

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

2. Juni 2017

zum Thema

"Schlau konsumieren - besser essen"
**Projekt des öö. Umweltressorts macht gute Ernährung,
Nachhaltigkeit und fairen Konsum zum
Unterrichtsgegenstand - erste Ergebnisse**

Weitere Referent/innen:

- Margit Mittermaier, Projektleiterin VS Dörnbach/Wilhering
- DI Franziska Radinger, Klimabündnis OÖ
- Mag.^a Ulrike Singer, Klimabündnis OÖ

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Öö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

"Schlau konsumieren - besser essen"

Projekt des oö. Umweltressorts macht gute Ernährung, Nachhaltigkeit und fairen Konsum zum Unterrichtsgegenstand - erste Ergebnisse

Geschmack wird in der Kindheit geprägt. Wachsen unsere Kinder ausschließlich mit Fast Food und Fertigprodukten, fleisch- und wurstdominierter Küche und überzuckerten Getränken auf, prägt das ihr Konsumverhalten für das ganze Leben und lernen sie den natürlichen Geschmack von Gemüse und Bio gar nicht kennen. Ernährungsbewusstsein – für unsere Gesundheit und für unser Klima – muss daher von klein auf gestärkt werden. Ziel des Umweltressorts ist es daher, gesunde Ernährung in den Schulen viel stärker zum Thema zu machen.

Auf Initiative des Umweltressorts startete daher das Klimabündnis Oberösterreich 2015 – gemeinsam mit Bio Austria, Slow Food, Welthaus Linz und der Pädagogischen Hochschule OÖ – an den Bildungseinrichtungen des Landes das Projekt „Besser essen – MEHR bewegen!“, um die Ernährungskompetenz von Kindern und Jugendlichen zu schulen und zu stärken, Ernährung bewusst zum Thema machen. Unter dem Titel „Schlau konsumieren – besser essen“ wird das Pilotprojekt nun aufgrund des Erfolgs im Schuljahr 2016/17 mit zwölf teilnehmenden Schulen fortgeführt.

„Geschmack wird in der Kindheit geprägt, und aktuell sieht die Ernährungssituation eines Teiles der Jugendlichen laut Studien nicht sehr rosig aus. Vielfach Junk, ein Drittel der österreichischen Schulkinder frühstückt nicht, fast ein Viertel ist übergewichtig oder fettleibig, es fehlt vielfach an Bewusstseinsbildung in der Schule. Darum fordere ich schon seit langem ein eigenes Schulfach ‚Ernährung und Kochen‘, und freue mich nun mit dem Projekt „Schlau konsumieren – besser essen“ den Weg weiter zu gehen, hin zur Ernährungswende bei Kindern und Jugendlichen in OÖ. Mein Ziel sind Küchen und Gärten als interaktive Klassenzimmer“, so Landesrat Anschöber.

Handlungsbedarf

Wenn der Magen in der Pause knurrt, gibt es oftmals keine gesunde Konsummöglichkeit: Das Angebot in Schulbuffets, -mensen und in der Kindergartenverpflegung ist häufig fett, süß, fleischreich und nur spärlich biologisch zertifiziert. Unterdessen steigt die Außer-Haus-Verpflegung durch den Trend der Ganztagesbetreuung weiter an. Umso notwendiger ist es, diese gesund, nachhaltig und geschmackvoll zu gestalten.

Wie Studien unterstreichen, ist Handlungsbedarf gegeben: Ein Viertel der Kinder und Jugendlichen in Österreich ist übergewichtig, mitausgelöst durch zu viel Fleisch/Wurst, Mehlspeisen oder Süßigkeiten. Zudem verursacht ein derartiger Ernährungsstil knapp ein Drittel der konsumbedingten Treibhausgasemissionen – noch vor Verkehr, Freizeit- und Wohnverhalten.

Aus diesem Grund wird das 2015 erfolgreich vom Klimabündnis OÖ gestartete Pilotprojekt für Konsum- und umweltbewusstseinsbildende Beratung und Bildungsangebote an Schulen, Kindergärten und Horten in Oberösterreich unter dem Titel „Schlau konsumieren – besser essen“ im Schuljahr 2016/17 fortgeführt.

Was passiert beim Pilotprojekt?

„Schlau konsumieren – besser essen“: Klimaschonende, gesunde und faire Ernährung für Kinder und Jugendliche

Gesunde und klimafreundliche Küche lässt sich genussvoll kombinieren: Mit der Beratung „Schlau konsumieren – besser essen“ werden Pädagog/innen und Verantwortliche dabei unterstützt, an ihrer Bildungseinrichtung einen Beitrag zur gesunden, nachhaltigen Ernährung der Kinder und Jugendlichen zu leisten sowie neue Möglichkeiten kennenzulernen, wie dieses wichtige Thema genussvoll in den Lernalltag integriert werden kann.

Dennoch wird kein Verzicht gepredigt oder gar der Spaß am Kochen und Essen verdorben. Ziel ist es, die Konsum- und Ernährungskompetenz der

Kinder und Jugendlichen zu stärken und zu steigern; ihnen zu zeigen, dass Gesundes auch richtig gut schmeckt. Weiters ist es wichtig, den Kindern und Jugendlichen die globalen Auswirkungen unserer Lebensmittelproduktion nicht vorzuenthalten und darauf aufmerksam zu machen, dass wir durch bewusste Konsumententscheidungen einen ganz wesentlichen Beitrag zum Umwelt-, Klimaschutz und einem global fairen Handel leisten können.

Im Fokus steht dabei klimaschonende Ernährung, die nebenbei noch gesund ist und schmeckt. Umwelt- und klimagerechte Lebensmittel stammen aus der Region, wechseln je nach Saison und werden biologisch sowie fair produziert. Ein speziell geschultes Projektteam an Schule oder Hort soll langfristig erreichen, dass das Angebot an vegetarischen, bio-fairen, saisonalen und regionalen Speisen größer und vielfältiger wird.

„Wir wollen Kindern und Jugendlichen die Chance geben, sich bewusst für eine gesunde und umwelt-, klimaschonende Ernährung entscheiden zu können. Dann macht es ihnen noch mehr Spaß und schmeckt ihnen sichtbar!“ so Norbert Rainer, Regionalstellenleiter beim Klimabündnis Oberösterreich.

Der Weg zur Ernährungswende: Ernährungskompetenz für Kinder

Mit dem Projekt soll schon bei Kindern und Jugendlichen die Konsument/innenbildung beginnen. Es wird die Eigenverantwortung gefördert und das Bewusstsein für gesunde, umwelt- und klimaschonende Ernährung gestärkt, um das Konsumbewusstsein zu steigern. Auch den Kleinsten kann der Zusammenhang zwischen Einkaufen, Essen und der Klimaveränderung nahe gebracht werden.

„Unser Essverhalten beeinflusst Umwelt und Klima sowie faire Arbeitsbedingungen und fairen Handel“, sagt Umwelt-Landesrat Rudi Anschöber, *„daher fördert das Umwelt-Ressort des Landes Oberösterreich dieses Projekt.“*

Gleichzeitig führt eine gesunde und ausgewogene Ernährung nachweislich zu konzentrierteren und aufnahmefähigeren Schüler/innen. Schon allein deshalb macht es Sinn, dass Kinder und Jugendlichen klimaschonende Gerichte kennenlernen. Denn auch Geschmack ist erlernbar. Je früher Kinder die Möglichkeit haben, verschiedenste Lebensmittel auszuprobieren, umso eher werden sie später auf einen viel fältigen, bewussten Speiseplan zurückgreifen. Zur Entwicklung des bewussten Geschmacks zählt auch das Wissen um abwechslungsreiches, umwelt- und klimafreundliches Essen.

Ergebnisse aus dem Pilotprojekt 2014/15

Das Projekt hat einmal mehr aufgezeigt, wie wichtig es ist, Bildungseinrichtungen einen Zugang zu den Themen klimafreundliche und gesunde Ernährung, Herkunft der Lebensmittel, Ressourcennutzung, Bodenfruchtbarkeit, etc. anzubieten, damit diese das Thema in ihrer eigenen Gemeinschaftsverpflegung und im Unterricht aufgreifen können.

Die Angebote der Projektpartner/innen und die Begleitung durch das Klimabündnis OÖ gaben den Verantwortlichen die nötige Unterstützung von außen dieses Thema in der Schule zu thematisieren und auch den Kolleg/innen fachlich fundiert zu vermitteln. In der Nachbearbeitung zum Pilotprojekt wurde ein eigener Workshop konzipiert, der die komplexen Zusammenhänge von Klimaschutz und Ernährung ganzheitlich vermitteln soll.

Die teilnehmenden Bildungseinrichtungen nutzten die Angebote in großer Zahl. Besonders die Zusammenstellung unterschiedlicher Themengebiete und die individuelle Auswahl bzw. Anpassung an die Wünsche der Bildungseinrichtungen wurden sehr positiv bewertet. So konnte flexibel nach Wissensstand ein passendes Programm für jede Bildungseinrichtung erstellt werden.

Auszüge aus den Fragebögen, die den Schulen zu Projektende vorgelegt wurden:

Was hat Ihnen bzw. den Schüler/innen am besten gefallen?

- Das Kümmern um das Hochbeet und das Heranwachsen der Pflanzen zu beobachten
- Das Riechen der verschiedenen „Düfte“ und das Kosten der Lebensmittel
- Die große Vielfältigkeit der Angebote
- Dass wir zuerst nicht alle Pflanzen kannten und dann beobachten konnten wie sich die Pflanzen entwickelten.
- Der Vorgang des Zubereitens der Butter und dann Butterbrote mit selbstgepflanzter Kresse essen!
- Lernen über den Zuckergehalt mancher Lebensmittel
- Abschluss mit dem gemeinsamen Frühstück
- Die Arbeit mit dem Teig, das Formen der Weckerl und das Bestreuen mit verschiedenen Samen.
- Die Möglichkeit, in direkten Kontakt mit den Tieren am Bauernhof zu kommen.

Hatte die Aktion einen Nutzen für die Schüler/innen?

- Ja, bewussteres Umgehen mit Geruch und Geschmack
- Ja! Das vermittelte Wissen konnten die Kinder leicht behalten und umsetzen.
- Zusammenhänge erkennen, auf Wachstum in Acker, Wald und Wiese achten
- Die Schüler/innen sind besser über ökologische und klimarelevante Themen informiert.
- Einblick in die biologische Produktion; Überblick über die Vielfalt an Bio-Gütesiegeln
- Man hat selbst erfahren können, wie gut/weniger gut man geruchstechnisch und geschmacklich empfindsam ist
- Sie haben davon erfahren, dass es ein Klimabündnis gibt.
- Ja, die Kinder und Lehrkräfte waren von Durchführung, Organisation und Inhalt sehr begeistert.

Täglich gesunde Ernährung – auch aus Umweltgründen

Ein langfristiges Ziel ist es, in den Jausenboxen, an den Buffets und Mensen einen großen Anteil an saisonalen, regionalen und bio-fairen, sowie vegetarischen Mahlzeiten zu ermöglichen. Die Jause soll nicht nur einmal im Monat gesund sein, sondern täglich.

Ein weiteres Ziel ist es, die biologischen und ökologischen Zusammenhänge einer nachhaltigen Bodenbewirtschaftung den Schüler/innen zu vermitteln. Die Entstehungsgeschichte der pflanzlichen Lebensmittel sollte den Kindern buchstäblich greifbar gemacht werden.

Die grundlegenden Ziele von „Schlau konsumieren - besser essen“ in Schulen“

- Bewusstseinsbildung und –steigerung für eine gesunde und umwelt-, klimaschonende Ernährung auf allen Ebenen – Schüler/innen, Eltern, Pädagog/innen, Einrichtungserhalter/innen, Gemeinschaftsverpflegung
- Erhöhung des Anteils an biologischen, saisonalen, regionalen und fair produzierten sowie frischen Lebensmitteln in Bildungseinrichtungen
- Vergrößerung des Angebots an vegetarischen und veganen Speisen
- Abfallreduktion (z.B. durch frische Produkte direkt von den Produzent/innen)
- Pädagogische Zielsetzung: Förderung der Eigenverantwortung, Bewusstsein für gesunde, umwelt- und klimaschonende Ernährung, Themenverantwortung Konsumbewusstsein
- Dauerhafte Verankerung des Themas in den Einrichtungen durch die Begleitung eines verantwortlichen Projektteams

Vielfältige Möglichkeiten für Bildungseinrichtungen - Projektablauf

Die Begleitung dauert ein Jahr. Am Anfang wird der **Ist-Zustand** an der Schule erhoben. Aus den Ergebnissen werden Vorschläge zur weiteren Verbesserung der Ernährung erarbeitet. Diese **Maßnahmen** werden – begleitet von einer/m (Projekt-)Berater/in – gemeinsam mit den Pädagog/innen, Kindern und Eltern umgesetzt.

Zudem werden **altersgerechte Workshops** für die Kinder angeboten, damit diese den Zusammenhang zwischen Ernährung und ökologischen Auswirkungen herstellen können.

Projektideen

So unterschiedlich die Bildungseinrichtungen sind so unterschiedlich sind auch ihre Projektideen:

- Den Anteil an saisonalen regionalen, biologischen, und fair produzierten sowie frischen Lebensmitteln zu erhöhen.
- Bio-Mittagstisch
- Filmprojekt „Vom Bauernhof bis zum Kochtopf“
- Saison-Kochbuch zum Zuhause Nachkochen

Was aber viele Schulen bei der Ideenfindung gemeinsam haben ist der Weg Raus aus dem Klassenzimmer, hinaus in den „Schulgarten“:

- Hochbeet und Kräuterspirale
- Gemüsepflanzenpatenschaften
- Kürbisacker

Es gibt die unterschiedlichsten Ansätze den Schulfreiraum nutzbar zu machen. Das besondere Lernsetting Garten scheint bei den Pädagog/innen in den Fokus zu rutschen.

Teilnehmende Schulen im Schuljahr 2016/17

Teilnehmen können Bildungseinrichtungen wie Horte, Kindergärten, Volks-, Haupt- und Mittelschulen, Gymnasien sowie auch höhere Schulen in OÖ, wenn sich das Kollegium dafür entscheidet.

Dieses Jahr haben sich zwölf Bildungseinrichtungen zur Teilnahme entschlossen:

• VS Aichkirchen	• NMS Seewalchen
• VS Dörnbach/Wilhering	• NMS Wels
• VS Dietach	• SMS Lambach
• VS Krenglbach	• NMS Grein
• VS Ottensheim	• BRG/BORG Schloss Traunsee
• VS Zwettl an der Rodl	• Schule für individuelle Förderung; Diesterwegschule

Die VS Dörnbach/Wilhering macht mit – Projekt „Kürbis“

In Zuge der Initiative "GsundHEIT & MORG´N" wurde die Mittagsverpflegung auf biologisch und nachhaltig umgestellt. Seit 2. Mai wird die Schule mit einem BioMenü beliefert.

„Wir sind damit eine der wenigen österreichischen Schulen, die dem Nachhaltigkeitsgedanken auch bei der Ausspeisung Rechnung tragen. Schwerpunkte sind dabei regionale, saisonale, biologische und gesunde Ernährung. Ebenfalls im Mai haben wir ein neues Projekt gestartet - unser Kürbisprojekt“, freut sich Margit Mittermaier, Projektleiterin VS Dörnbach/Wilhering.

In Kooperation mit dem Biohof Ransmayr wurden vier Kürbissorten auf den „Biokürbisacker“ gepflanzt. Jedes Schulkind übernimmt eine Pflanzert-Patenschaft und kümmert sich gewissenhaft um seinen Setzling. Alle Klassen sollen die Gelegenheit haben, bei den Pflanz- Pflege- und Erntearbeiten viel Brauchbares zu lernen.

„Wir setzen aktiv auf nachhaltige Gesundheitsförderung, die Spaß macht, Umweltbewusstsein schafft und als Fixplatz in unserem Schulalltag verankert ist. Das Gärtnern an unseren Hochbeeten, Fair trade-Workshops, „Garten-Muss“ oder unsere beliebten Schulwandertage sind nur einige Beispiele unserer Aktivitäten“, so Margit Mittermaier.

Bürgerinitiative Lebenskompetenz Ernährung im Schulsystem

LR Rudi Anschöber startete im Frühjahr 2015 eine parlamentarische Bürgerinitiative mit dem Ziel, die Lebenskompetenzen Ernährung, Kochen, Gesundheit und Verbraucher/innenbildung in Form eines eigenen Schulfaches unseren Kindern näher zu bringen.

Schwerpunkte

Konkret wurde für die Lebenskompetenzen Ernährung, Kochen, Gesundheit und VerbraucherInnenbildung vorgeschlagen, dass:

1. an den Pädagogischen Hochschulen und den Universitäten diesbezüglich eine Ausbildung der Pädagoginnen und Pädagogen sichergestellt wird.
2. das Angebot an Weiterbildungs- und Fortbildungsveranstaltungen für Lehrer/innen entsprechend erweitert wird.
3. die Errichtung einer tertiären Bildungseinrichtung mit einem Schwerpunkt auf den genannten Lebenskompetenzen angestrebt wird.
4. mittelfristig ein verpflichtendes Unterrichtsfach an Volksschulen und allen Schulen der Sekundarstufe I inklusive der AHS-Unterstufe angestrebt wird.

Die Bürgerinitiative Lebenskompetenz Ernährung im Schulsystem wurde im Petitions-Ausschuss behandelt, auf Anfrage des Ausschusses für Petitionen und Bürgerinitiativen haben gleich vier Ministerien Stellungnahmen zur Bürgerinitiative abgegeben:

Während Gesundheits- und Landwirtschaftsministerium die Forderung nach einer verstärkten Behandlung dieser Lebenskompetenzen in Form eines eigenen Unterrichtsfaches recht positiv sehen und grundsätzlich befürworten bzw. sogar ihre Expertise für die Umsetzung anbieten, sehen Wissenschafts- und Bildungsministerium die Notwendigkeit eher nicht gegeben, da es ihrer Ansicht nach in diesem Bereich bereits genügend Angebote und Maßnahmen gäbe. Daraufhin wurde die Zuweisung in den Unterrichtsausschuss beschlossen, wo die Initiative zur Beratung vorliegt.

LR Anschöber: *„Die Aufnahme von Ernährungsbildung als eigenes Unterrichtsfach liegt im Zuständigkeitsbereich der Bundesministerin für Bildung, aber wir verfolgen das Thema natürlich weiter. Ich appelliere eindringlich, die Diskussion ernst zu nehmen und zu überlegen, wie Ernährungsbildung am besten verstärkt in unseren Bildungseinrichtungen gelebt werden kann. Mit dem Projekt „Schlau konsumieren – besser essen“ ist ein erster Schritt getan: Oberösterreich macht gute Ernährung, Nachhaltigkeit und fairen Konsum zum Unterrichtsgegenstand“.*