FoodLabHome: Bildungsprojekt soll Lebensmittelabfälle reduzieren

05.09.2019 Lüneburg. Eine bisher vernachlässigte Strategie zur Senkung von Treibhausgasemissionen ist die Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Mit dem Bildungs- und Forschungsprojekt 'FoodLabHome' wollen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der Leuphana Universität Lüneburg und der Technischen Universität Berlin jetzt untersuchen, wie Schüler für dieses Thema sensibilisiert werden können. Im Rahmen der Nationalen Klimaschutzinitiative fördert das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit das Vorhaben.

Das Projekt richtet sich an Schüler der Klassen 9 bis 12 an allgemein- und berufsbildenden Schulen. Nach einem ersten Durchgang im Frühjahr beschäftigen sich nach den Herbstferien weitere Schüler mit dem Aufkommen, der Zusammensetzung, der Klimarelevanz und den Ursachen von Lebensmittelabfällen in ihren Familien. Auf dieser Basis sollen sie dann eigenständig entwickelte Strategien zur Vermeidung solcher Abfälle erproben. Ihre Erfahrungen sollen sie zuhause weitergeben.

Drei Präsenzveranstaltungen an der Leuphana Universität Lüneburg wurden dafür in enger Zusammenarbeit mit den beteiligten Lüneburger Schulen entwickelt. "Durch ihre Mitarbeit tragen die Schüler nicht nur messbar zum Klimaschutz bei. Wir bieten ihnen auch eine Gelegenheit, wissenschaftliches Arbeiten kennenzulernen und Uniluft zu schnuppern", sagt Fabian Bendisch, wissenschaftlicher Mitarbeiter im Projekt FoodLabHome.

"Mit dem Vorhaben verfolgen wir das Ziel, einen innovativen und partizipativen Bildungsansatz zu entwickeln, der auf den Prinzipien des Forschenden Lernens basiert. Schüler und Schülerinnen werden dabei selbst zu Forschenden und ihre Haushalte zum Labor", erläutert Simone Abels, Professorin für Didaktik der Naturwissenschaften an der Leuphana und Leiterin des bis Herbst 2021 laufenden Verbundprojektes.

Die mit dem Projekt gesammelten Erfahrungen sollen auch für künftige Aktivitäten genutzt werden: "Über die Einbindung von Lehrkräften und Trainings für Bildungsmultiplikatoren wird der neuartige Lernansatz dauerhaft etabliert und für die Klimabildung verfügbar gemacht. Wir wollen Online-Lern-Module erarbeiten und frei zugänglich machen. Außerdem wird ein Food-Waste-Rechner entwickelt, der die Treibhausgasrelevanz von Lebensmittelabfällen veranschaulicht und im Rahmen

weiterer Projekte eingesetzt werden kann", kündigt Fabian Bendisch an.

Erreichbar ist das Lüneburger Projektteam unter foodlabhome@leuphana.de.

Weitere Informationen gibt es auf der Projektwebseite: www.foodlabhome.net.

HINWEIS FÜR DIE REDAKTIONEN:

Die nächste Veranstaltung des Projekts findet am 1. Oktober mit Schülern einer 12. Berufsschulklasse in der Leuphana statt. Medienvertreter sind herzlich eingeladen, die Veranstaltung zu besuchen und sich selbst ein Bild von dem Projekt zu machen. Bei Interesse melden Sie sich gerne bei: zuehlsdorff@leuphana.de

Datum: 05.09.2019

Kategorien: 1 Meldungen Forschung, Forschung Meldungen, Meldungen,

Pressemitteilungen

Autor: Henning Zühlsdorff

E-Mail: henning.zuehlsdorff@leuphana.de