

Schlau konsumieren, besser essen

Klimaschonend, gesund und lecker – „Schlau konsumieren, besser essen“ ist ein Projekt über Konsumverhalten und Ernährung für Kinder und Jugendliche. Oberösterreichische Bildungseinrichtungen werden über ein Jahr zu klimaschonender und gesunder Ernährung beraten.

Ziel dieses Projektes ist es, die Ernährungskompetenzen der Kinder und Jugendlichen zu stärken und zu steigern, ihnen zu zeigen, dass gesund und nachhaltig auch richtig gut schmeckt und wie einfach sie selbst durch ihr Konsumverhalten einen großen Beitrag zum Klimaschutz leisten können. Nebenbei sorgt eine gesunde, ausgewogene Ernährung auch für eine bessere Konzentration.

„Klimaschutz beginnt schon bei den Kleinsten und lässt sich mit allen Sinnen erlernen,“ sagt Norbert Rainer, Klimabündnis OÖ Geschäftsführer. „Wer bereits in jungen Jahren erfährt, dass nachhaltiges Essen richtig gut schmeckt, wird auch als Erwachsener ein umweltschonendes Konsumverhalten an den Tag legen.“

Anleitung für klimafreundliche Ernährung

Expert:innen begleiten die Einrichtung bei ihrer Umstellung auf umwelt- und klimafreundliche Ernährung. Außerdem stehen bei Interesse auch Exkursionen zu Bio-Bauernhöfen & Co und bio-faires Frühstück auf dem Programm. Die Volksschule Bruck an der Aschach etwa unternahm einen Ausflug zur Kräutermanufaktur Sallmansberg und lernte dort unterschiedliche Kräuter und Zubereitungsarten kennen.

Zu den besonderen Highlights zählt die Seminarserie für Pädagog:innen „Schule des Essens“ mit Theres Rathmanner, die zuletzt im März stattfand. Beim gemeinsamen Kochen und Zutaten erforschen konnten die Teilnehmer:innen viele wertvolle Inputs mitnehmen. Nach der Absolvierung sind sie nun befähigt, auch eigenständig Unterrichtseinheiten mit Schwerpunkt Ernährungsökologie/nachhaltige Ernährung an ihren Schulen abzuhalten.

Auch BIO AUSTRIA OÖ ist Teil von „Besser essen, schlau konsumieren“: „Unsere Bäuerinnen und Bauern legen mit ihrer biologischen Wirtschaftsweise den Grundstein für eine nachhaltige Ernährung. Um Schulen und Kindergärten den Ein- und Umstieg zu erleichtern, haben wir den Leitfaden „BIO in unserer Küche – so geht’s“ entwickelt und in einem Lieferantenkatalog regionale Bio-Lieferanten mit großküchentauglichem Sortiment zusammengefasst“ erklärt Magdalena Barth, Obfrau BIO AUSTRIA OÖ.

Kreative Ideen

Im Rahmen von „Schlau konsumieren, besser essen“ wurden unter anderem die Volksschulen Dörnbach und Bruck an der Aschach, die Mittelschule Leonding sowie AusbildungsFit Mattighofen beraten. Aus der Zusammenarbeit mit den Bildungseinrichtungen entstanden neue Ideen, zum Beispiel ein Workshop über das Herstellen von Sauerkraut.

Am 14.5. steht am Bio-Grabnerhof in Niederneukirchen eine Weiterbildung für Elementarpädagog:innen zum Thema „Besser Essen für die Zukunft unserer Kinder“ auf dem Programm.

Das AusbildungsFit Mattighofen, welches Jugendliche dabei unterstützt, erste Qualifikationen für die Berufswelt zu sammeln, hat im Rahmen einer Projektarbeit einen Solarkocher entworfen

und gebaut. Am 6. Juni wird Umwelt- und Klima-Landesrat Stefan Kaineder diesen gemeinsam mit der Bildungseinrichtung einweihen und darin die eigens angebauten Kartoffeln kochen.

„Schlau konsumieren, besser essen“ wird in Kooperation mit BIO AUSTRIA OÖ, PH OÖ und „Schule des Essens“ durchgeführt sowie mit Unterstützung des Landes OÖ und ist für oberösterreichische Bildungseinrichtungen kostenlos. Das Projekt geht in die nächste Phase für das laufende Jahr 2024. Interessierte Bildungseinrichtungen können sich gerne jederzeit anmelden.

Mehr Information rund ums Projekt gibt es auf der Seite www.gutesfinden.at

Fotos:

Foto 1 + 2: Schüler:innen der VS Bruck an der Aschach bei ihrem Ausflug zur Kräutermanufaktur Sallmansberg.

Credit:

Foto 1: VS Bruck an der Aschach.

Foto 2: Klimabündnis Oberösterreich

Foto 3: Den Schüler:innen der VS Dörnbach machte das Herstellen von Sauerkraut sichtlich Spaß. Credit: VS Dörnbach

Foto 4: Pädagog:innen kochen gemeinsam beim Seminar „Schule des Essens“. Credit: BIO AUSTRIA