

Neues Projekt „Klimaschulen“ in Wiener Neustadt:

Klimaschutz geht auch durch den Magen!

Die Klima- und Energiemodellregion Wiener Neustadt wurde kürzlich in das neue Bundesförderprogramm „Klimaschulen“ aufgenommen. Unter dem Titel „Klimaschutz geht auch durch den Magen!“ hat der Energiebeauftragte der Stadt, Martin Hesik, gemeinsam mit dem Wiener Neustädter Verein „kulturGUTnatur“, der HTL Wiener Neustadt, der Volksschule Pestalozzi und der Neuen Mittelschule Burgplatz in mehrwöchiger inhaltlicher Arbeit ein Projektkonzept entwickelt, das im Frühjahr beim Klima- und Energiefonds eingereicht wurde. Im Juni kam die erfreuliche Mitteilung, dass das Projekt von der Fachjury positiv bewertet wurde. 20.000,- EUR an Fördermittel sind somit zugesagt und das Projekt startet in den drei Schulen, mit ausgewählten Klassen, ab September.

Ziel des einjährigen Projekts ist die Sensibilisierung zu Ernährungsfragen, aus dem Blickwinkel des Klimaschutzes, mit besonderem Fokus zur „Ernährungssouveränität“. Kinder und Jugendliche erfahren, wie sie eigenständig über ihre Ernährung entscheiden können und nicht hilflos Konsumangeboten ausgesetzt sind. Fernab von Frontalunterricht steht statt dabei das „Learning by doing“ - das eigene Erleben, Schmecken und Spüren - im Vordergrund.

Die Maßnahmen im Überblick

- ***„Energiedetektive“:*** SchülerInnen und LehrerInnen setzen sich gemeinsam mit der Energiesituation in der eigenen Schule auseinander. „Energiedetektive“ spüren „Stromfressern“ in der Schule nach, usw.
- ***„Hier wächst uns was!“*** – Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten: Unter fachlicher Anleitung erfahren mitwirkende LehrerInnen und Kinder praktisches Gartenwissen und Fähigkeiten zur eigenen Lebensmittelproduktion und –versorgung. Jedes Kind hat dabei eine eigene Gartenparzelle im Schau- und Nutzgarten des Vereins „kulturGUTnatur“ im Akademiepark, welches es über das ganze Jahr selbst

betreut und bewirtschaftet. Gemeinsam mit den Kindern wird gesät, geerntet, verkostet und gekocht. In eigenen Unterrichtseinheiten in der Klasse wird Hintergrundwissen vermittelt, werden aber auch Pflanzen und Sprossen für den Einsatz im Garten vorgezogen.

- **„draußen ernten – kochen – essen“** – Gutes, einfach und kostenlos vor der Haustür: Wildkräuter- und Wildobstwanderungen werden mit den Kindern durchgeführt, gemeinsam wird die Ernte verkocht und verkostet. Die HTL Wiener Neustadt baut Solarkocher und Solartrockner für den praktischen Einsatz.
- **„Wo gibt's denn was?“ und „Wie schmeckt's denn?“**: Regionale Alternativen zum „Supermarkt-Einheitsbrei“ werden durch SchülerInnen und LehrerInnen erhoben, regionale Anbieter in Exkursionen besucht, im „Jausenkistl“ kommen regionale (Bio-)Produkte direkt in die Klasse und machen Gusto auf mehr. Die „besten Jausen“ werden in Rezeptbüchern gesammelt, die HTL Wiener Neustadt programmiert eine benutzerfreundliche Smartphone-App zu den regional vorhandenen Lebensmittelschätzen und –anbietern. Im „Sensorikworkshop“ werden die Geschmacksnerven geschult und auf Vordermann gebracht.
- **„Ess-Check“**: Lebensmittel und Getränke an der eigenen Schule werden einem kritischen Blick unterzogen, was steckt dahinter - in Bezug auf Gesundheit, aber auch hinsichtlich Energieverbrauch und Klimaschutz. Beim „Marktcheck“ wird den Märkten in der Innenstadt auf den Zahn gefühlt.
- **Gemeinsames Abschlussfest**: Alle drei mitwirkenden Schulen feiern am Ende des Schuljahres ein gemeinsames Abschlussfest – direkt im Schau- und Nutzgarten, an der Stätte ihres einjährigen Wirkens. Das Festbuffet bereiten Kinder, LehrerInnen und Eltern selbst, aus dem Erfahrungsschatz des vergangenen Jahres, aus der eigenen Gartenernte und ausschließlich mit regionalen und biologischen Produkten.

Umweltstadtrat Wolfgang Mayerhofer zum Projekt: „Ernährung, Lebensmittel und Klimaschutz hängen wesentlich zusammen. Rund ein Fünftel der klimaschädigenden Treibhausgase in Österreich gehen auf das Konto der Ernährung. Energieintensive Landwirtschaft, globale Produktions- und Transportketten und die in unserer Gesellschaft üblichen Konsumgewohnheiten tragen ihren Beitrag dazu bei. Dass es Alternativen dazu gibt und es auch anders geht, wollen wir mit dem Projekt verstärkt aufzeigen.“

Energiebeauftragter Martin Hesik: „In einem urbanen Umfeld wie Wiener Neustadt ist es für viele der heranwachsenden Generation längst nicht mehr selbstverständlich Ernährungssouverenität im eigenen Alltag zu spüren. Unser Projekt bietet hier zumindest für einige hundert Kinder und Jugendliche die Möglichkeit, einmal in jungen Jahren entsprechende Erfahrungen zu sammeln, Wissen über Hintergründe zu erlernen und Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten zu fassen. Dies kann auch für spätere Lebensphasen den entscheidenden Unterschied ausmachen, ob man als Konsumäffchen am Gängelband der Lebensmittelkonzerte oder als kritischer Konsument durchs Leben geht.“

Vereinsgründerinnen Elke Szalai und Karoline Karpati vom Verein „kulturGUTnatur“: „Uns es ist wichtig, Kindern und Jugendlichen einen lustvollen und positiven Zugang zu gesunder Ernährung, Garten und Selbst Tun zu vermitteln. Das passiert in dem in allen geplanten Workshops und Projektschritten, das eigene Tätig-Sein im Mittelpunkt steht. Je nach Alter der SchülerInnen werden die Aktionen durchgeführt, die zeigen, welche Möglichkeiten der Ernährung aus Natur und dem Garten, es in unserer Region gibt. Dazu stehen die Beete unseres Gartens, der Akademiepark und die Betriebe, die besucht werden zur Verfügung.“

Das Projekt „Klimaschutz geht auch durch den Magen!“ ist eine Maßnahme der Klima- und Energiemodellregion Wiener Neustadt, gefördert durch den Klima- und Energiefonds.

Wiener Neustadt, 27. Juni 2014