

Übersicht Vorträge und Bildungsangebote - Bereich Lebensmittel

Vorträge

Nr.	Titel	Inhalt	Kontakt über
L 1	Lebensmittelkennzeichnung: Augen auf beim Kauf! <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was muss auf der Verpackung stehen? Wie wird lose Ware gekennzeichnet? Was steckt hinter Siegeln? Was bedeutet der Code auf dem Ei? Wohin kann ich mich bei Beschwerden wenden?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 2	Zusatzstoffe in Lebensmitteln <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was bedeuten die E-Nummern? Wo und warum werden Zusatzstoffe eingesetzt? Bei welchen Stoffen ist Vorsicht geboten?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 3	Bio drauf - Bio drin? <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was unterscheidet Bio-Lebensmittel von konventionellen? Welche gesetzlichen Standards und welche Kontrollen gibt es? Woran sind Bio-Lebensmittel zu erkennen, welche Label sind verlässlich?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L4	Einkaufsfallen im Supermarkt <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Wie werde ich als Kunde verführt? Welche Marketingstrategien gibt es im Supermarkt?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 5	Lebensmittel mit Gesundheitsversprechen <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Margarine, die den Cholesterinspiegel senken soll, Joghurt, der die Abwehrkräfte stärken soll... Welche Zusätze sind typisch und was können sie wirklich? Können sie auch schaden?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 6	Nahrungsergänzungsmittel - Nutzen oder Risiko? <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was sind Nahrungsergänzungsmittel und was unterscheidet sie von Arzneimitteln? Ist eine Nahrungsergänzung nötig und sinnvoll? Mit welchen Risiken und Nebenwirkungen muss man rechnen? Kann man Nahrungsergänzungsmittel bedenkenlos über das Internet einkaufen?	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 Vor- und Nachteile haben die verschiedenen Verpackungsmaterialien? Welche Materialien sind für Lebensmittel geeignet und wenn ja für welche Lebensmittel? Kritische Stoffe wie Weichmacher, Druckfarben oder Klebstoffe werden angesprochen und neue Entwicklungen wie aktive Verpackungen vorgestellt. Fragen zum sicheren Umgang im Haushalt werden aufgegriffen.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L9	Gentechnik in Lebensmitteln - eine aktuelle Bestandsaufnahme <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 in Lebensmitteln <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

Interaktive Lernangebote/Workshops/Ausstellungen:

Nr.	Titel	Inhalt	Kontakt über
L 11	Schlankheitsmittel und Diäten auf dem Prüfstand <i>Zielgruppe: Verbraucher, Multiplikatoren</i>	Was ist wirklich dran an den Werbesprüchen der Anbieter? Welche Produkte erleichtern nur die Geldbörse oder schaden sogar der Gesundheit?	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 12	Schlemme rein - Ausstellung zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler 9.-12. Klasse, Berufsschüler</i>	Vor dem Hintergrund jährlich wiederkehrend hoher Zahlen an Lebensmittelinfektionen hat die 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	Ess-Kult-Tour: Entdecke die Welt der Lebensmittel! <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler ab 7. Klasse, Berufsschüler</i>	Die interaktive Ausstellung mit vier möglichen Stationen vermittelt Wissenswertes rund um Lebensmittelkennzeichnung, Lebensmittelzusatzstoffe, Nährstoffbedarf, Werbestrategien.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 14	Mach-Bar-Tour: Trendgetränke - was ist drin, was ist dran? <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler 7.-10. Klasse</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 15	Schokologie: Immer fair bleiben - auch beim Naschen <i>Zielgruppe: Lehrkräfte, Schüler 5.-7. Klasse</i>	Der interaktive Workshop setzt den Fairen Handel in den Blickpunkt. An sieben Lernstationen werden u.a. die Arbeits- und Lebensbedingungen von Arbeitern auf einer Kakaopflanzung, die Entwicklung des Kakaopreises und die Vielzahl an Produktsiegeln/Label angesprochen.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 16	Sinnesparcours: Knackig duftig bunt, Erlebniswelt Essen <i>Zielgruppe: Lehrkräfte</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
L 17	PowerKauer auf Gemüsejagd <i>Zielgruppe: Lehrkräfte</i>	Das Jahreszeitenspiel greift das Thema „Lebensmittel aus der Region und der Saison“ auf. Die einzelnen Mannschaften würfeln sich durch die Jahreszeiten und erfahren etwas über Erntezeiten und Transportwege und damit über die Vorteile regionaler Produkte.	Beratungsstellen: Halle, Magdeburg, Dessau, Stendal, Wittenberg
L 18	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