

# einblicke

Juni 2014 | 23. Jahrgang  
ISSN | 1029-9823

Zeitschrift des Verbandes der  
Ernährungswissenschaftler Österreichs

## 02/14

### Des Lebensmittels neue Kleider – die Informationsverordnung 1169/2011

Bericht ab Seite 3

### „Zukunftsfähig essen“ Nachhaltigkeit in der Ernährung

Veranstaltungsbericht ab Seite 5

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Neue Mitglieder .....                | Seite 7  |
| Wissenshunger .....                  | Seite 9  |
| Neues vom IfEW .....                 | Seite 10 |
| Förder-Mitglieder .....              | Seite 11 |
| Förderer informieren .....           | Seite 12 |
| Arbeitskreis Mitgliederservice ..... | Seite 14 |
| Arbeitskreis Recht .....             | Seite 15 |
| Infosplitter .....                   | Seite 16 |
| Buchtipps .....                      | Seite 17 |
| Webtipps .....                       | Seite 19 |

## Gärtnern mit Kindern

**Was früher für Kinder selbstverständlich war, ist es heute nicht mehr: mit allen Sinnen Natur erleben, auf natürlich gewachsenem Boden laufen, Zusammenhänge zwischen einer intakten Umwelt und unseren Lebensmitteln erkennen. Oder einfach einmal im Gras liegen und den Hummeln zuhören. Mit Unterricht im Freien geben wir Kindern ein Stück Lebensraum zurück.**

In einer Zeit, in der es bei mir dank vieler Veränderungen drunter und drüber ging, suchte ich nach einem Ausgleich. Gartenarbeit. Wie schön. Einfach einmal mit den Händen arbeiten. Ich begann als ehrenamtliche Mitarbeiterin beim Projekt City Farm Schönbrunn, dem wunderbaren Erlebnispark der Gemüsevielfalt, der vor über zwei Jahren von Lisa Reck Burneo



und Wolfgang Palme in Kooperation mit dem Lehr- und Forschungszentrum für Gartenbau auf dem Gelände der historischen Kammermeierei Schönbrunn ins Leben gerufen wurde. Ich half also beim Umgraben, Jäten und Bepflanzen der Beete und ahnte dabei noch nicht, wie sehr sich die Gartenarbeit in meinem beruflichen Sein fortsetzen würde. Denn das, was da leidenschaftlich am eigenen Leib zu spüren war, wollte ich auch weitervermitteln. Mit Kindern Gemüse und Obst anbauen, die Pflanzen erkennen, die reifen Früchte frisch vom Beet naschen oder verarbeiten. Und ihnen zeigen, wie viel Pflege und Geduld es braucht, bis so eine Frucht auf unserem Teller landet.

### Unterricht im Gemüsebeet

Die Vorteile von Gärtnern mit Kindern sind unzählige. Zu Beginn lernen sie, dass nicht alles essbar ist und es in der Natur auch giftige Pflanzen gibt. Sie können trotz sprachlicher Barrieren innerhalb der Klasse erfolgreich miteinander arbeiten. Sie treffen eigenständig Entscheidungen und erkennen ihre persönlichen

Stärken. Und sie lernen die bunte Vielfalt an Obst und Gemüse in ihren vielen Formen und Farben kennen. Da sieht nicht alles perfekt aus, da kann es schon einmal vorkommen, dass beim Ernten zwei eng umschlungene Karotten zum Vorschein kommen!

### So entstehen unsere Lebensmittel

Auf der City Farm Schönbrunn machen die Kinder im Frühling Aufstrich aus frischen Kräutern und im Sommer Marillenmarmelade. Im Herbst machen wir aus Äpfeln köstlichen Saft und Kompott und im Winter dürfen sie die hübschen Asia-Salate naschen, die tapfer der eisigen Kälte trotzen. Denn jede Saison hat ihre köstlichen Besonderheiten. Und das direkt vor der Haustür, ohne dass sie viele Kilometer zurücklegen mussten.

### Regenwurm, Spinne & Co



Es ist ein Phänomen: Bei Marienkäfern und Schmetterlingen jubeln alle Kinder, bei Spinnen oder Blattwanzen ertönen Ekelgeräusche. Auch das ist ein Thema in der Gartenarbeit mit Kindern. Denn so manch ein Kind möchte im Ekel eine Spinne zertreten. Doch halt! Auch wenn wir größer und stärker sind, gilt das Motto: leben und leben lassen. Die Kinder überlegen, welche Insekten im Garten nützlich sind und sogar in

der Landwirtschaft eingesetzt werden.

### Neue Türen öffnen sich

Es gab schon Eltern, die uns am Anfang eines Workshops ein Jausensackerl in die Hand drückten mit dem Satz: „Mein Kind isst so etwas nicht, ich habe sicherheitshalber ein Wurstbrot gemacht.“

Doch die anfänglichen Zweifel der Kinder, ob diese selbst geernteten Kräuter oder das Gemüse tatsächlich schmecken werden, legen sich meist im Laufe der gemeinsamen Zubereitung der Jause. Und oft sind es genau diese Kinder, die uns zum Abschied begeistert entgegen rufen: „Das war der beste Aufstrich, den ich je gegessen habe!“

Informationen zum Projekt unter [www.cityfarmschoenbrunn.org](http://www.cityfarmschoenbrunn.org)

**Mag.ª Andrea Ficala**  
office@ess-werk.at