



Slowpedia Lebensmittel - Exposé des Projektes

Slow Food Deutschland und die Deutsche Stiftung für Warenlehre streben mit dem Slowpedia Lebensmittel an, ein lebendiges, digitalisiertes Kompendium didaktischer und interaktiver Lernmaterialien zu verschiedenen Warengruppen zu schaffen, und dabei den jeweiligen sozialen, ökologischen und kulturellen Kontext ebenso einzubeziehen wie aktuelle Ernährungsthemen. Moderne Kommunikationsformen, wie beispielsweise kurze Erklär-Filme oder Quizzes, sollen zur aktiven Auseinandersetzung mit den Inhalten anregen. Weit über eine reine Online-Datenbank hinaus, soll auf diese Weise eine attraktive Lernplattform für Ernährungswissen geschaffen werden, die sich sowohl an den internen Slow Food Kreis richtet, als auch öffentlich zugänglich ist.

Die Bildungsmaterialien können weit über die Slow Food Youth Akademie hinaus flexibel eingesetzt werden und sollen das Bildungsangebot von Slow Food Deutschland um einen ganz zentralen Part ergänzen. Mit ihnen werden Bildungshungrige und Wissensdurstige ein vertieftes Verständnis der Grundlagen des Ernährungssystems entwickeln und befähigt werden, den individuellen, lokalen Umgang mit Lebensmitteln zu weitreichenden Zusammenhängen auf globaler Ebene in Bezug zu setzen.

Der innovative Charakter des Projekts liegt in der Schaffung einer online-Plattform für die interaktive Auseinandersetzung mit dem Lebensmittelwissen im Slow Food Sinne. Unser Anliegen ist, theoretisches und praktisches Fachwissen so bereitzustellen, dass die Besucher des Slowpedia Lebensmittel im Wege der Selbstbefähigung zu eigenen Schlussfolgerungen gelangen und ihre eigenen Leitlinien und Prinzipien formulieren. Das in Rahmen des Projekts entstehende Forum wird ermöglichen, einen partizipativen Lernprozess einzuleiten.

Die Bildungsmodule

Zusammen mit übergeordneten Aspekten, die für Slow Food besonders relevant sind, wie zum Beispiel Erhaltung der biokulturellen Vielfalt, Ernährung im Einklang mit den planetaren Grenzen und Bewahrung von Esstraditionen, werden die jeweiligen Einheiten der Bildungsmaterialien nach dem Deutschen Lebensmittelkorb strukturiert.

1. **Einführung:** In diesem Teil geht es darum, eine allgemeine Einführung in die spezifische Gruppe von Lebensmitteln anzubieten. Es wird eine kurze Zusammenfassung der organoleptischen Eigenschaften gegeben. Die entsprechenden biologische Klassifizierungen werden nach den behandelten Lebensmitteln allgemein überprüft. Die typischsten Produktionsorte und die Hauptprodukte, die aus diesen Rohstoffen ausgewählt werden können, werden angegeben.
2. **Geschichte und kultureller Hintergrund** aus Slow Food Perspektive: In dieser zweiten Phase werden die Geschichte der Verwendung und Herstellung der beteiligten



Rohstoffe sowie die Entwicklung der daraus abgeleiteten Produkte unter besonderer Berücksichtigung ihrer regionalen Typizität vorgestellt.

3. Wie sieht die **gute, saubere und faire Wertschöpfungskette** aus? In diesem Teil werden wir eine Reise entlang der Wertschöpfungskette anbieten. Neben der aus Slow Food Sicht idealen werden andere, teils problematische oder diskussionswürdige Produktionsweisen dargestellt. Es wird besonders auf die Schnittstellen entlang der Wertschöpfungskette eingegangen, an denen Entscheidungen getroffen werden können bzw. müssen. Auf diese Weise werden Gegensätze zwischen industrieller und handwerklicher Produktion besonders deutlich. Jeweils wird die Wertschöpfungskette mindestens die folgenden Stationen abdecken: Zucht/Anbau - Verarbeitung - Transport - Vermarktung - Verzehr oder Küche
4. **Aktuelle Themen** der Welternährung: Es werden die gegenwärtigen Probleme rund um das Produkt und die Rohstoffe beleuchtet und die verschiedenen Diskurse, die sich um das jeweilige Lebensmittel entfalten, betrachtet.

Themenblöcke

1. *Getreide und Hülsenfrüchte*: Dieser Bildungseinheit soll den Nutzer*innen des Slowpedia Lebensmittel einen übergreifenden Überblick über die Prozesse in der Getreideproduktion und -verarbeitung vermitteln. Dazu werden übergeordnete Themen wie die Rahmenbedingungen in der Landwirtschaft, Zusammensetzung der Erzeugung (Getreidearten, Anteile menschlicher Verzehr/Futtermittel) der Zugang zu Land und die Bedeutung von Boden und Bodengesundheit beleuchtet.
2. *Milch und Molkereiprodukte*: Wie können Milch und Milcherzeugnisse „gut, sauber, fair“ erzeugt, verarbeitet und vertrieben werden? Slow Food sieht die wichtigsten Voraussetzungen dafür in: Weidehaltung, verkürzten Produktionsketten mit einem verbesserten Verbraucherzugang zu naturbelassener Milch, Absatzförderung und Ernährungsbildung. Grundfutterbasierte Milcherzeugung mit reduziertem Leistungsniveau ist nicht nur wirtschaftlich durchaus erfolgreich, sondern dient außerdem der Biodiversität und dem Klimaschutz.
3. *Gemüse und Obst*: Seit Anfang des 20. Jahrhunderts sind in Europa rund 90 Prozent der Kulturpflanzensorten ausgestorben. Dieser Verlust bedroht nicht nur die Vielfalt des Geschmacks sondern auch die Identität und traditionelle Lebensmittelversorgung von Regionen. In dieser Einheit soll einen Überblick über die Zusammenhänge von Regionalität und Saisonalität zur Erhaltung der Biodiversität in Bezug auf Obst und Gemüse gewonnen werden.
4. *Genussmittel*: Schokolade, Kaffee, Wein, oder Bier sind Genussmittel von hoher Bedeutung insbesondere für junger Menschen. Einige dieser Lebensmittel kommen aus weiter Ferne. Anbau der Ausgangspflanzen und Transport haben



zahlreiche Auswirkungen auf die globale Wertschöpfungskette und das Klima. Maßhalten ist eine wichtige Voraussetzung dafür, dass Menschen- und Planetengesundheit nicht unter vermeintlichem Genuss leiden.

5. *Fleisch und Fleischerzeugnisse*: Dieser Block soll eine theoretische Wissensgrundlage über die Erzeugung und Weiterverarbeitung von Fleisch schaffen und Methoden der Industrie und des Handwerks vergleichen. Die Besucher*innen der Webseite können anhand der Beispiele von Fleisch bildenden Tieren die Denkmodelle bzw. die Logik der modernen und traditionellen Lebensmittelverarbeitungsmethoden sowie die dahinter liegenden jeweiligen Systemstrukturen erkennen, kritisch vergleichen und beurteilen. Sie können die Prinzipien der Industrialisierung bei Fleisch bildenden Tieren analog auf andere Tier- und Produktgruppen übertragen.
6. *Fisch*: Meere und Gewässer bedecken über zwei Drittel der Erde. Sie sind eine wichtige Ressource für viele Küstengemeinschaften weltweit, die vom Fisch- und Meeresfrüchtefang als einzige Eiweißquelle abhängig sind. Dieser Block soll eine Übersicht über verschiedene Fang-, Zucht- und Verarbeitungsmethoden von Fisch und Meeresfrüchten schaffen. Es wird außerdem dargelegt, wie sich menschliches Handeln auf den Bestand der Meeresressourcen auswirkt.

Maßnahmen

a) Erarbeitung der Bildungsmodule in Zusammenarbeit mit Expert*innen, die die Qualität der Inhalte sicherstellen werden. Es werden alle Bildungsmaterialien von Slow Food zu den verschiedenen Themen gesammelt und sortiert. Slow Food besitzt ein umfangreiches Wissen zu allen Lebensmittelgruppen. Ein erster Aufschlag wird auf Grundlage dieser Wissensbasis erstellt und mit ausgewählten Expert*innen diskutiert. Die Bildungsmaterialien werden für den online Auftritt angepasst und weiterentwickelt.

b) Um eine hohe Attraktivität und Zugänglichkeit der Inhalte für eine junge Zielgruppe zu erreichen, sollten die Bildungsinhalte didaktisch aufbereitet werden. Diesen sollten nach Kriterien wie z. B. Unkompliziertheit, praktischer Anwendbarkeit und lebensweltlichem Bezug dargestellt werden. Die Bildungsmaterialien werden methodisch aufbereitet, für eine direkte Vermittlung und Zusammenstellung.

c) Redaktionelle Überarbeitung der Materialien, um einen einheitlichen Auftritt zu erhalten. Die Inhalte werden redaktionell überarbeitet und vereinheitlicht.

d) Graphische und interaktive Aufbereitung der Bildungsmaterialien. Um die schriftliche Darstellung der Inhalte zu unterstützen, werden Infografiken, Bilder, Videos und Quiz-Formate produziert. Denkbar ist auch eine Frage- und Kommentarfunktion. Es

ist geplant, ein Video pro Bildungseinheit zu produzieren (max. 3 Min lang). Die Videos werden auf dem öffentlichen Bereich der Plattform gemeinsam mit einer Einführung und einem Überblick über die Inhalte präsentiert.

Die verschiedenen Phasen des Projektes werden in Abstimmung mit der Deutschen Stiftung für Warenlehre stattfinden.

Wirkungen

Um diese allgemeine Beschreibung der Ziele/Wirkungen analytisch zu strukturieren, werden wir im Folgenden knapp die zugrundeliegende Wirkungslogik darstellen. Wir unterscheiden hierfür die (1) Impact-Ebene der allgemeinen gesellschaftlichen Wirkung, zu der unsere Projektwirkungen beitragen; (2) die Outcome-Ebene unserer spezifischen Projektwirkungen; (3) die spezifischen Projektwirkungen werden wiederum durch die Projekt-Outputs, d.h. die erstellten Angebote, Produkte und Bildungsmodule, erzeugt:

Impact: Wandel zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem anhand Wissensvermittlung

Outcomes:

1. Entwicklung innovativer Bildungsmaterialien
2. Förderung des bewussten Umgangs mit Lebensmitteln über die ganze Wertschöpfungskette bei Teilnehmenden von Slow Food Bildungsangeboten und der Öffentlichkeit.

Outputs:

- 1) 6 Bildungsmodule zu nachhaltigem Umgang mit Lebensmitteln und ökologischen Bedingungen ihrer Produktion, theoretisch sowie praktisch über verschiedene Lebensmittelgruppen
- 2) Erstellung eines Slowpedia Lebensmittel zur Datensammlung und -zentralisierung
- 3) Verbreitung der Bildungsinhalte über unsere Netzwerke und Kanäle