

Pilot 2019: Anschubfinanzierung Globaler Süden - Projektbericht

Wie gehen wir mit Lebensmitteln und Konsumententscheidungen in unserem Alltag um? Nachhaltiger Konsum in Esskulturen des Alltags in Laos und Deutschland

- Fachgebiet an der TU Berlin: [Fachdidaktik Arbeitslehre](#)
- Partnerland: Laos
- Partnerinstitution: Savannakhet University (SKULAO)
- Vorrangig adressierte Nachhaltigkeitsziele (SDGs):



© UNITED NATIONS

SDG 4: Hochwertige Bildung

SDG 12: Nachhaltiger Konsum und Produktion

Die Gestaltung und Bewältigung unseres Essalltags ist komplex und wirft viele Fragen auf, die einen Bezug zu den globalen Herausforderungen haben, beispielsweise: Wie werden unsere Lebensmittel produziert und wie hygienisch und gesundheitsförderlich bereitgestellt? Welche Kompetenzen benötigen Verbraucher*innen, um Konsumententscheidungen reflektiert treffen zu können? Um sich diesen Fragen zu nähern, möchten Prof. Dr. Silke Bartsch und Heike Müller von der Fakultät I der TU Berlin, Fachgebiet Fachdidaktik Arbeitslehre, die bestehende Zusammenarbeit mit Wissenschaftler*innen der Savannakhet University (SKULAO) in Laos über nachhaltige Konsummuster im Alltag vertiefen und ausbauen. Hierfür wurden sie 2019 mit Anschubfinanzierung der TU Berlin für Kooperationen mit Partner*innen im Globalen Süden gefördert.

Laos und Deutschland sind durch den globalen Handel, unter anderem von Lebensmitteln (z. B. Kaffee, Gemüse, Kräuter) und Textilien, miteinander verbunden, obwohl etwa 11.000 Kilometer zwischen den Ländern liegen und ihre Einwohner*innen möglicherweise noch nie voneinander gehört haben.

Ziel der Forschungsgruppe ist es, Verbraucher*innen Handlungsoptionen zu eröffnen, die sie befähigen, Verantwortung für sich selbst, für andere und für die Umwelt zu übernehmen. Hiermit besteht ein Bezug zu den Nachhaltigkeitszielen, speziell SDG 4 Hochwertige Bildung und SDG 12 Nachhaltiger Konsum und Produktion.

Während sich das Forschungsinteresse der Fakultät für Ernährungswissenschaften der SKULAO auf die gegenwärtigen Konsumgewohnheiten von Lebensmitteln konzentriert, untersucht das Projekt auch digitale Bildungsformate zur globalen Zusammenarbeit und Reflexion des eigenen alltäglichen Handelns unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit. Dies bietet die Möglichkeit, Lehramtsstudierende der TU Berlin zu einer internationalen und kooperativen Auseinandersetzung mit globalen Herausforderungen zu motivieren, bestehende Barrieren in Bezug auf digitale Bildung abzubauen und Handlungsoptionen für nachhaltige Konsummuster im Alltag zu eröffnen.

Gemeinsam mit Assoc. Prof. Dr. Sitha Khemmarath (Vizepräsident für Forschung und Nachwuchs), Chandokkham Youyabouth (amtierende Vizedekanin der Fakultät für Ernährungswissenschaften) und Maninout Phothirat (Agribusiness-Marketing) der SKULAO, werden Prof. Dr. Silke Bartsch, Heike Müller und die Berliner Forschungsgruppe virtuelle Austausch und digitale Bildungsformate zwischen Studierenden der TU Berlin und der SKULAO durchführen, um sie in ihren Verbraucher-, Nachhaltigkeits- und Digitalkompetenzen zu stärken und geeignete didaktische Konzepte für das Fach Arbeitslehre zu erforschen. Ein entsprechender Drittmittelantrag ist in Vorbereitung.

Die jeweilige Situation in den beiden Ländern birgt ein hohes Potenzial, um die angebaute Zusammenarbeit erfolgreich zu gestalten: In Deutschland hat ein großer Teil der Gesellschaft reichlichen Zugang zu Nahrung und alltäglich wird eine große Menge an Lebensmitteln verschwendet. Die Verfügbarkeit von Lebensmitteln in Städten ist aufgrund der Merkmalsprägung einer Konsumgesellschaft mit entsprechender Logistik hoch. Gleichzeitig entfremden sich deutsche Verbraucher*innen häufig vom Ursprung ihrer Lebensmittel. Vor allem jüngere Generationen haben wenig Bezug zur Nahrungsmittelproduktion, obwohl diese die unersetzbare Grundlage für ihr Leben bildet. In Laos hat die Nahrungsmittelversorgung in den letzten Jahren zwar zugenommen, die Ernährungsunsicherheit bleibt jedoch nach wie vor beträchtlich - insbesondere bleibt es eine Herausforderung, die städtische Bevölkerung mit Nahrungsmitteln zu versorgen, die außerhalb der Stadt produziert werden. Konservierungsverfahren und Lebensmittelverpackungen spielen bei der Verbesserung dieser Situation eine wichtige Rolle. Prof. Dr. Silke Bartsch, Leiterin des Lehrstuhls der Fachdidaktik Arbeitslehre an der TU Berlin, ist überzeugt, dass „ein Paradigmenwechsel im Lebensmittelkonsum für eine nachhaltigere Zukunft am besten gelingen kann, wenn Verbraucherinnen und Verbraucher die Vision mitgestalten und aktiv werden. Bildung ist dafür ein Schlüsselfaktor.“