B!NERLE JAHRESRÜCKBLICK 2023

Begleiten Sie unser Fachgebiet Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft (B!NErLe) auf einen Rückblick durchs Jahr 2023.

Wir danken für die gute Zusammenarbeit und wünschen Ihnen eine geruhsame Weihnachtszeit und ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr.

Weitere Informationen zu unseren Projekten und Veranstaltungen finden Sie jederzeit auf unserer Homepage.

Frühjahr 2023

Im NKI-Projekt „Katzensprung 2.0 – Aktiv für den Klimaschutz im Deutschlandtourismus“ standen mit Beginn des Januars Schulungen zur „Nachhaltigen und klimaschonenden Gastronomie“ in 19 Modellnaturparks im Fokus.

Im Februar fand das Abschlussmeeting des Erasmus+ Projekts DIVE statt. Im Projekt DIVE haben Lehramtsstudierende aus Akdeniz, Berlin und Trondheim sich kollaborativ mit den Themen Demokratie & Staatsbürgerschaft, nachhaltige Entwicklung und Werte auseinander gesetzt.

Im März wurden die Ergebnisse des INFORM-Projekts zur Ernährungsbildung auf dem 60. Wissenschaftlichen Kongress der DGE mit dem Vortragstitel „Allianz zwischen Bildung und Schulverpflegung durch Kommunikation Nachhaltiger Ernährung“ präsentiert.

Im Rahmen der Hochschultage Berufliche Bildung in Bamberg im März wurde ein erprobtes Lehr-Lern-Setting zum Forschenden Lernen, die „Lernwerkstatt Lebensmittelverschwendung“, vorgestellt.

Sommer 2023

Am 01. Mai startete das internationale Eureni-Projekt CulSus (Culinary Competences for Sustainable Cooking). CulSus hat das Ziel, zukünftigen Köch*innen die nachhaltige Verwendung vegetarischer und veganer Zutaten und Gerichte zu vermitteln. Dafür werden gemeinsam mit der Varna University of Management, Tallin School of Services und EPIZ e.V. Bildungsmaterialien entwickelt.

Im Juni war das Geschmackslabor bei der Langen Nacht der Wissenschaften (LNDW) gut besucht. Zusätzlich waren wir auf einer Ausstellung zu pilzbasierten Materialien als Forschende aktiv.

Auf der Abschlusskonferenz des Projekts Dialogforum „Private Haushalte“ im Juni wurden der Öffentlichkeit die Ergebnisse der Interventionen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung in privaten Haushalten vorgestellt.

Seit Juli kann die im BUA-Projekt Tango (taste diverse on the go) erstellte mobile Küche ausgeliehen werden.

Seit September kooperieren wir mit der StadtManufaktur und dem Team von HydroTower. Vier HydroTower wurden bei uns installiert und wir integrieren diese in Forschung und Lehre.

Herbst 2023

Der DAAD Alumni Workshop im Projekt EdSusChoice (Enabling the dietary shift towards sustainable food choice decisions) fand Mitte September statt. 20 Alumnis wurden in Online- und Präsenzformaten und partizipativen Workshops Themen rund um nachhaltige Ernährung sowie Tools zur Erreichung des „dietary shift“ näher gebracht.

Im Herbst haben wir uns Zeit genommen für Teamentwicklung und verbrachten 3 Tage im veganen ahead burghotel in Lenzen (Elbe).

Ende September fand die Abschlusskonferenz von BiTe (Biodiversität über den Tellerrand) statt. Auf Basis der Projektergebnisse sowie dem Austausch mit den Teilnehmenden aus Wissenschaft und Praxis konnte so ein weiterer Schritt hin zur nachhaltigen Transformation der Außer-Haus-Gastronomie gegangen werden.

Ende September fand in Paderborn die Bundesfachtagung 2023 des Fachverbandes textil e.V. statt zum Thema „Textiles und Digitales“. Karin Groth wurde erneut zur ersten Vorsitzenden gewählt.

Die Abschlusskonferenz der Qualitätsoffensive Lehrerbildung (QLB) fand Anfang Oktober statt. Das Projekt „TUB Teaching 2.0“ hat dafür im Februar einen Workshop in Berlin initiiert: Das „QLB-Netzwerk Berufliche Lehrkräftebildung“ entstand. Zur Konferenz wurde ein gemeinsamer Workshop angeboten.

Winter 2023

Im Wintersemester 23/24 wurde erstmals die deutsch-österreichische Online-Ringvorlesung „Herausforderungen und Megatrends in der Fachdidaktik Ernährung und Hauswirtschaft“ angeboten.

Im EU-Projekt BioBeo dreht sich alles um die Themen Bildung und Bioökonomie. Auf dem Projektmeeting in Warschau Ende November wurden erste Projektergebnisse präsentiert.

NTNU
Norwegian University of Science and Technology

Im November reisten Nina Langen und Birgit Rumpold mit 7 Studierenden im Rahmen des Erasmus+ BIP „Intercultural and interdisciplinary collaboration for more inclusion” zur NTNU nach Trondheim.

Zum dritten Mal sammeln, bestimmen und bereiten Studierende im Wintersemester 23/24 Pilze im Rahmen des BUA-Projekts „BerlinWildFoods“ zu.

Das DFG-Projekt „Eine multidisziplinäre, kulturübergreifende Studie zur Steigerung des nachhaltigen Lebensmittelkonsums zwischen Südkorea und Deutschland“ mit dem Nutrition Research Center der Ewha Womans University in Seoul startete Ende November.

Ganzjährig 2023

Auch in diesem Jahr wurde im Fachgebiet viel „geackert“, auf dem Feld in Dahlem und in diversen Projekten. Viele interessante Gemüsesorten und Gewürze wurden angebaut, geerntet und zu schmackhaften Gerichten verarbeitet. Im November ging die Erntezeit zu Ende und der Acker wird bis zum nächsten Frühjahr winterfest gemacht. Die Ernte war wieder grandios und ernährte nicht nur Studierendenhaushalte sondern unterstützte auch die Lehrveranstaltungen in der Lehrküche.

Im Jahresverlauf haben wir in (inter-)nationalen Konferenzen unsere Forschungsergebnisse vorgestellt: Von Verbraucherpräferenzen in Kantinen, der Geschmackswahrnehmung, Lebensmittelreste und Kochboxen, Biodiversität im urbanen Raum, Ko-Labs in der Lehrkräftebildung bis hin zu pilzbasierten Baumaterialien.

Zu Abschluss des Projekts Susinchain sind wir mit den Projektergebnissen in aller Munde: Tagesspiegel, topagrar, tu intern – alle berichten über uns.

SUSINCHAIN
SUSTAINABLE INSECT CHAIN

Wir gratulieren Mariam Nikravech zu ihrer erfolgreichen wissenschaftlichen Aussprache!

Am 08. Dezember verteidigte Mariam Nikravech bei uns an der TU Berlin mit summa cum laude erfolgreich ihre Doktorarbeit mit dem Titel:
„Essays on Contributions to Reduce Household Food Waste".

Unsere Publikationen in 2023

Conty, V., Grundmann, S. & Langen, N. (2023). Ko-Labs als kooperatives Coaching in der Lehrkräftebildung: Best-Practice-Beispiel zur Gestaltung von Unterrichtsaufgaben in der beruflichen Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft. Die Materialwerkstatt, 5 (2) :44–55. DOI: https://doi.org/10.11576/dimawe-6205

Conty, V., Dilger, E., Koscholke, S., Derda, M. & Langen, N. (2023). Kooperationslabore zur Gestaltung praxisnaher Unterrichtsaufgaben für die Berufsschule. In Kihm, P.; Kelkel, M. & Peschel, M., (Hrsg.), Interaktionen und Kommunikationen in Hochschullernwerkstätten aus Lernen und Studieren in Lernwerkstätten (S. 46–57). Verlag Julius Klinkhardt, Bad Heilbrunn. DOI: https://doi.org/10.35468/6009-03

El Mourabit, X., Kröhn, S., Langen, N., Rumpold, B., Scharp, M., Bliesner-Steckmann, A. & Speck, M. (2023). Wir müssen reden! Nachhaltigkeitskommunikation in den Korn-handhabenden Berufen: Der Modellversuch Korn-Scout: Vom Getreidekorn und seinen vielfältigen Nutzerinnen und Nutzern – Korn-Kompetenzen für Nachhaltigkeit im Lebensmittelhandwerk stärken. In Ansmann, Moritz and Kastrup, Julia and Kuhlmeier, Werner, Editor, Berufliche Handlungskompetenz für nachhaltige Entwicklung aus BIBB Fachbeiträge zur beruflichen Bildung, 43–60. Verlag Barbara Budrich, Leverkusen.

Feufel, M. A., Rauwolf, G., Hartmann, T., Kendel, F. & Speiser, D. (2023). Personalisierte Risiken verständlich kommunizieren: Wie digitale Formate die Kommunikation unterstützen können. Forum. DOI: https://doi.org/10.1007/s12312-023-01243-3

Lemken, D. & Langen, N. (2023). The price penalty on meat substitutes—Consumers prefer reduced meat portions over novel meat alternatives and authentic vegetarian dishes—Final stage of a registered report. Q Open, 3(1), qoad009. DOI: https://doi.org/10.1093/qopen/qoad009

Nikravech, M. (2023). Perspective—Evaluating the impact of food waste reduction policies. Frontiers in Sustainable Food Systems, 7, 1170226. DOI: https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1170226

Nikravech, M., Langen, N., van Herpen, E., Schuster, S., & Speck, M. (2023). Leftovers lovers vs. haters: A latent class analysis on dinner leftover management behaviours. Appetite, 190, 107019. DOI: https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.107019

Ohlhausen, P., Langen, N., Gottschlich, D. & Kofahl, D. (2023). A Long Night of the Sciences: Explore your senses-Color, shape and flavors. International Journal of Gastronomy and Food Science, 100752. DOI: https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100752

van Huis, A., & Rumpold, B. (2023). Strategies to convince consumers to eat insects? A review. Food Quality and Preference, 104927. DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2023.104927