

Angebot Berufliche Schulen und Bildungsträger

INSEKTEN ESSEN WORKSHOP ZU INSEKTEN ALS LEBENSMITTEL



Bild: Verbraucherzentrale



HINTERGRUND

Speiseinsekten sind für mehr als zwei Milliarden Menschen weltweit eine wichtige Nährstoffquelle. Sie punkten mit hohen Eiweißgehalten und einer umweltfreundlicheren Herstellung als Fleisch und Fleischprodukte.



ZIELGRUPPE

Junge Erwachsene und Teilnehmer von Bildungsmaßnahmen



ZIELSETZUNG

Die Teilnehmer

- lernen Insekten und insektenhaltige Lebensmittel als Alternative zu herkömmlichen eiweißreichen tierischen Lebensmitteln kennen
- setzen sich mit der Kennzeichnung insektenhaltiger Lebensmittel auseinander



KONZEPT

In einem Kurzvortrag wird in das Thema „Insekten als Lebensmittel“ eingeführt.

An verschiedenen Stationen stehen die Aspekte Nährwerte, allergisches Potential, Umwelteigenschaften und Sicherheit von Insekten im Mittelpunkt.

Station: Insektenquiz

Wissenswertes über Insektenlebensmittel erfahren und austauschen

Station: Umweltverbrauch

Bedarf an landwirtschaftlicher Nutzfläche und CO₂-Ausstoß bei der Erzeugung von Mehlwürmern, Rindfleisch, Milch und Soja erarbeiten



Foto: Verbraucherzentrale

Station: Speiseinsekten im Vergleich

Nährwerte von Fleisch, Milchprodukten und Speiseinsekten vergleichen

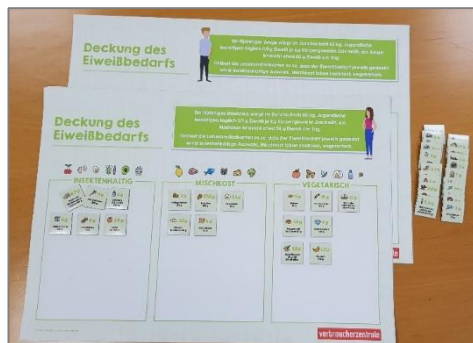


Foto: Verbraucherzentrale

Station: Deckung des Eiweißbedarfs

Möglichkeiten erarbeiten, den täglichen Eiweißbedarf zu decken

Station: Vergleich Lebensmittel

Zusammensetzung, Kennzeichnung und Aufmachung verschiedener Burger-Patties gegenüberstellen



ZEITBEDARF

3 x 45 min

VORAUSSETZUNGEN

5 Tischgruppen á 2 Tische, Stühle je Teilnehmerzahl



KOSTEN

60,00 €



Foto: Verbraucherzentrale

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:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages