

Das Currywurstfeld – ein didaktisches Pflanzenlabyrinth



Impressum

Das Currywurstfeld – ein didaktisches Pflanzenlabyrinth

Herausgeber: Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Redaktion: BfR Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Beckhoff Kommunikation

Fotos: BfR

Gestaltung/Realisierung: www.tangram.de, Rostock

Auflage: 5.000

ISBN 3-938163-78-X

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

Dinge, die sich bewährt haben, kann man guten Gewissens wiederholen. Aus diesem Grund präsentierte das BfR nach dem erfolgreichen RisiKuhLabyRind 2009 auch im Jahr 2010 wieder ein neues didaktisches Maislabyrinth im Süden Berlins. Wieder ist das Konzept voll aufgegangen, wissenschaftliche Informationen zur Lebensmittelsicherheit verständlich und unterhaltsam zu vermitteln.

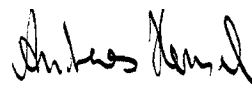
Statt um Kühe, Milch und Mais ging es um die Wurst, genauer gesagt um die Currywurst. Was auf den ersten Blick nach einer schlichten Mahlzeit aussieht, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als Gericht, zu dem es in Sachen Lebensmittelsicherheit viel zu sagen gibt. Denn wer weiß schon genau, was alles in der Wurst steckt, wie sie hergestellt wird und welche möglichen Verbraucherisiken in dem Imbissklassiker schlummern können. Antworten auf diese und viele weitere Fragen haben wir unterhaltsam und kindgerecht auf einem 2,5 Kilometer langen Parcours versteckt. Kinder, Eltern und Verbraucher konnten sich dieses Wissen mit allen Sinnen aneignen. Dafür sorgten über 100 Lehrtafeln, Fühlboxen und mehrere Barfußpfade.

Das kam gut an beim Publikum. Über 8.000 Besucher in knapp fünf Wochen sprechen für sich. Für ihr Kommen möchte ich mich an dieser Stelle besonders herzlich bedanken. Denn anders als beim ersten Labyrinth spielte das Wetter im September 2010 leider nicht an allen Tagen mit. Wir hoffen auf ein Wiedersehen beim nächsten Labyrinth, für das wir Anfang August 2011 wieder unsere Pforten öffnen.

Dass alle Besucher zufrieden nach Hause gingen, verdanken wir vor allem unserem gut eingespielten Team. Deshalb geht ein weiteres Dankeschön an die beteiligten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des BfR und die vielen externen Hilfskräfte, die auch bei Nässe und Kälte für gute Stimmung gesorgt haben. Die kniffligste Aufgabe hatten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel und der Humboldt Universität Berlin zu lösen. Sie mussten Mais, Amaranth und Co. bei extremer Trockenheit in Wuchslaune halten, was sie mit Bravour gemeistert haben.

Die folgenden Seiten geben Ihnen einen Überblick zu diesem in jeder Hinsicht erfolgreichen und erfreulichen Projekt. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und hoffe, dass die Freude unserer Besucher dabei noch einmal lebendig wird.

Ihr

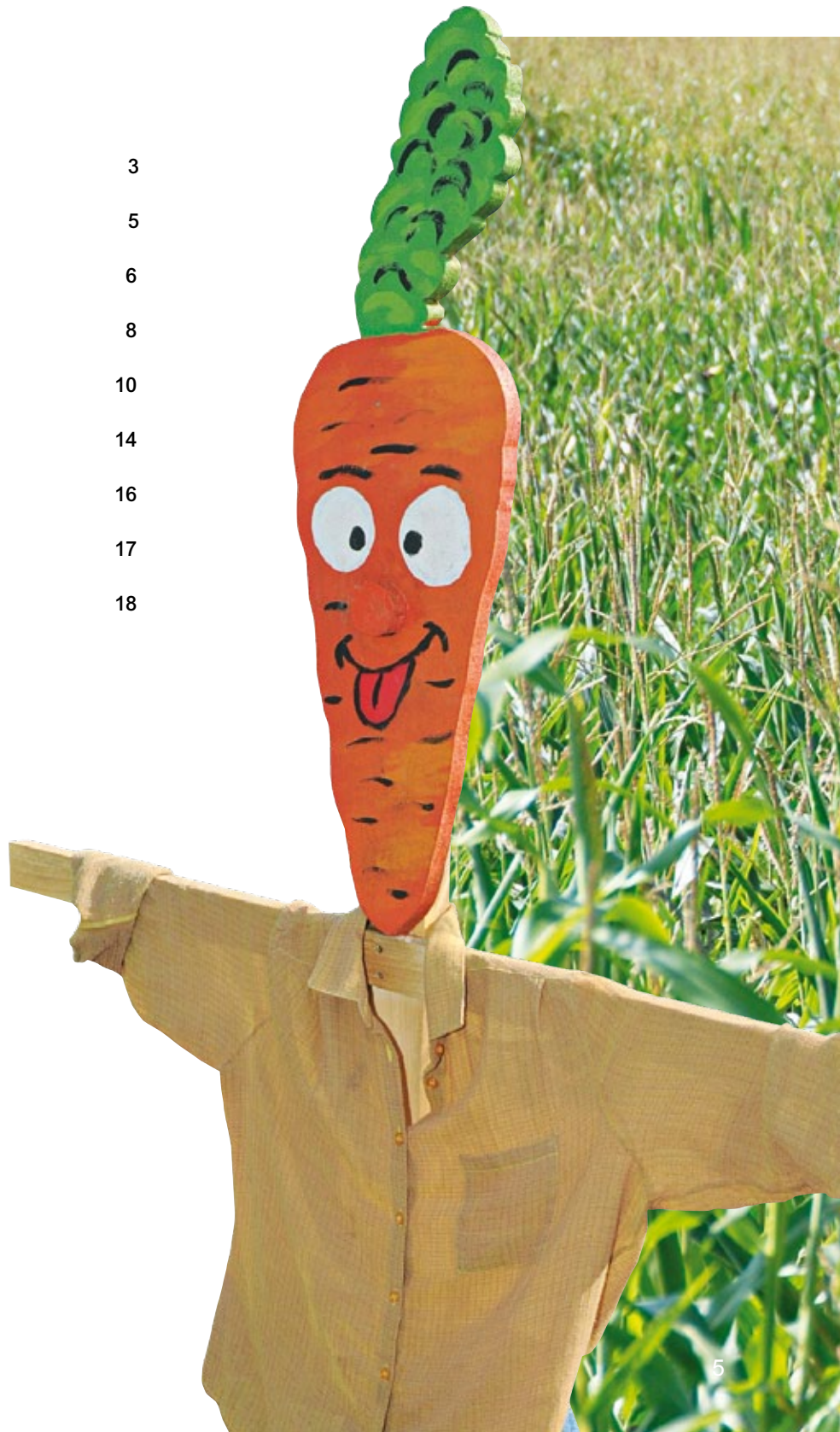
A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Andreas Hensel'.

Andreas Hensel



Inhalt

Vorwort	3
Inhalt	5
Das Currywurstfeld auf einen Blick	6
Von der Idee zur Eröffnung	8
Wege durchs Labyrinth	10
Presse und Publikum	14
Rückblick auf das RisiKuhLabyRind 2009	16
Vorschau auf das nächste Labyrinth	17
Das Bundesinstitut für Risikobewertung	18



Das Currywurstfeld auf einen Blick



Zahlen und Fakten

Veranstalter:	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Eröffnung:	27. August 2010
Letzter Besuchstag:	3. Oktober 2010
Weglänge:	ca. 2,5 Kilometer
Gesamtfläche:	ca. 5 Hektar
Maisstängel:	ca. 250.000 Stück
Weitere Pflanzenarten:	8
Besucherinnen und Besucher:	ca. 8.000
Besucherbewertung:	1,7 auf der Schulnotenskala



Lernen im Currywurstlabyrinth

Wie vermittelt man Kindern und Erwachsenen Wissen zur Lebensmittelsicherheit? Das BfR hat auf diese Frage eine ungewöhnliche Antwort gefunden: mit einem Currywurstlabyrinth aus Mais. Ein Blick aus der Vogelperspektive auf das fünf Hektar große Feld verdeutlichte schnell, dass der Name des Labyrinths Programm war. Denn die Luftbilder zeigten eine 180 Meter lange Currywurst samt Ketchup und Pommes.

Im Labyrinth gab es reichlich Wissenswertes zu entdecken. Die Besucher erfuhren zum Beispiel, wie man die Ausbreitung von Keimen im Fleisch vermeidet, wie Acrylamid in Pommes entsteht oder warum Mayonnaise rasch verderben kann. Antworten bot ein 2,5 km langer Parcours mit über 100 kindgerecht aufbereiteten Lehrtafeln, Fühlboxen und Barfußwegen. Auch die Frage, wie gesund eine Currywurst ist, wurde geklärt. Auf verschiedenen Pflanzenlehrpfaden lernten die Besucher außerdem viele alte und neue Nutzpflanzen kennen, wie zum Beispiel Amaranth, Hanf oder Triticale.

Die Kombination aus Naturerlebnis, Abenteuerlehrpfad und spielerisch aufbereiteten Informationen zur Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln kam bei Schulklassen, Lehrern, Eltern und anderen Besuchern bestens an. Das zeigten die Ergebnisse der Besucherbefragung. Vor allem für Großstadtkinder war es ein echtes Erlebnis, mit allen Sinnen etwas über den Ursprung von Lebensmitteln zu erfahren.



Von der Idee zur Eröffnung

Wie beim erfolgreichen RisiKuhLabyRind 2009 arbeitete das BfR bei der Umsetzung des Currywurstfeldes eng mit dem Fachbereich für Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel zusammen. Das Wissen des BfR in punkto Lebens- und Futtermittelsicherheit ergänzte sich wieder bestens mit der Kompetenz der Universität im Bereich der Agrartechnik und Didaktik. Sehr hilfreich waren auch die gemeinsam gesammelten Erfahrungen beim ersten Labyrinth.

Wie legt man ein Currywurstfeld an?

Kompetenz und Erfahrung waren dringend gefragt. Denn es ging darum, eine Wurst samt Ketchup, Pommes und Schale auf 180 Meter Länge und 28 Meter Breite anzulegen – also nichts Geringeres als die weltgrößte Currywurst. Die entscheidende Technik dafür war das satellitengestützte Ortungssystem GPS. Die virtuell am Rechner entwickelte Grafik ließ sich damit zentimetergenau auf den Acker übertragen. Nachdem der Mais flächendeckend ausgesät war, wurde die Form der ausgemessenen Currywurst samt Zutaten mit der Fräse „nachgezeichnet“.

Ketchup aus Amaranth

Der nächste Schritt war dann, neben Mais die richtigen Pflanzen für die Flächen der einzelnen Figuren zu wählen und einzusäen. Schließlich sollten alle Zutaten möglichst echte Farben zeigen. Deshalb entschieden sich die Agrarwissenschaftler zum Beispiel beim Ketchup für dunkelroten Amaranth, während die Pommes durch das Getreide Triticale gelb leuchteten. Triticale ist eine Kreuzung aus Weizen und Roggen.

Eine zusätzliche pflanzenbauliche Herausforderung war der trockene Sommer 2010, der allen Pflanzen zu schaffen machte. Mit vereinten Kräften gelang es den Mitarbeitern der Universität Kassel und der Humboldt Universität Berlin, kurzfristig ein Bewässerungssystem zu installieren, das allen Beständen durch die Trockenphase half.



Das Labyrinth öffnet seine Pforten

Nach der aufwändigen Vorbereitung und der schweißtreibenden Umsetzung war es am 27. August 2010 soweit: Das didaktische Currywurstfeld wurde offiziell eröffnet! Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung, und der Bundestagsabgeordnete Dieter Stier aus Sachsen-Anhalt durchschnitten symbolisch das blaue Band im Eingang zum Labyrinth. Die ersten Besucher waren 40 Kinder einer Grundschule aus dem Berliner Bezirk Marienfelde, wo auch das BfR einen seiner drei Standorte hat.

Ausgezeichnete Didaktik



Die UNESCO hat das Konzept „Lernen im Labyrinth“ als Dekadenprojekt „Bildung für nachhaltige Entwicklung 2010/2011“ ausgezeichnet. Das Konzept des Fachbereichs Agrarwissenschaften der Universität Kassel bietet nach Ansicht der Jury vielfältige Möglichkeiten, agrarwissenschaftliche Lerninhalte lebensnah darzustellen und zu vermitteln. Bereits das RisiKuhLabyRind erhielt diese Auszeichnung, was Anlass genug war, das Currywurstfeld nach demselben Prinzip zu gestalten.



Wege durchs Labyrinth

Lebensmittelwissen rund um die Currywurst: das didaktische Konzept des Labyrinths

Dass die über 8.000 Besucher des Currywurstfeldes auf ihrem Weg durchs Maislabyrinth reichlich Wissen zur Herkunft, Herstellung und Sicherheit von Lebensmitteln mit nach Hause nahmen, lag vor allem am didaktischen Konzept. Bei der Entwicklung orientierten sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des BfR und der Universität Kassel am erfolgreichen Konzept des RisiKuhLabyRindes 2009. Damals bewerteten die Besucherinnen und Besucher die Veranstaltung mit der Note 1,4.

Zentrales didaktisches Element war ein Lehrpfad über die Currywurst und die typischen Beilagen wie Pommes, Ketchup und Currypulver (siehe Kasten „Lehrpfade“). In sechs Einzellehrpfaden erfuhren Schüler und Erwachsene zum Beispiel, was man beim Grillen von Würstchen beachten sollte, mit welchen Zusatzstoffen gewöhnlicher Ketchup versetzt wird und dass auch Gewürze wie Currypulver mit schädlichen Stoffen belastet sein können.



Die Lehrpfade im Überblick

Lehrpfad 1 – Die Currywurst

Darum ging es: Vom Schwein zur Wurst – Zubereitung, Hygiene und Zusatzstoffe

Lehrpfad 2 – Pommes Frites

Darum ging es: Von der Rohkartoffel zur goldgelben Köstlichkeit – Wie frittiert man richtig? Welche Rückstände und Kontaminanten in Kartoffeln und Pommes gibt es?

Lehrpfad 3 – Ketchup

Darum ging es: Wie stellt man eigentlich Ketchup her und was steckt drin? – Bestandteile, Zutaten und Zusatzstoffe

Lehrpfad 4 – Mayonnaise

Darum ging es: Mayonnaise selbst gemacht oder gekauft – wo liegen die Unterschiede? Wie sehen die Zutaten aus? Welche mikrobiellen Risiken gibt es?

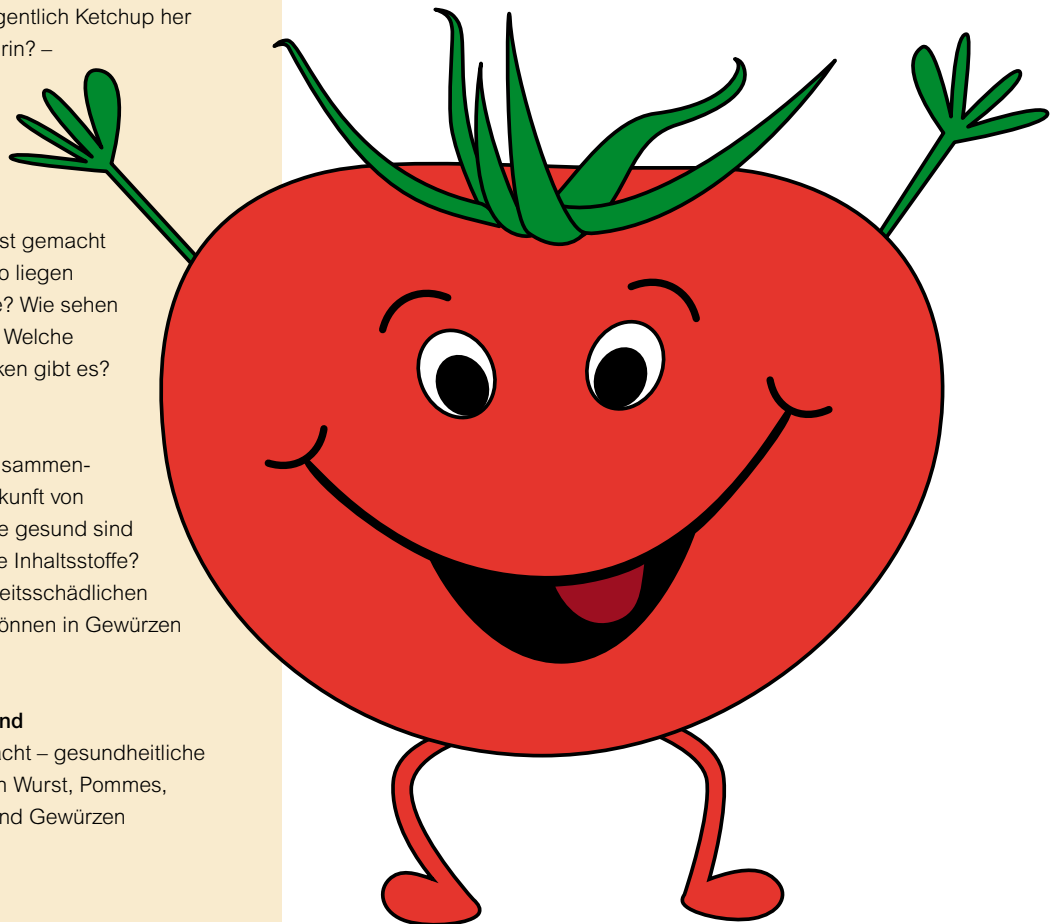
Lehrpfad 5 – Currypulver

Darum ging es: Alles über die Zusammensetzung und Herkunft von Currypulver – Wie gesund sind Gewürze und ihre Inhaltsstoffe? Welche gesundheitsschädlichen Kontaminanten können in Gewürzen stecken?

Lehrpfad 6 – Gesund und ungesund

Darum ging es: Was uns dick macht – gesundheitliche Einschätzung von Wurst, Pommes, Mayo, Ketchup und Gewürzen

Über 100 Lehrtafeln vermittelten dieses Wissen einprägsam und verständlich. Eine zusätzliche Motivation für Kinder waren eigens entwickelte Maskottchen wie Toni Tomate und Maja Mayonnaise. Sie begleiteten die Schüler auf den Tafeln der einzelnen Lehrpfade. Ein wichtiger Anreiz, bei den Lehrtafeln genauer hinzuschauen, waren zehn „fiese Fragen“ im Maislabyrinth. Wer zum Beispiel wusste, was ein Getreidehähnchen ist, wurde mit einem Hinweis für den richtigen Weg durchs Labyrinth belohnt. Eine falsche Antwort sorgte dagegen für kleine Umwege.





Nutzpflanzen zum Anfassen

Zweiter Wissensschwerpunkt des Currywurstfeldes war ein Lehrpfad zur Pflanzenkunde. Dieser Lehrpfad führte durch Felder aus teils bekannten, teils exotischen Nutzpflanzen wie Tomaten, Kartoffeln oder Sorghum. Sie gaben der Currywurst und den Beilagen aus der Luft betrachtet ihre charakteristischen Farben. So sorgte etwa der Amaranth für roten Ketchup und Beifuß verlieh der Mayonnaise eine cremefarbene Note.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des BfR sowie Studenten und Doktoranden, mit denen das BfR schon einige Zeit zusammenarbeitet, führten Schulklassen und Besuchergruppen fachkundig durch die Lehrpfade. Spannende Fragen weckten die Neugier aller Beteiligten und sorgten dafür, dass Kinder und Erwachsene ins Gespräch kamen. Wer keine Führung wünschte, konnte den Parcours auch auf eigene Faust durchwandern und das Wissensangebot nach eigenem Interesse frei nutzen.

Besonderen Ehrgeiz weckte bei den Schulklassen eine Rallye durchs Labyrinth. Dabei galt es, 15 vorgegebene Fragen mithilfe der Lehrtafeln in den Maispfaden möglichst schnell zu beantworten. Für jede richtige Antwort gab es am BfR-Infostand eine kleine Belohnung. Auch willkommene Lernpausen kamen nicht zu kurz. Auf einer großen Strohbürg konnten sich alle Kinder austoben und das geballte Wissensangebot mit viel Bewegung „sacken“ lassen.

Lernen mit allen Sinnen

Wie beim RisiKuhLabyRind 2009 stand beim Gang durch das Currywurstfeld das Lernen mit allen Sinnen im Vordergrund. Sehen, Riechen und Fühlen – das war an den verschiedensten Stationen im Feld möglich. Fühlkisten, gefüllt mit Watte, Kartoffeln, Pflanzensamen oder einem Kuhleckstein, sorgten bei Schulklassen für intensives Rätseln und Diskutieren über den Inhalt. Auf einem Barfußpfad erfuhren Kinder, wie es sich anfühlt, auf großen Steinen, Kirschkernen oder Rindenmulch zu laufen. In den Hanf-, Amaranth- und Sonnenblumenfeldern konnten Kinder und Erwachsene an den Pflanzen riechen und fühlen oder einfach nur den schönen Anblick genießen. Schülerinnen und Schüler bekamen außerdem Gelegenheit, den Aufbau eines Maiskolbens zu untersuchen.



„Das war toll!“

Schülerin, 7 Jahre, Berlin-Marienfelde

„Wir haben unsere Schüler in kleinen Gruppen alleine durchs Feld stromern lassen. So bekommen sie am besten ein Gefühl für die Natur – für Kinder aus der Stadt eine tolle Sache.“

Lehrer, Berlin

„Mir haben die vielen bunten Blumen sehr gefallen. Die waren so schön!“

Schüler, 9 Jahre, Berlin

„Am Beginn einer Führung hatten die Kinder manchmal überhaupt keine Lust und wollten eigentlich gar nichts hören über die Currywurst. Doch am Ende waren die meisten dann doch begeistert und wissbegierig. Uns haben Lehrer berichtet, dass die Diskussion sogar im Unterricht weiterging.“

Studentischer Mitarbeiter, BfR

Presse und Publikum

Das Currywurstfeld 2010 stieß in den Medien auf großes Interesse. Von der Bild-Zeitung über lokale Berliner Radiosender bis zum Regionalsender Rundfunk Berlin-Brandenburg (rbb) stellten Journalisten in allen Medienformen das didaktische Maislabyrinth des BfR vor. Insgesamt wurde in mehr als 40 lokalen und überregionalen Tageszeitungen, Radio- und Fernsehsendern über das Currywurstfeld berichtet.



Großer Andrang

Auch die Zahl der Besucher konnte sich sehen lassen. Jede Woche zählten die BfR-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Durchschnitt etwa 1.600 Gäste, insgesamt kamen mehr als 8.000. Ein echter Erfolg, vor allem auch deshalb, weil der September 2010 ungewöhnlich nass und kühl war. An sonnigen Tagen waren sogar bis zu 500 Gäste im Maisfeld unterwegs. Neben vielen Einzelbesuchern nutzten insgesamt 369 Schulklassen und Kitagruppen das Angebot, Wissen zur Lebensmittelsicherheit auf ungewöhnlichem Wege präsentiert zu bekommen.

Fast alle Besucherinnen und Besucher gingen sehr zufrieden nach Hause. Im Durchschnitt bewerteten sie das Currywurstfeld mit der Note 1,7, was einem „sehr gut bis gut“ entspricht. Diese positive Einschätzung spiegelt sich auch bei den Antworten auf die Frage wider, wer im nächsten Jahr wiederkommen wird. 87 Prozent der Befragten antworteten mit einem klaren „Ja“. Einige Eltern fanden das Currywurstfeld sogar so inspirierend, dass sie hier den Geburtstag ihrer Kinder feierten.



Rückblick auf das RisiKuhLabyRind 2009

Vom Mais zur Milch: Ein Blick zurück auf das RisiKuhLabyRind 2009

Das RisiKuhLabyRind 2009 war für das Bundesinstitut für Risikobewertung eine Premiere. Zum ersten Mal setzte es ein Projekt um, das Kindern und Erwachsenen gleichermaßen Wissen zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit unterhaltsam und zum Anfassen vermittelte. Der große Erfolg des Labyrinths beruhte vor allem auf einem einmaligen didaktischen Konzept. Dieses Konzept entstand gemeinsam mit dem Fachbereich für Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel.



Zu Fuß durch die Mägen der Kuh

Das Maisfeld und die darin eingebetteten Flächen mit anderen Nutzpflanzen setzten sich aus der Luft betrachtet zu einer riesigen Kuh zusammen. Innerhalb des Labyrinths konnte man sich auf den einzelnen Lehrpfaden über den Weg vom Futter- bis zum Lebensmittel informieren. Ein Pfad stellte zum Beispiel das komplizierte Verdauungssystem der Kuh mit den vier Mägen vor. Ein anderer informierte über die vielseitigen Nutzungsmöglichkeiten der Maispflanze.

Dieses Wissen konnten sich Besucherinnen und Besucher auf unterschiedlichstem Wege aneignen: über Führungen mit kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, über zahlreiche Lehrtafeln, Fühlkisten mit überraschenden Inhalten oder auf Barfußpfaden mit wechselndem Untergrund. Wer wollte, hatte sogar Gelegenheit, Milch aus einem künstlichen Euter zu melken. Dieses stimmige Konzept der Universität Kassel wurde von der UNESCO als Dekadenprojekt „Bildung für nachhaltige Entwicklung 2010/2011“ ausgezeichnet.

Begeisterte Besucher

Doch nicht nur Fachleute lobten das einmalige Konzept. Auch die zahlreichen Besucherinnen und Besucher nahmen das unterhaltsame Wissensangebot begeistert an. Über 12.500 Gäste, darunter viele Schulklassen und Kindergartengruppen, gingen im Labyrinth auf Entdeckungsreise. Fast alle bewerteten ihren Rundgang bei einer repräsentativen Befragung mit der Schulnote „sehr gut“ oder „gut“. Deshalb war es auch nicht überraschend, dass sich 94 Prozent aller Befragten für das nächste Jahr ein weiteres Labyrinth wünschten. Diesem Wunsch sind wir mit dem Currywurstfeld 2010 gerne nachgekommen.

Vorschau auf das nächste Labyrinth

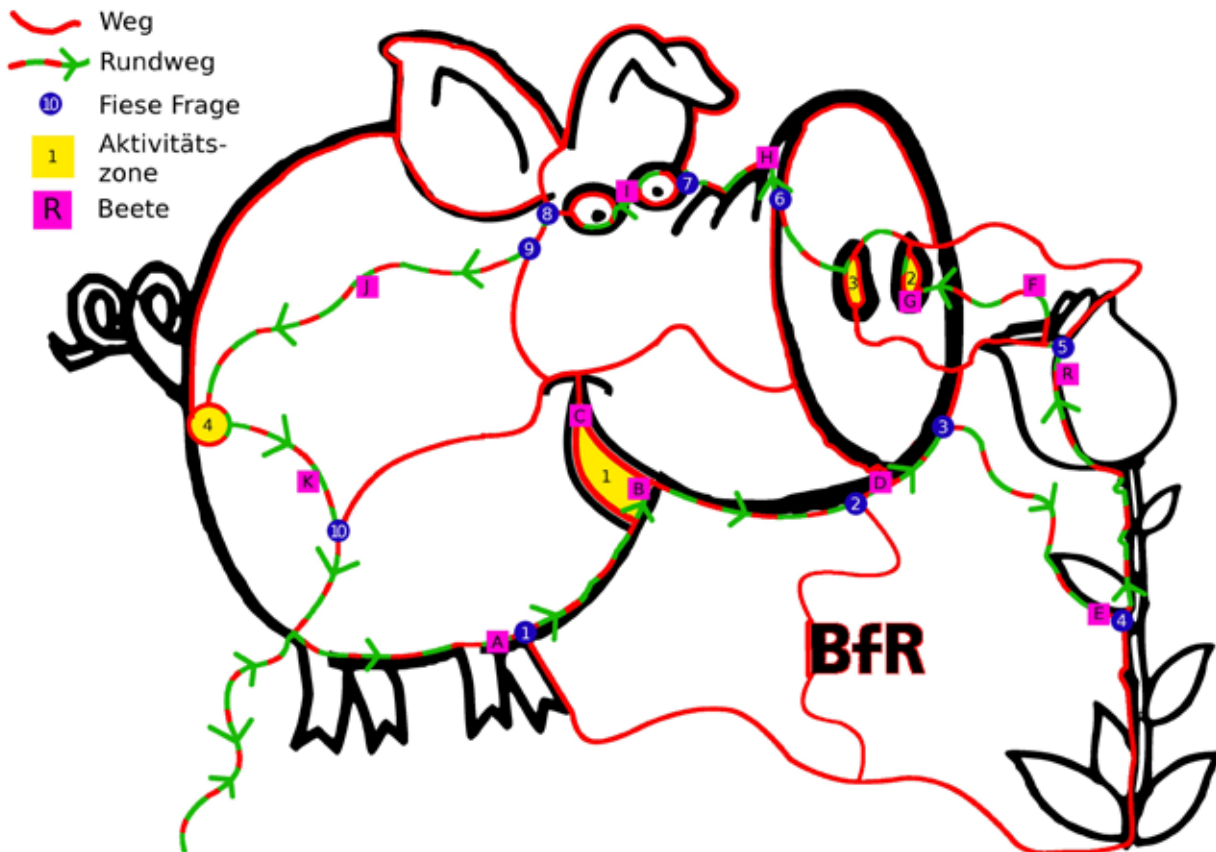
2011 startet das „BfR-Schnupperlabyrinth – ein Erlebnispfad im weltgrößten Duft- und Aroma-Schwein“

Der große Erfolg der beiden ersten didaktischen Maislabyrinth 2009 und 2010 sind für das Bundesinstitut für Risikobewertung Grund genug, auch im Jahr 2011 ein Labyrinth zu eröffnen. Dieses Mal wird sich alles um das Thema „Riechen und Schmecken – Wie sicher sind Duft- und Aromastoffe?“ drehen. Aus der Vogelperspektive zeigt das Motiv das vermutlich weltgrößte Schweinchen Schnuffi, das gerade an einer Blume schnuppert. Ein lustiges Schweinchen wird die Besucher auch als Maskottchen begleiten.

Auf den Lehrpfaden erhalten Besucherinnen und Besucher spannende Einblicke in die Arbeit des BfR in Bezug auf Duft- und Aromastoffe in Lebensmitteln. Außerdem wird gezeigt, welche wichtige Rolle Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe bei der Lebensmittelherstellung spielen. Wie gewohnt wird es wieder zahlreiche Erlebnisstationen zum Riechen und Schmecken geben.

Die Eröffnung findet am 6. August 2011 statt. Das Labyrinth steht Familien, Schulklassen, Kindergartengruppen und allen Interessierten bis zum 18. September 2011 offen.

Weitere Informationen unter www.bfr.bund.de



Das Bundesinstitut für Risikobewertung

Fördern Nanopartikel das Entstehen von Allergien? Enthält Apfelsaft gesundheitsschädliches Aluminium? Bei Fragen rund um die gesundheitliche Bewertung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Chemikalien ist das Bundesinstitut für Risikobewertung – kurz BfR – zuständig. Mit seiner Arbeit trägt es maßgeblich dazu bei, dass Lebensmittel, Produkte und der Einsatz von Chemikalien in Deutschland sicherer werden.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung wurde im November 2002 errichtet, um den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu stärken. Es ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebens- und Futtermittelsicherheit sowie zur Sicherheit von Stoffen und Produkten erarbeitet. Das Institut nimmt damit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Das BfR gehört zum Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Rund 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter etwa 250 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, arbeiten an drei Standorten des BfR in Berlin für den gesundheitlichen Verbraucherschutz. In seiner wissenschaftlichen Bewertung und Forschung ist das Institut unabhängig.

In unserer globalisierten Welt ist es für die Institutionen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes wichtig, international vernetzt zu sein. Das BfR ist der nationale Ansprechpartner der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sowie ein Partner der Europäischen Behörde für Chemikaliensicherheit (ECHA) und kooperiert mit einer Vielzahl nationaler und internationaler, staatlicher und nichtstaatlicher Einrichtungen.

Das BfR versteht sich als Anwalt für den gesundheitlichen Verbraucherschutz, einen Bereich, in dem viele Akteure ihre Stimme erheben. Ziel des BfR ist es, gestützt auf seine wissenschaftsbasierten Risikobewertungen, den gesundheitlichen Verbraucherschutz zu stärken. Es arbeitet dafür mit nationalen und internationalen Gremien zusammen, berät die Politik und gibt Auskunft gegenüber der Öffentlichkeit. Veranstaltungen und Projekte sind Beispiele, wie das BfR seine Erkenntnisse über mögliche Risiken weitergibt.

Durch die Qualität seiner Arbeit, seine wissenschaftliche Unabhängigkeit und die Transparenz seiner Bewertung wurde das Institut national und international zu einem anerkannten Akteur und wichtigen Impulsgeber für den gesundheitlichen Verbraucherschutz, auf dessen Urteil der Verbraucher vertrauen kann.



Bundesinstitut für Risikobewertung

Thielallee 88–92
14195 Berlin
www.bfr.bund.de

Tel. 030 18412-0
Fax 030 18412-4741
bfr@bfr.bund.de