

Pressemitteilung, 19.10.2021

Die Schule des Essens goes Lehrlinge: Initiative für gesunde und klimafreundliche Ernährung am FiBL gestartet

Die Lehrzeit ist ein besonders wichtiger und fordernder Lebensabschnitt, in dem sich die Lehrlinge beruflich, aber auch persönlich stark weiterentwickeln. Sie sollen dabei auch auf ihrem Weg zu einem gesunden und nachhaltigen Arbeitsleben unterstützt werden und stehen in der heimischen Gesundheitsförderung vermehrt im Fokus.

Gesundheit und Klimaschutz ergänzen sich optimal

Klimaschutz, Klimawandelanpassung und Gesundheitsförderung gehen Hand in Hand. Auch beim Essen und Trinken kann jede einzelne Person viel tun, um gesund, aber auch möglichst klimaschonend zu handeln. Eine klimafreundliche Ernährung hat einen hohen pflanzlichen Anteil, legt Wert auf Tierwohl, soziale Aspekte wie gute Arbeitsbedingungen sowie kurze Transportwege. Bevorzugt wird eine energiesparende Produktionsweise bei bestmöglicher Schonung der Umwelt und Förderung der Biodiversität.

Schule des Essens goes Lehrlinge

Die Schule des Essens ist ein Bildungsprogramm zu nachhaltiger Ernährung, das 2014 von Theres Rathmanner am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich) ins Leben gerufen wurde. Zahlreiche Schulklassen und Pädagog*innen haben bereits von diesem Programm profitiert. Doch nun war es Zeit, eine neue wichtige Zielgruppe zu erreichen: die Lehrlinge in ihren Betrieben.

Bereits im Juli startete die Suche nach engagierten Unternehmen, die den Austausch zu gesunder und klimafreundlicher Ernährung mit ihren jüngsten Mitarbeiter*innen fördern möchten. Nun haben sich die ersten Lehrlinge mit dem Thema intensiv auseinandergesetzt. Die Firma Elektro Rauhofer GmbH & Co KG aus Wien Liesing hat die Chance ergriffen und allen neun Lehrlingen diesen gemeinsamen Tag ermöglicht. Erkannt wurde dabei auch der wichtige Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit für die Arbeitswelt.

Was wurde umgesetzt?

Die Lehrlinge haben sich einen Vormittag lang mit den Zusammenhängen unserer Ernährung und der Umwelt beschäftigt, die Umsetzungsmöglichkeiten im privaten

und beruflichen Umfeld diskutiert, aber auch ehrlich die Bereitschaft für individuelle Veränderungen reflektiert. Am Nachmittag wurde gemeinsam gekocht.

Von der Schnauze bis zum Schweif – nose to tail

Da es sich um eine reine Burschengruppe mit Vorliebe für Fleisch handelte, wurde die gemeinsame Zubereitung einer geräucherten Rinderzunge genutzt, um die zahlreichen Aspekte rund um empfohlene Verzehrmenge, Tierwohl, Schlachtung und Lebensmittelverschwendung aufzugreifen. Ein nachhaltiger Fleischkonsum heißt auch, nicht nur Edelteile wie Steak oder Filet zu nutzen, sondern alle Teile eines Tieres, wenn es schon geschlachtet werden muss. Die beiden Ernährungswissenschaftlerinnen Andrea Fičala und Theres Rathmanner konnten sich so einer extra Portion Aufmerksamkeit sicher sein. (Fast) Alle Lehrlinge haben die Rinderzunge probiert, manche auch mit Nachschlag, es gab viele anregende Gespräche zum durchaus emotional besetzten Thema Fleisch.

Impulsvideos und Begleitmaterialien

Im Projekt entstehen drei Impulsvideos mit den teilnehmenden Lehrlingen sowie Begleitmaterialien, die im Anschluss weiteren Betrieben zur Verfügung stehen. Sie sollen dazu anregen, das Thema mit den Auszubildenden aufzugreifen und eine gesunde und klimafreundliche Verpflegung bewusst zu fördern, zum Beispiel sie bei der Mittagsverpflegung, den Lehrlingstagen sowie anderen Veranstaltungen anzubieten oder weitere interne Aktionen dazu umzusetzen.

Projekt durch Förderung möglich

Beim Projektcall „Klimawandel, nachhaltige Entwicklung und Gesundheit“ wurde die Schule des Essens als eines von neun Projekten in sechs Bundesländern ausgewählt. Finanziell ermöglicht werden erste Impulse für ein gemeinsames Aktivwerden vom Gesundheits- und Sozialministerium und der Gesundheit Österreich GmbH.

Tipps für einen nachhaltigen Fleischkonsum

- höchstens 300 g Fleisch & Wurst pro Woche essen*
- verschiedene Teile des Tieres essen
- pflanzlichen Produkten den Vorrang geben
- Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen oder Kichererbsen als Proteinquelle nutzen
- Gütesiegel beim Einkauf von Fleisch & Wurst beachten (bio, regional)

* nach Planetary Health Diet/EAT-Lancet-Kommission

Über das Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Das FiBL ist eine der weltweit führenden Forschungseinrichtungen zur biologischen Landwirtschaft. Es hat Standorte in der Schweiz, in Deutschland, Österreich und Frankreich und mit FiBL Europe eine Vertretung in Brüssel (Belgien).

FiBL-Kontakt

- Andrea Fičala, wissenschaftliche Mitarbeiterin, FiBL Österreich
Tel +43 (0)1 907 63 13 - 35, E-Mail andrea.ficala@fibl.org

Links

- Schule des Essens www.schuledesessens.at
- Fördercall „Klimawandel, nachhaltige Entwicklung und Gesundheit“ der Gesundheit Österreich GmbH (GÖG)
www.goeg.at/Foerdercall_Klimawandel_Gesundheit
- Elektro Rauhofer GmbH & Co KG www.rauhofer.at
- Kompetenzzentrum Gesundheit und Klimaschutz <https://orf.at/stories/3225213/>

Diese Medienmitteilung im Internet

Sie finden diese Medienmitteilung einschliesslich Bilder im Internet unter www.fibl.org/de/medien.html.

Über das FiBL

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL ist eine der weltweit führenden Forschungseinrichtungen zur Biolandwirtschaft. Die Stärken des FiBL sind interdisziplinäre Forschung, gemeinsame Innovationen mit Landwirten und der Lebensmittelbranche sowie ein rascher Wissenstransfer. An den verschiedenen FiBL-Standorten sind 280 Mitarbeitende tätig.

- Homepage: www.fibl.org
- Video: www.youtube.com/watch?v=Zs-dCLDUBQ0