

Angebot für weiterführende allgemeinbildende Schulen

ESS-KULT-TOUR

ENTDECKE DIE WELT DER LEBENSMITTEL



HINTERGRUND

Im Alltag greifen Jugendliche und Erwachsene oft zu Fertiggerichten und Fast Food. Gleichzeitig fehlt es häufig an Wissen, um Produktinformationen einordnen und bewerten zu können.



ZIELGRUPPE

Klassenstufen 8 bis 12



ZIELSETZUNG

Die Schüler

- erweitern ihre Konsumkompetenz im Lebensmittelbereich
- werden zu einem bewussten Einkaufs- und Essverhalten motiviert



KONZEPT

An verschiedenen Stationen stehen die Aspekte Zusatzstoffe, Nährstoffe, Werbung und Umwelteigenschaften von Lebensmitteln sowie das eigene Essverhalten im Mittelpunkt.

Je nach Interesse der Teilnehmer können verschiedene Stationen ausgewählt werden (max. 5):

Station Snackchecker

Erarbeiten des Zusammenhanges von Lebensweise und Energie- und Nährstoffbedarf eines Menschen; Kennenlernen der Nährstoff- und Kalorienmengen in verschiedenen Lebensmitteln

Station Spurensucher

Identifizierung von Zusatzstoffen in Zutatenlisten verarbeiteter Lebensmittel sowie Kennenlernen ihrer Funktion; Bewertung von Zusatzstoffen anhand der Broschüre „Was bedeuten die E-Nummern?“



Foto: VZ MV

Station Umweltexperte

Ermitteln der Ökobilanzen verschiedener Lebensmittel mit Hilfe eines Umweltrechners; Kennenlernen der Einflussfaktoren auf die Umweltbelastung durch ein Lebensmittel während seines gesamten Lebenszyklus

Station Selbsterkenner

Reflektieren des eigenen Ess-Verhaltens mit Hilfe des „Selbsterkenner-Tests“

Station Werbeprofi

Analysieren verschiedener Werbeclips zu Getreideprodukten; kritisches Hinterfragen von Werbeaussagen sowie Erstellung eines eigenen Werbeplakates



Foto: VZ MV

Station Chefkoch

Zubereitung eines Pestos mit Hilfe eines Grundrezeptes; Vergleich der Zusammensetzung des selbstgemachten mit der eines handelsüblichen Pestos

Station Regionalspezialist

Bewertung von Werbeaussagen zur „Regionalität“; Erkennen irreführender Herkunftangaben; Wissen testen beim Würfelspiel „Wer wird Regio-Fuchs?“

Station Lebensmittelretter

Einblick in die Problematik „Lebensmittelwertschätzung“ und die Kennzeichnung mit Mindesthaltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum; Abwägen, welche Lebensmittel bei richtiger Lagerung auch nach Ablauf dieser Daten noch verzehrt werden können und welche unbedingt weggeworfen werden müssen



ZEITBEDARF

3 Unterrichtsstunden

VORAUSSETZUNGEN

Raum im Erdgeschoss oder am Fahrstuhl
5 Tischgruppen á 2 Tische und je 4-5 Stühle
warme Abwaschmöglichkeit im Raum oder in der Nähe
Tafel und mind. 1 Stellwand oder eine andere Möglichkeit zum Anbringen von Plakaten
zwei Stromanschlüsse



KOSTEN

60,00 €

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

Verbraucherzentrale M-V e.V. | Fachbereich Lebensmittel und Ernährung | Strandstraße 98 | 18055 Rostock
Tel.: (03 81) 208 70 17 | E-Mail: ernaehrung@verbraucherzentrale-mv.eu

Gefördert durch:



Ministerium für
Landwirtschaft und Umwelt



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages