



Die „Schule des Essens“ ist ein Projekt des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) Österreich und gleichzeitig eine Vision. Die **Vision**, ein **Schulfach Essen** an allen österreichischen Schulen zu implementieren: regelmäßig, freudvoll, begeisternd und nachhaltig. Dieser Vision wollen wir uns Schritt für Schritt nähern.

**Kinder praxisorientiert für die gute Ernährung zu begeistern**, das ist unser Ziel. Ohne erhobenen Zeigefinger, mit wenigen Gesundheitsargumenten, dafür mit vielen Aha-Erlebnissen durch Selbst-Erfahren, Freude am Ausprobieren, Erleben von Geschmack und Faszination für gute Lebensmittel.

**Nachhaltige Ernährung** ist dabei die Basis aller Aktivitäten. Sie erfordert einen **Gesamtblick auf unser Essen über den Tellerrand hinaus**: Geschmacksbildung, Genuss & Esskultur, Psychologie, Gesundheit, Lebensmittelkunde, Sensibilisierung für Qualität, (biologische) Landwirtschaft, Regionalität, Saisonalität, Nutztierhaltung, Globalisierung, Verarbeitung, Kochen als Kulturtechnik und die damit verbunden, erlernten Lebenskompetenzen, Haltbarmachen, Wertschätzen von Lebensmitteln, Lebensmittelabfall-Vermeidung und vieles mehr.

Die Kinder kommen dabei dem **Ziel** näher, informierte, selbstbestimmte gesunde EsserInnen mit Sinn für Genuss & Nachhaltigkeit zu sein. Und sie lernen wichtige Lebenskompetenzen. Dafür braucht es die **regelmäßige** Beschäftigung mit dem Thema. Nachhaltige Wirkungen können nur dann erzielt werden, wenn Essen laufend thematisiert wird.

Durch ihren niederschweligen Zugang über Schulen erreicht die „Schule des Essens“ alle Kinder, explizit auch jene, die aufgrund ihrer **sozialen Herkunft** bisher kaum Zugang zum Thema Ernährung gefunden haben.

Evaluierungen ähnlicher internationaler Projekte haben gezeigt, dass Kochen und/oder Garteln überproportional jenen Kindern eine Plattform für **Selbstwirksamkeitserfahrungen** und **Selbstvertrauen** bietet, die im herkömmlichen Unterricht das oft nicht erfahren. Die umfangreiche Teamarbeit fordert und fördert **Sozialkompetenzen**. Essen ist ein hervorragendes Medium für **interkulturelle Erfahrungen** und **Wertschätzung**. Und da Buben wie Mädchen am Werken sind, **hebelt** die „Schule des Essens“ auch die traditionellen **Geschlechterrollen aus**.

Schließlich erreicht die „Schule des Essens“ auch die Eltern. Studien zeigen, dass in Familien häufig Kinder tonangebend sind, was eingekauft und gegessen wird. Deshalb wirkt jede Bewusstseinsbildung bei Kindern auch auf die Eltern (ähnlich der Umweltbewegung in den 1970er und 1980er-Jahren).



## **Bisheriger Ablauf des Projektes Schule des Essens**

### **Projektphase 1 (Februar 2014 bis Jänner 2015):**

Analyse von Hintergrund und Notwendigkeit der Schule des Essens, Überblick über die Ernährungsbildung in Österreich mit besonderem Augenmerk auf Nachhaltigkeit, Erhebung nationaler und internationaler Projekte und Initiativen, wenn verfügbar inklusive Evaluierungen, Ausgestaltung des Ernährungsbildungskonzeptes Schule des Essens, Erstellen von Szenarien der Umsetzung des Konzeptes inklusive Ausloten der Realisierbarkeit, Erstellung eines Positionspapiers, Öffentlichkeitsarbeit, Netzwerken, Lobbying.

### **„Prä-Pilotphase“ (Jänner 2015 bis Mai 2015):**

#### Erste Aktivitäten zur Umsetzung an drei Wiener Schulen

- Projekttag & PädagogInnen-Fortbildung an der NMS Schopenhauerstraße in 1180 Wien
- Projektwochen mit zwei Klassen inkl. Exkursionen zum Biobetrieb ADAMAH an der NMS Spallartgasse in 1140 Wien
- Projekttag „Landwirtschaft“ mit Exkursion zur City Farm Schönbrunn an der VS Reichsapfelgasse in 1150 Wien

### **Projektphase 2 „Pilotphase“ (ab Sommer 2015):**

- Durchführung von PädagogInnen-Fortbildungen
- Recherche und Erstellung von Unterrichtsmaterialien
- Umsetzung der Schule des Essens über ein Semester lang an drei Wiener Schulen

#### Mögliche Rolle(n) und Angebote des FiBL Österreich

- Lobbying für „Ernährungsbildung anders“ à la Schule des Essens
- Durchführung von Aktivitäten im Sinne der Schule des Essens an Schulen
- Fortbildungen, Workshops und dergleichen für PädagogInnen oder andere Durchführende im Sinne der Schule des Essens
- Projektleitung für eine Umsetzung in größerem Stil (Projektmanagement, Koordination der Ausgestaltung eines Curriculum sowie didaktischer Materialien für die Schule des Essens, Drehscheibe/Vernetzung, Monitoring und Evaluierung)

Wien, Oktober 2015

