

Forschungsinstitut für biologischen Landbau Institut de recherche de l'agriculture biologique Research Institute of Organic Agriculture Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica Instituto de investigaciones para la agricultura orgánica

Medienmitteilung

Dr. Feinsinn – oder wie ich lernte Obst und Gemüse zu lieben

FiBL Österreich, der FREILAND-Verband und gutessen consulting erkunden in einem neuen und innovativen Ernährungsprojekt bei Volksschülerinnen und Volksschülern die Akzeptanz und Präferenz bei Obst und Gemüse. Mit dem mobilen Sensoriklabor "Dr. Feinsinn" können nun Bioobst und Biogemüse an Österreichs Volksschulen mit allen Sinnen erfahren werden.

(Wien, 10. 03. 2011) Nur 16 % der österreichischen Schülerinnen und Schüler essen täglich mehr als eine Portion Obst, bei Gemüse sind es gar nur 8 %. Höchste Zeit also, dass "Dr. Feinsinn" mit seinem mobilen Sensoriklabor Wiens Volksschülerinnen und Volksschüler auf den Geschmack von Bioobst und Biogemüse bringt.

Die Projektinitiatoren FiBL Österreich, FREILAND-Verband und gutessen consulting förderten bereits mit ihrem ersten Pilotprojekt an einer Wiener Volksschule gemeinsam mit 80 Schülerinnen und Schülern spannende Ergebnisse aus den Obst- und Gemüsekörben:

Der Apfel ist das unbestrittene Nummer-1-Obst unter den Volksschülerinnen und Volksschülern, wobei ihn 26 % am liebsten süß genießen, aber immerhin 15 % sehr gerne in einen sauren Apfel beißen. Ebenfalls beliebt und bekannt: Bananen und Weintrauben – letztere wurden nur von 3 % der Kinder noch nie gekostet. Die "Zwetschke" kann von diesen Bekanntheitswerten nur träumen: 17 % konnten das typisch österreichische Kernobst nicht benennen und 6 % haben es noch nie probiert.

Beim Gemüse ist eindeutig die Tomate am bekanntesten, 10 % mögen sie allerdings nicht.

Einer dringenden Imagekorrektur bedarf es beim Kohlrabi: 65 % können ihn nicht benennen, 1/3 hat ihn noch nie probiert – und als der "Stinker" unter den Gemüsearten wird er generell abgelehnt.

Geschmacksvielfalt kennenlernen

"Gerade in der Volksschulzeit entwickeln Kinder wesentliche Geschmacksvorlieben und Ernährungsgewohnheiten, die sie dann später in ihrem Erwachsenenleben begleiten. Aus diesem Grund ist es besonders wichtig, Kindern die Möglichkeit zu geben, die

EXCELLENCE FOR SUSTAINABILITY

Das FiBL hat Standorte in der Schweiz, Deutschland und Österreich FiBL offices located in Switzerland, Germany and Austria FiBL est basé en Suisse, Allemagne et Autriche

FiBL Österreich / Autriche Seidengasse 33/13, A-1070 Wien Tel. +43 (0)1 907 63 13 info.oesterreich@fibl.org, www.fibl.org



Forschungsinstitut für biologischen Landbau Institut de recherche de l'agriculture biologique Research Institute of Organic Agriculture Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica Instituto de investigaciones para la agricultura orgánica

Geschmacksvielfalt von Obst und Gemüse kennenzulernen und diese auch ganz bewusst zu erleben. Als junger Mensch kann man seine Sinne schulen und schärfen – und wer bewusst genießt, kann seine Ernährungsgewohnheiten dauerhaft positiv verändern" – so Ernährungswissenschafterin Rosemarie Zehetgruber, die gemeinsam mit ihrer Kollegin Karin Kaiblinger von "gutessen consulting" mittels ausführlicher Einzelinterviews bei 80 Volksschülerinnen und Volksschülern in der Volksschule Kindermanngasse (Wien, Hernals) die Akzeptanz und Präferenzen bei Bioobst und Biogemüse erforschten.

"Dabei konnten die Kinder aus einem Korb ihr Lieblingsobst und -gemüse wählen, aber auch bestimmen, was ihnen ganz und gar nicht schmeckt. Dann galt es mittels Verkostungen und Einzelinterviews herauszufinden, welches Obst und Gemüse die Kinder kennen und auch benennen können, was ihnen daran schmeckt und was nicht – und welche Assoziationen sie hierbei haben", erläutert Zehetgruber die Vorgangsweise. Selbstverständlich konnten die renommierten Ernährungsexpertinnen hierbei noch Einiges lernen: Denn wer weiß schon, dass Bananen die besten Zahnlückenfüller sind und sich die Schalen zum Schuhputzen eignen, Karotten "rau" schmecken – und man gegen alles "Rote" allergisch sein kann.

Mit mobilem Sensoriklabor Obst und Gemüse mit allen Sinnen erleben

Dank des Projektes "Dr. Feinsinn – oder wie ich lernte Obst und Gemüse zu lieben" steht nun erstmals österreichweit auch ein mobiles Sensoriklabor für Volksschulen zur Verfügung. Dieses wurde von den Ernährungsexpertinnen Zehetgruber und Kaiblinger methodisch als Stationslauf mit den Stationen "Spürnase", "Besserschmecker", "Schau genau", "Lauschangriff" und "Fruchtkiste" (Tastsinn) konzipiert. Das abwechslungsreiche, spielerische Programm kann in einer Schulstunde durchgeführt werden und eignet sich für alle Schulstufen der Volksschule.

Insbesondere den Lehrerinnen und Lehrern räumen die beiden Ernährungsexpertinnen eine wichtige Vorbildfunktion in punkto gesunde, ausgewogene Ernährung ein – und wünschen sich generell mehr biologisches Obst und Gemüse am Schulbuffet. Die wichtigste Rolle kommt freilich den Eltern zu – diesen seien ein paar Tricks empfohlen: Kinder wie Erwachsene können einen neuen Geschmack erst nach 7mal probieren richtig in ihre Geschmackswelt einordnen und als Essgewohnheit übernehmen. Gemeinsames Kochen mit den Kindern ist ein ideales Rezept, denn wer verschmäht schon die eigene Gemüsesuppe. Einen Bissen Obst mit einem Schokoriegel zu belohnen, halten die Expertinnen für nicht ratsam.

Zufrieden mit den ersten Auftritten von "Dr. Feinsinn" in Volksschulen zeigt sich auch Projektinitiator Reinhard Geßl vom Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) und FREILAND-Verband: "Mit der Erfindung von Dr. Feinsinn ist uns ein großer Wurf gelungen. Mit dem mobilen Sensorik-Labor ist es erstmals möglich, direkt in Volksschulen Obst und Gemüse mit allen Sinnen ganz neu zu entdecken und lieben zu lernen. Eine Liebe der Kinder zu Bioobst und -gemüse ist ein Gebot der Stunde – aus ökologischen und geschmacklichen Gründen. Denn auch beim Essen gilt: Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr".



Forschungsinstitut für biologischen Landbau Institut de recherche de l'agriculture biologique Research Institute of Organic Agriculture Istituto di ricerche dell'agricoltura biologica Instituto de investigaciones para la agricultura orgánica

Kontakt

Kontakt am FiBL:

DI Reinhard Geßl

T +43/(0)1/9076313/35

M +43/(0)676/405 90 98

E reinhard.gessl@fibl.org

Fachlich und mobiles Sensoriklabor:

Gutessen consulting

Mag. Rosemarie Zehetgruber

M 0664/1508432

E rosemarie.zehetgruber@gutessen.at

Medienservice und Fotos:

Wilfried Oschischnig, agricultura Handel u. PR GmbH

M 0676/7034311

E wilfried.oschischnig@agricultura.at

Diese Medienmitteilung im Internet

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