



## Wiener Tafel- Geruchs- und Geschmackslabor: „Ist das noch gut?“

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

Wien, Donnerstag, 7. Juli 2016 – Kindern über spielerisches Erkunden, persönliches Probieren und sinnliche Eindrücke Lebensmittel erfahrbar machen, bedeutet Selbstermächtigung im Umgang mit ihrer Lebensgrundlage – das ist das Ziel des Wiener Tafel ‚Geruchs- und Geschmackslabors‘ als pädagogisches Vermittlungskonzept. Auch heuer stellt sich Österreichs älteste Tafelorganisation der Herausforderung, im Rahmen der Kinderuni den jungen Studierenden Lebensmittel auf spannende und unterhaltsame Weise interaktiv als wertvolle Ressource näher zu bringen und ihre Kompetenz im Umgang mit ihrer Nahrung zu steigern.

Besonderer Fokus wird dabei auch auf das richtige und sinnvolle Interpretieren von Produktinformationen gelegt: Was sagt das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ (MHD) über die Qualität von Lebensmitteln aus? Und wodurch unterscheidet sich dieses vom „Verbrauchsdatum“? Im Vordergrund der Wiener Tafel-Kinderuni-Aktivitäten stehen die eigenen Sinneswahrnehmungen und der persönliche Erkenntnisgewinn über das Entdecken von spannenden Zusammenhängen durch das eigenständige wissenschaftliche Tun!

Die jungen Studierenden der Kinderuni Wien sollen ihre Erkenntnisse in ihr eigenes Leben integrieren können: Ausgewogene Ernährung und ein reflektierter Umgang mit Lebensmitteln als kostbare Lebensgrundlage sowie die Fähigkeit, Informationen zu Produkten wie Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum richtig interpretieren und einschätzen zu können, sind die Ziele des Wiener Tafel-Geruchs- und Geschmackslabors im Rahmen der Kinderuni Wien 2016!

### Selber entscheiden können

„Wir wollen Kindern und Jugendlichen den Wert von Lebensmitteln vermitteln und ihnen die Chance geben, einen souveränen Umgang mit ihrer Lebensgrundlage zu trainieren, damit sie lernen, mit dieser wertvollen Ressource klug und reflektiert umzugehen – das ist uns ein großes Anliegen und eines der langfristigen Ziele der Wiener Tafel“, betont Mag.<sup>a</sup> 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 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.

### Labor - Küche

Die Stationen des „Geruchs- und Geschmackslabors“ zielen bewusst auf den Forschergeist der jungen WissenschaftlerInnen ab und sollen Lust auf intensive Beschäftigung mit Lebensmitteln machen. Mit dem Laborjournal, das die jungen Studierenden bei ihrer Forschungstätigkeit für Aufzeichnungen nutzen, können die Erkenntnisse mit nach Hause genommen werden. Viele der Experimente lassen sich mit einfachen Mitteln zu Hause gemeinsam durchführen. Damit wird die eigene Küche auch daheim zum Labor, in dem sich spannende Erfahrungen rund um Lebensmittel machen lassen. „Von der Hand in den Mund“ lautet das Motto, unter dem die Sequenzen im Wiener Tafel-Geruchs- und Geschmackslabor in Form sinnlichen Erfahrens stehen: Schauen, Riechen, Fühlen und Schmecken geben wichtige Informationen über das, was wir uns einverleiben. Je mehr ich über die Entstehung von Lebensmitteln weiß, desto besser kann ich entscheiden: Was mag ich essen? Was mag ich nicht? Was zeichnet ein frisches, gesundes und schmackhaftes Lebensmittel aus? Durch praktisches Tun und persönliche Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln wird Erkenntnisgewinn möglich! So betrachtet kann jede Küche zum Geschmackslabor werden.

### Chance für uns alle: Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Privathaushalt

Rund 700.000 Tonnen Food Waste fallen in Österreich pro Jahr insgesamt an: von der Landwirtschaft bis hin zum Lebensmittelhandel und den Haushalten - davon gelten rund 500.000 Tonnen als vermeidbar. „Rund 206.000 Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen und Speiseresten jährlich landen in Österreich im Restmüll und in der Biotonne“, schildert Dr.<sup>in</sup> Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel die aktuelle Situation und präzisiert: „Das bedeutet, dass pro Haushalt jährlich 43 kg Lebensmittelabfälle mit einem Wert von durchschnittlich rund 300 Euro entstehen. Zu den häufigsten



*Gründen für Lebensmittelverschwendung im privaten Kontext zählen neben Mangel an Wissen um die richtige Lagerung von Lebensmitteln, Informationsdefizit über Qualität und Eigenschaften von Nahrungsmitteln auch die Fehlinterpretation von Angaben auf Verpackungen. Zu den häufigsten Missverständnissen führen ‚Mindesthaltbarkeitsdatum‘ und ‚Verbrauchsdatum‘“* weiß Gruber. Neben Brot, Süß- und Backwaren machen vorwiegend Obst und Gemüse, Milchprodukte und Eier sowie Fleisch, Wurst und Fisch den größten Anteil der weggeworfenen Lebensmittel aus. Die Vermeidung von Lebensmittelabfällen stellt einen maßgeblichen Beitrag zur Ressourcenschonung, zum Umweltschutz und zur Verbesserung des Zugangs zu Lebensmitteln weltweit dar. *„Jeder Mensch ist von diesem Thema individuell betroffen und kann seinen Beitrag leisten - mit Kooperationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette können deutliche Verbesserungen erzielt werden. Wenn wir die Kinder und Jugendlichen mit unseren Botschaften erreichen, sind wir unserem Ziel einer sozial gerechteren und ökologisch nachhaltigeren Gesellschaft ein großes Stück näher gekommen“*, ist Alexandra Gruber überzeugt.

### **Praxisnah und spielerisch**

Von „Mikro-Makro“ - der Mikroskop-Station, die ermöglicht, Gemüse aus völlig neuer Perspektive wahrzunehmen, über die Verkostung von Erdbeerjoghurts mit ganz unterschiedlichen Ingredienzien - darunter auch „Erdbeerjoghurt“ ohne Erdbeeren darin - bis zum selber Herstellen von Topfen aus Kuhmilch und Zitronensaft reichen die Labor-Stationen, die Kindern und Jugendlichen die Chance bieten, unter motivierender Anleitung eigenständige Erfahrungen zu sammeln!

Basis ist, dass Kinder und Jugendliche einen aufgeschlossenen und neugierigen Zugang zum Essen haben: *„Wenn die erste Skepsis verflogen ist, sind viele Kinder und Jugendliche geradezu begierig darauf, Neues zu entdecken“*, schildert Mag.<sup>a</sup> Monika Heis, Eventmanagerin der Wiener Tafel und Betreuerin des Geruchs- und Geschmackslabors. *„Wir wollen das Interesse wecken und auch ein bisschen dazu verführen, Ungewohntes auszuprobieren“*, erklärt Heis und ergänzt: *„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 Kosten. Ein echtes Experiment eben. Da ist die Kinderuni Wien der perfekte Rahmen dafür“*, weiß Heis aus mehrjähriger Erfahrung.

### **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 109 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  
Leitung PR & Marketing

M: 0650 901 00 03

T: 01 236 56 87-003

E: [markus.huebl@wienertafel.at](mailto:markus.huebl@wienertafel.at)

W: [www.wienertafel.at](http://www.wienertafel.at)