

Österreicher werden zu „Esserwissern“

www.esserwissen.at: neue und umfassende Online-Plattform für Lebensmittel-Wissen

Ernährung ist in aller Munde und wir sind fast täglich mit Schlagzeilen rund um Lebensmittel konfrontiert. Wer weiß da noch, was stimmt? Viel Information, viele Experten, und doch weiß kaum jemand von Grund auf über die Details rund um Gesundheit und Ernährung Bescheid. Wer über ein Grundverständnis verfügt, kann eigenverantwortlich Entscheidungen treffen. Und genau hier setzen die „Esserwisser“ an. Als erste österreichweite Wissensplattform treffen Seminarbäuerin (Verarbeiter/Multiplikatoren), Bäuerin/Bauer (Produzent) und Ernährungswissenschaftler (Expertise) zusammen, um interessierte Menschen dort abzuholen, wo die Eigenverantwortung anfängt.

„Beim Thema Ernährung fühlt sich sofort jeder betroffen und stellt die direkte Verbindung zur Gesundheit her. Wenn es um gesunde Ernährung geht, gibt es viele ‚Besserwisser‘. Mit Hilfe unserer neuen Online-Plattform www.esserwissen.at können sich Konsumenten per Mausklick schnell und übersichtlich Wissen aneignen und dies aus unabhängiger Experten-Quelle“, erläutert LK-Vizepräsident Karl Grabmayr.

www.esserwissen.at

Als zentrale Informationsdrehscheibe gliedert sich die Webseite in drei Hauptbereiche: Lebensmittelwissen, nachhaltig Kochen und Ernährungswissen. Alle drei Bereiche sind in ihren Unterbereichen miteinander vernetzt, sodass immer die logische Querverbindung zu anderen Themen hergestellt wird.

Wer sind die „Esserwisser“?

Hinter den Esserwissern steckt das Wissen von (Seminar-)Bäuerinnen und Bauern sowie Ernährungswissenschaftlern aller Landwirtschaftskammern.

- Bäuerinnen und Bauern sind prädestiniert dafür, wertvolles Lebensmittelwissen zu vermitteln, denn sie haben die Lebensmittelproduktion in der Hand und achten dabei auf die natürlichen Ressourcen der Region.
- Die Ernährungswissenschaftlerinnen der Landwirtschaftskammern verbinden das Wissen über Lebensmittel mit dem Wissen um ihre Bedeutung für den menschlichen Körper.
- Für die Seminarbäuerinnen ist klar, dass es wichtig ist, Lebensmittel gut zu behandeln und nachhaltig zu verwenden.

Lebensmittelkompetenzen steigern

Mit www.esserwissen.at wird das Programm der Landwirtschaftskammer OÖ zur Vermittlung von Lebensmittel-Wissen um einen Baustein erweitert. „Wir hatten bisher mit Kursen der Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof und Workshops für Kindergärten und Schulen schon ein vielfältiges Wissensvermittlungsprogramm für Konsumenten und Kinder, dieses haben wir nun um ein umfassendes Online-Tool ergänzt“, erläutert Grabmayr.

Umfrage zu Ernährungs- und Konsumbildung in den Schulen

Die „Esserwisser“ sind auch gut geeignet, um Kindern und Jugendlichen das Thema Lebensmittel und Ernährung näher zu bringen. Pädagogen können Informationen von der Homepage – zB über die verschiedenen Gütezeichen für

Lebensmittel oder zu Ernährungsmythen – für ihren Unterricht verwenden. Wenn Kinder bereits in jungen Jahren von der Nachhaltigkeit beim Einkauf, dem schonenden Umgang mit Ressourcen und über die Eigenschaften verschiedener Lebensmittel lernen, ist die Wahrscheinlichkeit größer, dass sie dieses Verhalten später beim Einkauf auch umsetzen“, ist Grabmayr überzeugt. Um die Ernährungsbildung auf längere Sicht auch fix im Unterricht zu verankern, gibt es zurzeit eine – bis Mitte Mai nächsten Jahres – laufende Umfrage, in der ermittelt wird, was die Österreicher über den Ausbau des Unterrichts in der Ernährungs- und Konsumbildung in den Schulen denken. „Wir wollen wissen, ob es den Österreichern wichtig ist, dass in Zukunft an unseren Schulen Themen wie Ernährung und Lebensmittelproduktion vermittelt werden oder ob sie denken, dass das die Aufgabe des Elternhauses ist“, so Grabmayr. Unter www.umfrageonline.com/s/apfel-birne können alle Interessierten an der Umfrage teilnehmen. Mit den Ergebnissen soll in weiterer Folge die Forderung nach dem Ausbau des Ernährungsunterrichts in der Schule untermauert werden.

Seminarbäuerinnen zeigen: Jeder kann kochen

Leider geht das lebens(mittel)wichtige Wissen und der vielgerühmte Hausverstand rund um Lebensmittel und deren Verarbeitung mehr und mehr verloren. Hier können die fast 80 oberösterreichischen Seminarbäuerinnen mit ihrer Kompetenz gegensteuern. Sie zeigen in ihren Kochkursen und nun auch unter www.esserwissen.at, wie Reste in der Küche verwendet werden, wie Vorräte richtig gelagert werden und geben Tipps für den bewussten Einkauf. Allein im Vorjahr besuchten 13.500 Teilnehmer die Kurse und Veranstaltungen der oberösterreichischen Seminarbäuerinnen und ihre Botschaft lautet: Jeder kann kochen.

Auf die Herkunft zu achten ist nachhaltig

Regionale Lebensmittel gibt es bei mittlerweile knapp 2.200 bäuerlichen Betrieben in Oberösterreich, die in der Direktvermarktung tätig sind. „Immer mehr Menschen wollen wissen, wer die Lebensmittel erzeugt und wie diese verarbeitet werden. Die Landwirtschaftskammer arbeitet intensiv daran, das gesellschaftliche Bewusstsein für heimische, qualitätsgeprüfte Lebensmittel zu stärken und gibt unter www.esserwissen.at Tipps zum nachhaltigen Einkauf direkt beim bäuerlichen Produzenten“, erläutert Grabmayr. Die Direktvermarkter nutzen verschiedene Vertriebswege: Sie verkaufen ab Hof, stellen zu, verkaufen auf Bauernmärkten oder in Bauernecken im Supermarkt und nutzen zunehmend auch den Online-Vertrieb. „Sie berichten uns, dass in den vergangenen Jahren bei der Kundschaft vor allem die Zahl der jungen Leute stark zugenommen hat. Dieser Trend ist äußerst erfreulich, denn er zeigt uns, dass die Jungen auf Qualität und die Vielfalt beim Einkauf immer mehr Wert legen. Nun können sie sich auf unserer neuen Homepage auch objektiv informieren“, so Grabmayr.