



Slow Food® in OÖ

Schulaktion zum Verantwortungsvollen Genuss Ein Workshop für Jugendliche in Schulen zur Bewusstseinsbildung & Verhaltensänderung

„Die Speisen haben vermutlich einen sehr großen Einfluss auf den Zustand der Menschen, wie er jetzt ist, der Wein äußert seinen Einfluss mehr sichtbar, die Speisen tun es langsamer, aber vielleicht ebenso gewiss, wer weiß, ob wir nicht einer gut gekochten Suppe die Luftpumpe und einer schlechten den Krieg oft zu verdanken haben.“ Georg Christoph Lichtenberg, deutscher Physiker und Schriftsteller (1742-1799)

Hintergrund

Laut einer Studie im Auftrag der AMA-Marketing (Agrar-Markt Austria) können drei Viertel aller österreichischen Kinder im Alter zwischen 10 und 13 Jahren süß, sauer, salzig und bitter nicht mehr unterscheiden. Die Ursachen werden in einer „überaromatisierten“ Welt, wie im häufigen Genuss von Schnellimbissen (Pizza, Burger oder Kebab), Fertiggerichten, sehr süßen Getränken und viel Weißbrot sowie wenig Obst und Gemüse ausgemacht. Die falschen Ernährungsgewohnheiten – vor allem der hohe Konsum von kalorienreichem, zucker- und fetthaltigem Essen – wie freilich auch die mangelnde Bewegung kann zudem zu Übergewicht führen. Laut der Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat Fettleibigkeit bereits epidemische Ausmaße angenommen. Gegenwärtig sind in Österreich laut Sabine Scholl-Bürgi von der Innsbrucker Universitätsklinik für Kinder- und Jugendheilkunde 20 Prozent der Kinder unter 18 Jahren übergewichtig, 8 Prozent davon adipös. Der jährliche Weltkatastrophenbericht des Internationalen Komitees vom Roten Kreuz (IKRK) spricht davon, dass es weltweit mehr übergewichtige als hungernde Menschen gibt.

In den letzten Jahrzehnten ist eine zunehmende Entfremdung der Konsument/innen vom landwirtschaftlichen Produktionsprozess und damit von Lebensmitteln auszumachen. Damit einher geht ein Verlust des Bezuges zur Natur bzw. den natürlichen Ressourcen, den Pflanzen und Tieren sowie zu den Bäuerinnen und Bauern und dem Wert ihrer Arbeit. Einen großen Anteil daran trägt die zunehmende Spezialisierung, Technisierung und Industrialisierung der Agrar- und Ernährungssysteme. Der Ort und die ökologischen und sozialen Bedingungen der Produktion, Verarbeitung, Transport und Vermarktung geraten aus dem Blickfeld bzw. sind nur noch mit großem Aufwand, wenn überhaupt, nachvollziehbar – gekauft wird ein anonymisiertes, mit einem Markenzeichen versehenes, verpacktes Endprodukt.

Hinzukommt, dass die industrielle Landwirtschaft, welche auf fossilen Energieträgern, chemisch-synthetischen Düngemitteln, Pestiziden und z.T. Gentechnik (in Österreich v.a. im Bereich der Futtermittel) beruht, zu den Hauptverursachern des Verlustes der biologischen Vielfalt, des Klimawandels (Ausstoß der klimaschädlichen Gasen CO₂, Methan und Lachgas) sowie der Boden- und Wasserdegradierung zählt – und damit nicht nur ihre Produktionsgrundlagen, sondern unsere Lebensgrundlagen an sich zerstört. Ein weiter so wie bisher, das fordert schon der Weltagrarbericht, ist keine Option, zumal damit häufig auch massive Menschenrechtsverletzungen verbunden sind.

„Wenn das, was unsere Mütter ihre Kinder heute zu schmecken lehren, nur noch Hamburger und Pizzas sind, dann lässt sich heute schon erkennen, wie tief das Niveau unserer Esskultur in ein, zwei Generationen sein wird. Die Verantwortung von Gastronomen und bewussten Genießern ist es also nicht zuletzt, Mütter und Väter von heute — und damit auch deren Kinder — in Sachen Geschmackskultur mit immer neuen Impulsen zu versorgen...“ Christoph Wagner, österreichischer Journalist, Publizist und Gastrokritiker (1954 – 2010).

Zielgruppe

Zielgruppe des Workshops sind in erster Linie Schüler/innen der Oberstufe (ab 16 Jahren), da Jugendliche die komplexen Zusammenhänge und Auswirkungen leichter verstehen können und sie bereits einen gewissen Entscheidungsspielraum in ihrem Konsum- und Ernährungsverhalten haben. Zudem sollen die Lehrer/innen und die Eltern miteingebunden werden (Sinnesschulungen, Kochkurse, ev. Schulgarten s.u....).

Ziel

Der Workshop will dazu beitragen, dass die Schüler/innen, als (künftige) Konsument/innen und Multiplikator/innen erkennen, welche Folgewirkungen ihr Konsum- und Ernährungsverhalten auf unsere Ökosysteme, auf die Klimaveränderung, auf Arbeits- und Lebensbedingungen, Kulturlandschaft und den ländlichen Raum haben und wie dies zudem mit dem Hunger in der Welt zusammen hängt. Nach dem Motto: Iss was du erhalten möchtest, können wir als Konsument/in (oder wie Slow Food es nennt: Ko-Produzent/in) wesentlich dazu beitragen, ob zum Beispiel Streuobstwiesen die Landschaft behübschen oder Monokulturen unsere Umgebung prägen. Mit jedem Bissen entscheiden wir, ob wir Lebensmittel mit allen Sinnen genießen können, oder ob wir nur satt werden wollen. Durch dementsprechende Geschmackschulungen soll das Bewusstsein für die Zusammenhänge von Umwelt und Menschenrechten, Klima, Landwirtschaft, Ernährung, Gesundheit und echtem Genuss geschaffen werden.

Methodik

Einführungsvortrag ca. 20 min.

Sinnesschulung 30 min.

Selbstständige Ausarbeitung spezieller Einzelthemen (Landwirtschaft, Lebensmittel, Umwelt, Klima, Boden, Wasser und Gesundheit, internationale Dimension) in Kleingruppen 50 min.

Diskussion/Präsentation 30 min.

Verkostung 20 min.

Durchführung

Für die Konzepterstellung ist Slow Food in OÖ, Mag. Philipp Braun verantwortlich. Seit den Anfängen der Slow Food Bewegung wird versucht, Kindern und Jugendlichen auf sinnliche, spielerische und verständliche Art den Umgang mit Lebensmittel zu vermitteln und sensorische Ankerpunkte zu setzen (http://www.slowfood.com/education/pagine/eng/pagina.lasso?id_pg=2). Diverse Projekte z.B. in Deutschland (http://www.slowfood.de/kinder_und_jugendliche/projekte/), in England (<http://www.slow-food.org.uk/slow-food-kids/>) aber auch in Oberösterreich (Geschmacksschulungen, Sinnesparcours u.a. beim LinzFest 2009, bei der OÖ Landesausstellung Schlierbach 2009, Ars Electronica 2010, Landesgartenschau Ansfelden 2011, im oberösterreichischen Landesmuseum 2011, Nordico 2011, beim Sinnesrausch 2012 sowie diversen Vorträgen und Auftritten bei Veranstaltungen) zeugen von der Erfahrung von Slow Food und der Nachfrage bzw. dem Interesse an den gesellschaftlich hochrelevanten Themen.

Als Referent fungiert in erster Linie Mag. Philipp Braun, der neben seiner regen Vortragstätigkeit für Slow Food u.a. regelmäßig für das Klimabündnis OÖ als Workshopreferent in verschiedenen oberösterreichischen Schulen tätig ist. In der Folge sollen andere Referent/innen gewonnen und werden von Mag. Braun eingeschult werden, um eine möglichst große Abdeckung an allen oberösterreichischen Schulen zu gewährleisten.

Im Hinblick auf die Durchführung der Workshops steht das Klimabündnis als kompetenter Kooperationspartner zur Seite.

Für die inhaltliche, wissenschaftliche Grundlage des Workshops wird mit dem Linzer Universitätsinstitut IEZ (Interdisziplinäres Forschungsinstitut für Entwicklungszusammenarbeit) zusammengearbeitet.