



Vorarlberg
unser Land



Pressekonferenz

Mittwoch, 11. Dezember 2019

Landesstatthalterin Barbara Schöbi-Fink (Bildungsreferentin der Vorarlberger Landesregierung)

Landesrat Christian Gantner (Landwirtschaftsreferent der Vorarlberger Landesregierung)

Andrea Schwarzmann (Bundesbäuerin und LK-Vizepräsidentin)

Jasmin Nägele (Projektverantwortliche LFI Vorarlberg)

Sabrina Raich (Lehrerin an der Volksschule Göfis)

Titelbild: ©LFI Tirol

Schmatzi – Essen mit allen Sinnen genießen

Gesunde Ernährung für Kinder, nachhaltige Landwirtschaft

Schmatzi – Essen mit allen Sinnen genießen

Gesunde Ernährung für Kinder, nachhaltige Landwirtschaft

Das richtige Ernährungsverhalten bei kleinen Kindern fördern und zugleich die Bedeutung einer nachhaltigen Landwirtschaft aufzeigen – dieses Anliegen steht im Fokus der Initiative „Schmatzi – Essen mit allen Sinnen genießen“. Volksschullehrerinnen und -lehrer erhalten eine Ausbildung zu den Themen gesunde Ernährung und Erzeugung von Lebensmitteln in der Region für die Region, damit sie dieses Wissen an ihre Schülerinnen und Schüler weitervermitteln. Das in Tirol entwickelte Bildungsprojekt startet nun auch in Vorarlberg mit dem ersten Kurs an der Pädagogischen Hochschule in Feldkirch.

Das Projekt Schmatzi wurde 2001 vom Ländlichen Fortbildungsinstitut Tirol entwickelt und bietet zum Thema Ernährung und Landwirtschaft viele Jahreszeitenreisen. „Es geht also um gesunde Ernährung für Kinder und Erhalt der regionalen, nachhaltigen Landwirtschaft.“

Speziell geschulte Volksschulpädagoginnen und -pädagogen führen Kinder durch die bunte Welt der natürlichen und heimischen Lebensmittel. Sie vermitteln anhand der Schmatzi-Lernmaterialien, didaktischen Anregungen und Rezepten Wissen um die Erzeugung und die Bedeutung regionaler Lebensmittel“, informiert Projektverantwortliche Jasmin Nägele.

Im Zuge des Beraterlehrganges, sowie bei der Ausarbeitung der Lehrgangsarbeit, engagierte sich Jasmin Nägele für die Durchführung des Projektes „Schmatzi“ in Vorarlberg.

Umsetzung:

An zwei Schulungstagen von je drei Unterrichtseinheiten werden die Kursteilnehmer in Form einer Fortbildung an der Pädagogischen Hochschulen in Feldkirch für die Schmatzi-Inhalte und Lehrmaterialien zu den Jahreszeiten eingeschult.

Lehrmaterial Material:

Schmatzi-Kiste & Schmatzi-Lehrmappe

Frühling: Lebensmittel-Vielfalt, Kräuter, Ei, Radieschen

Sommer: Trinken, Wasser, Erdbeere, Karotte

Herbst: Ernten – das ganze Jahr über, Apfel, Kürbis, Kartoffel

Winter: Fit gekocht & Fast gegessen, Milch- und Milchprodukte, Getreide, Fleisch

In Tirol wird dieses Projekt seit 2001 in 312 Kindergärten und 130 Volksschulen erfolgreich umgesetzt.

Bewusstseinsbildung setzt bei unseren Jüngsten an

„Schmatzi“ ist ein für die Volksschule adäquates Konzept in Anlehnung an die bereits bestehenden Bildungsangebote, erklärt Landesstatthalterin Barbara Schöbi-Fink. Es orientiert sich an den Lernzielen und am Unterrichtsalltag der 1. und 2. Schulstufe und ermöglicht Bildung im emotionalen, sozialen, kognitiven und körperlichen Bereich. Die Lernmaterialien mit kindgerecht aufbereiteten Informationen sowie entsprechende Begleitmaterialien für die Lehrpersonen können im Unterricht direkt und selbstständig eingesetzt werden. „Schmatzi – Essen mit allen Sinnen genießen“ ist nicht nur für den Sachunterricht ein wertvolles Angebot, sondern dient der fächerübergreifenden Gestaltung im Sinne des Unterrichtsprinzips der Gesundheitserziehung“, so Schöbi-Fink.

An den Schulen bieten die Lehrpläne zahlreiche Anknüpfungspunkte um Schülerinnen und Schüler zu einem verantwortungsbewussten Verhalten gegenüber der Natur zu führen. Die Kinder sollen die Abhängigkeit der Menschen von Natur und Umwelt begreifen und Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten erwerben, welche sie für einen umweltbewussten und nachhaltigen Umgang mit unseren Lebensgrundlagen motivieren und befähigen. An allen Bildungseinrichtungen wird der Umgang mit Nutztieren, Haustieren, mit der Natur, gesundem Essen etc. im Unterricht gelehrt. Hier findet schon seit Jahren Bewusstseinsbildung statt.

Die Landwirtschaftskammer mit dem LFI und die Vorarlberger Bäuerinnen sind dabei wichtige kompetente Partner für die Schulstandorte des Landes. Schon sehr viele gute Projekte konnten gemeinsam umgesetzt werden. Daher hat die Bildungsdirektion für Vorarlberg das Projekt „Schmatzi“ an den Schulen beworben und die Schulen darauf aufmerksam gemacht, dass es dieses Angebot gibt.

Wertschätzung von regionalen Produkten

Ein besonderes Anliegen der Initiative ist es auch, aufzuzeigen, dass hinter jedem Lebensmittel ein verantwortungsvolles Stück Arbeit in der Landwirtschaft steckt. Durch eine gesunde Ernährung sorgen wir für mehr Lebensqualität für Kinder und Erwachsene. „Damit bleiben aber auch der bäuerliche Produktionsauftrag sowie Arbeitsplätze und Wertschätzung in der Region erhalten“, so Landwirtschaftslandesrat Christian Gantner.

Durch hautnahes Begreifen, vergleichendes Schmecken, Riechen, Sehen und Hören von frischen und ursprünglichen Lebensmitteln kann im Unterricht das kritische Urteilsvermögen von Kindern zum Thema Lebensmittel gefördert werden. Dementsprechend ist das Land Vorarlberg schon seit Jahren bemüht, auf öffentliche Einrichtungen wie Kindergärten und Pflichtschulen

einzuwirken, damit verstärkt regionale und biologische Produkte verwendet werden, betont Gantner. Das wird durch verschiedene Leitlinien und Empfehlungen geregelt.

„Wir setzen beim Thema Verpflegung an Kindergärten und Schulen umfassend an und wird das auch in Zukunft tun. Die enge Zusammenarbeit des Landes mit den Gemeinden, Verpflegungsanbietern, und anderen Initiativen zielen darauf ab, die Qualität des Essens laufend zu verbessern“, erläutert Gantner. Zudem werde an den Vorarlberger Kindergärten und Schulen auf verschiedenen Ebenen versucht, das Bewusstsein für regionale Produkte bei Schülerinnen, Schülern und Lehrpersonen zu stärken.

Heimische Landwirtschaft bietet unterschiedlichste Köstlichkeiten

Tomaten aus Spanien, Äpfel aus Chile, Salate aus Italien... unsere Obst- und Gemüseregale bieten das ganze Jahr über eine breite Produktpalette. Die meisten dieser ausländischen Lebensmittel haben jedoch lange Transportwege hinter sich und tragen einen großen CO₂ Rucksack. Dabei bietet die heimische Landwirtschaft zu jeder Jahreszeit die unterschiedlichsten Köstlichkeiten. „Wir wollen die Kinder zu kritischen Konsumenten erziehen und durch Bewusstseinsbildung vermitteln, welche regionale Lebensmittel wo und zu welcher Jahreszeit wachsen“, sagt Bundesbäuerin und LK-Vizepräsidentin Andrea Schwarzmann

„Ziel des neuen Lehrangebotes ist es, dass es zur vermehrten Wertschätzung der regionalen und saisonalen Lebensmittel kommt, welche sich einerseits positiv auf den Konsum und somit nachhaltig auf die Landwirtschaft, unsere Umwelt und das Klima, andererseits auch auf ein umfassendes positives Ernährungsverhalten der Kinder auswirkt“, führt die Bundesbäuerin weiter aus.

Unsere Bäuerinnen beschäftigen sich seit vielen Jahren mit dem Thema „Lebensmittel sind kostbar“ um genau diese Werte zu vermitteln, so Schwarzmann. Zu den zahlreichen Maßnahmen gehören auch die Aktionstage die jeweils im Herbst bundesweit in über 2.200 Volksschulen von Bäuerinnen durchgeführt werden. Allein in Vorarlberg waren rund 400 Bäuerinnen in 240 Klassen unterwegs und gaben so gut 1.800 Kinder einen Einblick in die Produktion und die Herkunft von regionalen Lebensmittel. Das Projekt „Schmatzi“ sei nun ein weiterer, sehr wichtiger Baustein im Thema.

Ein weiterer Baustein ist z.B. das Angebot Schule am Bauernhof. Nachdem das Thema Lebensmittel im Unterricht durchgenommen wurde, ermöglicht dieses Angebot einen praktischen Einblick in die Produktion der heimischen Lebensmittel.

Umfrage

Im Zuge der Projektentwicklung in Vorarlberg wurde eine Umfrage unter Volksschulpädagoginnen und Pädagogen durchgeführt, ob es für das Projekt Schmatzi überhaupt einen Bedarf in Vorarlberg gibt. Dazu einige Erkenntnisse der Umfrage:

Kauf von Lebensmitteln

Hier wurde ermittelt, welche Faktoren den Pädagoginnen und Pädagogen beim Kauf von Produkten besonders wichtig sind. Dabei hat sich eindeutig gezeigt, dass die drei Bereiche Geschmack (84,1 Prozent), Qualität (76,2 Prozent) und Frische (74,6 Prozent) von großer Bedeutung sind. Saisonalität und biologische Produktion wurden mit 41,3 Prozent am wenigsten wichtig empfunden.

Land- und forstwirtschaftliche Themen im Unterricht:

Bei dieser Frage wurde erhoben, wie oft die Lehrpersonen die Themen Land- und Forstwirtschaft in der Volksschule behandeln. Über 50 Prozent haben angegeben, dass sie nur selten diese Themen durchnehmen. Das Ergebnis zeigt, dass 74 Prozent der Pädagoginnen und Pädagogen gerne mehr land- und forstwirtschaftliche Themen im Unterricht behandeln möchten. Ebenfalls zeigt die Auswertung, dass 71,4 Prozent der Teilnehmenden einen Bedarf an zusätzlichem Unterrichtsmaterial sowie Unterlagen zu land- und forstwirtschaftlichen Themen haben.

Unterrichtsmaterial

Es wurde auch erhoben, ob die Materialien des Projektes Schmatzi für die Pädagoginnen und Pädagogen eine persönliche Erleichterung wären. (Kosten EUR 240,-). 81 Prozent der Befragten haben angegeben, dass die „Schmatzi-Kiste“ eine Erleichterung wäre.