



Wiener Tafel lädt wieder Kinder ins Geruchs- & Geschmackslabor

Kinderuni Wien-Lehrveranstaltung: Den Wert von Lebensmitteln sinnlich und spielerisch erfahren!

Wien, Donnerstag, 9. Juli 2015 – Kindern über spielerisches Erkunden, persönliches Erfahren und sinnliche Eindrücke Lebensmittel als wertvolle Ressource näherbringen und ihre Kompetenz im Umgang mit ihrer Nahrungsgrundlage steigern – dieser Herausforderung stellt sich die Wiener Tafel im Rahmen der Kinderuni Wien heuer zum zweiten Mal mit ihrem Vermittlungskonzept ‚Geruchs- und Geschmackslabor‘ - gemeinsam mit Ernährungssoziologin Michaela Russmann von der BioWerkstatt mit ihrer Initiative Rohgenuss. Im Vordergrund des Programmes stehen der Einsatz der eigenen Sinneswahrnehmungen, der persönliche Erkenntnisgewinn über das Entdecken von spannenden Zusammenhängen durch das eigenständige, wissenschaftliche Tun! Hauptfokus des Vermittlungskonzeptes ist, dass die jungen Studierenden der Kinderuni Wien ihre wissenschaftlichen Erkenntnisse in ihr eigenes Leben integrieren können: Ausgewogene Ernährung und ein reflektierter Umgang mit Lebensmitteln als kostbare Lebensgrundlage sind die Ziele des Wiener Tafel-Geruchs- und Geschmackslabors im Rahmen der Kinderuni Wien 2015!

Selber entscheiden können

„Kindern und Jugendlichen die Chance zu bieten einen souveränen Umgang mit ihrer Lebensgrundlage zu erlernen und mit Lebensmitteln klug und reflektiert umzugehen – das ist uns ein großes Anliegen und eines der langfristigen Ziele der Wiener Tafel“, betont Heidelinde Haas, Obfrau der Wiener Tafel, und ergänzt: „Mit dem Wissen um Herkunft und Entstehung von Nahrungsmitteln und mit dem Selbstverständnis, dass ich selbstständig entscheiden kann, was mir gut tut, was ich zu mir nehmen will und was nicht, beeinflusse ich gesellschaftliche Prozesse! Kinder und Jugendliche, die unsere gemeinsame Lebensgrundlage als wichtige Ressource zu schätzen gelernt haben, verstehen von selber, wieso Lebensmittelverschwendung ein globales Problem ist: Der Hunger in Ländern des Südens und die Vernichtung von einwandfreien Lebensmitteln in den Überfluskkulturen im Westen sind untrennbar miteinander verbunden. Kinder und Jugendliche stellen Fragen und sind bereit vernünftige Antworten in ihr aktives Handeln zu integrieren. Gemeinsam an einer sozial gerechteren und ökologisch nachhaltigeren Welt zu bauen - diese Chance wollen wir nutzen“, so Haas.

Die Küche als Labor

Das Konzept des ‚Geruchs- und Geschmackslabors‘ zielt mit seinen Stationen ganz bewusst auf den Forschergeist der jungen WissenschaftlerInnen ab und soll Lust auf intensive Beschäftigung mit Lebensmitteln machen. ‚Auf die eigenen Sinne verlassen‘ ist das Motto, unter dem die Sequenzen im Wiener Tafel-Geruchs- und Geschmackslabor stehen: Schauen, riechen, schmecken, tasten und anhören – wichtige Informationen über das, was wir uns einverleiben, geben uns die Lebensmittel selber. Je mehr ich über die Entstehung von Lebensmitteln weiß, desto besser kann ich entscheiden: Was mag ich? Was mag ich nicht? Durch praktisches Tun und persönliche Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln wird Erkenntnisgewinn möglich! So betrachtet kann jede Küche zum Geschmackslabor werden.

Neues Entdecken und gut leben!

„Gesund darf Spaß machen“, ist Michaela Russmann überzeugt! Die Ernährungssoziologin spürt nicht nur seit Jahren neue Ernährungstrends auf, mit ihrer Initiative ‚Rohgenuss‘ und den dazugehörigen Workshops, Vorträgen und Kochsessions und dem eigenen Bioladen – der BioWerkstatt in der Biberstraße im Herzen Wiens - beweist die begeisterte Lebensmittel-Expertin mit wissenschaftlichem Background und Hands on-Qualitäten, dass Kinder und Jugendliche das Zeug zu einem sehr offenen und neugierigen Zugang zum guten und gesunden Essen haben: „Wenn die erste Skepsis verfliegen ist, sind gerade Kinder und Jugendliche geradezu begierig darauf Neues zu entdecken und verschließen sich keinesfalls frischer und gesunder Kost. Auf das ‚Wie‘ kommt es eben an“, ist Russmann überzeugt: „Wir wollen das Interesse wecken und auch ein bisschen dazu verführen Ungewohntes auszuprobieren. Gerade Rohkost eignet sich dazu ganz hervorragend. Ziel unserer Angebote ist jedenfalls, dass Kinder wieder lernen, ihren eigenen Geschmacksknospen zu vertrauen und zu differenzieren lernen. Das geht am besten über selbständiges Ausprobieren und Verkosten. Ein echtes Experiment eben. Da ist die Kinderuni Wien der perfekte Rahmen dafür“, schildert Michaela Russmann. Die Wiener Tafel arbeitet mit Michaela Russmann seit der gemeinsamen Etablierung der online Plattform Foodsharing in Österreich zusammen.

**Wiener Tafel: versorgen statt entsorgen**

Die Wiener Tafel ist ein spendenfinanzierter Verein, der mit seinen fünf Hilfslieferwagen täglich bis zu drei Tonnen überschüssige Lebensmittel, die nicht mehr für den Verkauf bestimmt sind und daher vernichtet würden, von Unternehmen einsammelt. Diese Produkte werden von den über 400 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Wiener Tafel unverzüglich und kostenlos an 105 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien verteilt, wo sie 18.000 armutsbetroffenen Menschen zu Gute kommen. Die Wiener Tafel hilft, die Umwelt zu schonen, wertvolle Ressourcen zu bewahren und Müllberge zu vermeiden. Soziale Einrichtungen können ihr Lebensmittel-Angebot für Bedürftige abwechslungsreicher und gesünder gestalten. Die Wiener Tafel unterstützen ist ganz einfach: Mit einem Euro Spende kann die Wiener Tafel bis zu zehn Armutsbetroffene mit Lebensmitteln versorgen! (*Schluss*)

Rückfragehinweis:

Markus Hübl, MAS
Pressesprecher
PR & Marketing

M: 0650 901 00 03

T: 01 236 56 87-003

E: markus.huebl@wienertafel.at

W: www.wienertafel.at