

Lebensmittel wachsen nicht im Supermarkt

Mit allen Sinnen durften bei den "Erlebnistagen Landwirtschaft und Lebensmittel" Kinder entdecken, was Österreichs Bäuerinnen und Bauern täglich leisten, damit am Ende des Tages gutes Brot, frische Eier und leckeres Gemüse auf den Tellern landen.

Von 24. bis 26. August fanden an der Privaten HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn zum ersten Mal die „**Erlebnistage Landwirtschaft und Lebensmittel für Kinder**“ statt. Organisiert wurden sie vom Ländlichen Fortbildungsinstitut, dem LFI Österreich. „Nur wer weiß, was unsere Landwirtinnen und Landwirte tagtäglich leisten, damit jeder Einzelne von uns zu essen und zu trinken hat, kann ihre Arbeit auch gebührend wertschätzen. Deshalb fangen wir bei der Wissensvermittlung über Landwirtschaft und Ernährung schon bei den Kleinen an“, freut sich Karl Bauer, Abteilungsleiter Agrar- und Regionalpolitik, Bildung, Beratung in der Landwirtschaftskammer Österreich über die neue Bildungsinitiative. Gestärkt durch diese erste sehr positive Erfahrung, soll dieses Angebot künftig auch bundesweit ermöglicht werden.

„Feinschmeckertraining“ für Kinder

Ziel der Erlebnistage ist es, den Kindern den Zusammenhang zwischen Lebensmitteln und der landwirtschaftlichen Produktion in Österreich in den unterschiedlichen Sparten erlebnisorientiert zu vermitteln.

Seminarbäuerin Anna Dommaier startete mit einem Überblick über die landwirtschaftliche Produktion in Österreich, bevor es zu den Themenschwerpunkten der einzelnen Tage ging. So wurde ein Vormittag dem „Ei – eine runde Sache“ gewidmet. Kinder erfuhren Wissenswertes darüber, was in einem Ei steckt. Sie konnten Eier auf verschiedene Arten erforschen und natürlich wurde auch gemeinsam eine Eierspeis gekocht bzw. ein Eiaufstrich zubereitet.

Am zweiten Tag stand ein „**Feinschmeckertraining**“ auf dem Programm. Mit naturbelassenen Lebensmitteln – vor allem Gemüse aus der Region – wurden die Geschmacksnerven der Kinder trainiert. Es wurde gemeinsam gefühlt, gerochen, und als Höhepunkt wurden frische Weckerl gebacken und Aufstrich dazu gezaubert. Auf spielerische Weise wurden den Kindern so Informationen zu saisonalen und regionalen hochwertigen Lebensmitteln vermittelt.

Als Höhepunkt konnten die Kinder am letzten Tag gemeinsam ein Menü zaubern und während der Zubereitung noch einmal viel über die heimische Landwirtschaft und die von ihr erzeugten Lebensmittel erfahren.