

Kulinarische Zeitreise mit **esserwissen.at**

Auf der Homepage von Esserwissen ist die kulinarische Zeitreise mit Beginn im Jahr 1880 anschaulich dargestellt. Mit Videos, Bildern und Rezepten wird die Geschichte des Essens seit 1880. Esserwisser bieten spannende Informationen für den Geschichtsunterricht.



©AIZ/Erhardt; Foto: Netzwerk Kulinarik/Arnold Poeschl

**WARUM WURDEN IN
DEN 70ER-JAHREN
JOGHURTPRODUKTE
ZUNEHMEND BELIEBT?**

**WILLST DU MEHR ÜBER DIE
GESCHICHTE DES ESSENS IN
ÖSTERREICH ERFAHREN?**

Dann informiere dich unter
www.esserwissen.at/ernaehrungswissen/geschichte-des-essens oder scanne den QR Code!



lk

Warum wurden in 70er Jahren Joghurtprodukte zunehmend beliebter? (©AIZ/Erhardt)

Auf der Homepage www.esserwissen.at ist die kulinarische Zeitreise mit Beginn im Jahr 1880 anschaulich dargestellt. Aus Sicht von Bäuerinnen, Landwirten und Ernährungswissenschaftler:innen werden die Jahrzehnte bis

heute beleuchtet und die prägendsten Entwicklungen aufgezeigt: Die Zeitreise startet, als Österreich noch eine Monarchie war, und zeigt den beschwerlichen Weg zur selbstversorgten Republik.

Zwei Weltkriege, magere Jahre bis zum Aufschwung und der Beitritt zur EU bringen weitere Veränderungen in der Lebensmittelversorgung. Im Laufe der Zeit hat es durch Innovationen und Krisen ein Umdenken der Bevölkerung und zum Ende mehr Bewusstsein für Gesundheit und Umwelt gegeben.

Kurze Zeitraffervideos mit Bildergalerien aus jedem Jahrzehnt geben dazu tiefe Einblicke in das Leben der damaligen Zeit. Wer sich noch mehr in diese hineinfinden möchte, findet zu jedem Jahrzehnt ein typisches Gericht und Rezepte, wie Schmalzknödel, Dinkelrisotto oder Sterz.

Spannende Entwicklungen:

Ab 1910 vereinfachten Teebeutel und Kaffeefilter die Zubereitung der Heißgetränke.

Das Budget für Essen hat sich stark verändert. In den 1920er-Jahren gaben die Menschen 55% ihres Einkommens für Nahrungsmittel aus, 2015 waren es 13%.

Die Lagerung der Lebensmittel wurde mit der Einführung von Kühlschränken in den 50er-Jahren vereinfacht.

Weitere Entwicklungen und Neuerungen in der Geschichte des Essens gibt es unter

www.esserwissen.at/ernaehrungswissen/geschichte-des-essens nachzulesen.

Pädagogisch zusammengestellte Informationen

Was wir heute essen, unterscheidet sich großteils stark von den

Gerichten, die unsere Urgroäeltern gekocht und verspeist haben. Während diese einfache und energiereiche Gerichte mit wenigen Zutaten aäen, kamen durch den technischen Fortschritt und die Globalisierung immer neue Lebensmittel, Speisen und auch Essgewohnheiten nach Østerreich. Mit der Geschichte des Essens wollen wir zeigen, welche Herausforderungen die Menschen zu meistern hatten, wie sich die bæuerliche Arbeit verändert und wie sich die Speisen und auch die Ausstattung der Kpche gewandelt haben , erklärt Esserwissen-Projektleiterin Katrin Fischer, Landwirtschaftskammer Oberøsterreich.

Vor allem fpr Pädagog:innen sollen die gesammelten Informationen eine gute Quelle bieten, um den Geschichtsunterricht mit zusätlichen Fakten aufzulockern. Mit der Geschichte des Essens wollen wir diesen ein zusätliches Spezialangebot im Rahmen des Bildungsclusters bereitstellen , ergänzt Sonja Reinl, Projektleiterin des Bildungsclusters Dialog mit der Gesellschaft .

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at