

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger,

Landesrätin Mag.^a Christine Haberland

und

Landesbäuerin LAbg. ÖRⁱⁿ Annemarie Brunner

am 17. September 2018

zum Thema

„Ernährungsbildung in Oberösterreich – Landwirtschaft, Bildung und Gesundheit ziehen an einem Strang“

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- Diätologin Sandra Stelzmüller, Land Oberösterreich, Abteilung Gesundheit
- Johanna Picker, BSc, FH Gesundheitsberufe OÖ GmbH

MAX.
LEBENSQUALITÄT.
FÜR OBERÖSTERREICH.

Landwirtschaft, Ernährung
und Gemeinden.

BÜRO DER LANDESRÄTIN
 **CHRISTINE
HABERLANDER**



landwirtschaftskammer
oberösterreich

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Rückfragen-Kontakt:

DDI Birgit Stockinger 0732/7720-111 13, 0664/600 72 111 13

Karin Mühlberger 0732/7720-171 10, 0664/600 72 171 10

Ernährungsbildung in OÖ

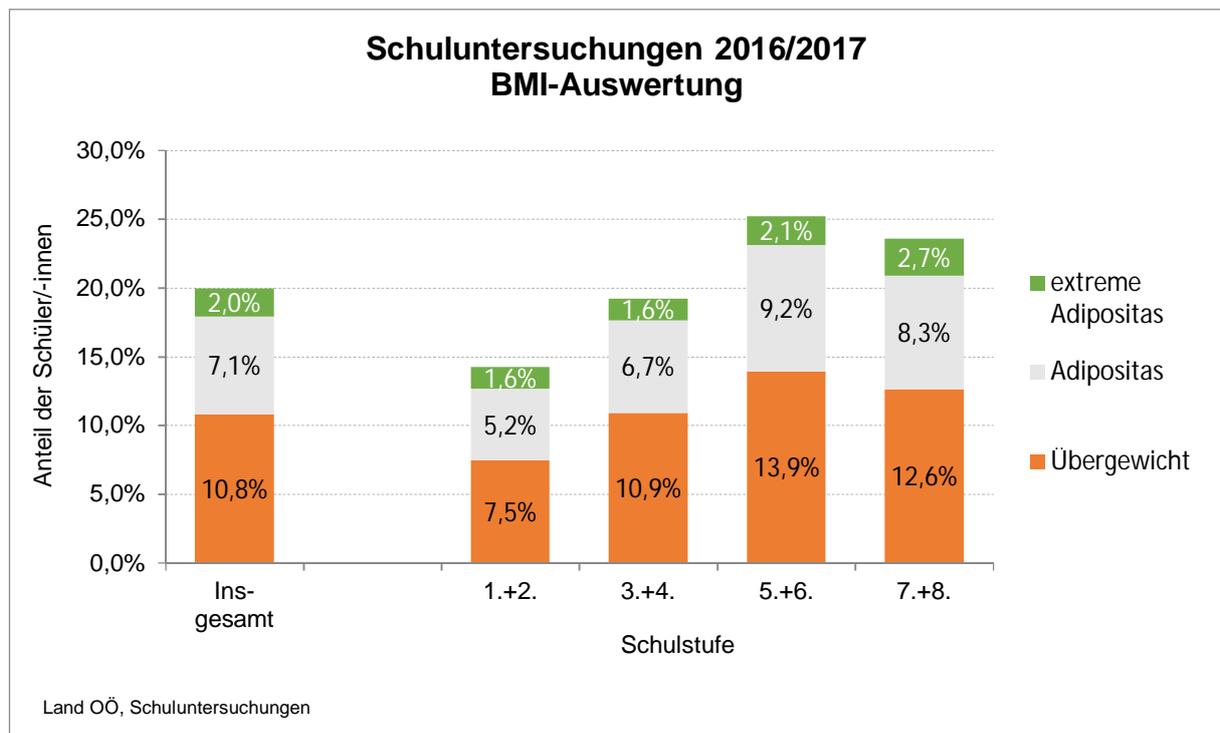
Kinder und Jugendliche sind die Konsumentinnen und Konsumenten der Zukunft, denn in der Kindheit werden die Weichen für die Ernährungsgewohnheiten und das Essverhalten gestellt. Ihr Umgang mit unseren Ressourcen und ihr Bezug zur Landwirtschaft und der Natur prägt unsere Landschaft und unser Klima von morgen. Doch sich zu ernähren ist in unserer heutigen Gesellschaft zu einer komplexen Aufgabe geworden. Der Lernort Familie hat sich verändert und immer weniger praktische Kompetenzen in Bezug auf Haushaltsführung bzw. Ernährungsbildung werden an die nächste Generation weitergegeben. Wachsen Kinder und Jugendliche nur noch mit Fertiggerichten auf, verlieren sie den Bezug zu heimischen Lebensmitteln, der Saisonalität, der Regionalität und letzten Endes zu einer bewussten Ernährung und der Landwirtschaft. Daher muss Ernährungsbildung nicht nur das gesunde Essen, sondern die ganzheitliche Thematik Lebensmittel, verschiedene Bereiche wie Bildung, Gesundheit und die Landwirtschaft und auch den nachhaltigen Konsum erfassen. Eine bessere Aufklärung der jungen Verbraucherinnen und Verbraucher soll ein Bewusstsein für die Qualität und Wertschätzung gegenüber heimischen Lebensmitteln erzeugen.

„Wir brauchen wieder mehr Bewusstsein für den Einfluss der Ernährung auf unsere Gesundheit und mehr Bewusstsein für den Wert und die Verarbeitung unserer Lebensmittel, von der Landwirtschaft über den Transport, die Verarbeitung, den Verkauf bis hin zu Gastronomie. Unser Ziel muss es sein die Ernährungskompetenz bereits frühzeitig und spielerisch zu fördern und sie gleichzeitig ein Leben lang zu begleiten“, sind sich Landesrat Max Hiegelsberger, Landesrätin Mag.^a Christine Haberlander und Landesbäuerin LAbg. ÖRⁱⁿ Annemarie Brunner einig. Mit zahlreichen und vielfältigen Initiativen zeigen das Land Oberösterreich und die Landwirtschaftskammer Oberösterreich, dass Landwirtschaft, Bildung und Gesundheit beim Thema Ernährungsbildung in Oberösterreich an einem Strang ziehen.

Ernährung bei Kinder und Jugendlichen – Zahlen und Fakten

Daten der Erhebung der oö. Schulärztinnen und –ärzte des Landes OÖ und österreichweite Daten zur Prävalenz von Übergewicht von jungen Erwachsenen:

Laut schulärztlicher Untersuchung 2016/17 liegen rund 20 % der Kinder oberhalb des Normalgewichts (10,8 % übergewichtig und 9,1 % adipös). Die Zahlen sind nicht nur im Kinderbereich besorgniserregend, sondern auch bei jüngeren Erwachsenen zwischen 19 – 25 Jahren. 25,8 % der Männer und 15,1 % der Frauen sind übergewichtig, 5,4 % der Männer und 6,8 % der Frauen sogar adipös (Österreichischer Ernährungsbericht 2017).



Internationale Studie - Daten der Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) Study (letzte Befragung 2014, 5.983 Schüler, Alter 11, 13, 15 und 17 Jahre):

- Knapp die Hälfte der österreichischen Schüler und Schülerinnen geben an, täglich Obst zu verzehren, wobei der Anteil bei Mädchen höher ist als bei Burschen.
- Mit steigendem Alter zwischen 11-15 Jahre wird der tägliche Konsum von Obst oder Früchten beider Geschlechter jedoch deutlich weniger. Gemüse wird mit 31% von österreichischen Schüler/innen jedoch deutlich weniger täglich gegessen, wobei der Anteil an Mädchen erneut höher ist.
- Im Alter zwischen 11-13 Jahren kann auch hier ein Rückgang beobachtet werden. Der Rückgang hier ist jedoch weniger stark als bei Obst. Zwischen 15-17 Jahren kann jedoch wieder ein stärkerer Anstieg beobachtet werden als beim Obstkonsum.
- 28% der Schüler und Schülerinnen geben an, täglich Süßigkeiten oder Schokolade zu konsumieren. (Mädchen jedoch häufiger).
- Zuckerhaltige Limonaden werden von 16% der Schüler und Schülerinnen täglich getrunken (Burschen 20%, Mädchen 13%). Zwischen 11-15 Jahren steigt der Konsum, danach fällt er in beiden Geschlechtern ab.
- Ca. 4% der österreichischen Schüler und Schülerinnen (Burschen 6%, Mädchen 3%) geben an, täglich Speisen wie Pizza, Döner oder Burger zu verspeisen.
- Ca. die Hälfte davon berichtet davon zumindest einmal pro Woche solche Speisen zu konsumieren.
- Lediglich 51% der befragten Schüler und Schülerinnen frühstücken, 33% berichten fast nie zu frühstücken.

„Gesundheitsfördernde und verhältnispräventive Maßnahmen u.a. im Bereich der Mittags- bzw. Jausenverpflegung mit Beginn bereits im frühen Kindesalter sind daher unerlässlich“, so Gesundheits-Landesrätin Mag.^a Christine Haberlander. Das Land Oberösterreich setzt dabei auf ein breit gefächertes Angebot innerhalb des Netzwerks „Gesunde Gemeinde“.

Ernährungsbildung in der Schule

Unter den gegenwärtigen gesellschaftlichen und familiären Rahmenbedingungen nimmt die Schule oftmals eine Schlüsselposition in der Wissensvermittlung von Kindern und Jugendlichen ein. Deshalb ist das Thema gesunde Ernährung/Ernährungsbildung essentiell für die nachhaltig gesunde Entwicklung der Schülerinnen und Schüler.

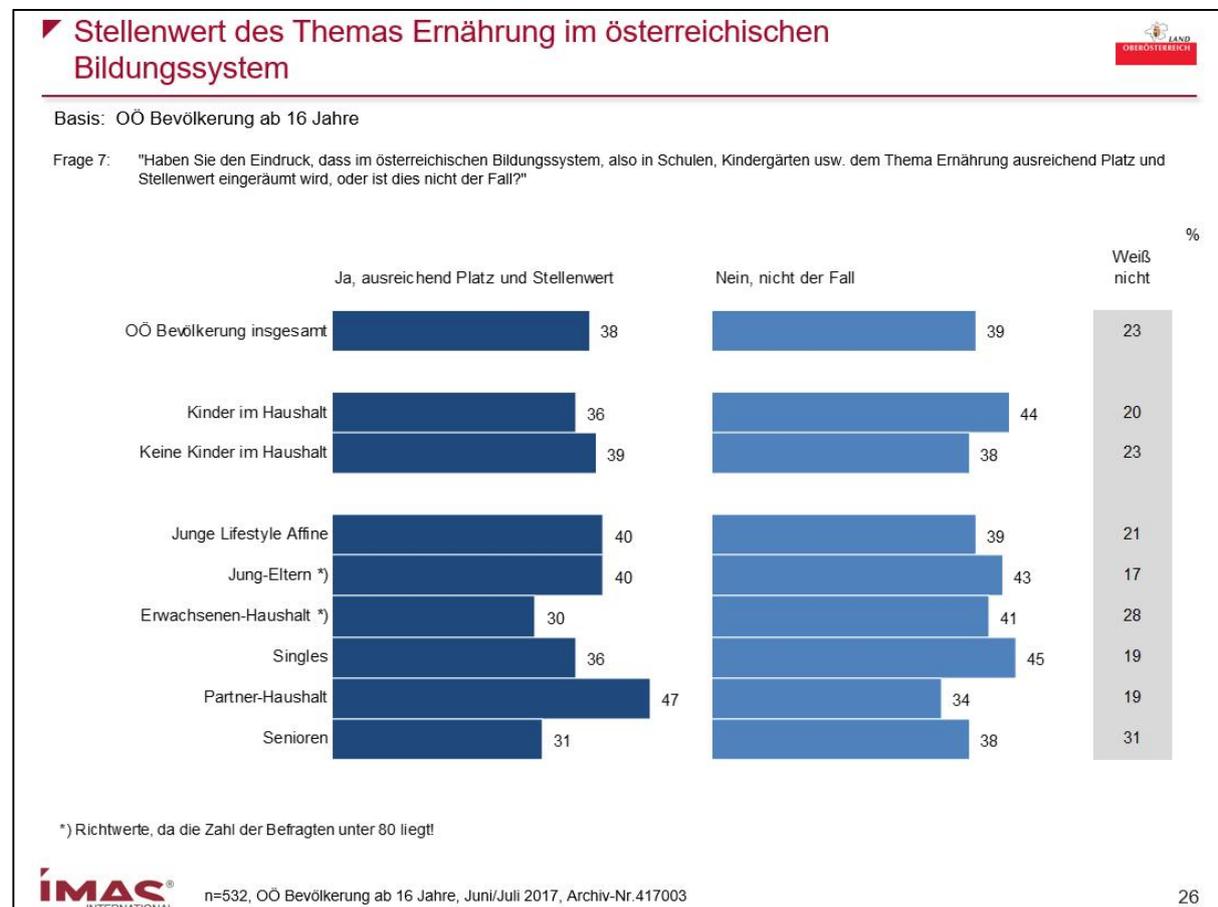
Ernährungsthemen und ein gesundheitsförderlicher Lebensstil werden als Querschnittsmaterie verstanden, die sich nicht auf ein Fach beschränkt vermitteln lassen, sondern sich über viele verschiedene Fächer erstrecken. Das heißt, dass in den Lehrplänen der Volksschule und der NMS Themen zur Ernährungsbildung verankert sind. Die Integration von Ernährungs- und Alltagskompetenzen im Lehrplan durch das Schulfach Ernährung und Haushalt in der NMS ist ein Bestandteil der erfolgreichen Wissensvermittlung. Schülerinnen und Schülern wird dort im Rahmen des Unterrichtsfaches das praktische Rüstzeug rund um Lebensmittel, deren Zubereitung, sowie Verbraucherbildung und Tischkultur näher gebracht.

Eine der wichtigsten Säulen der Gesundheitsförderung an Schulen in Oberösterreich ist das Gütesiegel Gesunde Schule. Dieser ganzheitliche Ansatz einer gesunden Entwicklung der Schülerinnen und Schüler, aber auch der Lehrerinnen und Lehrer bedingt, dass im Projekt „Gesunde Schule“ viele verschiedene Akteure und Experten zusammenarbeiten.

Ernährungsbildung – Fakten aus dem OÖ-Ernährungsreport

Im Zuge des OÖ-Ernährungsreports 2017 wurde gemeinsam mit IMAS der Stellenwert der Ernährungsbildung in Oberösterreich erhoben. Dabei zeigt sich ein ausgewogenes Bild. Für 38% der befragten 532 Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher nimmt das Thema Ernährung ausreichend Platz in den heimischen Schulen und Kindergärten ein. Für 39% der Befragten ist dies nicht der Fall. *„Diese Ergebnisse zeigen, dass die angebotenen Projekte und Initiativen bereits gut verankert sind, vor allem Eltern mit*

Kindern wünschen sich jedoch eine Stärkung der Ernährungsbildung im österreichischen Bildungssystem“, so Landesrat Max Hiegelsberger.



(Quelle: IMAS, Jun/Jul 2017, n=532, OÖ Bevölkerung ab 16 Jahren)

Förderung der Ernährungsbildung

In diesem Zusammenhang begrüßen Landesrat Max Hiegelsberger und Landesrätin Mag.^a Christine Haberlander die im Regierungsprogramm der Bundesregierung vorgesehene Stärkung des Bewusstseins für Lebensmittel und Ernährung, die die Ernährungskompetenz und Verbraucherbildung in der Lehrerausbildung besser verankern soll. Eine weitere Maßnahme sieht zudem die Einführung des Schulfachs Ernährungskompetenz und Verbraucherbildung als Schulversuch vor.

Haberlander, Hiegelsberger und Brunner appellieren zudem zum Schulstart an alle Pädagoginnen und Pädagogen sowie Eltern, die Angebote aus Landwirtschaft, Gesundheit und Bildung, die in Oberösterreich in großer Anzahl und Vielfalt bestehen, wahrzunehmen.

Bäuerinnen fordern Einführung des Schulfachs Ernährungs- und Lebenskompetenz

Die im Regierungsprogramm enthaltenen Maßnahmen sind auch eine Forderung der österreichischen Bäuerinnen. Oberösterreichs Bäuerinnen begrüßen die geplante Intensivierung der Lehrinhalte zum Lebensmittelwissen in den Schulen. *„Konkret wollen wir Bäuerinnen die Einführung des Unterrichtsfaches, Ernährungs- und Lebenskompetenz‘ für alle Schultypen und Schulstufen mit ökologischen, ökonomischen und sozialen Lehrinhalten im Ausmaß von zwei Wochenstunden“*, ergänzt Landesbäuerin Annemarie Brunner.

Die Bäuerinnen sind bereits seit mehr als 20 Jahren mit den Angeboten von Schule am Bauernhof, Landwirtschaft macht Schule oder Lebensmittelweiterbildungen in Schulen bis zur 8. Schulstufe aktiv. *„Gemeinsam mit Pädagoginnen und Pädagogen wurde entscheidende Vorarbeit geleistet, um Lebensmittelwissen zu vermitteln. Denn die Art und Weise, wie wir uns ernähren, beeinflusst das Schicksal unserer Gesellschaft entscheidend“*, betont die Vorsitzende der Bäuerinnen, Annemarie Brunner.

Durch die Einführung des Unterrichtsfaches „Ernährungs- und Lebenskompetenz“ ergibt sich ein wichtiger gesellschaftlicher Nutzen, denn die Schulung in Ernährungskompetenz ist eine Investition in die Zukunft und beeinflusst nicht nur die Gesundheit der Menschen, da ernährungsbedingte Krankheiten wie Diabetes oder Übergewicht zunehmen, sondern auch die wirtschaftliche Lage der Haushalte. Der Verschuldungsgrad der Privathaushalte kann reduziert werden und die Eigenverantwortung bei Jugendlichen kann gesteigert werden. Diese werden dadurch zu mündigen Verbraucherinnen und Verbrauchern. *„Voraussetzung für das*

Unterrichtsfach sind gut geschulte Pädagoginnen und Pädagogen, die den Kindern den Wert des Selbermachens vermitteln können“, so die Landesbäuerin.

Förderung der Ernährungsbildung im Agrar-Ressort

Ziel des Agrar-Ressorts ist es, eine maximal heimische Ernährung zu fördern. Darauf aufbauend werden Initiativen und Projekte umgesetzt, die die Stärkung der Ernährungskompetenz, die Bewusstseinsbildung zum Thema Lebensmittel und die Förderung des Ernährungswissens und der Esskultur verfolgen.

„Unsere Landwirtschaft und unser Land braucht auch in Zukunft mündige Konsumentinnen und Konsument. Doch viele Kinder kennen die Landwirtschaft nur noch aus den Medien und Werbespots, elementare Zusammenhänge aus Biologie, Wirtschaft und Ernährung sind kaum mehr unmittelbar erlebbar und begreifbar. Deshalb wird der Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft immer wichtiger. Wir setzen uns dafür ein, dass Pädagoginnen und Pädagogen sowie Schülerinnen und Schüler ihren Sinn für eine unverfälschte und nachhaltige Qualität bei landwirtschaftlichen Produkten schärfen um Wertschätzung für die Arbeit, Leistung und den Wert unserer Bäuerinnen und Bauern zu entwickeln. Sie alle wirken als Brückenbauer, indem sie ihre Erfahrungen aus dem Dialog in ihr soziales Umfeld weitertragen“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Speziell für Kinder und Jugendliche gibt es folgende Projekte:

- Genusscamp Kochen mit Kids:

In Oberösterreichs 15 landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) steht die Vermittlung von Ernährungskompetenz – in Theorie und Praxis – im Mittelpunkt. Die LFS der Fachrichtung „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement“ leben das Thema Ernährung und vermitteln diese Kompetenzen bereits seit 2006 im Zuge der Ferienaktion „Kochen mit Kids“. In den vergangenen zwölf Jahren nahmen rund 1.800 Kinder und Jugendliche im Alter zwischen 10 und 14 Jahren an den zweitägigen Genusscamps in der letzten Ferienwoche teil. Insgesamt betreuen rund 40 Lehrkräfte

der LFS die Programmgestaltung, den Unterricht sowie die Exkursionen, denn neben der Vermittlung von theoretischem Ernährungswissen stehen das Ausprobieren und die eigene praktische Erfahrung im Vordergrund. Je nach Schulstandort variieren jährlich die Programme. Das Planen und Vorbereiten des Einkaufs beim Direktvermarkter oder im Bioladen, der Besuch eines Bauernhofs und das Erleben des Entstehens eines Lebensmittels, bspw. in Form von Butter schlagen, Brot backen oder Einkochen, sind jedoch fixer Bestandteil. Im Zuge von Geschmacksschulen oder Blindverkostungen werden die Sinne geschärft, im Rahmen der gemeinsamen Mahlzeiten wird Tischkultur gelebt. 2018 wurde auf Initiative von Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger ein Pilotversuch zur Einbeziehung der Eltern gestartet und in drei Kursgruppen erfolgreich umgesetzt. *„Diese Ferienaktion ermöglicht es den Kindern den Wert unserer heimischen Lebensmittel spielerisch kennen zu lernen. Unsere Expertinnen und Experten aus den Landwirtschaftlichen Fachschulen geben ihr Wissen weiter und sensibilisieren und begeistern die Kinder für eine bewusste Ernährung“*, so der Agrar-Landesrat.

- **Genussland Kindersortiment:**

Das Genussland Oberösterreich geht seit 2017 innovative Wege und bietet als erste regionale Initiative Österreichs rund 80 neu entwickelte oder gestaltete Produkte speziell für kleine Genießer. Mit kindgerechtem Design und Geschmack zeigt dieses neue Sortiment, wie man Kindern die Regionalität schmackhaft machen kann. *„Unsere Kinder sind die Konsumentinnen und Konsumenten von morgen, wir versuchen sie frühzeitig für den regionalen Einkauf zu begeistern. Sie sollen so früh wie möglich den Geschmack unserer Heimat kennen und lieben lernen“*, erklärt Hiegelsberger.

- **Schmeck´s – Ernährung auf Oberösterreichisch:**

Mit dem Ernährungsblog Schmeck´s kommuniziert man das Thema Ernährung an Jugendliche ab 16 Jahren und setzt auf die Förderung der Ernährungsbildung bei der Jugend. In dieser Altersgruppe nimmt das Internet einen hohen Stellenwert in der Information zum Thema Lebensmittel ein. Der Blog setzt auf Kommunikation, Wissensvermittlung und Transparenz in der Wertschöpfungskette Lebensmittel. Produzentinnen und Produzenten, Diätologinnen und Diätologen sowie Expertinnen

und Experten liefern praxisnahe Informationen und Food-Bloggerinnen und Blogger sind eingeladen mit einem breiten Spektrum an Rezepten, Erfahrungen, Tips und Trends beizutragen. Bereits im ersten Jahr begeisterte Schmeck´s mit mehr als 200 Ernährungs-Beiträgen und mehr als 85 regionalen Rezepten. *„Schmeck´s spricht über Ernährung mit Hausverstand und Bauchgefühl und gestaltet dieses Thema abwechslungsreich, lebensnah und bunt. Wir holen die Jugendlichen in ihren eigenen Medien ab und wollen sie online für regionale und bewusste Ernährung begeistern“*, so der Landesrat.

Die Präventionsprojekte der Abteilung Gesundheit des Landes OÖ

Netzwerk Gesunde Gemeinde

„434 von 440 Gemeinden in Oberösterreich (98,6 %) beteiligen sich am Netzwerk Gesunde Gemeinde. Damit ist das Netzwerk flächendeckend und eine der größten Gesundheitsinitiativen in Oberösterreich“, so Haberlander. *„Das Angebot richtet sich dabei von jung bis alt, für jeden sind geeignete Initiativen mit dabei. Damit trägt die „Gesunde Gemeinde“ wesentlich zum lebenslangen Lernen im Bereich Ernährungsbildung bei.“*

- Gesunde Küche

Derzeit gibt es 355 Gesunde Küche-Betriebe in OÖ für alle Altersgruppen. Schwerpunktmäßig sind Gemeinschaftsverpfleger, im Besonderen für Kinder und Jugendliche, angesprochen. In OÖ gibt es rund 500 Verpfleger (Kindergarten-, Schulküche, Krankenhäuser, Alten- und Pflegeheime, Betriebsrestaurants, Gasthäuser, diverse Caterer), die diese Zielgruppe mit einem Mittagessen versorgen, davon haben aktuell rund zwei Drittel die Auszeichnung Gesunde Küche. Rund 40.000 Kinder essen im Schnitt täglich das Essen von einem Gesunde Küche Betrieb.

Es werden u.a. folgende Grundsätze bei der Erstellung der Speisepläne und Rezepte in den Betrieben berücksichtigt, wobei die ernährungsphysiologische Qualität im Vordergrund steht:

- Lebensmittelvielfalt mit regelmäßigem Angebot von saisonalem und wenn möglich regionalem Gemüse und Obst
- Gezielter Einsatz von Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten, Nüssen & Samen, fettarmen Milchprodukten
- Sparsame Verwendung von Zucker und Fett bei der Zubereitung der Gerichte

Gesunde Küche-Betriebe profitieren von:

- Regelmäßige fachliche Beratung durch eine Ernährungsexpertin (Diätologin/Diätologe oder Ernährungswissenschaftler/in)
- Prüfung des Essensangebots hinsichtlich Speisenangebot und Rezeptoptimierung
- Fortbildungsseminare zu praxisrelevanten Fachthemen mit speziell entwickelten Rezepten sowie Exkursionen und Vernetzungstreffen
- Erfahrungsaustausch mit Gleichgesinnten
- Gesunde Küche-Newsletter mit aktuellen Informationen zum Projekt, zu Ernährungsthemen und Rezeptideen
- Plakate, Speiseplanvorlagen, Rezeptunterlagen, Folder

- Gesunde Jause-Checklisten für Kindergarten und Schule

In Kooperation mit der Direktion Bildung und Gesellschaft und dem Landesschulrat für Oberösterreich wurden von der Abteilung Gesundheit Checklisten zum Thema Gesunde Jause erarbeitet. Sie dienen als praktischer Leitfaden und bieten zahlreiche Tipps und Ideen für die Umsetzung einer gesundheitsbewussten Jausengestaltung. Die Checklisten beschreiben die Qualität des Angebots (Lebensmittel und Getränke) sowie die Häufigkeit, ökologische Aspekte und Möglichkeiten zur aktiven Auseinandersetzung mit dem Thema Essen und Trinken.

- Workshopangebote aus dem Bereich Ernährung für Gesunde Gemeinden

„Das beste Ernährungstraining für Kinder ist, wenn Erwachsene wie Eltern und Bezugspersonen begeisterte Vorbilder sind. Umgekehrt bietet es den Kindern auch die

Chance, neue Erfahrungen und neu Erlerntes nach dem Motto „Was die Großen von den Kleinen lernen können“ in den Familienalltag einzubringen“, so Haberlander.

Beispiele:

- Kochworkshop für Jugendliche und Erwachsene: Gesund und schmackhaft kochen mit fremden kulinarischen Einflüssen
- Kochworkshop für Jugendliche und Erwachsene zum Thema Fertiggerichte und Fast Food

- **Kooperationen**

Die Gesunde Küche sowie die Gesunde Jause sind auch Schwerpunkt der Ernährungsfortbildung für Kindergartenpädagoginnen „Gesundheit ist essbar“ (in Zusammenarbeit mit der Direktion Bildung und Gesellschaft).

Weiters ist die Gesunde Küche Teil der Checklisten für das Gütesiegel Gesunde Schule, ein Angebot des Landesschulrates für OÖ. Weiters bietet der Landesschulrat einmal jährlich eine Fortbildung für Buffetbetreiber in NMS und Gymnasien an. Mit der Weiterführung der Ernährungsbildung an der Volksschule schaffen wir die Basis dafür, den Wert bewusster und gesunder Ernährung bei den Kindern weiter zu verankern. Durch Projekte wie die „Gesunde Jause“ oder die Verpflegung in einer „Gesunden Küche“ lernen Kinder, wie viel Spaß es machen kann, sich mit Ernährung zu beschäftigen. Durch unterschiedliche Informationsmaterialien binden wir auch die Eltern mit ein, denn eine Integration bewusster Ernährung auch außerhalb der Schule ist wichtig.

Workshop-Angebote für Gesunde Gemeinden durch Kooperation mit dem Berufsverband der Diätologen zum Thema Vegetarisch/Vegan und mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut der LWK zum Thema frische und regionale Lebensmittel speziell für junge Menschen.

Netzwerk Gesunder Kindergärten

Die Angebote zielen durch unterschiedliche Schwerpunktbereiche darauf ab, die Gesundheit und damit auch ein gesundes Essverhalten von Kindern und Jugendlichen als Gesamtheit zu fördern.

Rund jedes zweite österreichische Kind isst im Kindergarten zu Mittag (Erhebung 2016, 3.869 = 75 % von 5.161 Kindergärten aus ganz Österreich). Durchschnittlich bieten 82 % ein Mittagessen an, in OÖ sind es sogar 90 %, damit steht OÖ an dritter Stelle nach Wien und dem Burgenland. (Quelle: REVAN)

In Oberösterreich können Kindergärten die Auszeichnung Gesunder Kindergarten erlangen, wenn sie nach bestimmten Basiskriterien den Kindergartenalltag gestalten mit dem Ziel den Aufbau nachhaltiger, gesundheitsfördernder Strukturen im Kindergartenalltag in den Bereichen Trinkverhalten, Jause, Mittagsverpflegung und Esskultur zu schaffen. Aktuell gibt es 379 (von 724) vom Land OÖ ausgezeichnete Kindergärten, das sind rund 52 %.

„Rund 50 Prozent der rund 720 Kindergärten in Oberösterreich sind ein „Gesunder Kindergarten. Das bedeutet, dass schon den Kleinsten vermittelt wird, wie wichtig gesunde Ernährung ist. Aus gesunden Kindern werden gesunde Erwachsene, die sich bewusst und ausgewogen ernähren“, so Bildungs- und Gesundheits-Landesrätin Mag.^a Christine Haberlander.

(Erhebung Oktober 2017 – Anzahl der Kinderbetreuungseinrichtungen)

Art der Einrichtung	Anzahl Kinder	Kinder mit Mittagsverpflegung
724 Kindergärten	43.775	11.920
198 Horte	12.923	11.529
320 Krabbelstuben	5.505	4.675

Insgesamt sind es 65.000 Kinder, die in 1.722 Einrichtungen (inkl. Schulen) mit einem Mittagessen versorgt werden, davon werden rund 50 % von einem Gesunde Küche

Betrieb verpflegt bzw. sind ein Gesunde Küche Betrieb (Schätzung von letzter Erhebung aus 2013/14 - ca. 40.000 Kinder).

Gesunde Kindergärten und die Eltern profitieren von:

- Externen Angebote für Eltern und Kinder (Schulanfänger) mit Ernährungsexpertinnen und -experten (Vorträge für Eltern, Eltern-Kind-Workshops)
- Externe Angebote für Kindergartenteams mit Ernährungsexpertinnen und -experten zum Thema Teamgesundheit
- Fortbildungsangebot für Pädagog/innen und Helfer/innen im Ernährungsbereich
- Koordinationsgespräch mit dem Verpfleger und der Ernährungsexpertin bzw. -experten
- Broschüren, Plakate, Folder

Zusammenfassung wesentlicher Ergebnisse zur Ernährung der ante-post Evaluierung des Pilotprojekts mit 19 Kindergärten (2013):

- Das tägliche Obstangebot, sowie der Obst- und Gemüseanteil der wöchentlichen Gesunden Jause konnte erhöht werden.
- Signifikant erhöht zeigte sich bei den Kindern der Wasserkonsum im Vergleich zu anderen Getränken wie Sirup, Fruchtsaft pur.
- Das Wissen der Kinder zur Ernährung hat stark zugenommen. In allen Bereichen, die in der Dimension Ernährung abgefragt wurden, zeigen die Kinder einen hohen Wissenszuwachs von mehr als 50 %. Gleichzeitig ist der Anteil jener Kinder, die zwischen sehr gesunden Lebensmitteln und weniger wünschenswerten nicht unterscheiden können, größtenteils auf 0 % gesunken.
- Der Obst- und Gemüsekonsum zur Vormittagsjause (von zu Hause) hat signifikant zugenommen, während Süßigkeiten zur Jause nur noch von rund 20 % der Kinder angegeben wurden.

Förderung der Ernährungsbildung durch die Landwirtschaftskammer OÖ

Engagierte Pädagoginnen und Pädagogen nutzen die Weiterbildungsangebote der Landwirtschaftskammer seit Jahrzehnten und setzen Projektstage und Projektwochen rund um bewusstes Essen und Trinken für Schulkinder gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und den Seminarbäuerinnen um. *„Wir wollen nichts verbieten, in unseren Programmen geht es darum, aufzuklären und kreative Angebote umzusetzen, damit Kinder und Jugendliche bessere Wahlmöglichkeiten haben und lernen, sich bewusster zu entscheiden. Doch das sind Puzzleteile verglichen mit der Werbung der Lebensmittelindustrie, die von den Konsumentinnen und Konsumenten oft mit Information verwechselt wird“*, betont Brunner. Die Erfahrungen der Bäuerinnen zeigen, dass das was unter dem Begriff „gesund“ angeboten wird von Kindern und Jugendlichen aufgrund dieses Werbedrucks nicht immer als schmackhaft und gut empfunden wird. *„Wir Bäuerinnen schlagen deshalb vor auf Formulierungen wie bewusst, bunt oder abwechslungsreich bzw. essen um fit zu bleiben, zurückzugreifen um die Attraktivität der Angebote bei den Kindern zu steigern“*, so Brunner.

Angebote für Pädagoginnen und Pädagogen sowie Schülerinnen und Schüler:

- **Pädagoginnen/Pädagogen-Weiterbildung „Eine runde Sache“:**

Durchschnittlich nehmen jährlich etwa 100 Pädagoginnen und Pädagogen an der Weiterbildung teil. Insgesamt wurden seit dem Jahr 2006 bereits 1.339 Lehrkräfte geschult. 719 Schulen haben mit 33.533 Schulkindern die Inhalte der Weiterbildung als Projekt in den Schulen umgesetzt.

- **Schule am Bauernhof:**

Die Zahl der Schule am Bauernhof-Anbieter steigt in Oberösterreich kontinuierlich. Derzeit gibt es 127 Betriebe mit den unterschiedlichsten Angeboten für ein lebendiges und erlebnisorientiertes Lernen am Bauernhof.

- **Tag der Landwirtschaft:**

Am „Tag der Landwirtschaft“ wird die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern gezeigt. 2017 lernten auf diese Weise 1.485 Kinder die Landwirtschaft kennen, auch 2018 werden am 2. und 3. Oktober wieder „Tage der Landwirtschaft“ in Linz, Wels und Braunau veranstaltet.

Die Landwirtschaftskammer kommt mit Bäuerinnen und Seminarbäuerinnen in die Schule:

- **Jährlicher Bäuerinnen-Aktionstag anlässlich Welternährungstag
15. Oktober:**

Alleine in Oberösterreich besuchten die Bäuerinnen im Jahr 2017 534 Volksschulklassen der ersten Schulstufe und konnten somit 9.600 Kinder mit ihren Informationen erreichen.

- **Seminarbäuerinnen-Schulworkshops:**

Seminarbäuerinnen vermitteln praktisch und anschaulich in ernährungswissenschaftlich ausgearbeiteten Workshops Lebensmittelwissen speziell für Schulen. Derzeit gibt es in ganz Oberösterreich 78 Seminarbäuerinnen, die im letzten Schuljahr mit der Geschmacksschule zu Gemüse, dem Milchlehrpfad, dem Schweinelehrpfad oder „wie kommt das Gras in den Burger“ sehr praxisnah Wissen weitergaben.

Kontakt bei Rückfragen LK OÖ:

- Mag.^a Maria Dachs, Tel +43 50 6902-1246, Maria.Dachs@lk-ooe.at
- **Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag.^a Elisabeth Frei-Ollmann, Tel +43 50 6902-1591, Elisabeth.Frei-Ollmann@lk-ooe.at