

see English version below

## X-Student Research Group

# Berlin wild foods: Rezepte mit Pilzen entwickeln!

## Projektleiterinnen oder -leiter

Martin Schlecht

## Institutionelle Anbindung

Technische Universität Berlin, Berufliche Bildung und Arbeitslehre

## Inhalte

Dies ist das zweite Seminar dieser Reihe. In diesem Semester, passend zur Jahreszeit, gehen wir in den Wald und schauen, was es dort für Pilze gibt. Wir sammeln, bestimmen und entwickeln damit Rezepte. Zudem lernen wir Basics über die Pilzzucht. Dabei erörtern wir auch die Frage: Können Pilze CO<sub>2</sub>-intensive Lebensmittel ersetzen? Und: Schmeckt das überhaupt? Pilze in ihrer Vielfalt als Nahrungsmittel spielen bei uns derzeit nur eine untergeordnete Rolle. Dabei verfügen Pilze nicht nur über reichlich wichtige Nährstoffe, sondern sie sind in ihrer Zucht zirkulär und klimafreundlich. Studierende schlüpfen in die Rolle der Lebensmittelentwickler\*innen und Produkttester\*innen. Die entwickelten Gerichte werden im Kurs vorgestellt und präsentiert. Die Teilnehmenden entwickeln und entwerfen ein eigenes Rezept, welches auch für das gemeinsame (digitale) Kochbuch verwendet wird. Dabei berechnen Sie die Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit Ihres Gerichts. Das Seminar richtet sich neben Studierenden aus den Lehramtsstudiengängen Arbeitslehre auch an Interessierte der Berliner Hochschulen, insbesondere aus den Fächern Lebensmittelwirtschaft, Biologie und Ernährung. Das Seminar findet im Block mit Exkursionen statt. Die genauen Termine werden noch bekannt gegeben. Das Seminar kann in Deutsch und Englisch belegt werden.

Kurssprache: Deutsch

Wochentag und Uhrzeit: Dienstag, Block, Block

Ort:

## Kontakt

[martin.t.schlecht@tu-berlin.de](mailto:martin.t.schlecht@tu-berlin.de)

see English version now

## X-Student Research Group

# Berlin wild foods: Develop recipes with mushrooms!

## Project Leader

Martin Schlecht

## Institutional Affiliation

Technische Universität Berlin, Berufliche Bildung und Arbeitslehre

## Content

This is the second seminar in this series. This semester, appropriate to the season, we go into the forest and see what kind of mushrooms are there. We collect, determine and use it to develop recipes. We also learn the basics about mushroom cultivation. We also discussed the question: Can mushrooms replace CO<sub>2</sub>-intensive foods? And does it even taste good? The seminar discusses the question: Can mushrooms replace CO<sub>2</sub>-intensive foods? And: Does it taste good at all? Mushrooms in their diversity as food currently play only a minor role. Yet mushrooms are not only rich in important nutrients, they are also cultivated in a circular and climate-friendly way. Students slip into the role of food developers and product testers. The developed dishes are presented in the course. The participants develop and design a recipe for the joint cookbook. In doing so, they calculate the climate friendliness and sustainability of their dish. The seminar is designed for students from the teacher training courses in labour studies but also at interested students from Berlin universities, especially from the subjects of food sciences, biology and nutrition. The seminar is hold in block-units with excursions. The exact dates will be communicated asap. The seminar can be taught in English or German.

Course Language: Deutsch

Schedule: Dienstag, Block, Block

Location:

## Contact

[martin.t.schlecht@tu-berlin.de](mailto:martin.t.schlecht@tu-berlin.de)