

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
1.w	Bodenworkshop organisiert von "slow - food"	Der Boden spielt eine zentrale Rolle für ein nachhaltiges Ernährungssystem, und doch werden immer größere Flächen durch Überdüngung und Verwüstung unbrauchbar. Da derzeit 95 % unserer Nahrungsmittel direkt vom Boden kommen, bedeutet die Verknappung fruchtbarer Felder eine der größten Herausforderungen für die nachhaltige Entwicklung unseres Ernährungssystems. Im Workshop werden wir uns mit den Funktionen des Bodens vertraut machen, verschiedene Bodenexperimente durchführen und unterschiedliche Bodenarten bestimmen.	16	4.1.05
2.w	Lebensmittelverschwendung vermeiden, von Restlos Glücklich e.V.	Der Verein "restlos glücklich" hat das Ziel Lebensmittel wieder mehr Wert zu schätzen. Im Vordergrund des workshops steht also die Frage warum werden Lebensmittel verschwendet und wie kann man es vermeiden?	16	3.1.12
3.1	Nutzen und Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln, PD Dr. Karin Hirsch - Ernst vom BfR	Vortrag über Nutzen und Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln durch eine Forscherin vom Bundesinstitut für Risikobewertung	25	4.1.17
3.2	Nutzen und Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln, PD Dr. Karin Hirsch - Ernst vom BfR	Vortrag über Nutzen und Risiken von Nahrungsergänzungsmitteln durch eine Forscherin vom Bundesinstitut für Risikobewertung	25	4.1.17
4.1	Alles aus Zucker?	Experimentierworkshop von und mit Schülern zum Thema Zucker und Zuckerersatzstoffe	13	5.1.22
4.2	Alles aus Zucker?	Experimentierworkshop von und mit Schülern zum Thema Zucker und Zuckerersatzstoffe	13	5.1.22

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
5.1	Wie viele Menschen kann unsere Erde ernähren? Vortrag von Fr. Kammasch von der Beuth Hochschule	Vortrag mit Diskussion Die Menschheit wächst und wächst - aber die Fläche fruchtbaren Ackerbodens bleibt nicht nur konstant; durch Erosion, Zersiedelung u.a. Einflussfaktoren nimmt sie sogar ab. Wird die Menge gebildeter Treibhausgase, oder vereinfacht der "CO2-Footprint", die Messlatte zur Beurteilung dessen, was erlaubt und verboten sein soll? Wird der Genuss eines guten Steaks gar zur "ökologischen Sünde"? Um hier Antworten zu finden, muss, auf Fakten aufbauend, interdisziplinär und in großen Zusammenhängen gedacht werden. Auf der Grundlage des Weltagrarberichtes werden Fragen der Bodenfruchtbarkeit und einer nachhaltigen Landwirtschaft behandelt, Aspekte des anthropogenen Einflusses auf das Klima diskutiert und überlegt, was einen nachhaltigen Lebensstil wirklich ausmacht.	25	3.1.21
5.2	Wie viele Menschen kann unsere Erde ernähren? Vortrag von Fr. Kammasch von der Beuth Hochschule	Vortrag mit Diskussion Die Menschheit wächst und wächst - aber die Fläche fruchtbaren Ackerbodens bleibt nicht nur konstant; durch Erosion, Zersiedelung u.a. Einflussfaktoren nimmt sie sogar ab. Wird die Menge gebildeter Treibhausgase, oder vereinfacht der "CO2-Footprint", die Messlatte zur Beurteilung dessen, was erlaubt und verboten sein soll? Wird der Genuss eines guten Steaks gar zur "ökologischen Sünde"? Um hier Antworten zu finden, muss, auf Fakten aufbauend, interdisziplinär und in großen Zusammenhängen gedacht werden. Auf der Grundlage des Weltagrarberichtes werden Fragen der Bodenfruchtbarkeit und einer nachhaltigen Landwirtschaft behandelt, Aspekte des anthropogenen Einflusses auf das Klima diskutiert und überlegt, was einen nachhaltigen Lebensstil wirklich ausmacht.	25	3.1.21

<b>Projekttag Ernährung am 2.2.2018</b>			<b>Stand:</b>	<b>21.1.2018</b>
<b>Nr</b>	<b>Titel</b>	<b>Kurzbeschreibung</b>	<b>max TN</b>	<b>Raum</b>
6.1	Die Milch macht's!	Experimentalworkshop zum Thema Milch- und Milchprodukte	12	5.1.31 5.1.33
6.2	Die Milch macht's!	Experimentalworkshop zum Thema Milch- und Milchprodukte	12	5.1.31 5.1.33
7.w	Öko-Landwirtschaft - nur eine Alternative oder notwendiger Strukturwandel	Peter Schmidt von der Förderinitiative ökologischer Landbau wird in einem Vortrag mit Diskussion und Simulationsspiel der Frage nachgehen, inwiefern sich die Landwirtschaft verändern muss, um nachhaltig und gesunde Lebensmittel zu erzeugen. Er klärt mit Ihnen alle Fragen zum Thema "Bio - Lebensmittel"!	25	4.1.32/33
8.w	vegan kochen - lecker und gesund -	Schüler und Lehrer bereiten gemeinsam vegane Gerichte vor, die andere Schüler probieren und bewerten sollen	10	2.1.05
9.w	selber kochen ist Mist - wirklich? Eigenanteil 2 € pP	Ein professioneller Koch kocht mit Ihnen ein "Drei-Gänge-Menü", welches Sie dann zu Hause nachkochen können sollen! Der Eigenanteil für Zutaten und Koch beträgt 2 € pP	17	1.1.36
10.1	nachhaltig essen = besser essen?	Ernährungsberatung durch Mitarbeiterinnen des Immanuel Krankenhauses	22	2.1.04
10.2	nachhaltig essen = besser essen?	Ernährungsberatung durch Mitarbeiterinnen des Immanuel Krankenhauses	22	2.1.04
11.1	neue Ernährungskultur und Naturheilkunde	Vortrag und Diskussion des bestsellerautors Prof. Michalsen "Heilen mit der Kraft der Natur"; Chefarzt der Abteilung Naturheilkunde des Immanuel Krankenhauses	60	Bibliothek
11.2	neue Ernährungskultur und Naturheilkunde	Vortrag und Diskussion des bestsellerautors Prof. Michalsen "Heilen mit der Kraft der Natur"; Chefarzt der Abteilung Naturheilkunde des Immanuel Krankenhauses	60	Bibliothek
12.1	Folgen industrieller Landwirtschaft - Insektensterben - NaBu	Vortrag und Diskussion, geleitet durch Referenten des NaBu: Welche Folgen kann ein Insektensterben haben? Welche Rolle spielen Insekten im Kreislauf der Natur? Wie kann man sie schützen?	25	2.1.31

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
12.2	Folgen industrieller Landwirtschaft - Insektensterben NaBu	Vortrag und Diskussion von referenten des NaBu: Welche Folgen kann ein Insektensterben haben? Welche Rolle spielen Insekten im Kreislauf der Natur? Wie kann man sie schützen?	25	2.1.31
13.w	Gesund schmeckt besser, 1€ pP und Löffel mitbringen	workshop zur Herstellung von Joghurt, geleitet durch die AOK, gebracut werden 1 e pro Person und 1 Löffel	16	3.1.14
14.1	Glyphosat - eine Diskussion aus Sicht des BfR	Vortrag und Diskussion zum Thema Glyphosat, geleitet durch einen Vertreter des Bundesinstituts für Risikobewertung: Jürgen Thier - Kundke. Es diskutiert die Frage nach der Wahrnehmung von wissenschaftlicher Forschung in der Öffentlichkeit und die Rolle des BfR beim Thema Glyphosat - wahrscheinlich (nicht) krebserregend.	25	4.1.16
14.2	Glyphosat - eine Diskussion aus Sicht des BfR	Vortrag und Diskussion zum Thema Glyphosat, geleitet durch einen Vertreter des Bundesinstituts für Risikobewertung: Jürgen Thier - Kundke. Es diskutiert die Frage nach der Wahrnehmung von wissenschaftlicher Forschung in der Öffentlichkeit und die Rolle des BfR beim Thema Glyphosat - wahrscheinlich (nicht) krebserregend.	25	4.1.16
15.1	Glyphosat - eine Diskussion aus Sicht von Greenpeace	Vortrag und Diskussion zur Frage der Bewertung von Glyphosat, die Rolle der Politik, Wissenschaftlichkeit und der Verbraucher - geleitet durch Vertreter von greenpeace.	25	4.1.15
15.2	Glyphosat - eine Diskussion aus Sicht von Greenpeace	Vortrag und Diskussion zur Frage der Bewertung von Glyphosat, die Rolle der Politik, Wissenschaftlichkeit und der Verbraucher - geleitet durch Vertreter von greenpeace.	25	4.1.15
16.1	Kalorien zählen pro Tag: Bedarf und Angebot	Sie bestimmen Ihren Kalorienbedarf pro Tag! Danach testen Sie ob Ihre Ernährungsgewohnheiten zu Ihrem Bedarf passen. Ziehen Sie Bilanz und lernen Sie grundsätzliche Dinge zu Ernährung und Energiebedarf, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlen werden.	16	5.1.01 5.1.16

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
16.2	Kalorien zählen pro Tag: Bedarf und Angebot	Sie bestimmen Ihren Kalorienbedarf pro Tag! Danach testen Sie ob Ihre Ernährungsgewohnheiten zu Ihrem Bedarf passen. Ziehen Sie Bilanz und lernen Sie grundsätzliche Dinge zu Ernährung und Energiebedarf, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlen werden.	16	5.1.01 5.1.16
17 w	Ernährungsprobleme in einer globalisierten Welt – kleine Lösungen am Beispiel Tansania	Vortrag und interaktives Rollenspiel: „Wir investieren in eine bessere Nahrungsversorgung im Dorf (Tansania) – fünf Interessensgruppen versuchen sich zu einigen“ . Dies organisiert das Leibnitz - Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF)	20	4.1.03
18.1	Die Leistungsfähigkeit der Deutschen Landwirtschaft	Vortrag und Diskussion Der Deutsche Bauernverband zeigt auf, welches die Leistungen der deutschen Landwirtschaft sind, anhand eines typischen landwirtschaftlichen Betriebes.	20	4.1.01
18.2	Die Leistungsfähigkeit der Deutschen Landwirtschaft	Vortrag und Diskussion Der Deutsche Bauernverband zeigt auf, welches die Leistungen der deutschen Landwirtschaft sind, anhand eines typischen landwirtschaftlichen Betriebes.	20	4.1.01
19.1	Sind die Bienen noch zu retten?	Die Bienen AG der Lise - Meitner Schule stellt Ihre Arbeit vor und informiert über die Bedeutung der Bienen für die Kulturlandschaft und diskutiert Gefahren.	17	3.1.05
19.2	Sind die Bienen noch zu retten?	Die Bienen AG der Lise - Meitner Schule stellt Ihre Arbeit vor und informiert über die Bedeutung der Bienen für die Kulturlandschaft und diskutiert Gefahren.	17	3.1.05
20.1	Künstliche Natürlichkeit?	Informationsveranstaltung zu veganen und vegetarischen Ersatzstoffen und Nahrungsergänzungsmitteln von der Verbraucherzentrale	20	2.1.38
20.2	Künstliche Natürlichkeit?	Informationsveranstaltung zu veganen und vegetarischen Ersatzstoffen und Nahrungsergänzungsmitteln von der Verbraucherzentrale	20	2.1.38

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
21.w	GMO - OMG genetic modified organisms	Watching the documentary & discussion in English	25	2.1.26
22.1	Sind unsere Lebensmittel wirklich sicher?	Welche Probleme mit Lebensmitteln gibt es aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung wirklich?	25	5.1.16
22.2	Sind unsere Lebensmittel eigentlich sicher?	Welche Probleme mit Lebensmitteln gibt es aus Sicht des Bundesinstituts für Risikobewertung wirklich?	25	5.1.16
23.1	Glyphosat - umstritten aber auch ersetzbar?	Ein Vortrag aus Sicht der Industrie - Arbeitsgruppe Glyphosat Dr. Kuchler	25	2.1.37
23.2	Glyphosat - umstritten aber auch ersetzbar?	Ein Vortrag aus Sicht der Industrie - Arbeitsgruppe Glyphosat Dr. Kuchler	25	2.1.37
24.1	gentechnisch veränderte Lebensmittel	Chancen der Gentechnik für die Bekämpfung von Hunger. Ein Fachvortrag über Wissenschaftlichkeit und Risikoabwägung von Bernd Müller-Röber von der Universität Potsdam.	40	2.1.39/40
24.2	gentechnisch veränderte Lebensmittel	Chancen der Gentechnik für die Bekämpfung von Hunger. Ein Fachvortrag über Wissenschaftlichkeit und Risikoabwägung von Bernd Müller-Röber von der Universität Potsdam.	40	2.1.39/40
25.1	Der Kampf vor dem Kampf - Gewichtsreduktion im Leistungssport	Sportler die in festen Gewichtsklassen antreten (Judo, Boxen, Ringen, Gewichtheben, Rudern) aber auch Sportler, die durch Gewichtsreduktion einen Vorteil erhalten (Skispringen, Pferderennen) müssen auf ihr Gewicht achten. Dieses kann kontrolliert über einen längeren Zeitraum erfolgen, in der Regel wird aber über einen kurzen Zeitraum (weniger als eine Woche) bis zu 10 % seines Körpers "abgekocht". Wir diskutieren Strategien der vernünftigen und extremen Gewichtsreduktion für Sportler, sowie dessen Risiken.	20	5.1.23

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
25.2	Der Kampf vor dem Kampf - Gewichtsreduktion im Leistungssport	Sportler die in festen Gewichtsklassen antreten (Judo, Boxen, Ringen, Gewichtheben, Rudern) aber auch Sportler, die durch Gewichtsreduktion einen Vorteil erhalten (Skispringen, Pferderennen) müssen auf ihr Gewicht achten. Dieses kann kontrolliert über einen längeren Zeitraum erfolgen, in der Regel wird aber über einen kurzen Zeitraum (weniger als eine Woche) bis zu 10 % seines Körpers "abgekocht". Wir diskutieren Strategien der vernünftigen und extremen Gewichtsreduktion für Sportler, sowie dessen Risiken.	20	5.1.23
26.1	grüne Gentechnik und goldener Reis	Ein Fachvortrag mit anschließender Diskussion zu Möglichkeiten durch genmanipulierte Nahrungsmittel vom Leiters der Forschungsgruppe für Pflanzenproteomik des Max Planck Instituts Potsdam	25	3.1.19
26.2	grüne Gentechnik und goldener Reis	Ein Fachvortrag mit anschließender Diskussion zu Möglichkeiten durch genmanipulierte Nahrungsmittel vom Leiters der Forschungsgruppe für Pflanzenproteomik des Max Planck Instituts Potsdam	25	3.1.19
34.1	pflanzenwissenschaftliche Grundlagenforschung	Vortrag und Diskussion zur Frage der Forschungsergebnisse und deren Anwendung im Bereich Gartenbau und Nahrungsmittelerzeugung. Es informiert und diskutiert das Leibnitz Institut für Garten- und Zierpflanzenbau.	25	3.1.01
34.2	pflanzenwissenschaftliche Grundlagenforschung	Vortrag und Diskussion zur Frage der Forschungsergebnisse und deren Anwendung im Bereich Gartenbau und Nahrungsmittelerzeugung. Es informiert und diskutiert das Leibnitz Institut für Garten- und Zierpflanzenbau.	25	3.1.01

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
35.2	Stressfrei essen in der Schule?	Die Krankenkasse IKK informiert und diskutiert unter anderem folgende Fragen: Verpflegung während der Schulzeit gesund und ungestresst? Was nehme ich mit oder wie verpflege ich mich in der Schule gesund? Was müsste (s)ich ändern, dass Nahrungsaufnahme keinen Stress erzeugt und außerdem das lernen fördert?	17	3.1.03
36.1	Wieviel Gold besitzt du - im Smarphone?	Rohstoffe selbst erkunden und urban mining kennen lernen. Berufsschülerinnen der Lise Meitner Schule und Auszubildende des Fraunhofer Instituts IZM bieten einen workshop zu Recycling-Methoden an!	8	4.1.22
36.2	Wieviel Gold besitzt du - im Smarphone?	Rohstoffe selbst erkunden und urban mining kennen lernen. Berufsschülerinnen der Lise Meitner Schule und Auszubildende des Fraunhofer Instituts IZM bieten einen workshop zu Recycling-Methoden an!	8	4.1.22
37.1	Welche Folgen hat unser Fleischkonsum?	Vortrag und Diskussion über Ernährungsgewohnheiten und die Folgen für Natur und Umwelt anhand des Fleisch-Atlas vom BUND	20	4.1.09
37.2	Welche Folgen hat unser Fleischkonsum?	Vortrag und Diskussion über Ernährungsgewohnheiten und die Folgen für Natur und Umwelt anhand des Fleisch-Atlas vom BUND,	20	4.1.09
38.1	Mit Wissenschaft gegen Hunger und Unterernährung!	Kann eine wachsende Weltbevölkerung ohne Einsatz von Gentechnik und Chemie ernährt werden? Frau Dr. Buchholz, Bayer AG	40	2101/02
38.1	Mit Wissenschaft gegen Hunger und Unterernährung!	Kann eine wachsende Weltbevölkerung ohne Einsatz von Gentechnik und Chemie ernährt werden? Frau Dr. Buchholz, Bayer AG	40	2101/02



Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
27.e	Backstubebesuch bei der BIO Bäckerei Endorphina, Elsenstraße 52, 12059 Berlin	Wir erkunden gemeinsam eine Backstube, die ausschließlich biologische Zutaten verwendet, ohne Zusatzstoffe arbeitet und Brot handwerklich nach traditionellen Methoden herstellt. Unter sachkundiger Anleitung backen wir selbst Baguette und lernen die Produktionsabläufe kennen, diskutieren Unterschiede zu den allgegenwärtigen Aufbackstationen und machen uns über faire Bedingungen zum Erhalt traditionellen städtischen Lebensmittelhandwerks im Kontext nachhaltiger Urbanität Gedanken.	20	BIO Bäckerei Endorphina, Elsenstraße 52, 12059 Berlin
28.e	Wir erkunden die Markthalle 9, Treffpunkt 12 Uhr vor der Markthalle 9, Dauer mind. 2 h	Gemeinsam erkunden wir die Markthalle Neun im Herzen Kreuzbergs. Von einer Anwohner*inneninitiative gerettet stellt die Halle heute ein alternatives Konzept großstädtischer Lebensmittelversorgung dar. Vor allem Kleinproduzent*innen bieten im direkten Kundenkontakt von Käse über Brot bis zu Tofu handwerklich erzeugte, wohlschmeckende Endprodukte. Wir erschließen die Markthalle mit einer Führung und im direkten Austausch mit den Erzeuger*innen. Unser Fokus liegt vor allem auch auf einem Vergleich mit dem ebenfalls in der Markthalle untergebrachten Discounter: Wie unterscheiden sich die Konzepte des Lebensmittelhandels? Welches Konzept ist zukunftssträchtiger? Wie und über welche Lieferketten werden Großstädte in der Zukunft mit Lebensmitteln versorgt?	25	Eisenbahnstraße 42/43, 10997 Berlin
38.e	Tofu Herstellung in der Markthalle 9 Treffpunkt 10 Uhr vor der Markthalle 9	Workshop Wir tauchen ein in die Welt der Tofuproduktion: Ursprung, Nährwerte, Produktionsprozess. Unter Anleitung bereiten wir selbst verschiedene Variationen von Tofu zu und diskutieren über Fragen nachhaltigen Sojaanbaus angesichts stetig zunehmender Nachfrage.	20	Eisenbahnstraße 42/43, 10997 Berlin

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
29.e	Die Welt der Ölpalme - Palmöl workshop im Botanischen Garten; Zeit: 9:30 bis 12.30 Uhr	Die Welt der Ölpalme – Licht- und Schattenseiten einer Powerpalme Biodiesel, Lippenstifte, Margarine, Waschmittel – die Ölpalme versteckt sich in jedem zweiten Produkt. Ihr zunehmender Anbau in den Tropen hat global riesige Auswirkungen sowohl sozial, ökologisch und ökonomisch. Die Fortbildung bietet einen inhaltlichen Überblick über Licht- und Schattenseiten der Ölpalme. Sie vermittelt, wie das Thema im Unterricht und im Botanischen Garten altersgerecht umgesetzt werden kann.	25	Ort: Botanikschule, Unter den Eichen 5, 12203 Berlin, Eingang ca. 50 m vom Eingang "Botanischer Garten, in Richtung Rathaus Steglitz
30.e	Ernährung - viel mehr als Essen, 1,50 € pP	Workshop in der Domäne Dahlem Exkursion zum Vortrag und Workshop in der Domäne Dahlem Rundgang durch die Landwirtschaft mit Blick auf die Produktion der Grundnahrungsmittel	17	Domäne Dahlem
31.e	Aquaponic - Kombination aus Fischzucht und Pflanzenbau	Betriebsbesichtigung mit Führung in einem Aquaponic - Betrieb in Berlin, Kosten 2€ pP	28	ECF Farm Bessemerstraße 20, 12103 Berlin
32.e	Exkursion mit Diskussion ins Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft BMEL Treffpunkt: 9:45 Uhr	Wie sieht moderne Entwicklungspolitik aus? Welche Lösungen hat die Politik gegen das Insektensterben! Gibt es Projekte gegen Lebensmittelverschwendung - was kann der Gesetzgeber tun?	25	Französische Str. 1 Besuchereingang , 10117 Berlin

Projekttag Ernährung am 2.2.2018			Stand:	21.1.2018
Nr	Titel	Kurzbeschreibung	max TN	Raum
33.e	Exkursion zum Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Treffpunkt: 9:45 Uhr	Wie arbeitet die oberste Behörde für Lebensmittelsicherheit? Labore können besichtigt werden, das BfR ist ein wichtiger Arbeitgeber im Bereich der Laborberufe.	10	Diedersdorfer Weg 1, 12277 Berlin - Marienfelde