

Presseinformation

Zukunft schmecken auf der IdeenExpo 2022

Fünf DIY-Kochworkshops mit dem Motto „#ZukunftSchmecken“ boten rund 5.000 Schüler*innen die Möglichkeit, sich über Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit zu informieren.

Göttingen, Hannover 08.06.2023 – Altes Brot retten und Brotchips backen, Hummus aus Hülsenfrüchten herstellen, Frischkäse selbst machen, Marmelade aus regionalen Erdbeeren einkochen und die Physik und Chemie von Lebensmitteln erforschen. Am Messestand #ZukunftSchmecken »DIY - Welcome to the Teaching Kitchen« von Culinary Medicine Deutschland, dem Institut für Ernährungspsychologie an der Uni Göttingen (IfE), dem Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) und dem Niedersächsischen LandFrauenverband Hannover (NLV) konnte die Generation Z die vielfältigen Schnittstellen von Ernährung und Hauswirtschaft zu Technik, Wissenschaft, Nachhaltigkeit und Gesundheit in Do-it-yourself-Workshops und Quiz-Veranstaltungen kennenlernen.

„Unser [Videoclip](#) zeigt die große Begeisterung in den Kochworkshops, sowohl von den Teilnehmenden als auch dem eigenen Team“, so Uwe Neumann, Vereinsvorstand von Culinary Medicine Deutschland e.V. Die NLV-Präsidentin Elisabeth Brunkhorst äußert, dass gerade bei jüngeren Menschen Wissen über die Zubereitung von Essen stark lückenhaft ist. Daher fordert der NLV seit Jahrzehnten ein Schulfach „Ernährungs- und Verbraucherbildung“ in Niedersachsen. „Mit DIY-Workshops, wie wir sie auf der IdeenExpo 2022 angeboten haben, haben wir die Gelegenheit genutzt, Wissen und Fertigkeiten rund um die Themen Ernährung, Gesundheit, Nachhaltigkeit, Land- und Hauswirtschaft sowie Lebensmittelwertschätzung zu vermitteln. Zudem wurde klar: Kochen bringt Spaß!“, sagt die NLV-Präsidentin weiter.

Zwischen den Workshops fand in der Showküche des Messestands Live-Front-Cooking statt. Kochen zu können ist eine wichtige Gesundheitskompetenz. Studien zeigen, wer Kochen kann, ernährt sich im Schnitt gesünder. Sich heute mit dem Thema Kochen auseinanderzusetzen ist auch für den Planeten wichtig, denn gut 20 % des weltweiten Treibhausgas-Fußabdrucks kommen durch die Ernährung zustande. Darüber hinaus haben Kochen und Essen eine wichtige gesellschaftliche Funktionalität. „Als eine Art soziales Lagerfeuer sind gemeinsames Kochen und Essen wichtige Einflussfaktoren auf die soziale Gesundheit jedes Einzelnen“, meint Thomas Ellrott, Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Universität Göttingen.

Beim Front-Cooking wurden Kostproben aus den Workshops serviert. Mit dem Standteam konnten sich die rund 6.000 Besucher*innen, darunter viele Lehrer*innen und Eltern, über die vielfältige Funktionalität des Kochens als Teil hauswirtschaftlicher Fertigkeit und Gesundheitskompetenz austauschen.

Der Stand #ZukunftSchmecken wurde über das Aktionsprogramm „Startklar in die Zukunft“ des Niedersächsischen Kultusministeriums und von der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung unterstützt. Die Albrecht-Thaer-Gesellschaft übernahm einen Teil der Lebensmittelkosten und weitere Sponsoren steuerten regionale Lebensmittel bei.

Auch im Jahr 2024 gibt es wieder Europas größtes Jugendevent für Technik und Naturwissenschaften. Die nächste IdeenExpo startet am 08.06.2024 auf dem Messegelände in Hannover.

Zum Videoclip: kurzelinks.de/88mj

Über den Niedersächsischen LandFrauenverband Hannover e.V.

Der Niedersächsische LandFrauenverband Hannover e. V. (NLV) vertritt die Interessen aller Frauen und Familien im ländlichen Raum Niedersachsens – unabhängig von Alter, Beruf und Herkunft. Mit 62.000 Mitgliedern in 262 Ortsvereinen und 38 Kreisverbänden ist er der größte Mitgliedsverband im Deutschen LandFrauenverband. Sein Verbandsgebiet erstreckt sich in Niedersachsen östlich der Weser. Der NLV setzt sich ein für die Verbesserung der sozialen, wirtschaftlichen und rechtlichen Situation von Frauen, für Bleibeperspektiven im ländlichen Raum, die Stärkung der Hauswirtschaft als Alltagskompetenz und Profession und den Dialog zwischen Landwirtschaft und Verbrauchern. Weitere Schwerpunkte des NLV sind Bildungs- und Projektarbeit. Präsidentin ist Elisabeth Brunkhorst.

Über Culinary Medicine Deutschland e.V.

Culinary Medicine Deutschland e.V. (vormals CookUOS e.V.) wurde 2015 als Fortführung des Projektes CookUOS der Universität Osnabrück gegründet. Der Verein war 2022 zum vierten Mal seit 2015 auf der IdeenExpo vertreten. Ziele von Culinary Medicine Deutschland e.V. sind die Stärkung der interdisziplinären und interprofessionellen Zusammenarbeit in Forschung und Lehre und der Transfer von Ernährungsbildung und Nachhaltigkeit in Fachwelt und Gesellschaft. Der Verein ist ernanntes Mitglied der internationalen Teaching Kitchen Collaborative (Harvard, Boston USA). Vereinsvorstand ist Uwe Neumann.

Pressekontakt: Uwe Neumann, Tel. 0172-4954470, uwe.neumann@culinarymedicine.de, culinarymedicine.de

Über das Institut für Ernährungspsychologie (IfE) an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin

Das IfE ist ein Forschungs- und Lehrinstitut an der Georg-August-Universität Göttingen/Universitätsmedizin. Hauptaufgabe des Instituts ist die interdisziplinäre Forschung und Lehre über das menschliche Essverhalten zwischen Ernährungswissenschaft, Psychologie, Pädagogik und Medizin. In Kooperation mit Culinary Medicine Deutschland e.V. hat das IfE innovative Lehrkonzepte für das Medizinstudium und das Studium generale entwickelt, die im angewandten Lehrformat „Teaching Kitchen“ Gesundheit und Nachhaltigkeit mit praktischen Beratungskompetenzen verzahnen. Institutsleiter ist PD Dr. med. Thomas Ellrott

Pressekontakt: PD Dr. med. Thomas Ellrott, Tel. 0173-2606780, thomas.ellrott@med.uni-goettingen.de, ernaehrungspsychologie.org