

13. Jugendforum der bayerischen UNESCO-Projekt-Schulen

„Ich esse was, was du nicht kriegst“ – Über den Tellerrand hinaus

Am 11. und 12. Januar 2011 fand in Nürnberg das 13. Jugendforum der bayerischen UNESCO-Projekt-Schulen „Ich esse was, was du nicht kriegst“ – Über den Tellerrand hinaus statt. Die Teilnehmer wurden in einer Jugendherberge untergebracht. Sie wurden im Eppelinsaal begrüßt und zur Eröffnung in das Thema eingeführt. Außerdem gab es ein Warming up und eine Vorstellung der Gruppen. Danach fand sich jeder Teilnehmer in seiner jeweiligen Gruppe ein, die sich in den entsprechenden Arbeitsräumen trafen.

In der Arbeitsgruppe „Zusatz- und Farbstoffe“ ging es um die Bedeutung der E-Nummern/ Nahrungsmittelzusatzstoffe, den ADI-Wert, Aussortierung der schädlichen Stoffe und es wurden Erfahrungen von Herrn Hermann Jakob aus der Abteilung Ernährung unseres Beruflichen Schulzentrum Kulmbach vorgestellt.

Der Referent brachte zur Veranschaulichung einige Farbstoffe in Gläsern mit, die wir untersuchten. Zwischendurch gab es eine Kaffeepause. Anschließend wurden die Ergebnisse auf einem Arbeitsblatt festgehalten.

Nach dem Abendessen wurde von einigen Schülern/innen aus Nürnberg eine kleine Stadtführung organisiert, die im Nicolaus Copernikus Planetarium endete.

Dort fand eine FulldomeShow „Augen im All –Vorstoß ins unsichtbare Universum“ statt.

Anhand eines riesigen Bildschirmes wurde dargestellt wie z. B. Sterne entstehen, welche Aufgaben Satelliten haben sowie die revolutionäre Entdeckung von Galileo Galilei, der mit Hilfe eines Teleskops die bis dahin vorherrschende Vorstellung als falsch erkannte, dass die Erde Mittelpunkt des Universums sei. Anschließend erlebten wir auf einer riesigen Leinwand im Inneren eines Globus eine kleine Reise ins All allgemein, zum Mond und zum Mars.

Am nächsten Tag begannen nach Zimmerräumung, Schlüsselabgabe und einem Frühstück die weiteren Arbeitsgruppen. In der Arbeitsgruppe „Convenience Food – Der Mensch ist, was er isst“ stellte der UNESCO-Koordinator unseres Beruflichen Schulzentrums Hartmut Schuberth die Vor- und Nachteile von Convenience Food, Tips zur Menüplanung, zu Zubereitung und Einkauf solcher Gerichte vor. Er tat dies in Form einer PowerPoint-Präsentation, die von Herrn Thomas Birus, Lehrer an der Fachschule für Lebensmitteltechnik in Kulmbach, erstellt worden war, der krankheits halber verhindert war. Zum Schluss bekam jeder ein Arbeitsblatt zur Reflektion des

Themas, das anschließend noch einmal besprochen wurde. Daraufhin begannen sich zwei Gruppen, die vom Referenten ausgesucht wurden, auf einen kleinen Vortrag vorzubereiten.

Nach dem Mittagessen kamen wir in einer Schlussrunde zusammen, in der sich die Leiter des Jugendforums bedankten und jede Arbeitsgruppe einen kurzen Vortrag über die Ergebnisse der zwei Tage hielt. Am Ende dieser Veranstaltung erhielten wir einen kleinen Einblick in die Essgewohnheiten einiger Länder/Kulturen. Bilder zeigten Familien aus verschiedenen Ländern. Man konnte sehen, mit wie viel Geld diese Familien im Monat auskommen müssen, ihre Lieblingsspeisen und ihre Essgewohnheiten allgemein. Nach der Verabschiedung fuhr jeder zufrieden zurück nach Hause.

Jessica Piszczyk, FOS11Sa