

KINDER, JUGENDLICHE, SLOW FOOD YOUTH



DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<p>14:00 - 20:00 : Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel</p> <p>15:00 - 17:00 : Kochen lernen von und mit Kindern</p> <p>17:00 - 19:00 : Geschmackslabor + Essen teilen - genießen geht am besten Gemeinsam</p>	<p>10:00 - 16:00 : Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel</p> <p>13:00 - 15:00 : Geschmackslabor + Essen teilen – genießen geht am besten gemeinsam</p>	<p>10:00 - 16:00 : Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel</p> <p>10:30 - 12:30 : Geschmackslabor + Essen teilen - genießen geht am besten Gemeinsam</p> <p>13:00 - 15:00 : DIY : Smoothies Workshop</p> <p>15:00 - 17:00 : kochen lernen von und mit Kindern</p> <p>19:00 : AufHaxe Abend</p>	<p>10:00 - 16:00 : Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel</p>

SLOW FOOD DEUTSCHLAND:

DIE ORANGENREISE – EINE INTERAKTIVE ERLEBNISINSEL

Der Orangensaft ist einer der beliebtesten Säfte in Deutschland. Aber die Orange ist weit gereist, bis sie in unseren Gläsern landet! Auf dem abenteuerlichen Weg von der Orangenplantage bis zu uns geht aber bereits ein Großteil der Ernte verloren. Mit einer interaktiven Erlebnisinsel wollen wir zusammen mit Kindern und Jugendlichen erforschen, wo und wie die Orangen erzeugt werden, an welchen Stationen der Lebensmittelkette es zu Verlusten kommt, und wie wir gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung aktiv werden können. Am Ende der Reise können die Teilnehmer selbst einen frischen Orangensaft auspressen.

Die Orangenreise ist Teil des Schulprojekts „Teller statt Tonne“ gegen Lebensmittelverschwendung, an dem Kinder und Jugendliche einen Blick über den Tellerrand werfen und für globale Zusammenhänge unseres Lebensmittelsystems sensibilisiert werden. Informationen zum Projekt und rund um das Thema „Lebensmittelverschwendung“ stehen an dem Kinder- und Jugendstand zur Verfügung.

Stand 7G80.2 – Do 14-20 Uhr, Fr-So 10-16 Uhr

GESCHMACKSLABOR

Wir sind auf dem „Markt des guten Geschmacks“. Da liegt die Frage nahe, was ist guter und was ist schlechter Geschmack? Ist das nicht ganz individuell? Doch guter Geschmack steht bei Slow Food natürlich auch für eine gute, saubere und faire Produktion. Wie sich dies in den Lebensmitteleigenschaften zeigt und ob Ihr den Unterschied entdeckt, könnt Ihr auf dem Sinnespfad testen: Was ist industriell oder handwerklich; konventionell oder bio; weit gereist oder regional; analog oder original; aromatisiert oder natürlich...? Wie laden Euch ein, zu schmecken, zu riechen und zu sehen!

An unserem Stand können die Besucher selbstständig verschiedene Produkte probieren und auf einem Laufzettel eintragen welches Produkt sie den entsprechenden Eigenschaften zuordnen würden. Die verschiedenen Proben sind mit Nummern versehen.

Stand 7G80.2 – Do 17-19 Uhr, Fr 13-15 Uhr, Sa 10:30-12:30 Uhr

ESSEN TEILEN - GENIESSEN GEHT AM BESTEN GEMEINSAM

Die Tafelrunde, das gemeinsame bewusste Genießen, war so was wie der Geburtsort der Slow Food Bewegung. Eine wunderbare Form, um Menschen kennenzulernen und Revolutionen zu planen. Slow Food Youth Berlin stellt neue und alte Konzepte des Essenteilens vor: Essen retten, das sonst weggeschmissen werden würde, Börsen, um Selbstgemachtes auszutauschen, Nachbarn zum Frühstück einladen...

Stand 7G80.2 – Do 17-19 Uhr, Fr 13-15 Uhr, Sa 10:30-12:30 Uhr

Ausprobieren kann man das zum Beispiel am Samstagabend. Dann geht es mit Auf Haxe durch drei verschiedene Gänge in drei verschiedenen Wohnungen. Am Ende des Abends hat man dann einen vollen Bauch, 12 neue Freunde in der Nachbarschaft und ist zu der großen Haxenfete eingeladen. Anmelden kann man sich unter <http://aufhaxe.de/>

DISKUSSIONSPLATTFORM "KOCHEN LERNEN VON UND MIT KINDERN – EIN BUNTER MIX AUS NEUEN IDEEN UND BEWÄHRTEN KONZEPTEN"

Slow Food Deutschland lädt Sie ein, über Konzepte zum Thema Kochen mit Kindern ins Gespräch zu kommen, sie uns gegenseitig vorzustellen und gemeinsam an neuen Ideen und Formaten zu arbeiten. Eingeladen sind Interessierte, Lehrer, Köche, HauswirtschaftsmeisterInnen, ehrenamtlich Engagierte, Caterer und alle diejenigen, die Spaß an der Arbeit mit Kindern und guten Lebensmitteln haben. Es erwarten Sie am Stand Ansprechpartner aus der Bildungsarbeit von Slow Food Deutschland.

Wir können didaktische Konzepte, Fragen der Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten, mobile Küchenkonzepte, Literatur und Kochbücher diskutieren. Wir freuen uns auf Ihre Themen!

Sie können sich im Vorfeld als Ideenlieferant und Mitdenker bei Vorstandsmitglied Phoebe Ploedt melden (phoebe.ploedt@slowfood.de) und uns, falls vorhanden Ihr schon durchgeführtes oder geplantes Konzept mitsenden.

Stand 7G80.2 – Do & Sa 15-17 Uhr

