



Kinderuni Wien-Lehrveranstaltung in der Wiener Tafel - zum 5. Mal **Geruchs- und Geschmackslabor: Den Wert von Lebensmitteln sinnlich und spielerisch erfahren!**

Wien, Mittwoch, Donnerstag 11. & 12. Juli 2018 – Bereits zum fünften Mal ist die Kinderuni Wien zu Gast in der Wiener Tafel-Logistikzentrale: 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 mit ihrem Vermittlungskonzept, dem ‚Geruchs- und Geschmackslabor‘. Im Vordergrund des Programmes stehen der Einsatz der eigenen Sinneswahrnehmungen und 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 2018!**

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.

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 Dr.ⁱⁿ Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel, und ergänzt: „Mit dem Wissen um Herkunft und Entstehung von Nahrungsmitteln und mit dem Selbstverständnis, dass ich selber 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 Gruber.
(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
W: www.wienertafel.at