



Christoph Oswald

Regionale Säfte für Kinder

LEADER Kleinprojekt

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.

WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER, GEMEINDEN | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | LEADER | GESUNDHEIT | JUGEND | DIVERSIFIZIERUNG | KURZE

VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG |

LEBENSMITTELVERARBEITUNG | VERMARKTUNG UND VERTRIEB | KULINARIK | BILDUNG & LEBENSLANGES LERNEN

PROJEKTREGION | STEIERMARK

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 20.09.2016-01.04.2017

PROJEKTKOSTEN GESAMT | € 5.689,87

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | € 4.551,90

MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)

TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR LOKALE ENTWICKLUNG

VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE

PROJEKTTRÄGER | PERSONENGRUPPE UM CHRISTOPH OSWALD AUS STAINZ

KURZBESCHREIBUNG

Der gemietete Kaltgetränkeautomat der für Schüler*innen in der NMS Stainz ungesunde, stark

gesüßte und mit Konservierungsmitteln und Geschmacksstoffen versetzte Softdrinks bereitstellte, wurde durch ein neues Gerät mit gesunden, naturbelassenen Fruchtsäften aus der Region ersetzt. Als Fruchtsafthersteller wurde ein regionales Unternehmen gewonnen, das für die Verarbeitung regionaler Obstsorten - vor allem in Bioqualität- bekannt ist. Ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der typischen Kulturlandschaft des Schilcherlandes mit seinen Streuobstwiesen wird geleistet. Die Säfte stehen nun den Schüler*innen in den entsprechenden Glasflaschen zu günstigeren Preisen als die Softdrinks zur Verfügung. Begleitend wurden mit den SchülerInnen die wirtschaftlichen und ökologischen Auswirkungen von Kaufentscheidungen für regionale Produkte und die gesundheitlichen Vorteile von naturbelassenen, Lebensmitteln erarbeitet.

AUSGANGSSITUATION

Die den Schüler*innen zur Verfügung gestandenen Getränke im Mietautomaten eines namhaften Softdrinkherstellers enthielten neben künstlichen Süß- und Geschmacksstoffen jede Menge Konservierungsstoffe, die bekannterweise Kinder schon sehr früh auf Süßstoffe konditionieren. Abgesehen davon leistet dieser Getränke-Zukauf mit weiten Transportwegen keinen Beitrag zur Wertschöpfung in der regionalen Wirtschaft und Landwirtschaft.

Den Schüler*innen wurde in diesem Projekt die Möglichkeit geboten, ihre Ernährungsgewohnheiten zu reflektieren und etwas über die Auswirkungen der Verwendung regionaler, naturbelassener Produkte zu erfahren.

Die Wertschätzung regionaler Rohstoffe und Produkte soll erhöht, die Wertschöpfung durch entsprechende Kaufentscheidungen gestärkt werden.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Schüler, deren Eltern und Lehrer setzen sich mit ihren Ernährungsgewohnheiten und diesbezüglichen mittel- bis langfristigen Auswirkungen auseinander. Konkrete Ernährungsalternativen werden aufgezeigt.

Durch die Zusammenarbeit mit einem regionalen Fruchtsafterzeuger, der aus heimischen Obstsorten naturbelassene Fruchtsäfte, überwiegend in Bioqualität herstellt, ein Beitrag zur Unterstützung der regionalen Landwirtschaft und Wirtschaft geleistet und zum Erhalt der Regions-typischen Kulturlandschaft mit Streuobstwiesen beigetragen.

Durch den Ersatz von Kunststoffflaschen mit Glasflaschen und dem Wegfall des weiten Getränketransportes wird auch dem Umweltaspekt Rechnung getragen. Auch wenn zusätzliche Aufklärungsarbeit und ein Lernprozess im Umgang mit dem leichter zerbrechlichem Gebinde notwendig ist.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Nach Ersatz des gemieteten Softdrinkautomaten durch ein eigenes Gerät wird dieses fortwährend mit naturbelassenen Fruchtsäften aus überwiegend regionalen Obstsorten bestückt. Die dafür verwendeten Glasflaschen werden mit ansprechenden Etiketten und Slogans versehen um den Umstieg auf die gesunden Varianten schmackhaft zu machen und attraktiv zu gestalten. Z.B: erhält der Apfel-Orange-Karotten-Fruchtsaft den Zusatz "Für Unentschlossene", der gespritzte Weichsel-Fruchtsaft "Englisch Genies", der Streuobst-Apfelsaft "für Sportler", die gespritzte Variante "für Mathe Genies".

Neben einer Informationsveranstaltung für alle Schüler*innen und Foldern für Eltern werden die positiven Auswirkungen dieser Maßnahme innerhalb einer Projektwoche in der NMS Stainz erarbeitet. Thematisiert wird die Stärkung der regionalen Wirtschaft und Landwirtschaft, Auswirkungen auf die Kulturlandschaft durch den Erhalt der Streuobstwiesen und weiteren Obstbestände durch faire Preise des Safterzeugers. Eine Ernährungsexpertin thematisiert die gesundheitlichen Aspekte bewusster gesunder Ernährung und den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Gewichtsprobleme infolge falscher Ernährung, Diabetes, Organschädigungen und Negative Auswirkungen auf den Bewegungseinschränkungen können Langzeitauswirkungen falscher Ernährungsweisen sein. Einen kleinen Beitrag zur Verhütung derselben war ebenfalls ein angestrebtes Ziel dieses Projektes.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Nach einer kurzen Umstellungsfrist und Gewöhnungsphase wurden die naturbelassenen Säfte von den Kindern sehr gut angenommen und konnten die Absatzzahlen gegenüber den davor angebotenen Softdrinks gesteigert werden. Auch der Lerneffekt im Umgang mit den zerbrechlichen Glasflaschen hat sich rasch eingestellt.

Generell wurde die Maßnahme im Schilcherland sehr begrüßt und die Anzahl von diesbezüglichen Anfragen und Folgemaßnahmen spricht ebenfalls für den Erfolg.

Gerade über Kinder und Jugendliche können auch deren Eltern für bewusstseinsbildende Maßnahmen und möglichen Verhaltensänderungen erreicht werden.



Christoph Oswald



Christoph
Oswald

DOWNLOADS

Flyer "Gesunde Getränke für Kinder"

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at/index.php?inc=download&id=2216>)