

Landwirtschaft zum Anfassen!

Auch wir Bäuerinnen aus Kartitsch nahmen den **Welternährungstag**, der Mitte Oktober begangen wird, zum Anlass, um am 18. Oktober die Schüler:innen mit ihren Lehrpersonen unserer Volksschule zu besuchen und ihnen im Rahmen des tirolweiten Aktionstages Wissenswertes zur Landwirtschaft zu vermitteln um diese erlebbar und (be)greifbar zu machen.

Der Sinn dieser Aktion ist es, zu verstehen wie ein Produkt entsteht und schließlich im Supermarktregal landet und Verständnis für die Arbeit am Bauernhof zu erlangen, die unsere Bäuerinnen und Bauern täglich leisten – auch wenn diese nicht immer nur lustig ist.

Uns in Österreich geht es sehr gut, wir können Tag für Tag bei den Lebensmitteln aus dem Vollen schöpfen. Dafür sollten wir besonders dankbar sein, denn weltweit leiden viele Menschen an Hunger. Trotzdem wird bei uns sehr viel gutes Essen weggeworfen.

- 157.000 Tonnen weggeworfene, noch genießbare Lebensmittel, entsprechen einer Menge an Lebensmitteln (ohne Getränke und Milch), die etwa eine halbe Million Menschen in einem Jahr zu Hause konsumieren.
- Jeder Österreicher und jede Österreicherin wirft jährlich 19 Kilogramm (kg) weg.
- 19 kg entsprechen rund 380 Semmeln pro Person im Jahr.
- Pro Haushalt und Jahr werden Lebensmittel im Wert von durchschnittlich rund 300 Euro weggeworfen.
- Am häufigsten entsorgt werden Brot, Süß- und Backwaren.
- Auf Platz zwei der Lebensmittelabfälle kommen Obst und Gemüse.
- Milchprodukte und Eier rangieren auf Platz drei.

(Quelle: Institut für Abfallwirtschaft, Universität für Bodenkultur (BOKU) Wien, DI Felicitas Schneider et. al., "Sekundärstudie Lebensmittelabfälle in Österreich", November 2012)

In Zukunft muss sich daran etwas ändern, jeder von uns ist gefordert, jede/r kann etwas dagegen tun. Um den Kindern den Mehrwert regionaler Lebensmittel näher zu bringen und den Grundstein für einen bewussten, rücksichtsvollen Umgang mit ihnen zu legen, machten wir uns gemeinsam Anhand von **Gütessiegeln** auf die Entdeckungsreise woher gute Lebensmittel kommen, wie man sie erkennt und worauf man beim Einkauf achten sollte. Besonders wichtig ist es, den Kindern dies näher zu bringen, da sie die Konsumenten von morgen sind.

Viel haben sich die Schüler:innen von unserem Besuch im letzten Jahr gemerkt und so suchten sie auf den mitgebrachten Produkten die Gütesiegel und wussten um ihre Bedeutung.

„Vom Küken zum Ei“

Gemeinsam erarbeiteten wir mit den Kindern den Weg „Vom Küken zum Ei“ und folgten der Spur in den Hühnerstall.

Wie ist das eigentlich mit einer „Glucke“?

Kann aus jedem Ei ein Küken entstehen?

Was ist Bodenhaltung, was Freilandhaltung?

Legt eine weiße Henne immer weiße Eier?

Was bedeuten denn die Ziffern auf den Eiern, ist das ein „Geheimcode“?

Fragen über Fragen galt es zu klären und nach viel Wissenswertem, Informativem und auch einem Experiment von Hr. Lehrer Leo Kofler rund um's Ei erwartete die Kinder noch eine besondere Überraschung.

5 kleine Küken kamen als Überraschungsgäste zu Besuch in die Schule – zum Halten, Streicheln und Lernen wie man mit Baby-/Jungtieren richtig und sensibel umgeht.

Leuchtende Kinderaugen (aber auch wir Erwachsenen) erfreuten sich an den entzückenden, flauschigen Küken.

Natürlich durfte auch die kulinarische Seite vom Ei nicht zu kurz kommen und so machten wir uns, aufgeteilt auf verschiedenen Stationen daran, Köstlichkeiten zur Jause gemeinsam zuzubereiten.

Mit viel Begeisterung, Interesse und vollster Konzentration waren die Kinder beim Schneiden, Mixen, Streichen, Rühren, Wiegen, Kochen, Backen, ... dabei und bereiteten unter Anleitung von den Erwachsenen **Eierwaffeln, Eiaufstrich, Rühr- oder Spiegelei** zu.

Diese Leckerbissen konnten dann bei der gemeinsamen Jause genossen werden. Mit einem kleinen Geschenk für die Schulbibliothek und einem Give-Away für die Kinder verabschiedeten wir uns.

Es war wirklich ein toller Vormittag an der Schule und wir möchten uns bei den Lehrpersonen Fr. Claudia Ebner, Fr. Laura Ortner und Hr. Leo Kofler für ihre Mithilfe, Unterstützung und die gute Zusammenarbeit auf das Herzlichste bedanken. Wir freuen uns schon auf den nächsten Aktionstag 2025.

Da das Gute so nah liegt und es regional und ohne lange Transportwege am besten schmeckt, gilt ein herzliches Vergelt's Gott auch Fam. Lois und Steffi Klammer (Walcher) für die Milch und Fam. Außerlechner Brigitte und Andreas (Joasa) für das Brot, das sie uns kostenfrei zur Verfügung gestellt haben.

Für die Bäuerinnen Kartitsch
Ortsbäuerin Rosa Strasser