

Übersicht - Vorträge und weitere Bildungsangebote - Bereich Lebensmittel

Vorträge

Nr.	Titel	Inhalt	Kontakt über
L 1	Lebensmittelkennzeichnung: Augen auf beim Kauf! <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was verrät das Etikett über Zutaten, Haltbarkeit oder Herkunft von Lebensmitteln? Was steckt hinter Siegeln und Werbeversprechen?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 2	Zusatzstoffe in Lebensmitteln <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was sind Zusatzstoffe und wozu werden sie eingesetzt? Sind Zusatzstoffe gesundheitlich unbedenklich?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 3	Bio drauf - Bio drin? <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was unterscheidet Bio-Lebensmittel von konventionellen Lebensmitteln? Welche gesetzlichen Standards und Kontrollen gibt es? Woran sind Bio-Lebensmittel zu erkennen, welche Label sind verlässlich?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 4	Einkaufsfallen im Supermarkt <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Wie werden Kunden verführt? Wie beeinflussen Produktplatzierung oder Düfte und Musik das Einkaufsverhalten? Wie können Tricks der Supermärkte erkannt und umgangen werden?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 5	Lebensmittel mit Gesundheitsversprechen <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Kann man Werbeaussagen, die einen Zusatznutzen für Lebensmittel versprechen trauen? Was ist von Margarine zur Senkung des Cholesterinspiegels oder Joghurt zur Stärkung der Abwehrkräfte zu halten? Sind die Produkte gesundheitlich bedenklich?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 6	Nahrungsergänzungsmittel - Zweckbestimmung, Risiken und falsche Werbeversprechen <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was sind Nahrungsergänzungsmittel und was unterscheidet sie von Arzneimitteln? Was ist von Werbeversprechen zu halten? Welche Risiken bringen sie mit sich?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 7	Kinderlebensmittel - mehr Schein als Sein? <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was steckt hinter bunt aufgemachten Kinderlebensmitteln wie Bärchenwurst oder Kindermüsli? Sind sie wirklich an Ernährungsbedürfnisse von Kindern angepasst?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg

Nr.	Titel	Inhalt	Kontakt über
L 8	Lebensmittelverpackungen: Gut verpackt - Alles sicher? <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Welche Materialien sind für Lebensmittel ungeeignet? Gibt es Risiken durch den Übergang unerwünschter Stoffe aus der Verpackung ins Lebensmittel?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 9	Gentechnik in Lebensmitteln <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Welche Rolle spielt die Gentechnik in der Lebensmittelproduktion? Was bedeutet grüne oder weiße Gentechnik? Welche gentechnisch veränderten Lebensmittel gibt es bereits am Markt? Wie erkenne ich diese Produkte? Wer kontrolliert?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 10	Versteckte Süßmacher <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was verrät das Etikett? Was steckt hinter Werbeaussagen wie "ohne Zuckerzusatz" und "zuckerreduziert"? Wie viel Zucker enthalten ausgewählte Lebensmittel tatsächlich? Was ist von Zuckeraustausch- und Süßstoffen zu halten?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 11	Klimaschutz und Ernährung <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was hat Essen mit Klimaschutz zu tun? Wie hoch ist die Treibhausgasemission einzelner Lebensmittelgruppen? Welchen Einfluss haben die Anbaumethode, die Art des Lebensmittels (pflanzlich/tierisch), der Transport und die Verarbeitung auf das Klima?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg

Interaktive Lernangebote/Workshops/Ausstellungen

Nr.	Titel	Inhalt	Kontakt über
L 12	Essen – aber sicher: Der hygienische Umgang mit Lebensmitteln von Einkauf bis Lagerung <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 9. Klasse, Berufsschüler</i>	Vor dem Hintergrund jährlich wiederkehrend hoher Zahlen an Lebensmittelinfektionen hat die interaktive Ausstellung das Ziel, Jugendlichen Kompetenz im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln und sie in ihrer Eigenverantwortung zu stärken. An fünf Stationen setzen sich die Schüler mit den kritischen Punkten bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln auseinander.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 13	Alles Veggie? Vegetarische und vegane Lebensmittel auf dem Prüfstand <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 8. Klasse, Berufsschüler</i>	Im Rahmen des Workshops wird von den Schülern überprüft, wie eindeutig vegetarische und vegane Lebensmittel im Handel erkennbar sind. Außerdem beschäftigen sich die Jugendlichen mit den kritischen Nährstoffen für Vegetarier und Veganer. Beim Blick auf die Zutatenlisten werden Unterschiede zwischen Ersatzprodukten und den fleischhaltigen Originalen deutlich.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 14	Ess-Kult-Tour: Entdecke die Welt der Lebensmittel! <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 7. Klasse, Berufsschüler</i>	Die interaktive Ausstellung vermittelt im Stationsbetrieb Wissenswertes rund um Lebensmittelkennzeichnung, Lebensmittelzusatzstoffe, Nährstoffbedarf, Werbestrategien.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 15	Mach-Bar-Tour: Trendgetränke - was ist drin, was ist dran? <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 7. Klasse, Berufsschüler</i>	Das interaktive Lernangebot setzt sich mit dem umfangreichen und schnelllebigen Markt an Trendgetränken auseinander. Werbeversprechen, Inhaltsstoffe und Umweltaspekte von Trendgetränken wie Energy-Drinks und isotonischen Sportlerdrinks werden an fünf "Bars" thematisiert.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 16	Schokologie: Immer fair bleiben - auch beim Naschen <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 5. Klasse, Berufsschüler</i>	Der Workshop setzt den Fairen Handel in den Blickpunkt. An sieben Lernstationen werden u.a. die Arbeits- und Lebensbedingungen von Arbeitern auf einer Kakaoplantage, die Entwicklung des Kakaopreises und die Vielzahl an Produktsiegeln/Label angesprochen.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 17	Sinnesparcours: Knackig, duftig, bunt - Erlebniswelt Essen <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 5. Klasse, Berufsschüler</i>	Der Parcours besteht aus den fünf Sinnesstationen Riechen, Schmecken, Tasten, Hören und Sehen. Durch praxisorientiertes Experimentieren kann das Urteilsvermögen im Umgang mit Lebensmitteln getestet werden. An Beispielen wird gezeigt, wie im Supermarkt mit den Sinnen der Kunden gearbeitet wird.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg