

Pressemitteilung

Wien, 15.05.2020

Kinder und Jugendliche haben Anspruch auf Ernährungsbildung in Schulen
Reger Zuspruch bei Online-Befragung - Schulküchen als fixen Bildungsort verankern

Ernährung, Gesundheit und Konsum zählen zu den Alltagskompetenzen für ein reflektiertes, selbstbestimmtes und verantwortungsvolles Leben, auf die Schülerinnen und Schüler einen Bildungsanspruch haben. Wie brisant das Thema Ernährungsbildung in Schulen ist, zeigt die hohe Zahl von insgesamt 9.159 Teilnehmerinnen und Teilnehmern an der Umfrage der Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Bäuerinnen "Damit unsere Kinder später nicht Äpfel mit Birnen vergleichen", zu der detaillierte Ergebnisse nach einer fachlichen Ausarbeitung im Herbst präsentiert werden. Schulküchen müssen bei der Planung von Schulneubauten vorgesehen werden.

"Die Corona-Krise zeigt, dass die Küche ein Ort der Kreativität und Gemeinschaft sowie Raum für Genuss und Erfolgserlebnis ist. Neben der Mahlzeit als nacktem Kalorienpaket bekommt Kochen mit allen Facetten einen neuen Stellenwert. Es ist ein Hauch von Kunst und baut die Menschen auf. Das lässt sich auch auf die Schulküchen und die Gemeinschaftsverpflegung übertragen. Bei Schulneubauten muss eine Schulküche daher ein fixer Bestandteil sein, um den Anspruch der Kinder und Jugendlichen auf Ernährungs- und Konsumbildung zu erfüllen. Diese Kompetenzen sind ein wesentlicher Teil der Allgemeinbildung und für eine eigenverantwortliche Lebensführung unerlässlich. Die ARGE Österreichische Bäuerinnen tritt daher ein, den Themenbereich Ernährungs- und Konsumbildung in der österreichischen Schulbildung künftig verstärkt auszubauen", so **Andrea Schwarzmann**, Bundesbäuerin und Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen.

"Bis zu 133 kg an genussfähigen Lebensmitteln landen jährlich pro Haushalt in Österreich im Müll, wie eine kürzlich veröffentlichte Studie der Universität für Bodenkultur Wien zeigt. Diese alarmierend große Zahl macht es erforderlich, Kindern und Jugendlichen die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit aufzuzeigen sowie das Bewusstsein für eine gute und gesunde Ernährung zu steigern. Ein verantwortungsvoller Konsum sowie Wissen über Lebensmittel und deren Verarbeitung tragen positiv zu Gesundheit, Klimaschutz und Gemeinwohl auf Basis der Nachhaltigkeit bei. Die Auswahl an Lebensmitteln ist heute so groß und vielfältig wie nie zuvor.

Jedoch wissen immer weniger Menschen, woher die wertvollen Lebensmittel kommen und welcher Naturkreislauf dahintersteckt. Viele Bürger sind von dem enormen Angebot überfordert", erklärt Schwarzmann.