Schmatzi - SeminarbäuerInnen

„Essen mit allen Sinnen genießen“

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE | UMWELT, BIODIVERSITÄT, NATURSCHUTZ | KLIMASCHUTZ UND KLIMAWANDEL | INNOVATION | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | INNOVATION | WISSENSTRANSFER | BILDUNG & LEBENSLANGES LERNEN | NAHVERSORGUNG | GESUNDHEIT | SOZIALE DIENSTLEISTUNGEN | INTEGRATION & SOZIALE INKLUSION | JUGEND | GENDER | CHANCENGLEICHHEIT | KLIMASCHUTZ | BIODIVERSITÄT | NATURSCHUTZ | UMWELTSCHUTZ | KURZE VERSORGUNGSKETTEN | LEBENSMITTELVERARBEITUNG
PROJEKTREGION | TIROL
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 2001
MASSNAHME | WISSENSTRANSFER UND INFORMATIONSMASSNAHMEN
TEILMASSNAHME | 1.1 FÖRDERUNG FÜR MASSNAHMEN DER BERUFSBILDUNG UND DES ERWERBS VON QUALIFIKATIONEN
VORHABENSART | 1.1.1. A) BEGLEITENDE BERUFSBILDUNG, FORT- UND WEITERBILDUNG ZUR VERBESSERUNG DER FACHLICHEN QUALIFIKATION - LANDWIRTSCHAFT
PROJEKTTRÄGER | LÄNDLICHES FORTBILDUNGSINSTITUT TIROL (LFI-TIROL)

KURZBESCHREIBUNG

Allgemeine Bildungsziele:

- Einen lebendigen Zugang schaffen zum Thema „Essen & Trinken“.
- Ernährungsbildung mit Fachinformationen, didaktischen Anregungen und Materialien unterstützen. Handlungsorientiertes Lernen über Ernährung -, Gesundheit - Landwirtschaft ermöglichen.
- Sensibilisieren für Unterschiede und Ähnlichkeiten, für Genuss, Gesundheit und Geschmacksvielfalt im Zuge der Sinnesschulung.
- Das Urteilsvermögen der Kinder und Erwachsenen fördern und einen Beitrag zur Bildung und Konsumerziehung im Sinne der Nachhaltigkeit und des Klimaschutzes zu leisten.
- Aufzeigen, dass in jedem Lebensmittel Verantwortung und Arbeit in der Landwirtschaft stecken.
- Das Vertrauen in regionale und saisonale Lebensmittel und in die bäuerliche Landwirtschaft bei KonsumentInnen in der Gesellschaft zu stärken.

AUSGANGSSITUATION

„Schmatzi-SeminarbäuerInnen“ blickt im Jahr 2016 auf eine 15-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Im selben Zeitraum wurde kontinuierliche Bewusstseinsbildung im Sinne einer zukunftsorientierten Ernährungsbildung, der Erziehung zum kritischen Konsum am Beispiel von regionalen und jahreszeitlichen Lebensmitteln geleistet und das Verständnis um Bedeutung, Stärken und Besonderheiten der Landwirtschaft in Tirol gezielt gefördert und verstärkt. Ab 2016 wurde das Projekt „Schmatzi-Essen mit allen Sinnen genießen“ in ein SeminarbäuerInnenprojekt umgegliedert und erfüllt alle im Handbuch angeführten Richtlinien.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Kindergarten,- und Volksschulkinder (Kindergarten, Volkschule und Hort)
- BAKIP SchülerInnen
- Pädagoginnen und Pädagogen (Multiplikatorinnen und Multiplikatoren)

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

1. Schmatzi´s Einkaufserlebnis Durchführung der Veranstaltung „Schmatzi Einkaufserlebnis bei Spar“ für ca. 500 Volksschul-, und/oder Kindergartenkindern aus ca. 27 Bildungseinrichtungen pro Jahr.
2. Schmatzi´s Sinnesreise Stationenbetrieb für Schulkinder zum Thema Essen mit allen Sinnen.
3. Schmatzi bei Großveranstaltungen „Schmatzi stellt sich vor“- bei Großveranstaltungen in Tirol (z.B. Bio-Bergbauernfest, Familienmesse Hall Aktiv, …)
4. Informationsveranstaltungen an BAKIP´s SchülerInnen der Bildungsanstalten erfahren kurz vor ihrem Abschluss über das Schmatzi Projekt.
5. Schmatzi Kinderernährungsschulung - „Ein Streifzug durch unser Lebensmittelsortiment“
6. Projektschulungen Kindergarten
7. Projektschulungen Volksschule

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Aktive Bildungsstätten:

- Die Anwendung der pädagogischen Arbeits-, und Unterrichtsmaterialien findet aktuell in 302 Kindergärten und 101 Volksschulen in Tirol statt.
- Schmatzi`s Einkaufserlebnis - Teilnahme von 504 Kindern, aus 18 verschiedenen Volksschulen, an 27 Veranstaltungstagen im Jahr 2016.
- Entwicklung von innovativen Schmatzi Produkten: Schmatzi-Lieder-CD für Kinder, Jahreszeitenkalender für Familien, Buch „Schmatzi-schlau genießen“ mit dem praktischen Buchständer

Schmatzi

DOWNLOADS

Schmatzi_Folder (https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=1132)