

Deutschlands innovativste Lehrküche mit universitärem Bezug

Das Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion



PD Dr. med.
Thomas Ellrott

FOTO: PRIVAT

Fünf Kochinseln mit hochmodernen Induktionsfeldern und Kochfeld-Abzügen, smarte Backöfen und Kühlschränke, Platz für 24 Teilnehmende, Hightech-Beleuchtung, bodentiefe Glasfenster und eine perfekte Medienausstattung mit Kameras und Smartboards für die digitale Lehre. Das sind die Highlights der zukunftsweisenden Lehrküche im Sportpark Jahnstadion. Dazu ein sympathisches und fachkundiges Team aus unterschiedlichen Professionen: von der speziell geschulten Köchin bis zum Arzt, von der Ernährungswissenschaftlerin bis zur Sozialwissenschaftlerin, vom Nachhaltigkeitspädagogen bis zum Agrarwissenschaftler. Diese „Zutaten“ machen den einzigartigen interdisziplinären Forschungs- und Lernort aus.

Weitere Hochschulen beginnen im Wintersemester.

Das Teaching Kitchen ist ein gemeinsames Projekt von Culinary Medicine Deutschland e.V. und des Instituts für Ernährungspsychologie. Betrieben wird es von Culinary Medicine Deutschland e.V., das Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin koordiniert als Kooperationspartner die dort stattfindende Forschung und Lehre.

Beide Kooperationspartner sind als erste europäische Institutionen in die renommierte internationale Teaching Kitchen Collaborative (Harvard) aufgenommen worden. Die Collaborative ist ein Zusammenschluss der weltweit innovativsten Lehrküchen.

5

Kochinseln mit hochmodernen Induktionsfeldern und Kochfeld-Abzügen

Das Teaching Kitchen ist nicht nur ein prädestinierter Ort für die universitäre Forschung & Lehre, sondern auch für Fort- und Weiterbildungsveranstaltungen zu verschiedenen Nachhaltigkeits- und Gesundheitsthemen, zum Beispiel für Lehrerinnen und Lehrer (Bildung für nachhaltige Entwicklung), Ernährungsfachkräfte, Ärztinnen und Ärzte.

Dieser Lernort mit allen Sinnen ist ebenso ideal für lebensweltnahe Angebote zur Gesundheitsförderung: Healthy Campus für Studierende, betriebliches Gesundheitsmanagement, betriebliche Gesundheitsförderung, Teambuilding und anderes. Durch die Einbettung in den Sportpark Jahnstadion sind auch Kursangebote zu verschiedenen Sporternährungsthemen zu-

sammen mit dem ASC 46 und Personal Sports geplant. Eine Zusammenarbeit mit dem Hochschulsport der Universität gibt es bereits. Im Teaching Kitchen finden regelmäßig Kochkurse für Healthy Campus, das Gesundheitsförderungsangebot der Universität, zu verschiedenen Themen statt.

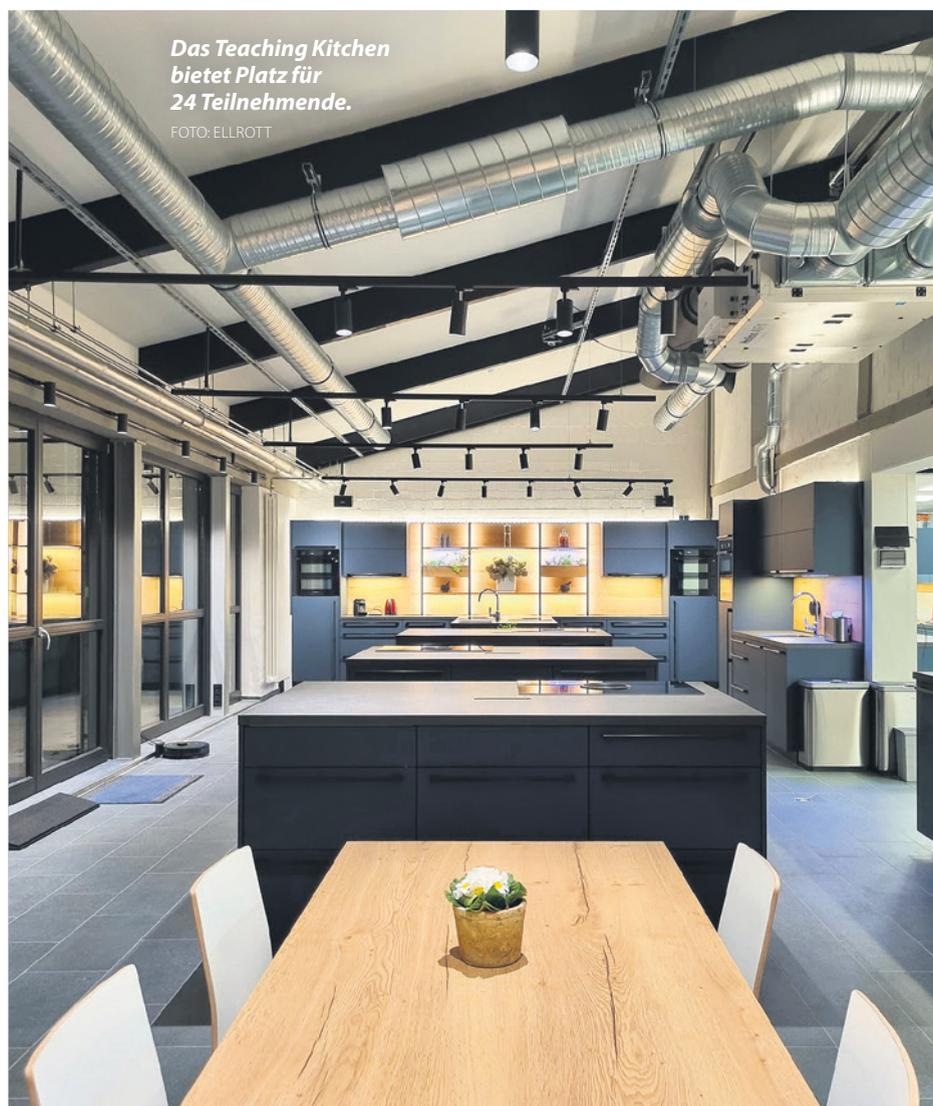
Kochen mit Göttinger Köchen und Köchinnen

In einem anderen Format sollen regelmäßig Göttinger Köchinnen und Köche zu Kochveranstaltungen ins Teaching Kitchen eingeladen werden. Und zwar nicht nur aus Restaurants, sondern auch aus Mensen, Betriebskantinen und Schulen. Darauf freut sich das Team des Teaching Kitchens ganz besonders.

Reallabor und Ort für innovative Lehrkonzepte

Das Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion ist zum einen ein neues Reallabor für die anwendungsorientierte Forschung zu Nachhaltigkeits- und Gesundheitsthemen. Hier sollen unter anderem neue Rezepturen auf Basis sogenannter alternativer Proteinquellen im Rahmen der Niedersächsischen Eiweißstrategie praktisch erprobt werden. Auch Forschung zu Precision Nutrition, eine an individuelle Voraussetzungen angepasste Präzisionsernährung, ist in Planung.

Zum anderen ist das Teaching Kitchen der Ort für eine Vielzahl innovativer universitärer Lehrkonzepte, wie das Wahlfach Culinary Medicine für Medizinstudierende (klinischer Kochkurs zur Verbesserung der ernährungsmedizinischen Beratungskompetenz) und das Kursangebot Planetary Health Diet für das Studium generale (Seminar und praktische Übungen im Teaching Kitchen für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung). Studien haben gezeigt, dass Studierende von den anwendungsbezogenen Lehrformaten besonders profitieren. Auch die Bewertung der Lehrangebote im Teaching Kitchen durch die Studierenden ist hervorragend. Entsprechend hoch ist die Nachfrage. Die an der Universität in Göttingen entwickelten neuen Lehrkonzepte sind bereits von den Universitäten Gießen, Bonn und Brandenburg übernommen worden.



Das Teaching Kitchen bietet Platz für 24 Teilnehmende.

FOTO: ELLROTT

24

Teilnehmende finden Platz im Teaching Kitchen

Die beiden Leiter, PD Dr. med. Thomas Ellrott (Institut für Ernährungspsychologie) und Uwe Neumann (Culinary Medicine Deutschland e.V.), sind zu Recht stolz auf ihren neuen und wegweisenden praktischen Lernort für die Universität, die Stadt und die Region. Hier werden Wissenschaft, Bildung, Nachhaltigkeit und Gesundheit synergistisch mit Kulinariik und Lebensfreude kombiniert.

Das Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion wurde von Nobilia, Europas größtem Küchenhersteller, sowie der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung aus Hannover gefördert. ■

**Teaching Kitchen
im Sportpark Jahnstadion
Sandweg 7
37083 Göttingen**

**Telefon: 0551-38499257
Mail: teaching.kitchen@
culinarymedicine.de
www.culinarymedicine.de**