

## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Landesrat Max Hiegelsberger**

und

**DI<sup>in</sup> Veronika Schnetzinger MA**

Fachinspektorin für die landw. Berufs- und Fachschulen

am

5. September 2017

zum Thema

**Kreativ kochen mit Kids –  
die Erlebnis-Genusscamps der landwirtschaftlichen  
Fachschulen setzen auf Ernährungsbildung und  
Lebensmittelkompetenz"**

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- Ing. Karin Eckmayr, Direktorin der LWBFS Mistelbach

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:  
Amt der Oö. 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

*„Kinder sind die Zukunft unserer Gesellschaft. Daher muss es unser Ziel sein, die Ernährungskompetenz bereits frühzeitig zu fördern und lebenslang zu begleiten“*, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger beim Besuch des Genusscamps „Kochen mit Kids“ an der LWBFS Mistelbach. Die Erlebnis-Genusscamps der landwirtschaftlichen Fachschulen stellen die Ernährungsbildung und Lebensmittelkompetenz in den Fokus. Diese Ferienaktion ermöglicht Kindern und Jugendlichen, im Alter zwischen zehn und vierzehn Jahren, den Wert regionaler Lebensmittel spielerisch kennen zu lernen, sie für eine bewusste Ernährung zu sensibilisieren und zu begeistern.

### **Ernährungskompetenz fördern**

---

Im Zuge einer nachhaltigen Ernährungsbildung sollen Kinder und Jugendliche bei der Entwicklung einer eigenverantwortlichen Ess- und Ernährungsweise unterstützt und begleitet werden. *„Kinder sind die Konsumentinnen und Konsumenten von morgen. Wir versuchen sie frühzeitig für eine bewusste, heimische Ernährungsweise und dem regionalen Einkauf zu begeistern, damit sie später bewusste Kaufentscheidungen treffen zu können. Gerade in diesem Alter werden die Weichen für die Ernährungsgewohnheiten und das Essverhalten gestellt“*, so der Agrar-Landesrat.

Das Ferienprogramm „Kochen mit Kids“ knüpft unmittelbar an die Erlebniswelt der Kinder und Jugendlichen an. Neben der Vermittlung von theoretischem Ernährungswissen stehen das Ausprobieren und die eigene praktische Erfahrung sowie die Freude am Genießen mit allen Sinnen im Vordergrund. Von großer Bedeutung sind die saisonalen und regionalen Bezüge zur landwirtschaftlichen Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel.

## **Ganzheitliche Bewusstseinsbildung**

*„Unser Ziel ist es, Kinder und Jugendliche für eine regionale und bewusste Ernährungsweise zu sensibilisieren und zu begeistern. Die Ernährungskompetenz wird durch Spaß und Neugierde gestärkt. Die ganzheitliche Betrachtung des Themas Ernährung steht im Vordergrund. Dabei wird Spaß am sinnvollen Umgang mit Lebensmitteln und Freude an der Zubereitung frischer Lebensmittel vermittelt. Die Kinder und Jugendlichen erwarten Tage voller Abwechslung, Aktivitäten und Genuss“,* so der Landesrat.

„Kochen mit Kids“ soll konkret das Ernährungsverhalten verbessern. Jede teilnehmende landwirtschaftliche Fachschule setzt unterschiedliche Programmschwerpunkte, die auch die Ausrichtung der Schulen in den Mittelpunkt rücken. Allen gemein ist, dass Lebensmittel dabei ganzheitlich und bewusst erlebt werden. Dies beginnt bei der Produktion der Lebensmittel in der heimischen Landwirtschaft und endet beim gemeinsamen Genuss.

Folgende Ziele werden in jedem Programm verfolgt:

- Grundbegriffe des Kochens erlernen
- Geschmack fördern – Sinnesschulung
- Wert regionaler und saisonaler Lebensmittel entdecken
- Zusammenhänge von bewusster Ernährung und Landwirtschaft verstehen

Nicht nur die LWBFS Mistelbach beteiligt sich an der Aktion „Kochen mit Kids“, die im Rahmen von Genussland Oberösterreich stattfindet. Die Erlebnis-Genuss-Camps werden am 5. und 6. September 2017 als Ferienprogramm an folgenden landwirtschaftlichen Fachschulen, Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement angeboten:

- ABZ Salzkammergut: Be(e) Happy
- LWBFS Andorf: Unser Honig-süß, wertvoll und vielseitig
- LWBFS Bergheim: Kräuterpower – auf ins Sinnesabenteuer
- LWBFS Kleinraming: Tischlein deck dich
- ABZ Lambach: Süßes Gold und grüne Power
- LWBFS Mistelbach: Aktiv und kreativ im Mistelbacher Schloss
- LWBFS Mauerkirchen: Milky way-Unterwegs auf der Milchstraße

Nähere Informationen können direkt am jeweiligen Schulstandort angefragt werden.

*„Kochen mit Kids ist ein Erfolgsformat. An unseren Schulstandorten erleben die Jugendlichen ein vielseitiges und abwechslungsreiches Programm, das die Kompetenzen unseres Schultyps und des jeweiligen Schulstandorts in den Mittelpunkt rückt“, so DI<sup>in</sup> Veronika Schnetzinger, Fachinspektorin für die landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen. „Die Ernährungskompetenz unserer Kinder und Jugendlichen wird durch Spaß und Neugierde gestärkt. Unsere landwirtschaftlichen Fachschulen bündeln Ernährungskompetenz und landwirtschaftliches Know-How. Sie sind demnach ein optimaler und lebensnaher Wissensvermittler für unsere Kinder“, so Hiegelsberger.*

### **Aktiv und kreativ im Mistelbacher Schloss**

---

Kinder sind neugierig, experimentierfreudig und sie spielen gerne. Diese Eigenschaften sollten bei der Ernährungsbildung berücksichtigt werden. Kinder und Jugendliche brauchen also erlebnisorientierte Angebote wie Geschmackstests, Sinnesübungen und das gemeinsame Kochen und Essen. Das Programm der LWBFS Mistelbach „Aktiv und kreativ im Mistelbacher Schloss“ setzt

diese Anforderungen altersgerecht um. Dabei steht die Ganzheitlichkeit der Ernährung im Fokus. Dies beginnt mit einem Aktivprogramm, das den Besuch am Bauernhof und die gemeinsame Erntearbeit genauso in den Mittelpunkt stellt, wie das Brotbacken im Lehmofen. Neben dem gemeinsamen Einkaufstraining steht die Zubereitung einer Vielzahl von Speisen – vom Frühstück bis zum Abendessen – im Mittelpunkt. Gesunde Ernährung und der Gemüsekonsum werden durch trendige Gerichte auch für Kinder und Jugendliche schmackhaft aufbereitet. Die ganzheitliche Esskultur wird kreativ gefördert – auch bei der Tischdekoration stehen Naturmaterialien an erster Stelle.

*„An der LFS Mistelbach setzen wir das Thema Ernährung ganzheitlich und kreativ um. Durch eine Geschmacksschule und Verkostungen bringen wir den Kindern und Jugendlichen eine Vielzahl an Lebensmitteln näher. Dabei steht die richtige Verwendung der regionalen und saisonalen Lebensmittel genauso im Zentrum wie der bewusste Einkauf und die nähr- und wirkstoffschonende Vor- und Zubereitung. Wir bereiten die Mahlzeiten gemeinsam zu und genießen sie auch zusammen. Das gemeinschaftliche und nachhaltige Erleben, auch beim Abschlussessen mit den Eltern, steht demnach im Mittelpunkt“, so Direktorin Ing.<sup>in</sup> Karin Eckmayr.*