



Andrea Fícala und Theres Rathmanner leiten das Projekt „Schule des Essens“ lust- und freudvoll

## ESSEN LERNEN

*Ess- und Kochsendungen flimmern inflationär über den Bildschirm, Foodblogs schießen wie Pilze aus dem Boden und einschlägige Literatur füllt meterlang die Regale in den Buchläden.*

Ob aus gesundheitlichen, diätetischen, ethischen, ökologischen, hedonistischen oder kulinarischen Motiven – Ernährung ist ein Riesenthema. Doch trotz dieses seit Jahren andauernden „Ernährungs- und Essensbooms“ tut sich in österreichischen Schulen dazu erstaunlich wenig. Wenn, dann nähert man sich dem Thema über die Gesundheit an, was gut und wichtig ist, da auch immer mehr Kinder und Jugendliche an ernährungsbedingten Krankheiten und Essstörungen leiden. Dennoch greift diese Herangehensweise zu kurz. Wünschenswert wäre vielmehr eine Auseinandersetzung mit einer nachhaltigen Ernährung, die sich den komplexen Beziehungen innerhalb des gesamten Ernährungssystems widmet und die Dimensionen Gesundheit, Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft gleichermaßen mit einbezieht. Und das Ganze freud- und lustvoll. Und genau hier kommt die „Schule des Essens“, ein Projekt des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL Österreich), ins Spiel.

Die Vision des Projekts ist es, ein fixes Unterrichtsfach „Essen“ an Österreichs Schulen zu etablieren. „Vielen Kindern fehlt der Bezug zu Lebensmitteln und in der Folge auch die entsprechende Wertschätzung. Wir möchten Schülerinnen für Essen und nachhaltige Ernährung begeistern, ohne erhobenen Zeigefinger, dafür mit vielen Aha-Erlebnissen durch Freude am Probieren, Erleben von Geschmack und Faszination für gute Lebensmittel“, betonen die beiden Ernährungswissenschaftlerinnen und Projektverantwortlichen Theres Rathmanner und Andrea Fičala. Ein umfassender, interdisziplinärer Zugang zum Essen ist dabei die Basis aller Aktivitäten. Es geht nicht vorrangig darum die Ernährung der Kinder gesünder zu machen – das soll ganz automatisch passieren. Die Schülerinnen sollen vielmehr kochen, schmecken und gemeinsam genießen. Sie sollen lernen, wie etwas wann und wo wächst, was Biolebensmittel auszeichnet, was Qualität ausmacht, wie man sie erkennt und – ganz wichtig – sie sollen das Kulturgut Kochen erlernen.

Die Schule des Essens sollte bestenfalls regelmäßig in den Unterricht eingebunden werden und aus den Schülerinnen

„informierte, selbstbestimmte, genussfähige, nachhaltig agierende, wertschätzende und gesunde junge Esserinnen machen“, wie Theres Rathmanner voll Enthusiasmus betont. Ein äußerst ambitioniertes Ziel, das ist den beiden Ernährungsexpertinnen durchaus bewusst. Doch dass lustvolle Ernährungsbildung in der Praxis funktioniert und von Kindern begeistert aufgenommen wird, das zeigen unterschiedlichste nationale und internationale Beispiele, auf die Theres Rathmanner im Rahmen ihrer Recherche gestoßen ist. Denn in der gerade abgeschlossenen ersten Projektphase wurden bestehende schulische Aktivitäten mit einem ähnlich umfassenden Zugang erhoben, aber auch die „Schule des Essens“ inhaltlich und organisatorisch grob ausgestaltet sowie deren Umsetzbarkeit abgeschätzt. Theres Rathmanner hat dafür neun Szenarien skizziert, in welcher Art und Weise die „Schule des Essens“ Einzug in österreichische Schulen halten könnte: Von sehr visionär bis relativ wahrscheinlich, von einem flächendeckenden Schulfach bis zu einem externen Kochstudio für kochfreudige Schulklassen, vom Pflichtgegenstand bis zum Angebot in der Freizeitbetreuung. In der nun folgenden Phase wird die Idee der „Schule des Essens“ auf Praxistauglichkeit geprüft: In einer Ganztagsvolksschule und in zwei neuen Mittelschulen kommen Schülerinnen im Rahmen von Projektwochen in den Genuss der umfassenden Essens- und Ernährungsbildung, außerdem wird auch Pädagoginnen eine entsprechende Weiterbildung angeboten. Da bleibt nur noch zu sagen: möge dieses Projekt Schule und Appetit auf mehr machen!

Elisabeth Klingbacher

### ZAHLEN UND FAKTEN

**Projekt:** Schule des Essens. **Projektkoordination:** Dr.<sup>in</sup> Theres Rathmanner, Mag.<sup>a</sup> Andrea Fičala (FiBL Österreich)

**Infos:** Zu den Grundsätzen einer nachhaltigen Ernährung zählen:  
 - Bevorzugung pflanzlicher, biologischer, regionaler, saisonaler, gering verarbeiteter und fair gehandelter Lebensmittel sowie ressourcenschonendes Haushalten und Genuss beim Essen  
 - Österreicherinnen wenden pro Tag durchschnittlich eine Stunde und 16 Minuten fürs Essen auf.