

„GESUNDE ERNÄHRUNG – GARANTIE FÜR DIE GESUNDHEIT“

EIN PROJEKT AN DER DEUTSCHEN PARTNERSCHULE IN KACHATI, GEORGIEN

Das Projekt hatte zum Ziel, die Bevölkerung über die möglichen Schäden, die unter Heimbedingungen hergestellte geräucherte Produkte der Gesundheit der Menschen zufügen können, zu informieren und damit die Erzeugung und Vermarktung gesunder Produkte zu fördern.

In vielen Städten und Dörfern Georgiens konsumieren die Menschen hausgemachte Produkte. Es handelt sich dabei vor allem um Milchprodukte sowie geräucherte Fleischwaren. Häufig kommt es vor, dass während Schulausflügen und Wanderungen Steaks mit unterschiedlichen Sorten von Holzkohle gegrillt werden. Ausgehend davon, dass dabei keine Regeln für die Zubereitung des Fleisches eingehalten und die sanitär-hygienischen Normen grob verletzt werden, stellen derart zubereitete Lebensmittel eine Gefahr für die Gesundheit dar. Die Bevölkerung ist aber über solche Gefahren nur wenig informiert.



Lecker, aber oft auch gefährlich: Geräucherte Lebensmittel

Das Projekt „Gesunde Ernährung – Garantie für die Gesundheit“ wurde von unserem Team zwecks Information der Bevölkerung und für deren Gesundheitsschutz initiiert. Als Ergebnis der Umsetzung des Projekts sollte die Bevölkerung mit modernen Technologien und Methoden, die sich auf Räuchern und die Aufbewahrung von Produkten beziehen, bekannt gemacht werden. Interessent/innen sollen zu Firmen geschickt werden, die sich im Bereich der Produkträucherung erfolgreich durchgesetzt haben, und nach deren Produktion eine große Nachfrage auf den Märkten besteht, vor allem wegen der Einhaltung aller technologischen Anforderungen. Das Projekt zielte darauf ab, Erzeugung und Vermarktung von gesunden Produkten zu fördern. Außerdem sollte es Fällen vorbeugen, bei denen Menschen durch den Genuss von ungesunden Produkten vergiftet werden und damit ihre Gesundheit schädigen. Dies alles soll – nicht zuletzt – das Vertrauen zwischen Käufer/innen und Verkäufer/innen verbessern.

Lebensmittel-Analyse im Labor



Zur Umsetzung des Projekts hatten wir folgende Aktivitäten eingeplant:

- im Dorf haben wir eine Bevölkerungsumfrage durchgeführt
- wir haben Informationsbroschüren und Poster hergestellt, verteilt und an gut einsehbaren Orten aufgehängt
- auf dem Markt wurden unter Heimbedingungen geräucherte Produkte (Käse, Schinken und Bratwurst) eingekauft
- diese wurden dem Zentrum für Laborstudien der Stadt Poti übermittelt, wo sie einer biologischen Analyse unterzogen wurden
- wir sind mit Toxikolog/innen zusammengetroffen und haben Informationen über den Charakter und die Zahl von allen Vergiftungsfällen der letzten Jahre eingeholt
- weiters planen wir auch die GmbH „Nikora-7“ zu besuchen, die in Poti ihren Sitz hat und Gespräche mit führenden Spezialist/innen führen.

Viele Menschen wissen jetzt mehr darüber, welche chemischen und biologischen Prozesse während des Räucherns ablaufen, und welche schädlichen Rauchinhalstoffe durch das Verbrennen von Sägespänen freigesetzt werden, denn die Bevölkerung verwendet zur Räucherung von Fleischwaren vorwiegend Sägespäne von Zeder und Kiefer. Wir haben deshalb Toxikolog/innen und Fleischwarentechnolog/innen ins Dorf eingeladen und ein Zusammentreffen mit Interessent/innen organisiert. „Die Thematik ist sehr aktuell. Auch ich persönlich habe sehr viel Neues erfahren“, sagte dazu die Chefin des Amts für die Unschädlichkeit der Lebensmittel. Aus der Maispelle haben wir unter Heimbedingungen Kohlebriketts hergestellt. Fertigungstechnik und Verwendungsregeln wurden dann unter Schüler/innen und in der Bevölkerung verbreitet. „Es ist sehr innovativ, unter Heimbedingungen die Kohlebriketts herzustellen. Sie sind sehr umweltfreundlich“, meinte dazu der Direktor der GmbH Nikora.



Wir hoffen den Menschen so Alternativen angeboten zu haben, wie Fleisch und Käse ordentlich geräuchert und wie ein Steak unter Feldbedingungen richtig zubereitet werden kann.

**Nona Daraselia,
Gelenava Mamuka**
(Mathematiklehrer)
Deutsche Partnerschule Kachati
nona.daraselia@yahoo.com