

Klimafreundliche Ernährung: Neues Semester an der Fachschule Weißenburg

Erfahren Sie, wie die Fachschule Weißenburg ab Januar 2025 klimafreundliche Ernährung durch regionale Produkte lehrt.

- Das Thema der klimafreundlichen Ernährung gewinnt zunehmend an Bedeutung. Ab Januar 2025 bietet die Landwirtschaftsschule Weißenburg ein Semester an, das sich auf nachhaltige Essgewohnheiten und regional angebautes Gemüse konzentriert.

Ein Weg zur Nachhaltigkeit

Die aktuellen Klimaverhältnisse und die damit verbundenen Wetterereignisse verdeutlichen die Notwendigkeit eines Umdenkens in der Ernährung. Klimafreundliche Ernährung ist eine der Schlüsselstrategien zur Reduzierung des eigenen ökologischen Fußabdrucks. Besonders bis 2025 könnte die Ausbildung im Bereich der nachhaltigen Ernährung an Schulen und Hochschulen entscheidend dazu beitragen, angehende Fachkräfte auf die Herausforderungen der Zukunft vorzubereiten.

Der Fokus auf Hülsenfrüchte

Ein zentraler Aspekt in der klimafreundlichen Ernährung sind Eiweißpflanzen wie Hülsenfrüchte, die nicht nur einen geringen Ressourcenverbrauch aufweisen, sondern auch eine reiche

Quelle pflanzlichen Proteins sind. Bohnen, Linsen und Erbsen sind daher nicht nur nährstoffreich, sondern helfen auch, den Verbrauch von tierischen Produkten zu senken. Dieses Umdenken in der Ernährung ist besonders wichtig, da der Trend zu weniger Fleischverzehr von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erkannt und unterstützt wird.

Gesellschaftlicher Wandel durch Bildung

Die Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung in Weißenburg, die ab Januar 2025 ein neues Semester startet, hat sich zum Ziel gesetzt, dieses Wissen unter den Studierenden weiterzugeben. Durch den Unterricht in Küchenpraxis lernen die Teilnehmer, wie sie Hülsenfrüchte und andere nachhaltige Zutaten geschmackvoll in ihre Mahlzeiten integrieren können, ohne Geschmack oder Vielfalt einzubüßen. Dies zeigt, dass ein Umstieg auf nachhaltige Produkte keine Einschränkung darstellen muss, sondern vielmehr neue kulinarische Möglichkeiten eröffnet.

Ein reichhaltiger Ernährungshorizont

Die Kombination von Hülsenfrüchten mit anderen Nahrungsmitteln, wie etwa Getreide, kann den Nährstoffgehalt einer Mahlzeit erheblich anheben. Interessante Rezepte wie gemischte Bohnensalate oder herzliche Linsensuppen können die Ernährungsgewohnheiten der Menschen positiv beeinflussen. Die Förderung der Verwendung regionaler und saisonaler Produkte ist eine weitere Maßnahme, die den CO₂-Ausstoß verringert und gleichzeitig die lokale Landwirtschaft unterstützt.

Einladung zur Teilnahme

Die Fachschule in Weißenburg bietet für interessierte Personen noch freie Plätze an. Die Ausbildung zielt darauf ab, den Studierenden die Konzepte hinter einer klimafreundlichen Ernährung näherzubringen und praktische Fähigkeiten zu

vermitteln. Bei Interesse ist eine Anmeldung unter Telefon (09141) 87 50 oder per E-Mail an poststelle@aelf-rw.bayern.de möglich. Weitere Informationen können auf der Website des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Roth-Weißenburg abgerufen werden.

Immer auf dem neuesten Stand sein? Nutzen Sie die Push-Funktionen unserer App „NN News“, die es Ihnen ermöglicht, über lokale Neuigkeiten informiert zu bleiben. Laden Sie die App im App Store von Apple oder im Google Play Store herunter.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de