen Akteuren für die Gemeinschaftsverpflegung

Mensazirkel – Austausch über Ernährungskonzepte

Das Sachgebiet Verpflegung des Kreises Groß-Gerau organisiert und moderiert halbjährliche Mensazirkel, in denen sich Schulleitung, Eltern, Ganztage, Caterer und Schüler*innen zu Verpflegungsthemen austauschen. Eine Bioumstellung mit gleichzeitiger Speiseplananpassungen (mehr Gemüse und Hülsenfrüchte) werden zunehmend akzeptiert. Ein Leistungskatalog zur Bewertung und Umsetzung des 80%-Ziels kommt bei jeder neuen Ausschreibung zur Anwendung. Schulen und Mensen werden bei der Umstellung des Speisenangebotes auf regionale, biologische Menüs beraten, ebenso wie schuleigene Projekte fachlich unterstützt.

Ernährungsbildung

2023: Lernbaukasten wurde entwickelt, um Grundschul-kinder für gesunde und nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren.

2024: Online-Befragung zur Schulverpflegung an weiterführenden Schulen (über 1600 Teilnehmende an neun Schulen). Vorstellung der Ergebnisse im Mensazirkel.

2025: Erstellung der Broschüre zu Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit

Erreichtes (Stand März 2025)

Innerhalb von 3 Jahren konnte der 80% Bio-Anteil in den Mensen von 2 auf 15 Mensen (Schuljahr 24/25) gesteigert werden. Aktuell werden zwei von drei neuen Konzessionsverträgen für die Schulverpflegung mit einem zertifizierten Biocaterer abgeschlossen.

Mehr Infos unter:

<https://klima.kreisgg.de/schulen/bio-macht-schule/>



Impressum:

Herausgeber

Kreisausschuss des Kreises Groß-Gerau

Fachdienst Klimaschutz

Wilhelm-Seipp-Straße 4 | 64521 Groß-Gerau

klima@kreisgg.de | <https://klima.kreisgg.de/schulen>

März 2025

Redaktion Marie Trieschmann - M. Sc. Public Health Nutrition
in Zusammenarbeit mit Dr. Marta Wachowiak und Yvonne
Wesp vom Kreis Groß-Gerau

Gestaltung Steffen Engesser

Verwendete Fotos: AdobeStock©Robert Kneschke (Titelbild, Seite
3, Seite 8, Seite 10), AdobeStock©ActionGP (Seite 4), Adobe-
Stock©diyanadimitrova (Seite 5), AdobeStock©Bussakon / Gene-
riert mit KI (Seite 6/7), AdobeStock©Louis-Photo (Seite 9), Adobe-
Stock©zinkevych (Seite 11)