

Atelier A26.06
Ultra Processed Foods (UPF)

1. **Kurzbeschreibung:** In diesem Atelier werden Sie sich kritisch mit dem (Eigen-)Konsum von hochverarbeiteten Lebensmitteln, sogenannten **Ultra Processed Foods (UPF)** auseinandersetzen und nachhaltigere Alternativen vorschlagen und falls möglich auch herstellen.
2. **Verantwortliche Lehrperson(en):** Annina Aebischer und Valerie Aerni
3. **Sprache des Ateliers:** deutsch
4. **Beschreibung des Ateliers:** Das Atelier setzt sich nebst der praktischen Arbeit auch mit den Inhaltsstoffen von Nahrungsmitteln auseinander. Zusätzlich soll diskutiert werden, welche Kriterien ein Nahrungsmittel erfüllen muss, so dass es als nachhaltig eingestuft werden kann. Erwünscht wäre auch der Besuch einer Firma, welche Nahrungsmittel herstellt und/oder das Herstellen von Kontakten zu Fachleuten aus dem Bereich der Ernährungswissenschaften.
5. **Endprodukt/Ziel:** Selbst hergestellte Nahrungsmittel als nachhaltige Alternative zu oft konsumierten UPF.
6. **Externe(r) Ansprechpartner(in):** ExpertInnen aus den Bereichen Lebensmittelindustrie und/oder Ernährungswissenschaften.