

EUROPA-UNIVERSITÄT FLENSBURG (EUF)

Appetit auf Sprache, die bewegt

Die Fähigkeit, lesen und schreiben zu können, ist ein wichtiger Bestandteil der kulturellen Integration und gesellschaftlichen Teilhabe. Gerade alltagsnahe Themen wie Essen, Trinken und Bewegung eignen sich besonders gut, um Menschen in ihrem Alltag abzuholen und ihre Sprach-, Lese- und Schreibfähigkeiten zu verbessern.

Aus diesem Grund haben Prof. Dr. Ulrike Johannsen und Dr. Nele Schlapkohl in ihrem Projekt am Institut für Gesundheits-, Ernährungs- und Sportwissenschaften der Europa-Universität Flensburg (EUF) das Erlernen der deutschen Sprache mit den gesundheitsförderlichen Themen Food & Move Literacy verknüpft. Das IN FORM Projekt „Alphabetisierung und Integration durch Ernährungsbildung und Bewegungsförderung“ (ALPHItEB, 2016–2020) wurde in Kooperation mit dem Bundeszentrum für Ernährung durchgeführt und diesen Sommer beendet. Als didaktische Fundierung und zur (Kurs-)Unterstützung wurde gemeinsam ein Kompetenzmodell

Food & Move Literacy entwickelt. Darauf basierend sind sprachensible, handlungs- und lebensweltorientierte Lehr- und Lernmaterialien für den Alphabetisierungs- und Grundbildungsbereich entstanden (www.food-literacy.de). Die projektbegleitende Evaluation der EUF zeigt eine hohe Identifizierung der Lernenden mit alltagsnahen Themen auf. Dadurch wird den Multiplikatoren der Zugang zu gering litem-

neben der Lese- und Schriftsprachkompetenz implizit alltagsrelevantes Wissen für eine ausgewogene Ernährung und Bewegung. Weitere Potenziale der Materialien sowie Informationen zum Projekt stehen für Interessierte unter <https://www.uni-flensburg.de/?23866> zum Download bereit.

Quelle: EUF



Das Projektteam der EUF sichtet die entwickelten Materialien.

MARTIN-LUTHER-UNIVERSITÄT (MLU) HALLE-WITTENBERG

Nährstoffe aus Algen – Alternative zu Fisch?

Mikroalgen könnten eine alternative Quelle für die gesunden Omega-3-Fettsäuren in der menschlichen Ernährung sein – und das umweltfreundlicher als beliebte Fischarten. Das zeigt eine neue Studie von Wissenschaftlern der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (MLU).

„Wir wollten herausfinden, ob Mikroalgen, die in Deutschland in Photobioreaktoren produziert werden, eine umweltfreundlichere Quelle für wichtige Nährstoffe sein könnten als Fisch“, sagt Susann Schade vom Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften der MLU. In ihrer Studie entwickelten die Forscher ein Modell, um die standortspezifischen Umweltwirkungen zu bestimmen. „Wir

haben so unter anderem die CO₂-Bilanz von Nährstoffen aus Mikroalgen und Fisch verglichen. Außerdem haben wir analysiert, wie sehr beide Nahrungsmittelquellen die Versauerung oder zu hohe Nährstoffgehalte in Gewässern begünstigen“, erklärt Dr. Toni Meier, Leiter des Innovationsbüros nutriCARD an der MLU. Heraus kam, dass Mikroalgenzucht vergleichbare Umweltkosten verursacht wie die Fischproduktion. „Bezieht man die Umwelteffekte auf die verfügbaren Mengen an Omega-3-Fettsäuren ein, so schneidet vor allem Fisch aus Aquakultur schlechter ab“, sagt Schade. Vorteil der Algenkultivierung ist der geringe Flächenverbrauch, sogar unfruchtbare Böden können genutzt werden. Insbesondere in Deutschland beliebte Fisch-

arten wie Lachs und Pangasius, stammen meist aus Aquakulturen und sind daher mit erheblichen Umweltbelastungen verbunden. „Aber wenn Mikroalgen sich als Nahrungsmittel etablieren würden, hätten wir eine zusätzliche hervorragende umweltfreundliche Quelle für langkettige Omega-3-Fettsäuren“, sagt Meier. Die Algen werden bereits als Nahrungsergänzungsmittel in Pulver- oder Tablettenform und als Zusatz zu Lebensmitteln wie Nudeln oder Müsli verwendet. Zum einen könnte so die bereits bestehende Lücke in der globalen Versorgung mit Omega-3-Fettsäuren verkleinert werden. Zum anderen würde das eine erhebliche Entlastung für die Weltmeere bedeuten.

Ronja Münch, Pressestelle der MLU