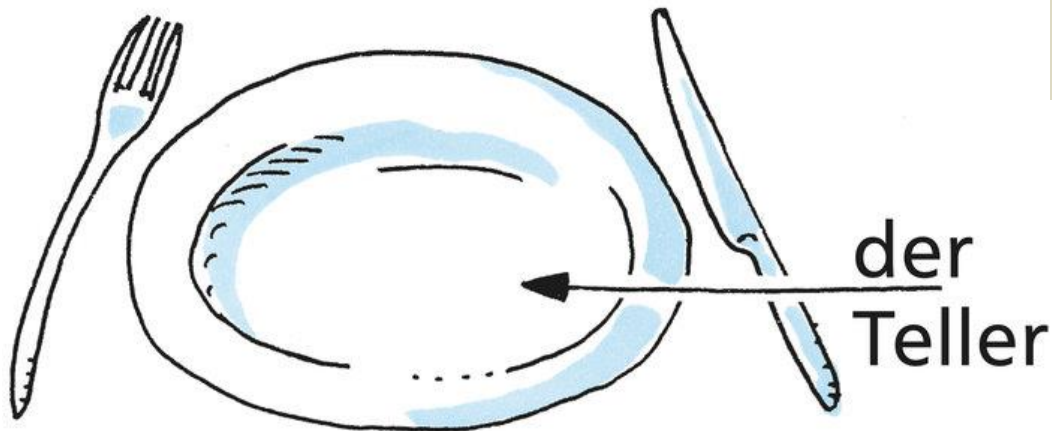


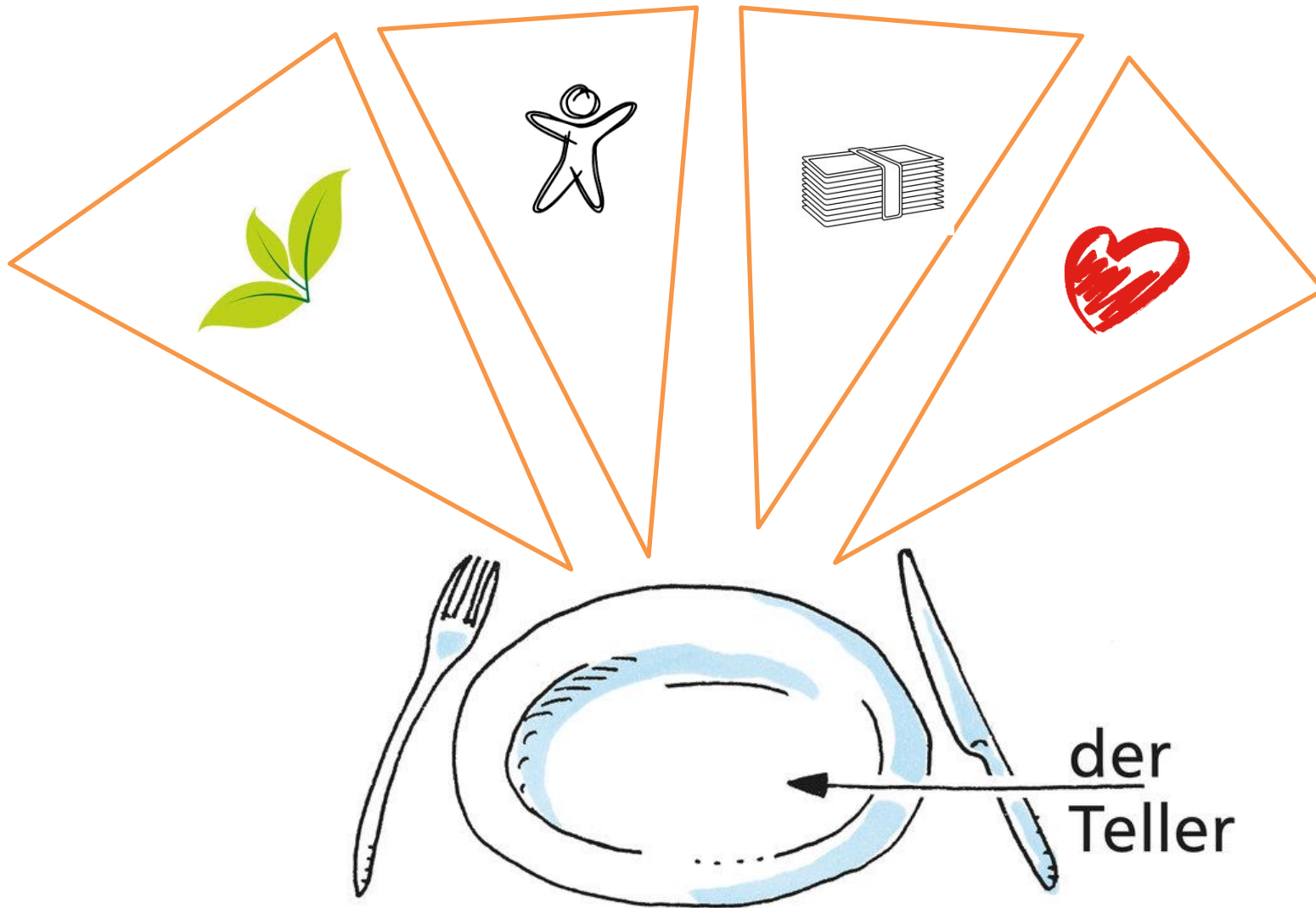
# Nachhaltig in aller Munde?

Chancen & Stolpersteine  
einer zukunftsfähigen  
Ernährung



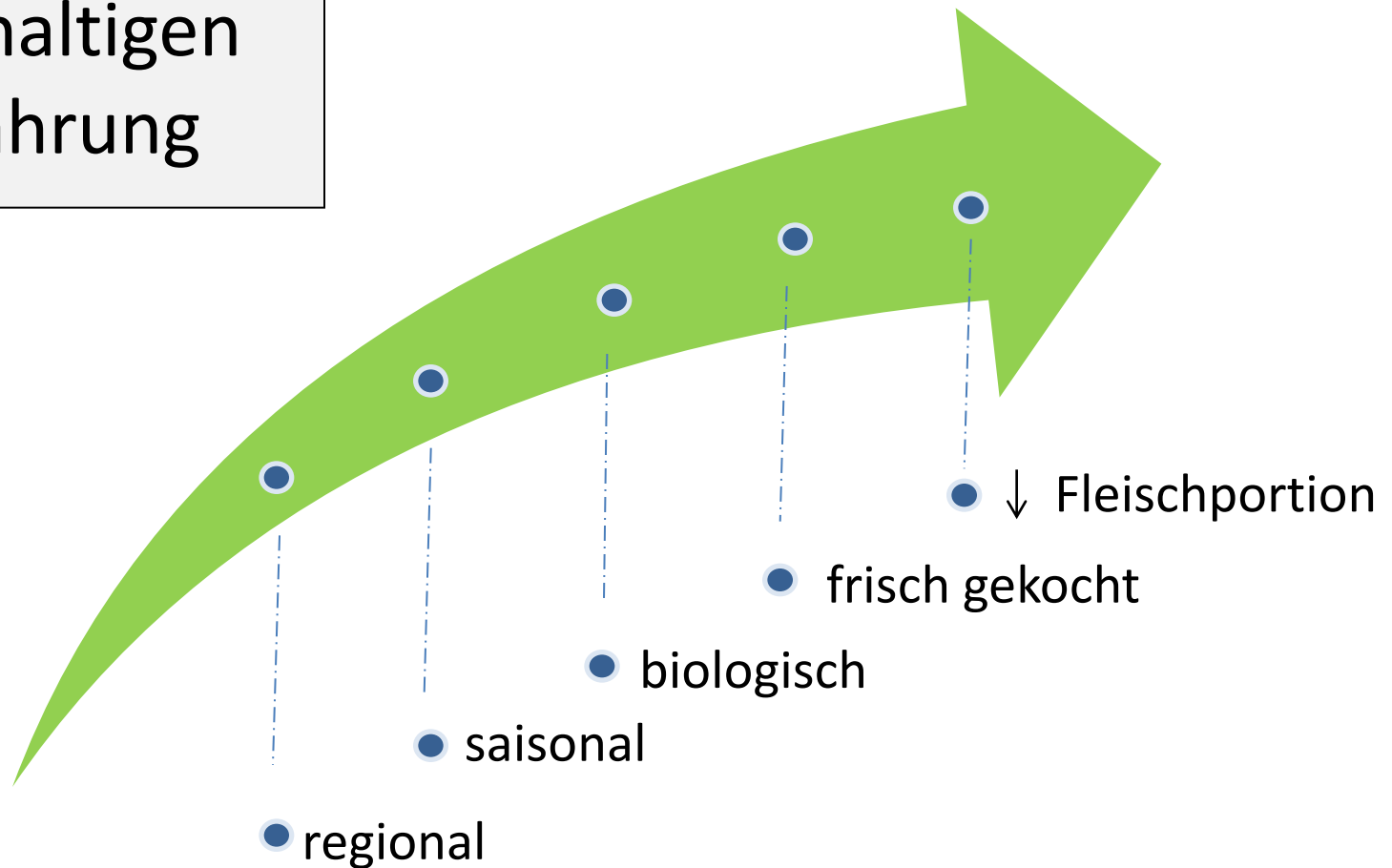
Mag. Andrea Fičala | esswerk

# Wozu eigentlich nachhaltig?



# Was heißt eigentlich nachhaltig?

Kriterien einer nachhaltigen Ernährung



# Was verstehen wir unter Region?

Eine „Region“ wie zB.  
Genussregion Pongau

Ein bestimmter Umkreis  
zB. bis zu 200 km



Mein Bundesland

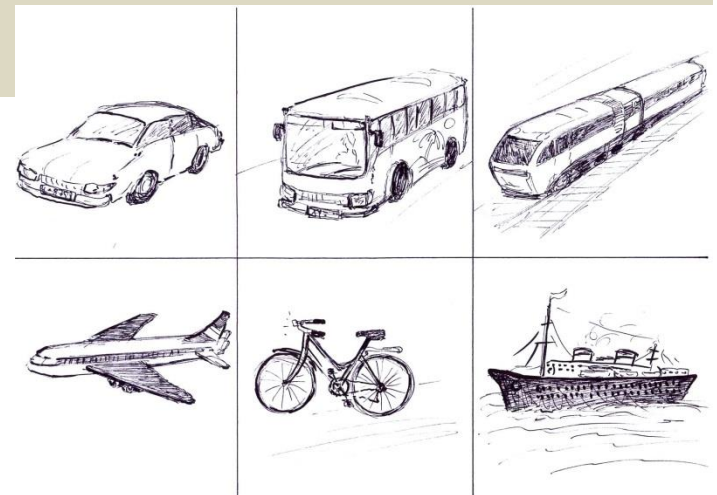


Österreich

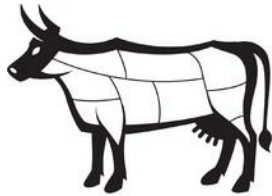


# Sozialer und ökologischer Nutzen

- Esskultur und Tradition erhalten und neu beleben
- Erhaltung und Schaffung von Arbeitskraft in der Region
- Kaufkraft und Wertschöpfung bleiben in der Region
- Regionale Identität wird gestärkt
- Geringere CO<sub>2</sub>-Emissionen aufgrund kürzerer Transportwege



# Ist regional die bessere Wahl?



Tierhaltung  
Verarbeitung  
Futtermiteinsatz  
Wasserbedarf  
Transport  
u.a.



Anbau  
Pflanzenschutz  
Düngung  
Saatgut  
Substrat  
Wasserbedarf  
Ernte, Transport  
Verarbeitung



# Was hat gerade Saison?



Fotos: © City Farm Schönbrunn



# Richtig gute Gründe!

1. optimaler **Reifezustand**
2. **Geschmack** voll entwickelt
3. Optimale **Wachstumsbedingungen**
4. **Abwechslung** am Speiseplan
5. Saisonale Waren sind **günstiger.** \*



# Warum Bioprodukte?

## Biologische Landwirtschaft

- ✓ Möglichst geringer Einsatz von Fremdenergie
- ✓ Nützen von natürlichen Selbstregulierungs-Mechanismen
- ✓ Ernährung des Bodens und nicht der Pflanze
- ✓ Möglichst geschlossene Kreisläufe
- ✓ Artgerechte Haltung der Tiere
- ✓ Möglichst umweltschonend

Die allseits  
präsen-  
te  
Preisfrage...

# Fleisch

## **Hinweis**

Heute wird in Österreich mehr als doppelt so viel Fleisch gegessen als noch vor 60 Jahren. Ein hoher Fleischverzehr ist eine bedeutende Ursache für die aus der Ernährung resultierenden Umweltbelastungen.

# Fleischproduktion & Umwelt

- **Hoher Ressourcenverbrauch**

  - Landbedarf

  - Futtermiteinsatz

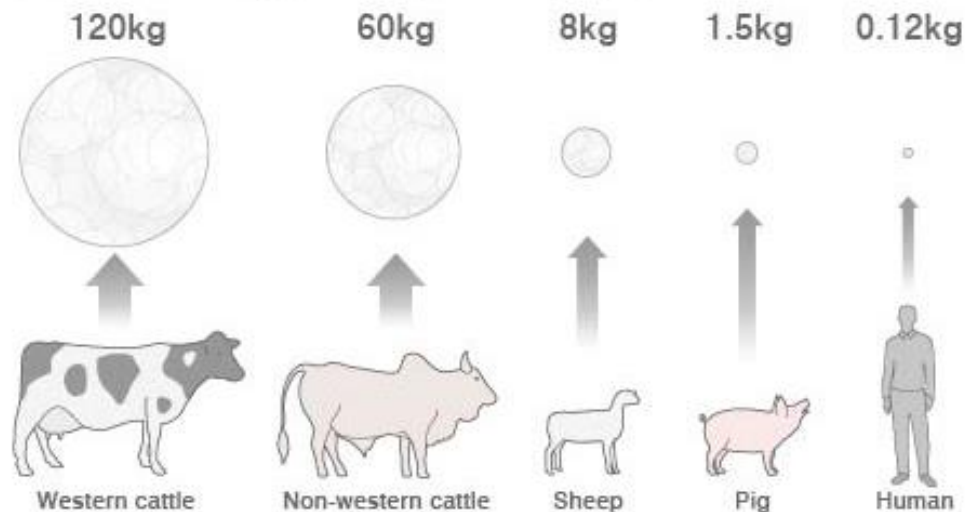
- **Beeinträchtigung des Bodens**

  - Rodung, Land-Enteignung, Monokulturen, u.a.

- **Treibhausgase**

  - Methan

Methane emissions per animal/human per year



SOURCE: Nasa's Goddard Institute for Space Science

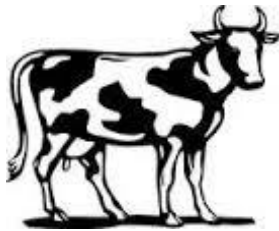
# Fleischproduktion & Umwelt

## - Belastung des Grundwassers

Düngemittel, Gülle

## - hoher Wasserverbrauch pro kg

Quelle: Unesco-Institute for Water Education



15.000 L



4.800 L

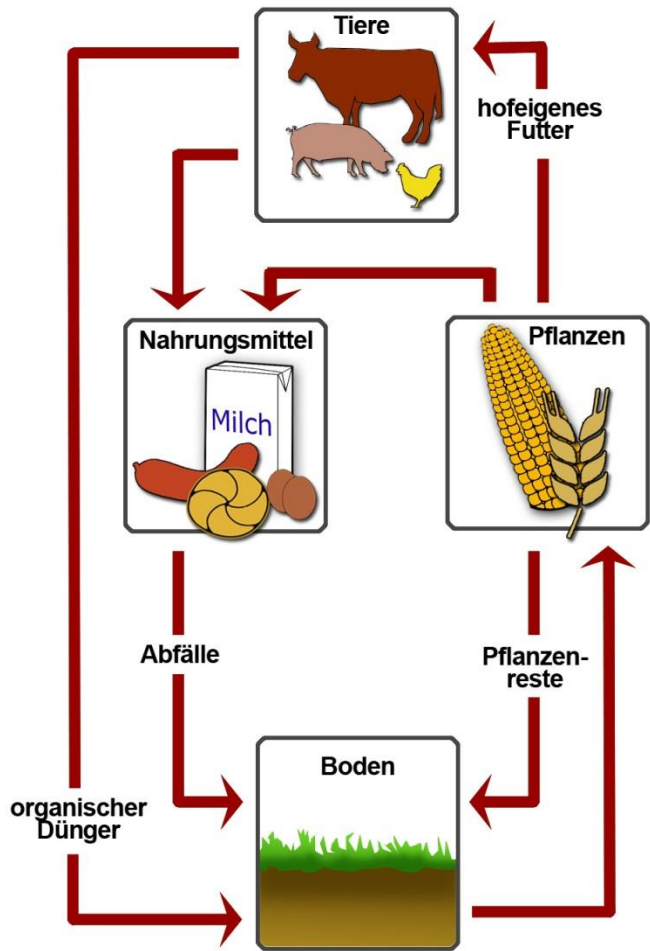


1.300 L



900 L

# Ganz ohne Fleisch?



Nutztiere haben in der Kreislaufwirtschaft ihren fixen Platz.

Voraussetzungen dafür haben sich aber stark verändert, z.B. durch starke Spezialisierung in der Landwirtschaft.

# Gemüse

„Es geht nicht darum,  
Fleisch schlecht zu  
machen. Es geht darum,  
pflanzliche Produkte so  
zu zeigen, wie sie sind:  
Einfach toll!“



# Ernährungsbildung

Nicht allein zur Prävention von Krankheiten!

Förderung eines gesunden Lebensstils

Erwerben von Kompetenzen (nicht nur Informationen darüber)

Schulverpflegung in das pädagogische Konzept integrieren

Eigenes Unterrichtsfach möglich?

Essen & Ernährung: Teil einer Kultur, der erlernt werden muss.

# Projektbeispiel

## Man(n)gold über Bord – Auf zur Lebensmittelrettungsaktion!



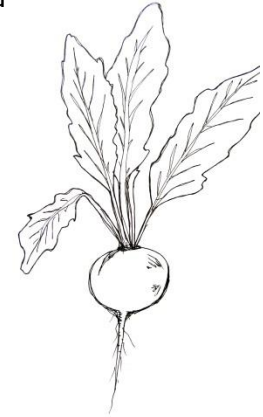
Fotos: © City Farm Schönbrunn





# Was tun an der Schule?

Illustration: © aFicala



## Schulprojekte mit den Schwerpunkten

- regional und saisonal essen
- Lebensmittel im Abfall
- Produktion von Lebensmitteln
- Ran ans Gemüse!
- Exkursionen
- Ausstellungen

## Gärtnern:

- Hochbeete
- in Töpfen

## Fächerübergreifender Unterricht

Mathe, Bio, Physik

Zeichnen

Geografie, Geschichte

Unterrichtsmaterialien

# Beispiel Thema Kürbis



# Schulverpflegung



Kochunterricht / Jause



Schulbuffetumstellung



Verpflegung bei Veranstaltungen!

Verkostungsaktionen

# Nutzen für uns alle

- Gutes Essen = Lebensqualität = Gesundheit
- Verantwortungsbewusstsein wird unterstützt
- Steigende Transparenz über Herkunft der verwendeten Produkte
- Mehr Eigen- und Frischproduktion
- Reduktion von Fleischspeisen
- Produkte in der Saison = bester Geschmack, Inhaltsstoffe

# Nutzen

## Nutzen für Schulverpfleger\*innen

- Höhere Attraktivität des Speiseangebotes
- Höhere Kundenzufriedenheit
- Höhere Kundenfrequenz
- Effizienterer Einsatz der Ressourcen
- Direkter Kontakt zu Produzenten\*innen möglich

## Nutzen für Betriebe in der Region

- Kurze Transportwege
- Keine Qualitätsverluste durch Lagerung Zwischenhandel
- Direkter Kontakt mit Verbraucher\*in möglich
- Wertschöpfung bleibt zu 100% bei Produzenten

Qualität

Einbindung  
ALLER  
beteiligten  
Personen

*Akzeptanz*

Zusammenhänge  
verstehen

Theorie  
&  
Praxis?

# Fazit

## Wir brauchen:

die richtigen Rahmenbedingungen  
engagierte Personen  
Ausdauer  
Wertschätzung & Austausch