

Die Schule des Essens goes Lehrlinge

Initiative für gesunde und klimafreundliche Ernährung

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.

Die optimale Kombination: Gesundheit und Klimaschutz

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 Dr. Theres Rathmanner am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich) ins Leben gerufen wurde. Zahlreiche Schulklassen und PädagogInnen haben bereits von diesem Programm profitiert. Doch nun war es Zeit, eine neue wichtige Zielgruppe zu erreichen: die Lehrlinge in ihren Betrieben. Projektleiterin des Lehrlingsbereiches ist Mag. Andrea Fičala, Ernährungswissenschaftlerin und ausgebildete Köchin.

Es wurden rasch drei engagierte Unternehmen gefunden, die den Austausch zu gesunder und klimafreundlicher Ernährung mit ihren jüngsten MitarbeiterInnen fördern möchten. Die Elektro Rauhofer GmbH & Co KG, der Fonds Soziales Wien und dm drogerie markt GmbH haben die Chance ergriffen und ihren Lehrlingen die Teilnahme am Projekt ermöglicht. Erkannt wurde dabei auch der wichtige Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit für die Arbeitswelt.

Was wurde umgesetzt?

Die Lehrlinge der drei Kooperations-Partnerbetriebe hatten jeweils unterschiedliche Schwerpunkte, die sich vorab bei Gesprächen mit den Lehrlingsbeauftragten herauskristallisiert hatten.

Die Lehrlinge der Fa. Rauhofer waren «from nose to tail» (vom der Schnauze bis zum Schweif) beschäftigt, also mit dem Schwerpunktthema Fleisch, der Gesamtnutzung eines geschlachteten Tieres und nachhaltigem Fleischkonsum.

Die Lehrlinge des Fonds Soziales Wien haben sich mit den nachhaltigen Entscheidungen beim Einkaufen befasst und Möglichkeiten zur Umsetzung im eigenen Unternehmen herausgearbeitet.

Die Lehrlinge von dm drogerie markt GmbH haben sich angesehen, welche Lebensmittel in welcher Menge auf einem gesunden und klimafreundlichen Teller vertreten sind und einige klimafreundliche Rezepte kennengelernt. Da dm drogerie markt GmbH ein internes Kochbuches für nachhaltige Mittagssnacks plant, der perfekte Start für einen langfristigen Schwerpunkt im Betrieb.

Alle Auszubildenden haben sich 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 wurden gemeinsam Speisen zubereitet und gegessen, da auch die klimafreundliche Ernährung vor allem eines kann: richtig gut schmecken!

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.

7 Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung*

- Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel
- biologisch produziert
- regional und saisonal
- gering verarbeitet
- fair gehandelt
- ressourcenschonender Kreislauf
- genussvolle und bekömmliche Speisen

* nach v. Koerber et. al. 2012

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).

Pressekontakt

Mag.^a Andrea Fičala

andrea.ficala@fibl.org

Tel. +43 (0)1 9076313

Weiterführende Informationen

- **Schule des Essens** www.schuledesessens.at
- **SDGs – Sustainable Development Goals** <https://www.sdgwatch.at/de/>
- **7 Grundsätze nachhaltiger Ernährung nach v. Koerber et. al.**
<https://www.nachhaltigeernaehrung.de/Grundsaeetze.40.0.html>
- **Fördercall «Klimawandel, nachhaltige Entwicklung und Gesundheit» der Gesundheit Österreich GmbH (GÖG)** www.goeg.at/Foerdercall_Klimawandel_Gesundheit
- **Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich)**
<https://www.fibl.org/de/standorte/oesterreich>
- **Elektro Rauhofer GmbH & Co KG** www.rauhofer.at
- **Kompetenzzentrum Gesundheit und Klimaschutz** <https://orf.at/stories/3225213/>