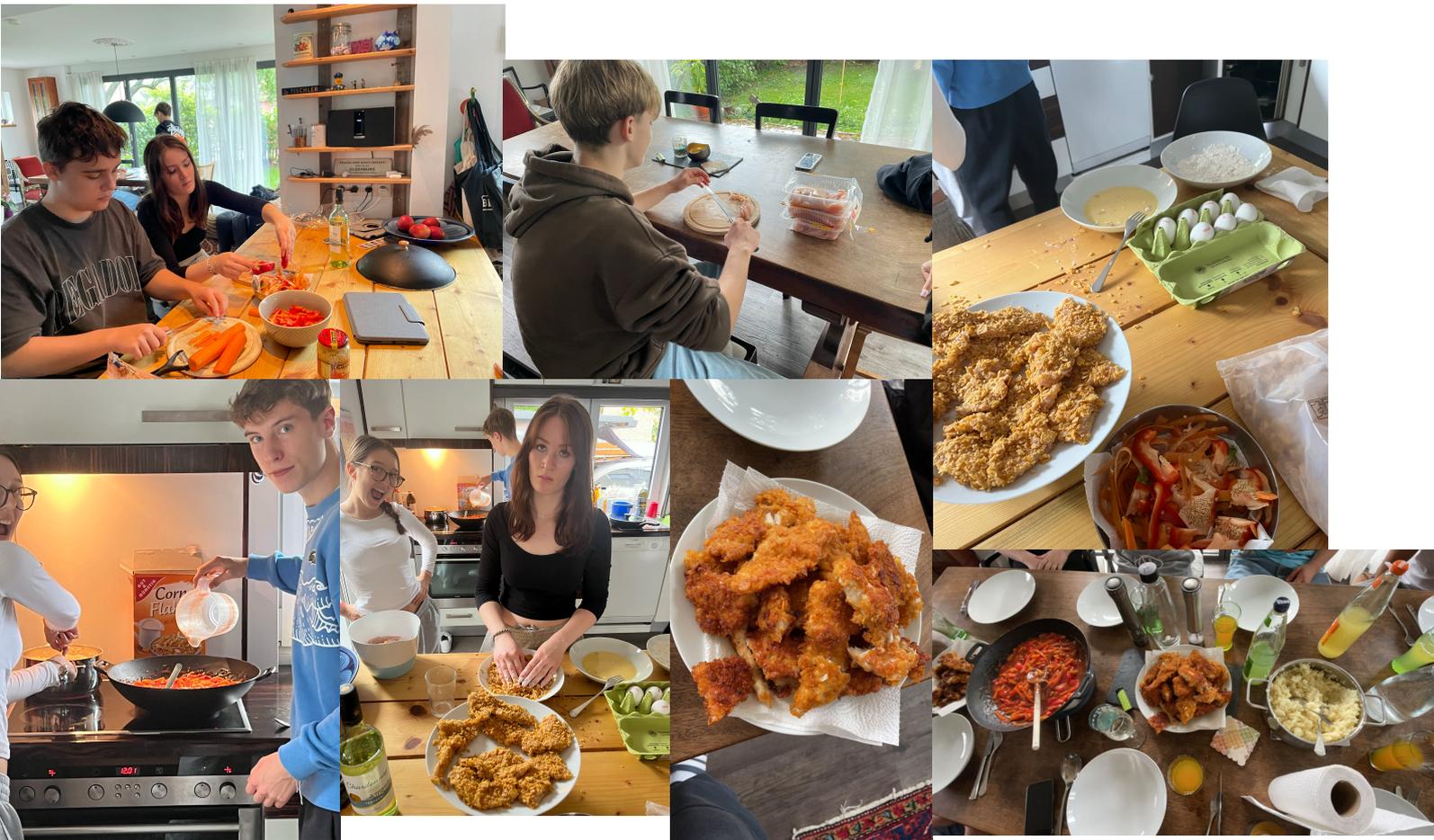


Wir: Thea, Thorge, Lennard, Amer, Matthes, Patricia, Jakob, Pia, Lotta und Florentine haben uns während der Projektwoche mit dem Thema RESPEKT gegenüber verschiedener Kulturen und Nationalitäten beschäftigt, in dem wir verschiedene Gerichte aus verschiedenen Kulturen gekocht haben.
Am Dienstag haben wir Mexikanisch gekocht und am Mittwoch Asiatisch.

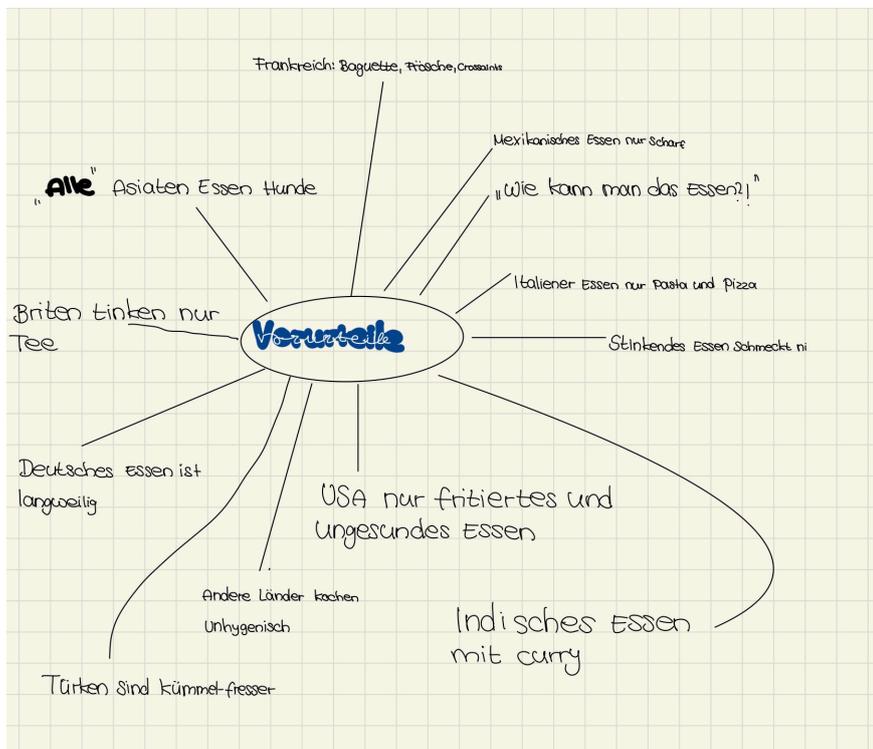


Dienstag (Mexikanisch):
-Tacos
• Dafür brauchst du:
↳ Gewürze
↳ Gemüse (Paprika...)
↳ Hackfleisch
↳ Limette
↳ Streukäse





Mindmap zu Vorurteilen von Essenssitten:



Essens Sitten verschiedener Kulturen....

Afrika, Indien & Arabische Länder:

In diesen Kulturen wird mit den Händen gegessen. Einige Dinge wie gekochtes Gemüse, sind schlecht zu greifen deshalb wird in Afrika z.B. ein Stück Fladenbrot als „Löffel“ genutzt.

In Indien wird das Gemüse mit Mehigan, Reis zu Bällchen gefüllt. Außerdem darf nur mit der rechten Hand gegessen werden, da die Linke als un sauber gilt.

Typische Gerichte/Gewohnheiten:

- viele Gewürze
- Lamm, Rind, Geflügel
- scharf

Asiatische Länder:

In asiatischen Ländern wie China wird meist mit Stäbchen gegessen. Das Essen wird vor dem Kochen kleingeschnitten damit es in die Stäbchen gesteckt werden kann. Meiner Meinung nach werden die Chinesen nicht am Tisch haben da sie als „Waffe“ gelten.

In Japan gilt das Schmecken/Schlürfen zum guten Ton. Der Koch interpretiert es so, dass sein Essen geliebt wird.

Typische Gerichte/Gewohnheiten:

- Fisch - viel Gemüse
- Reis - Ingwer
- (Wokbrennen)

Amerika & Südamerika

- viel Fleisch - frische Zutaten
- viel Obst - manisch

Europa:

Die meisten Menschen in Europa Essen mit Besteck: Gabel, Messer & Löffel.

So kennen es die meisten. Damit das Essen nicht mit Händen angefasst werden muss oder zu heiß ist. Früher wurde die Gabel wegen ihrer Zacken als Werk des Teufels gesehen. Bis ins Mittelalter wurde ebenfalls mit den Händen gegessen.

Typische Gerichte/Gewohnheiten:

- (Besteck)
- im Norden deftiges Frühstück
- im Süden süßes Frühstück



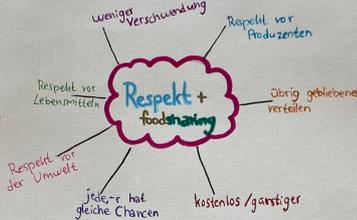
FOOD-Sharing



„Teile Lebensmittel, anstatt sie wegzuwerten“

Gründung

• Foodsharing.de ist eine Internetplattform zum Verteilen von überschüssigen Lebensmitteln in Deutschland, Österreich & der Schweiz. Gegründet wurde sie am 12. Dezember 2012, vom Verein foodsharing e.V.



Konzept

• Es werden sowohl von privat zu privat Lebensmittel weitergegeben als auch gewerbliche Lebensmittel abgehandelt. Im privat Bereich wird meist über Essenskörbe gearbeitet. Jeder hat die Möglichkeit sich etwas abzuholen. (Foodsharing)

• Für Abholungen in Betrieben (Foodtraviny) muss zu Anfang ein Quiz & drei Einführungen abgehalten. Absolvieren werden. Für jeden Betrieb wird ein eigenes Team gebildet.

• Bei foodsharing.de werden auch Lebensmittel nach Ablauf der „Mindesthaltbarkeit“ weiterverwendet, solange ein Konsum ohne Bedenken möglich ist.

• Bevor etwas weggeschmissen oder neu gekauft wird, kann jeder bei einer der Abholmöglichkeiten vorbeischaun und sich etwas mitnehmen oder reinlegen.

Geschichte

• Ursprünglich entstand die Idee für eine Plattform gegen Lebensmittel-Verschwendung im Sommer 2011. Eine Gruppe um den Dokumentarfilmer Valentin Thurn gründete den Verein foodtraviny e.V. Die Idee entstand bei den Dreharbeiten zu seinem Film „Taste the Waste“. Vorausgegangen waren ein Buch & Kino film zum Skandal der weltweiten

Abholmöglichkeiten → Oldenburg

- Mühenhofsweg 94
- Abendgymnasium Oldenburg
- Kreativ: LABOR Kulturetage
- Uni Oldenburg (bei Fahrradselbsthilfe werstatt)

Vorurteile und Essenverschwendung

- 11 Millionen Tonnen Lebensmittel pro Jahr in Deutschland werden weggeworfen
- ↳ das entspricht ein Wert von 300€ pro Kopf, pro Jahr
- Im Jahr 2021 wurden 931 Millionen Tonnen Lebensmittel verschwendet in der ganzen Welt.

Gegen Lebensmittelverschwendung

- To Good To Go, 14000 Partnerläden
- Die Bundesregierung hat das Ziel gesetzt bis zum Jahr 2030 die Lebensmittelverschwendung in deutschen Haushalten zu halbieren.
- 960 Töden in Deutschland
- 60.000 Ehrenamtliche Mitarbeiter bei der Tafel
- Jährlich 265.000 Tonnen Lebensmittel können von den deutschen Tafeln gerettet werden.
- Tipp: - Lebensmittel nach Vorgaben lagern
- So Einkaufen das man am Ende nicht zu viel hat.
- riechen und schmecken stoff nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum gehen
- so viel wie möglich vom Essen nutzen, reißt nicht zu viel ab/schneiden bei Gemüse
- rechtzeitig Essen einfrieren bevor es schlecht wird.

Die Straßengel sind ein Verein der Obdachlosen und Bedürftigen Helfen in dem sie ihnen Essen spenden. Die Straßengel beziehen ihre Lebensmittel durch die Tafel oder durch Spenden. Sie nutzen eine Gasto Küche um große Mengen an Essen zu kochen. Dies verteilen sie am Bahnhof und an der Post an Obdachlose. Viele Lebensmittel Hersteller unterstützen sie, wie die Pizzeria loyal und die Fleischerei Bley.

Statistik 2022	
1917 Tafel Essenbanken	102 Tafel Essenbanken
1924 Tafel Essenbanken	103 Tafel Essenbanken
1931 Tafel Essenbanken	104 Tafel Essenbanken
1938 Tafel Essenbanken	105 Tafel Essenbanken
1945 Tafel Essenbanken	106 Tafel Essenbanken
1952 Tafel Essenbanken	107 Tafel Essenbanken
1959 Tafel Essenbanken	108 Tafel Essenbanken
1966 Tafel Essenbanken	109 Tafel Essenbanken
1973 Tafel Essenbanken	110 Tafel Essenbanken
1980 Tafel Essenbanken	111 Tafel Essenbanken
1987 Tafel Essenbanken	112 Tafel Essenbanken
1994 Tafel Essenbanken	113 Tafel Essenbanken
2001 Tafel Essenbanken	114 Tafel Essenbanken
2008 Tafel Essenbanken	115 Tafel Essenbanken
2015 Tafel Essenbanken	116 Tafel Essenbanken
2022 Tafel Essenbanken	117 Tafel Essenbanken

Danke für jegliche Unterstützung! Nur dadurch wird unsere Hilfe möglich!

