

Zwischenbericht zum Projekt *Slowpedia Lebensmittelwissen* gemäß der Vereinbarung zwischen der Deutsche Stiftung für Warenlehre und Slow Food Deutschland gUG (Zeitraum 19.10.2020 – 31.10.2021)

1. Sachstandsbericht

1.1. Fachliche Einleitung und kurze Beschreibung der Projektziele

Die Deutsche Stiftung für Warenlehre möchte die Wissenschaft und Forschung, Bildung, Ausbildung und Erziehung im Bereich der Warenlehre unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelwarekunde und des Qualitätsaspektes fördern. Dies entspricht den Zielen von Slow Food Deutschland. Der Verein realisiert seit über 25 Jahren erfolgreich Verbraucheraufklärung, u.a. über die umwelt- und sozialgerechte Erzeugung und die Qualität von Lebensmitteln.

Zur Verbreitung von Lebensmittelwissen ist die Entwicklung eines interaktiven online-Lernforums unter dem Arbeitstitel *Slowpedia Lebensmittelwissen* ebenso zeitgemäß wie zukunftsweisend, da sich das Internet als zentrales Medium für die Informationsbeschaffung in besonderer Weise eignet. Lebensmittelwissen wird so als unerlässliche Alltags- und Zukunftskompetenz gefördert. Ein solches Tool soll ermöglichen, holistisches Wissen über wichtige Lebensmittelgruppen in die Breite zu kommunizieren, wobei ein besonderes Augenmerk auf jüngeren Zielgruppen liegt.

Slowpedia Lebensmittel unterscheidet sich von anderen Bildungsangeboten aufgrund des innovativen Charakters und durch einen spezifischen Slow Food Ansatz. Dieser gründet auf der Erkenntnis, dass Ernährung untrennbar mit Genuss, Kultur und Geselligkeit verbunden ist, und umfasst Methoden und anwendbare Praktiken, die die Lebensmittelwelt direkt oder indirekt betreffen. Er baut auf der Bildungsarbeit unseres umfangreichen Netzwerks auf, das u. a. die Ernährungsbildung des Einzelnen fördert, zum Wohle aller in unserer globalen Gesellschaft forscht und die Vielfalt als Wert feiert. Diese Arbeit basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen, der Weisheit traditioneller Gemeinschaften und den Praktiken der Zivilgesellschaft.

Slowpedia Lebensmittel soll einen Beitrag zu einem gesellschaftlichen wie individuellen Bewusstsein für ein besseres Lebensmittelsystem leisten, zur Reflexion einladen, Impulse für Nachforschungen und neue Denkansätze für die Entwicklung eines tragfähigen Lebensmittelsystems für kommende

Generationen schaffen. Mit *Slowpedia Lebensmittelwissen* wird eine ganzheitliche und innovative Wissensplattform für Warenlehre geschaffen.

1.2. Beschreibung der durchgeführten Maßnahmen

1.2.1. Erarbeitung der Bildungsmodule

In Zusammenarbeit mit internen Slow Food Expert*innen, die die Qualität der Inhalte sicherstellen können, wurden alle Bildungsmaterialien von Slow Food zu den verschiedenen Themen gesammelt und sortiert. Slow Food besitzt ein umfangreiches Wissen zu allen Lebensmittelgruppen. Ein erster Aufschlag wurde auf Grundlage dieser Wissensbasis erstellt und mit ausgewählten Expert*innen diskutiert. Die Bildungsmaterialien werden nun für den online Auftritt angepasst und weiterentwickelt.

Für die Erfassung der Texte gelten folgende Quellen als Grundlage:

- Handbuch „Lebensmittel: Waren - Qualitäten – Trends“
- Slow Food International „Master of Food“
- Slow Food Deutschland interne Wissensdatenbank
- Slow Food Deutschland Magazin
- Gespräche mit Slow Food Expert*innen

1.2.2. Didaktische Aufbereitung der Bildungsinhalte nach pädagogischen Kriterien

Um eine hohe Attraktivität und Zugänglichkeit der Inhalte für eine junge Zielgruppe zu erreichen, sollen die Bildungsinhalte didaktisch aufbereitet werden. Hierbei spielen Kriterien wie z. B. Unkompliziertheit, praktische Anwendbarkeit und lebensweltlicher Bezug eine Rolle. Die Bildungsmaterialien wurden methodisch aufbereitet, für eine direkte Vermittlung und Zusammenstellung der Botschaften. Es wurde nach verschiedenen methodischen Ansätzen recherchiert und zudem fand eine Beratung durch die Expert*innen der Bildungskommission von Slow Food Deutschland statt.

1.2.3. Redaktionelle Überarbeitung der Materialien

Die redaktionelle Überarbeitung der Materialien ist in diesem Projekt notwendig, um einen einheitlichen Auftritt zu erhalten. Hierfür werden die Inhalte laufend überarbeitet.

Die Inhalte werden verschiedene Korrekturschleifen durchlaufen:

- Slow Food Qualitätskommission
- Redaktionelle Überarbeitung mit extern beauftragter Texterin – Mira Held, von howtogourmet.org
- Slow Food Presse und Öffentlichkeitsabteilung

Die Deutsche Stiftung für Warenlehre ist jederzeit herzlich eingeladen, inhaltliche Anstöße zu den Themenblöcken zu geben.

1.2.4. Graphische Aufbereitung der Bildungsmaterialien

Neben der inhaltlichen Arbeit hat auch die interaktive Aufbereitung der Bildungsmaterialien eine hohe Relevanz. Um die schriftliche Darstellung der Inhalte zu unterstützen, werden Infografiken, Bilder, Videos und Quiz-Formate produziert.

1.2.5. Erstellung der Webseite

Für die Erstellung des Markenauftritts und der Visual Identity auf der Website haben wir professionelle Unterstützung von "[Nectar Filmes](#)". Unsere Ansprechpartnerin, Frau Gabriella Bonhila, ist mit Themen rund um nachhaltige Ernährung sehr vertraut und hat bereits andere Projekte für Slow Food International erfolgreich umsetzen können. Gemeinsam mit Frau Bonhila wurde eine Webseite aufgebaut, die uns eine hohe Eigenständigkeit erlaubt, was die Pflege und Überarbeitung der Webseite und deren Inhalte betrifft. Die Bedienung der Plattform eignen wir uns im Projektteam an, um die Website zunehmend selbstständig befüllen und verwalten zu können.

Die Webseite basiert auf dem System „Wordpress“ und wurde in Zusammenarbeit mit unserer Slow Food Deutschland IT-Kommission, unter Leitung vom Vorstandmitglied Klaus Flesch aufgesetzt. Die laufenden Hosting-Kosten können somit von der IT-Struktur von Slow Food Deutschland übernommen werden.

Konzept der Webseite: Die 5 Sinne (sehen, hören, berühren, schmecken, riechen)

Die 5 Sinne sind für Menschen unerlässlich, um die Welt um sie herum zu verstehen und mit ihr interagieren zu können.

Die Bildungsarbeit bei Slow Food ist sehr erfahrungsbezogen: Durch die Sinneserfahrung des Geruchs und Geschmacks von Gerichten, das Ausprobieren von Rezepten und die Verkostung von Speisen sowie bei Gesprächen mit Produzent*innen werden unterschiedlichste Sinne aktiviert.

Wir nutzen ein modernes Design , welches angenehm zu lesen ist, um somit die Informationsdichte optisch ansprechend wirken zu lassen.

Weiterführende Tipps und Vorschläge für Aktivitäten werden über Symbole auf der Website eingeblendet. Wenn die Benutzer*innen auf eines der Sinnessymbole klicken, öffnet sich ein Fenster mit zusätzlichem Inhalt.



Sehen: Videos, untersuche deine Lebensmittel optisch.



Riechen: Achte auf bestimmte Speisen oder Zubereitungen.



Anfassen: Rezepte, Teige oder Lebensmittel, bei denen die Haptik wichtig ist.



Geschmack: Achte auf sensorische Eigenschaften von Lebensmitteln mit dem neu gewonnen Wissen.



Hören: Erfahre die Geschichten hinter deinem Essen, sprich mit Produzent*innen, höre Podcasts oder Interviews an.

Das Logo: Die Slow Food Schnecke hat einen hohen Wiedererkennungswert. Da der Name "Slowpedia" von Enzyklopädie abgeleitet ist und an dicke Büchern erinnert, wurde eine leicht zugängliche San-Serif-Schrift gewählt.

Die fünf Sinnessymbole wurden aus menschlichen Körperteilen dekonstruiert, um sie hervorzuheben. Gemeinsam angeordnet ähneln die Symbole einem Kopf oder Gesicht und werden so zu einem Bild. Die Abstraktion realer Formen und

die Fragmentierung der Perspektive erleichtern die Kommunikation und bringen einen spielerischen Aspekt ein.



Die Struktur der Webseite

Wir arbeiten vom Allgemeinen zum Detaillierten, das heißt vom Lebensmittelsystem über die Warengruppen bis hin zu den konkreten Lebensmitteln.

Startseite → Auf der Startseite wird das Ziel des Projekts dargestellt, das Qualitätsverständnis von Slow Food (gut, sauber, fair) definiert und ein Überblick über die Kategorien gegeben.



Abbildung 1. Startseite oberer Teil



SLOWPEDIA HILFT DIR NACHHALTIGERE KONSUMENTSCHEIDUNGEN ZU TREFFEN

Mit **Slowpedia** baut Slow Food Deutschland eine Wissensdatenbank auf, die Fragen rund um Ursprung, Verarbeitung und Wertschöpfung unserer wichtigsten Lebensmittelgruppen ganzheitlich beantwortet. Als Wissensdatenbank zu Lebensmitteln zeichnet sich Slowpedia durch seinen spezifischen **Slow-Food-Ansatz** aus. Dieser basiert auf der Erkenntnis, dass Essen unser Beziehungstifter schlechthin ist. Die Art, wie wir uns ernähren, setzt uns unmittelbar mit unserer Um- und Mitwelt in Verbindung. Slow Food lädt Verbraucher*innen dazu ein, sich **genuss- und verantwortungsvoll** zugleich mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen.



Abbildung 2. Startseite mittlerer Teil

GUT

wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend.

SAUBER

hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

FAIR

die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.

PRAKTISCHE TIPPS FÜR DEINEN ALLTAG!

Wieso solltest du auf Saisonalität achten? Was bestimmt unsere lokale Kulturnark? Und wo gibt es die frischesten Lebensmittel?

EINKAUFEN

EXPLORE AND LEARN

ERKUNDE DIE KATEGORIEN UM MEHR ÜBER DEINE LEBENSMITTEL HERRAUSZUFINDEN

Wer hat schon noch einen Überblick über all die Getreidesorten, heimische Fische oder den Weg der Schokolade vom Baum bis zur Tafel? Wir helfen dir!



<https://slowpedia.slowfood.de/project/getreide-und-hulsenfruchte/>

Abbildung 3. Startseite unterer Teil

Unterseiten - Kategorien → Die Inhalte werden strukturiert dargestellt:

- Teasertext (Killerfakten, regt zum Weiterlesen an)
- Biologie & Geschichte (Herkunft, Vielfalt, Sorten, Biologie, Anbauformen, Was hat zu aktuellen Verbrauchsmustern geführt)
- Aktuelle Situation (Fakten, Infografiken, gesellschaftlicher Diskurs, Marktüberblick)
- Kennzeichnungen (Welche Fragen müssen aufgeklärte Verbraucher*innen stellen? Produktqualität und Frische erkennen)
- Küchenpraxis (z.B. , kulinarische Verwendung und Methoden, Lagerung, Aufbewahrung, Behältnisse)
- Überblick über Lebensmittel innerhalb der Warengruppe

MIKRO- UND MAKROTHERMISCH GETREIDEARTEN

FÜR MICH SEHEN ALLE GETREIDE ÄHNLICH AUS? HILFE!

Die beiden Begriffe weisen auf die unterschiedlichen thermischen Bedürfnisse der Getreidearten hin. Mikrothermische sind solche, die in gemäßigten Klimazonen zwischen Herbst und Frühjahr keimen und die ersten Entwicklungsstadien durchführen und dann ihren Produktionszyklus im Frühjahr-Sommer abschließen. Darunter: Weizen, Roggen, Gerste und Hafer; sie werden Herbst-Winter-Getreide genannt. Die makrothermische Gruppe umfasst Mais, Reis und Hirse. Die Keimtemperaturen dieser Arten liegen bei etwa 10 °C oder mehr; der Produktionszyklus findet, zumindest in unteren Klimazonen, ausschließlich im Frühjahr-Sommer statt, daher der Name Sommergetreide.

 DINKEL	 GRÜNKERN	 GERSTE
 HAFER	 HIRSE	 MAIS
 REIS	 ROGGEN	 WEIZEN

5.000+ <small>tonnen reis</small>	8.000+ <small>tonnen weizen</small>	4.000+ <small>tonnen mais</small>	9.000+ <small>tonnen gerste</small>
---	---	---	---

WERDEN JÄHRLICH IN DEUTSCHLAND VERZEHRT

Abbildung 4. Beispiel Unterseite Kategorie Getreide

In den nächsten Jahren werden wir auf konkrete Produkte eingehen. Diese Produkte werden als untergeordnete Seiten in den entsprechenden Kategorien angelegt.

1.3. Überblick: Nächste Schritte und Projektentwicklung

Bis Ende des Jahres und im Laufe von 2022 werden die Bildungsmodule weiter erarbeitet. Die Kategorien werden mit Einführung, Geschichte und kulturellem Hintergrund aus Slow-Food-Perspektive sowie aktuellen Themen der Welternährung abgeschlossen. Nachdem die erste Arbeitsrunde durchgeführt wurde, hat sich herausgestellt, dass die Teile „Geschichte und kultureller Hintergrund aus Slow Food Perspektive“ und „Wie sieht die gute, saubere und faire Wertschöpfungskette aus?“ nicht gänzlich getrennt voneinander erarbeitet werden können. Daher wurde entschieden, die Arbeit nicht komplett zu teilen sondern die Inhalte parallel zu erarbeiten. Ab 2023 wird mit der Arbeit an der 3. Ebene der Website (konkrete Produkte) begonnen.

In Absprache mit den Expert*innen und nach dem Austausch im Sitzungsrat der Deutschen Stiftung für Warenlehre am 06.11.2020 in Tübingen wurde beschlossen, die Themenblöcke wie folgt anzupassen und zu erweitern:

- Getreide
- Hülsenfrüchte
- Milch
- Obst und Gemüse
- Fleisch
- Fisch
- Eier
- Getränke
- Süßes

Zudem wird ein Exkurs hinzugefügt, um aufzuklären, warum den Begriff „Genussmittel“ nicht genutzt wird. Aus Slow Food Perspektive ist der Begriff ungeeignet, da alle Lebensmittel Genuss erzeugen können. Ein Launch-Termin für die Webseite ist noch nicht festgelegt worden.