Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Lebensmittel und Kultur

Warum?

Essen ist viel mehr als nur Nahrung. Es ist ein zentraler Ausdruck von Identität, Gemeinschaft und Tradition. Jede Kultur hat ihre eigenen kulinarischen Bräuche, die Geschichten über die Geschichte eines Volkes, seine Werte und seinen Umgang mit der Umwelt erzählen. Das gemeinsame Essen stärkt Beziehungen, feiert Feste und gibt Wissen von Generation zu Generation weiter.

Wie wir essen, was wir essen und mit wem wir Essen teilen, spiegelt unsere kulturelle Identität wider. Gerichte können religiöse oder historische Bedeutungen haben, regionale Besonderheiten hervorheben oder sogar politische und soziale Botschaften vermitteln. Auf diese Weise wird Essen zu einem lebendigen Archiv der Kultur. Es bewahrt Traditionen, fördert den Austausch und schafft ein Gefühl von Heimat, ganz gleich, wo man sich befindet.

Wie?

Das Verständnis der Sozialwissenschaften ist unerlässlich, wenn Aktivitäten konzipiert werden sollen, die eine sinnvolle Verhaltensänderung bei den Teilnehmenden bewirken. Die Sozialwissenschaften helfen dabei zu erklären, wie die Gedanken, Emotionen und Handlungen von Menschen durch ihr soziales Umfeld, ihren kulturellen Hintergrund und den Einfluss ihres Umfelds geprägt werden. Durch die Anwendung von Erkenntnissen aus Bereichen wie Psychologie, Soziologie und Anthropologie kannst du Lernerfahrungen schaffen, die über die reine Vermittlung von Informationen hinausgehen – Du kannst Empathie, Zusammenarbeit und kritisches Denken fördern. Aktivitäten, die auf sozialwissenschaftlichen Prinzipien basieren, binden die Teilnehmenden eher ein, gehen auf zugrunde liegende Motivationen oder Hindernisse für positives Verhalten ein und fördern eine nachhaltige persönliche und soziale Entwicklung. Auf diese Weise wirst du nicht nur zu einer Lehrkraft, sondern zu einer*einem Vermittler*in eines durchdachten, sozial bewussten Wandels in deinen Klassenräumen – UND die Teilnehmenden werden zu echten Changemakern.

Wichtigste Grundsätze und Praktiken

Essen ist mehr als nur Nahrung. Es erzählt von Orten, Menschen und Geschichte – serviert auf einem Teller. Wenn wir den Zusammenhang zwischen Essen und Kultur erforschen, fragen wir uns: Welche

Traditionen wollen wir bewahren? Welche Aromen wollen wir weitergeben? Und wie können wir sicherstellen, dass jeder Bissen die Vergangenheit ehrt und gleichzeitig die Zukunft gestaltet?

Hier sind fünf wichtige Prinzipien für den Einstieg. Lade andere mit ein, seie neugierig und mache es zu deinem eigenen Projekt:

1. Unterstütze deine lokale Esskultur
2. Entdecke Traditionen in der Küche
3. Generationen zusammenbringen
4. Soziale Bindungen stärken
5. Entwickle kulinarische Identität

CC BY

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

1. Unterstütze deine lokale Esskultur

Einfache Fakten

Die europäische Esskultur legt Wert auf frische, regionale und saisonale Zutaten, wobei das gemeinsame Essen, entspannte Mahlzeiten und ein ausgewogener Umgang mit Lebensmitteln und Portionsgrößen im Vordergrund stehen.

Obwohl sich die nationalen Küchen unterscheiden, haben sie Gemeinsamkeiten wie die Bedeutung von frischem Brot und Gemüse sowie bestimmte Essensabläufe, beispielsweise Vorspeisen vor dem Hauptgang. Spezielle Gerichte variieren je nach Land, wie etwa Paella in Spanien, Pizza in Italien, Brezeln in Deutschland oder roher Hering in den Niederlanden.

Wie man sich dem Thema annähern kann

- Entdecke die Esskultur deiner Heimat: Kreiere ein Rezept, das die Esskultur deines Landes widerspiegelt. Welche Produkte benötigst du? Sind sie leicht von lokalen Erzeuger*innen erhältlich? Woher stammen die einzelnen Produkte?
- Geschichten erzählen: In Kleingruppen erzählt jede*r Schüler*in eine zweiminütige Geschichte über eine bedeutsame Essenstradition seiner*ihrer Kultur. Die Gruppe reflektiert anschließend: Welche Werte oder sozialen Rollen tauchen in den Geschichten auf (Familie, Feier, Identität, Gastfreundschaft)?

Reflexionsfragen

1. Was bedeutet mir die Esskultur meines Landes? Warum ist sie mir wichtig?
2. Gruppendialog über die Rolle der Esskultur in der Gesellschaft.

Vertiefendes Wissen

Das Verständnis der Kultur eines Landes ist unerlässlich, um zu erkennen, wie Gemeinschaften ein lebendiges soziales Leben entwickeln und erhalten. Insbesondere kulinarische Traditionen spielen eine zentrale Rolle bei der Gestaltung der lokalen Identität und der Förderung des Zusammenhalts der Menschen. Die Bewahrung und Wertschätzung der lokalen Esskultur ist daher eine wichtige Grundlage für das Wohlergehen der Gemeinschaft. Der Ausbau dieser Traditionen durch die Einführung eines nachhaltigeren Umgangs mit Lebensmitteln bietet einen vielversprechenden Weg in die Zukunft.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Gleichzeitig erfordern moderne Herausforderungen wie der Klimawandel und die zunehmende Globalisierung der Ernährungssysteme ein Umdenken in Bezug auf Lebensmittelproduktion und -konsum. Durch die Verbindung von traditionellem Wissen mit innovativen und nachhaltigen Praktiken, wie der Reduzierung von Lebensmittelabfällen, der Unterstützung lokaler Landwirt*innen und der Wahl saisonaler Produkte, können Gemeinschaften sowohl ihre kulturelle Identität als auch ihre ökologische Verantwortung stärken. So kann sich die Esskultur weiterentwickeln und gleichzeitig ihre historischen Wurzeln bewahren.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Liste der Aktivitäten // Unterstütze die lokale Esskultur

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Entdecke deine lokale Esskultur	Vertiefe deine Kenntnisse der lokalen Esskultur und erstelle eine Liste ihrer spezifischen Merkmale.		**X**	**X**	
	Kreiere ein Rezept, das die Esskultur deines Landes widerspiegelt.		**X**	**X**	**X**
	Spreche mit lokalen Produzent*innen, um mehr über die Kulturgeschichte ihrer Produkte zu erfahren.	**X**	**X**	**X**	
	Verleihe einem lokalen Gericht eine nachhaltige Note.		**X**		
Geschichten erzählen	Unterhalte dich mit anderen Schüler*innen über den kulturellen Wert von Zutaten oder Gerichten.	**X**	**X**	**X**	**X**
	Verleihe einem neu entdeckten Gericht eine nachhaltige Note.		**X**		
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

2. Entdecke Traditionen in der Küche

Einfache Fakten

Die Traditionen der Speisenzubereitung in der Küche umfassen vielfältige kulinarische Praktiken und Techniken wie Fermentieren und Kochen.
Dies hängt oft mit historischen und praktischen Gründen zusammen, etwa der ganzjährigen Haltbarkeit und Frische der Lebensmittel, da die Ernte nur in einer bestimmten Jahreszeit erfolgt. Konservierungsmethoden waren einst unerlässlich und werden auch heute noch in den lokalen Küchen angewendet.

Wie man sich dem Thema annähern kann

- Alte, aber wertvolle Traditionen: Entdecke Küchentraditionen, die sich wiederbeleben lassen, und finde heraus, woher diese Tradition stammt und wann sie ihren Anfang nahm (Geschichten erzählen).
- Pflege eine Tradition in der Küche.
- Traditionen neu interpretieren: Traditionelle Rezepte mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten anpassen.

Reflexionsfragen

1. Welche Rolle spielen Traditionen in der Küche heute noch?
2. Welche Traditionen gefallen dir besonders gut und welche weniger?
3. Gruppendialog über den Zusammenhang zwischen Traditionen und Nachhaltigkeit / den SDGs

Vertiefendes Wissen

Man muss verstehen, dass Küchentraditionen einst eine entscheidende Rolle für das Überleben spielten, heute aber mit einem nachhaltigeren Lebensstil verbunden werden können.

Stelle eine Verbindung zwischen Traditionen und den Zielen für nachhaltige Entwicklung her. Welche davon sind heute relevant? Erkläre den Schüler*innen, wie diese in die Küchenpraxis zukünftiger Arbeitsplätze integriert werden können. Dies bereitet sie auf die nächste Phase „Wie man zum Changemaker wird“ vor.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Liste der Aktivitäten // Traditionen in der Küche entdecken

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Alte, aber goldene Zeiten	Wähle eine Tradition aus und finde heraus, woher diese Tradition stammt und wann sie begann (Geschichten erzählen).		**X**	**X**	
	Pflege eine Tradition in der Küche.		**X**		
Traditionen neu erfinden	Erstelle eine Liste traditioneller Kochtechniken, die mit einer nachhaltigeren Küche in Verbindung gebracht werden können.		**X**		
	Passe ein traditionelles Rezept mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten an.	**X**	**X**		**X**
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

3. Generationen zusammenbringen

Einfache Fakten

Überliefertes Wissen über Lebensmittel vermittelt wertvolle Fähigkeiten und Perspektiven. Wenn verschiedene Generationen gemeinsam kochen und essen, bereichern sie die Esskultur und erhalten kulinarische Traditionen am Leben.

Ältere Generationen geben oft praktische Techniken weiter, wie saisonales Kochen, das Konservieren von Lebensmitteln und kreative Möglichkeiten zur Resteverwertung, was dazu beiträgt, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Indem sie diese Traditionen mit modernen Ideen wie pflanzlichen Gerichten und regionalen Zutaten verbinden, können jüngere Generationen eine nachhaltigere Esskultur fördern.

Wie man sich dem Thema annähern kann

- Zeitleiste: Suche nach Rezepten und erstelle eine Zeitleiste mit den beliebtesten Rezepten jeder Generation, inklusive eines Rezepts der Zukunft. Befrage Großeltern und finde heraus, was sie von ihren Eltern und Großeltern gelernt haben.
- Kochen über Generationen hinweg: Generationen durch gemeinsames Kochen zusammenbringen
- Anpassungsprozess: Passe die Rezepte/das Menü an und übe ein traditionelles Familiengericht. Anschließend variiere das Familiengericht mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten.

Reflexionsfragen

1. Was hast du von deinen Eltern, Großeltern und ihren Geschichten gelernt? Was war wirklich interessant? Was war etwas seltsam? Welche Essgewohnheiten sind tatsächlich verschwunden? Welche Essgewohnheiten sind deiner Generation nicht mehr so bekannt?
2. Welche Elemente kannst du heute noch üben?

Vertiefendes Wissen

Der Austausch zwischen den Generationen trägt dazu bei, das kulinarische Erbe zu bewahren und traditionelles Wissen vor dem Verlust zu schützen. Ältere Generationen geben oft praktische Fertigkeiten weiter, wie traditionelle Kochtechniken, den Umgang mit Zutaten und Methoden zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Indem sie von diesen Erfahrungen lernen, können

CC BY
Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

jüngere Generationen Tradition mit modernen Ideen verbinden und eine reichhaltigere, nachhaltigere Esskultur schaffen.

Das Wissen um Lebensmittel wird oft über Generationen weitergegeben, und man kann viel von den Erfahrungen älterer Familienmitglieder lernen. Wenn verschiedene Generationen Mahlzeiten und Kochgewohnheiten teilen, wird Essen vielfältiger, bedeutungsvoller und kreativer. Jede Generation bringt ihre eigenen Perspektiven, Zutaten und Techniken ein und bereichert so die Zubereitung und den Genuss von Mahlzeiten.

Der Austausch zwischen den Generationen trägt außerdem dazu bei, das kulinarische Erbe zu bewahren und traditionelles Wissen vor dem Verlust zu schützen. Ältere Generationen geben oft praktische Fertigkeiten weiter, wie das Kochen mit saisonalen Produkten, das Fermentieren oder Einlegen von Lebensmitteln und die Verwertung von Resten. Dies kann Lebensmittelverschwendung deutlich reduzieren und nachhaltigere Ernährungsgewohnheiten fördern.

Durch die Verbindung dieses traditionellen Wissens mit modernen Ideen können jüngere Generationen zu einer nachhaltigeren Esskultur beitragen. Die Anpassung überlieferter Rezepte, die Förderung regionaler Zutaten und die Weitergabe von Kochwissen innerhalb von Familien und Gemeinschaften stärken sowohl die Nachhaltigkeit als auch den kulturellen Fortbestand.

CC BY

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Aktivitätenliste // Generationen zusammenbringen

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Erstelle eine Zeitleiste	Erstelle eine Zeitleiste mit den beliebtesten Rezepten jeder Generation, einschließlich eines Rezepts der Zukunft.		**X**		
	Befrage die Großeltern und finde heraus, was sie von ihren Eltern und Großeltern gelernt haben.			**X**	
Kochen über Generationen hinweg	Lade örtliche Älteste oder Gemeindemitglieder ein, Familienrezepte mit dir zu teilen und diese gemeinsam mit dem Team zuzubereiten.		**X**	**X**	**X**
	Biete Kochworkshops an, in denen jüngere und ältere Generationen gemeinsam kochen und ihre Fähigkeiten austauschen.		**X**		
Anpassungsprozess	Biete auf der Speisekarte ein „traditionelles Gericht der Woche“ an, das von Rezepten älterer Generationen inspiriert ist, und ergänze die Speisekarte mit einer kurzen Geschichte über deren Hintergrund.		**X**	**X**	
	Übe ein traditionelles Familiengericht. Passe dieses	**X**	**X**		

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
	Familiengericht anschließend mit ausschließlich pflanzlichen Zutaten an.				
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

4. Soziale Bindungen stärken

Einfache Fakten

Mahlzeiten gelten als gesellschaftliche Ereignisse, die Gemeinschaft fördern und gemeinsame Erlebnisse und Gespräche ermöglichen. Sie bringen Menschen zusammen und schaffen Gelegenheiten, sich auszutauschen, Ideen zu teilen und Beziehungen zu vertiefen. Das gemeinsame Essen überwindet oft kulturelle und sprachliche Barrieren und ist somit eine universelle Art, Traditionen zu pflegen, besondere Anlässe zu begehen oder einfach die Gesellschaft anderer zu genießen. Ob Familienessen, festliche Zusammenkunft oder ungezwungenes Treffen mit Freund*innen – Mahlzeiten bieten Raum für bedeutungsvolle Begegnungen und die Entstehung bleibender Erinnerungen. Die Rituale rund ums Essen (Zubereitung, Servieren und Essen) verstärken das Gefühl der Zugehörigkeit und des Zusammenhalts zusätzlich.

Wie man sich dem Thema annähern kann

- Bringe Menschen zusammen: Lade Mitglieder lokaler Gemeinschaften ein, traditionelle/generationenübergreifende Rezepte zu kochen.
- Passe die Rezepte / die Speisekarte an: Erneuere die traditionellen/generationenübergreifenden Rezepte.

Reflexionsfragen

1. Wie hast du die Interaktion mit den Mitgliedern der lokalen Gemeinschaft erlebt?
2. Welche Funktion kann ein Restaurant bei der Stärkung der lokalen Gemeinschaft haben? Warum ist das wichtig?

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Vertiefendes Wissen

Essen spielt eine wichtige Rolle, die weit über die reine Nahrungsaufnahme hinausgeht. Es hat eine starke soziale Funktion, bringt Menschen zusammen und stärkt den Zusammenhalt in Gemeinschaften. Wenn Schüler*innen erkennen, dass Mahlzeiten Raum für Begegnung, Austausch und kulturellen Austausch schaffen, verstehen sie besser, wie Essen zum Zugehörigkeitsgefühl beiträgt. Sich als Teil einer Gemeinschaft zu fühlen, ist eng mit dem psychischen Wohlbefinden verbunden, und gemeinsame Essenserlebnisse wie gemeinsames Kochen, gemeinsame Mahlzeiten oder Veranstaltungen rund ums Essen können diese sozialen Bindungen festigen.

Die Einbeziehung sozialer Aspekte in die Reflexionen der Schüler*innen kann ihnen helfen, die umfassenderen Auswirkungen von Lebensmitteln tiefergehend zu verstehen. Diese Perspektive ermutigt sie, Lebensmittel nicht nur als zuzubereitendes Produkt zu sehen, sondern auch als Mittel zur Gestaltung bedeutungsvoller sozialer Erlebnisse.

Schüler*innen sollten ermutigt werden, bei der Wahl ihres zukünftigen Arbeitsplatzes über die reine Essenszubereitung hinauszublicken. Restaurants und Gastronomiebetriebe können als soziale Treffpunkte eine wichtige Rolle in der lokalen Gemeinschaft spielen. Durch die Organisation von gemeinsamen Mahlzeiten, die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeuger*innen oder die Schaffung einladender Räume für verschiedene Gruppen können Gastronomiebetriebe den Zusammenhalt in der Gemeinschaft stärken und positiv zum sozialen Wohlbefinden beitragen.

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

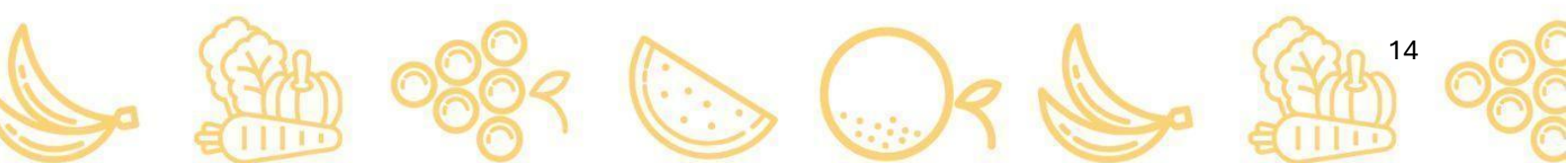
Aktivitätenliste // Soziale Bindungen stärken

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Menschen zusammenbringen	Biete Gemeinschaftstische an, an denen die Gäste zusammensitzen und miteinander interagieren können.			**X**	**X**
	Organisiere Themenabende oder Veranstaltungen (z. B. Abende mit regionalen Spezialitäten, Mahlzeiten zum Thema kulturelles Erbe), die Menschen zusammenbringen.			**X**	**X**
	Lade lokale Gruppen oder Wohltätigkeitsorganisationen ein, Mahlzeiten oder Veranstaltungen im Restaurant auszurichten.			**X**	**X**
	Ermutige die Mitarbeiter*innen, Stammkund*innen kennenzulernen, um eine freundliche und einladende Atmosphäre zu schaffen.			**X**	**X**
Passe die Rezepte / das Menü an.	Übe ein traditionelles/generationenübergreifendes Gericht. Danach kannst du das Gericht mit rein pflanzlichen Zutaten/weniger Zucker zubereiten.	**X**	**X**		
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

CC BY

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007



Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

5. Entwickle deine kulinarische Identität

Einfache Fakten

Kultur und Identität sind eng miteinander verbunden. Kultur spiegelt die gemeinsamen Traditionen und Bräuche einer Gruppe, Region oder eines Landes wider, und Essen ist ein wichtiger Bestandteil davon. Identität hingegen ist individuell. Obwohl Menschen von ihrer Kultur beeinflusst werden, entwickelt jeder Mensch seine eigenen Gewohnheiten und Bedeutungen im Zusammenhang mit Essen.

Jeder Mensch hat seine persönlichen Essvorlieben, welche Speisen er*sie mag und welche nicht. Diese Vorlieben können sich im Laufe der Zeit durch Alter, Erfahrungen oder die Begegnung mit neuen Küchen verändern. So spiegelt Essen sowohl den kulturellen Hintergrund als auch die persönliche Identität wider.

Wie man sich dem Thema annähern kann

- Identitätsrezepte: Kreiere ein Rezept, das dich als Person repräsentiert, und erkläre: „Was repräsentieren die Zutaten, die Techniken, die Präsentation?“
- Gemeinsame Essenserlebnisse teilen: Organisiere mit deiner Klasse ein gemeinsames Essen, bei dem jede*r das zubereitete Essen mit anderen teilt.

Reflexionsfragen

1. Wie hast du die Zubereitung deines Rezepts erlebt? Und das gemeinsame Essen mit deinen Kommiliton*innen?

Vertiefendes Wissen

Jeder Mensch hat einen einzigartigen Hintergrund, eine eigene Identität und eine individuelle Beziehung zum Essen. Wenn Menschen Gerichte teilen, die ihnen etwas bedeuten, werden diese Unterschiede sichtbar und bereichern das gemeinsame Erlebnis. Das gemeinsame Erkunden von „identitätsstiftenden Lebensmitteln“ zeigt, dass Vielfalt Mahlzeiten interessanter, kreativer und genussvoller machen kann, und die Wertschätzung dieser Unterschiede ist wertvoll.

In diesem Kapitel vermittelt Essen eine Botschaft, die über das bloße Verzehren hinausgeht. Das Teilen persönlicher Gerichte kann Gespräche über Kultur, Erinnerungen und Traditionen anregen. In einer freundlichen und offenen Atmosphäre lernen die Schüler*innen, Vielfalt zu schätzen und zu erkennen, wie unterschiedliche Perspektiven und Hintergründe sowohl soziale Erfahrungen als auch die Gesellschaft als Ganzes bereichern.

CC BY

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Co-funded by the European Union
Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007

Aktivitätenliste // Entwickle deine kulinarische Identität

Ansatz	Aktivität	Kaufen	Küche/Klassenzimmer	Restaurant	Arbeitsplatz
Identitätsrezepte	Kreiere ein Rezept, das dich als Person widerspiegelt, und erkläre: „Was repräsentieren die Zutaten, die Techniken und die Darbietung?“	**X**	**X**	**X**	
Gemeinsame Essensidentitäten	Ermutige deine Mitarbeiter*innen, Gerichte zuzubereiten, die ihre persönliche oder kulturelle Identität widerspiegeln.		**X**		**X**
	Schule deine Mitarbeiter*innen darin, beim Servieren die Geschichte hinter jedem Gericht zu erzählen.			**X**	**X**
	Biete kleine Probierportionen an, damit Kund*innen bei einem Besuch verschiedene Gerichte aus anderen Kulturen probieren können.			**X**	**X**
	Ermutige deine Kund*innen, ihre eigenen Essensgeschichten in den sozialen Medien oder im Restaurant zu teilen.			**X**	**X**
	Organisiert mit eurer Klasse ein gemeinsames Essen, bei dem jede*r das zubereitete Essen mit anderen teilt.		**X**		
Werde kreativ und entwickle deine eigenen Ideen – oder lasse dich von den oben genannten Vorschlägen inspirieren und passe diese an deine spezifischen Gegebenheiten an.					

CC BY

Co-funded by the European Union

Project number: 2024-1-DE02-KA220-VET-000248007