

## **8- bis 15-Jährige lernen &#8220;Einkaufen mit Köpfchen&#8221;**

Das neue Schulbildungsprojekt der Seminarbäuerinnen konzentriert soll den Schüler:innen nachhaltiges Konsumieren näher bringen. Das Programm startet mit dem Sommersemester 2023.



*Seminarbäuerin Christina Scharinger beim Workshop "Einkaufen mit Köpfchen" mit Kindern der Ganztags-Volksschule Landstraße.  
(©Seminarbäuerinnen/Kriztian Juhasz)*

Ein gesunder und nachhaltiger Lebensstil wird im frühen Kindesalter geprägt und während der Jugendjahre verfestigt. Daher setzt die Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Österreichische Bäuerinnen seit vielen Jahren einen besonderen Fokus auf Bewusstseinsbildung bei Schulkindern.

Auch das neue Bildungsprojekt der Seminarbäuerinnen und des Ländlichen Fortbildungsinstituts "Einkaufen mit Köpfchen",

konzentriert sich darauf, den Schülerinnen und Schülern das notwendige Wissen mitzugeben, damit sie verantwortungsvolle Konsumenten von morgen werden.

## **Nachhaltiges Konsumverhalten ist ein Bildungsprozess.**

Heranwachsende lernen Eigenverantwortung für ihr Essverhalten zu übernehmen und damit wichtige Entscheidungen für ihre eigene Gesundheit zu treffen. Außerdem werden ihnen die Zusammenhänge zwischen der Entscheidung für ein bestimmtes Lebensmittel und die Auswirkungen auf Umwelt- und Klimaschutz sowie die Versorgungssicherheit aufgezeigt.

"Jeder Griff ins Supermarktregal hat gleichzeitig auch ökologische, ökonomische und sozioökonomische Folgen", so Irene Neumann-Hartberger, Bundesbäuerin und Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer (LK) Österreich.

## **Regionalität und Klimaschutz**

"Wir dürfen unsere Kinder nicht unterschätzen. Sie bekommen diese aktuellen gesellschaftspolitischen Themen mit. Regionale, saisonale Produkte bieten Herkunftssicherheit und durch ihre nachhaltige Erzeugung und kurzen Transportwege tragen sie besser zum Klimaschutz bei als importierte", betont die Bundesbäuerin.

Werden mehr heimische Lebensmittel gekauft, bleiben Österreichs Bauernhöfe und viele Arbeitsplätze erhalten sowie die Wertschöpfung in der Region und unser Lebensmittelbedarf gesichert. "Ein Kreislauf, der auch für Kinder verständlich ist und ihnen die Bedeutung der Versorgungssicherheit, von der überall die Rede ist, erläutert", so Neumann-Hartberger.



v.l. Bundesbäuerin Irene Neumann-Hartberger, Direktorin Marcella Feichtinger, Bildungsdirektor Heinrich Himmer und Projektleiterin Heidemarie Freithofnig.  
(©Seminarbäuerinnen/Kriztian Juhasz)

## **Himmer: Lernen, wo unser Essen herkommt**

"Kindern und Jugendlichen das Wissen mitzugeben, das sie für ihr späteres Leben brauchen, ist Aufgabe der Schule. Ich freue mich daher sehr über die Initiative der Seminarbäuerinnen. Wissen über Lebensmittel bereits in jungen Jahren zu erlangen, ist eine ausgezeichnete Chance, bewusste Entscheidungen in Hinblick auf die eigene Gesundheit, das Kaufverhalten und Nachhaltigkeit zu treffen. Neugierig zu sein und Neues auszuprobieren ist etwas Großartiges und die Workshops und Exkursionen laden dazu ein, zu wissen, wo das herkommt, was wir jeden Tag essen", sagt der Bildungsdirektor der Stadt Wien, Heinrich Himmer.

## **Freithofnig: Einkaufen mit Köpfchen will gelernt sein**

"Was bedeuten die Zeichen und Siegel auf unseren Lebensmittelverpackungen und warum ist es wichtig, auf diese beim Einkaufen genau zu achten?" Im Rahmen des

neuesten Schulworkshops der Seminarbäuerinnen werden mit den Kindern die Antworten auf genau diese Fragen erarbeitet. "Unsere jungen Konsument:innen erfahren in einem methodisch abwechslungsreichen Teil, was der Text und die Zeichen auf unseren Lebensmittelverpackungen bedeuten. Sie lernen, was

hinter den Gütesiegeln steckt und worauf sie beim Einkaufen vertrauen können", erläutert Projektleiterin Heidemarie Freithofnig.

## **Lernen mit allen Sinnen**

Informationen gezielt umzusetzen und damit zu verfestigen sind die Ziele des zweiten Projektteils, bei dem die Kinder als "Lebensmitteldetektive" direkt auf Produktverpackungen die Herkunft der Rohstoffe aufspüren und sich schlaumachen, ob es sich um ein heimisches, ein biologisch produziertes oder ein importiertes Lebensmittel handelt. Damit wird schon unseren Jüngsten bewusst gemacht, welche Auswirkungen der gezielte Griff zu heimischen Lebensmitteln für unsere Wirtschaft, die Landwirtschaft und die Kulturlandschaft hat.

"Durch die angeleitete Verkostung wollen wir bei den Kindern das Essen mit allen Sinnen fördern", so Freithofnig weiter. Ausgestattet mit einer kindgerechten Broschüre können die jungen Teilnehmer:innen das Gelernte mit nach Hause nehmen und tragen damit die Informationen in ihre Familien.

Die Kontaktaufnahme zu den Seminarbäuerinnen ist auf der Homepage [www.seminar-baeuerinnen.at](http://www.seminar-baeuerinnen.at) über die Österreich-Karte möglich.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**