

## WIEDER IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN KOMMEN - EUROPÄER\*INNEN ZU VERANTWORTUNGSVOLLEN VERBRAUCHER\*INNEN MACHEN

Quelle / Link: <https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects/eplus-projectdetails/#project/2014-1-DE03-KA201-001443>

### Thematischer Bereich:

- Klima
- Ernährung
- Umwelt

### Art des guten Beispiels:

- Projekt
- Initiative
- Programm
- Produktion
- Information
- Bildung
- Sonstiges

### Zielgruppe:

- Kinder bis 14 Jahre
- Jugendliche
- Lehrer\*in / Erzieher\*in
- Jugendbetreuer\*in
- Junge Flüchtlinge und Asylbewerber\*innen

### Zusammenfassung:

Das Projekt zielt auf den Gesamteindruck ab, dass der globale Lebensmittelmarkt in den letzten Jahrzehnten in vielerlei Hinsicht so kompliziert geworden ist, dass es für die Verbraucher\*innen immer schwieriger wird, die richtigen Entscheidungen beim Kauf ihrer täglichen Nahrung zu treffen.

### Beschreibung:

Das Projekt richtete sich vor allem an Schüler\*innen zwischen 14 und 16 Jahren. Es sollte sie als Verbraucher\*innen dabei unterstützen, wieder in Kontakt mit den Lebensmitteln zu kommen, die sie essen. Die Hauptaktivitäten des Projekts wurden durch Workshops an Schulen durchgeführt und konzentrierten sich darauf, dass Schüler\*innen ein vertieftes Wissen über die wesentlichen Aspekte erhielten, wie z.B.:

- Auswirkungen einer unausgewogenen Ernährung auf unsere Gesundheit (Fettleibigkeit, Diabetes etc.),
- die extensive Verwendung von künstlichen Inhaltsstoffen in vielen verarbeiteten Lebensmitteln (Zusatzstoffe, Lebensmittelfarben etc.),
- GVO-Lebensmittel\*,
- Chemikalien in der Landwirtschaft.



Durch Besuche bei akademischen Einrichtungen, regionalen Bauernhöfen und Betrieben erlangten alle Teilnehmer\*innen ein besseres Wissen über die lebenswichtigen Elemente einer gesunden und ausgewogenen Ernährung, die Zuverlässigkeit von Lebensmittelkennzeichnungen, biologische Landwirtschaft und kohlenstoffarme Handelsinitiativen. Darüber hinaus trugen die Kochworkshops dazu bei, das Interesse der Schüler\*innen an der Eigenproduktion von Lebensmitteln zu stärken, wie z.B. Brot, Butter und Schokolade herzustellen, saisonale, regionale und biologische Produkte zu probieren, aus denen sie Snacks und Gerichte kreierten. Die Forschungs- und Lernerfahrungen der Schüler\*innen resultierten in einer Reihe von Postern und einem Kochkalender mit Rezepten für gesunde Gerichte, die auch die Nährstoffzusammensetzung der Gerichte ausweisen, sowie Fotos der gekochten Mahlzeiten zeigen.

- GVO = Genetisch veränderte Organismen

Zugriffsdatum: 14.04.2020