

Wege einer klimafreundlichen Ernährung für alle

Ziel des Projektes ist es, partizipativ alltagspraktische und bedarfsgerechte Ernährungsbildungsansätze zu entwickeln und in die Lebenswelten vulnerabler

Zielgruppen zu integrieren. Dadurch werden Lebenswelten zu Lernorten, in deren Strukturen die Auseinandersetzung mit gesundheitsfördernder,

klimafreundlicher Ernährung nachhaltig verankert ist, um vulnerable Zielgruppen zu befähigen und Ernährungsarmut und ihren Folgen entgegenzuwirken.



Projektthemen

1. Saisonale & regionale Lebensmittel verwenden
2. Pflanzliche Lebensmittel bevorzugen
3. Wenig verarbeitete Lebensmittel einsetzen
4. Auf faire Produktion für Mensch und Tier achten
5. Verpackungsmaterialien reduzieren
6. Energie und Wasser sparen
7. Verschwendungen vermeiden

Zielgruppen:

- **Erwachsene Einzelpersonen und Familien** mit niedrigem sozioökonomischem Status, in Tafelausgaben, Sozialtreffs und Stadtteilzentren
- **Kinder und Familien** in Lebenswelten wie Kindertreffs, Familienzentren, Nachmittagsbetreuungen, Kita
- **Jugendliche und junge Erwachsene** in Jugendzentren, Vereinen, Kirchengemeinden, Pfadfindergruppen und Uni-Campus
- **Personen mit geringer Literalität** (12,1% der Bevölkerung) und **Personen im Deutsch als Zweitsprache (DaZ)-Bereich** innerhalb von Sprach- und Grundbildungskursen

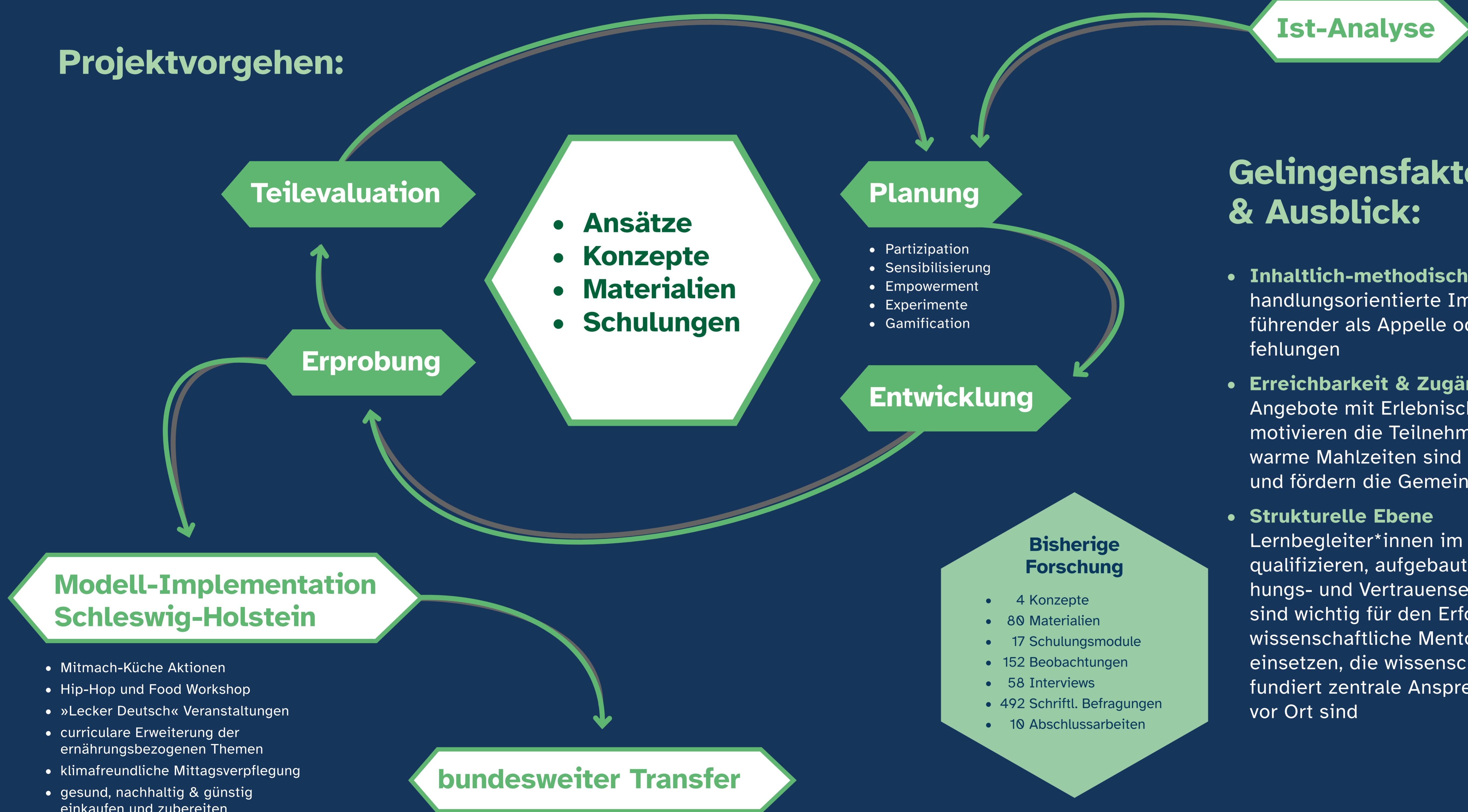
Hintergrund

- Die **Vulnerabilität** nimmt in Bezug auf den **ernährungsbezogenen Kontext zu**. Immer mehr Menschen in Deutschland haben Schwierigkeiten, sich bedarfsgerecht zu versorgen und gesundheitsförderlich zu ernähren.
- Verstärkt wird diese Entwicklung durch die **aktuellen Krisensituationen** (Corona, Ukraine-Krieg, Inflation, Energie- und Klimakrise), die die Anzahl der von Armut bedrohten und betroffenen Menschen steigen lassen. Aktuell sind rund 13 Mio. Menschen in Deutschland armutsgefährdet. Das entspricht knapp 16 % der Bevölkerung, diese Personen sind auch besonders von Ernährungsarmut betroffen und häufig geht die Armutgefährdung junger Menschen mit Bildungsarmut einher.
- Ca. 21% der **Treibhausgasemissionen** in Deutschland werden durch Ernährung verursacht.

Fragestellungen

- Welche qualitätsge sicherten Inhalte, Methoden und Materialien von Bildungsansätzen und -modulen liegen nach Projektende vor, insbesondere für Zielgruppen, Lernbegleiter*innen, Peers, Fachkräfte und Mentor*innen?
- Welche Effekte haben die neu entwickelten Ernährungsbildungsansätze auf Zielgruppen und Multiplikator*innen?
- Inwiefern kann eine bedarfsgerechte und ressourcenschonende Ernährung unterstützt werden?
- Welche **Gelingensfaktoren** erhöhen insgesamt die Erreichbarkeit der Zielgruppe?

Projektvorgehen:



Gelingensfaktoren & Ausblick:

- **Inhaltlich-methodische Ebene** handlungsorientierte Impulse zielführender als Appelle oder Empfehlungen
- **Erreichbarkeit & Zugänge** Angebote mit Erlebnischarakter motivieren die Teilnehmenden, warme Mahlzeiten sind ein Anreiz und fördern die Gemeinschaft
- **Strukturelle Ebene** Lernbegleiter*innen im Setting qualifizieren, auf gebaute Beziehungs- und Vertrauensebene sind wichtig für den Erfolg, Fachwissenschaftliche Mentor*innen einsetzen, die wissenschaftlich fundiert zentrale Ansprechperson vor Ort sind



Europa-Universität
Flensburg

Institut für Gesundheits-, Ernährungs- und Sportwissenschaften
Abteilung Ernährung und Verbraucherbildung

Prof. Dr. Ulrike Johannsen & Team
Europa-Universität Flensburg
Auf dem Campus 1
24943 Flensburg
klimafood@uni-flensburg.de

Preisträgerin des Volker-Pudel-Preises 2022



Netzwerk & Partnereinrichtungen:

- Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Schleswig-Holstein e.V.
- Equippers Flensburg e.V.
- Tafel Akademie



Website zum
IN FORM-Projekt KlimaFood:
uni-flensburg.de?30715



instagram.com/
klimafood_in_form/