



Wiener Tafel-Geschmackslabor als Kinderuni Wien-Lehrveranstaltung **Den Wert von Lebensmitteln spielerisch, sinnlich und lustvoll erfahrbar machen!**

Wien, Mittwoch, 2. Juli 2014 – **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 Tafel gemeinsam mit Ernährungswissenschaftlerin Edith Schwarz von Sodexo Service Solutions Austria GmbH, dem führenden Anbieter für Services der Lebensqualität, im Rahmen der Kinderuni-Lehrveranstaltung „Wiener Tafel-Geschmackslabor“.** Im Vordergrund des von Sodexo-Ernährungsexpertin Schwarz entwickelten und in Zusammenarbeit mit der Wiener Tafel umgesetzten Vermittlungskonzeptes stehen das aktive wissenschaftliche Tun, der Einsatz der eigenen Sinneswahrnehmungen und der persönliche Erkenntnisgewinn über das Entdecken von spannenden Zusammenhängen. Ziel ist, dass die jungen Studierenden der Kinderuni ihre wissenschaftlichen Erkenntnisse in ihr eigenes Leben integrieren können: **Ausgewogene Ernährung und reflektierter Umgang mit Lebensmittel als kostbare Lebensgrundlage sind die Ziele des Wiener Tafel-Geschmackslabors im Rahmen der Kinderuni Wien 2014! Die beiden Kurse am 9. und am 10. Juli 2014 sind bereits ausgebucht.**

Wissen & Entscheiden

„Wenn Kinder lernen mit Lebensmitteln klug und reflektiert umzugehen, sind wir am besten Weg zu einer Gesellschaft, die ihre Lebensgrundlage wieder wertschätzt und ihre Nahrung als wichtige Ressource wahrnimmt,“ betont Martin Haiderer, Gründer und Obmann der Wiener Tafel und ergänzt, *„Lebensmittelverschwendung ist ein globales Problem, der Hunger in Ländern des Südens und die Vernichtung von einwandfreien Lebensmitteln in den Überfluskkulturen im Westen sind untrennbar miteinander verbunden“*, ist Haiderer überzeugt und hofft: *„Unsere Kinder haben die Chance, es besser zu machen – dabei können und müssen wir sie unterstützen. Darauf zielt das Wiener Tafel-Geschmackslabor im Rahmen der Kinderuni ab.“*

Wissenstransfer & sozialer Transfer!

Die Wiener Tafel baut seit 15 Jahren tragfähige Brücken zwischen unterschiedlichen gesellschaftlichen Bereichen. Langfristige Kooperationspartner wie Sodexo Service Solutions Austria GmbH mit ihrer Bereitschaft, die Arbeit des Vereins für sozialen Transfer gegen Armut, Hunger und Lebensmittelverschwendung auf unterschiedlichen Ebenen zu unterstützen, sind dabei wichtige Partner. Als führender „B2B-Anbieter“ von Facility-Lösungen und eines der größten international tätigen Catering-Unternehmen setzt Sodexo besonders auf Nachhaltigkeit im Umgang mit Ressourcen und engagiert sich langfristig im Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung. Die inhaltliche und fachliche Zusammenarbeit zwischen Wiener Tafel und Sodexo soll dazu beitragen, Bewusstsein zu bilden und Lösungsansätze und kluge Strategien zu notwendiger gesellschaftlicher Veränderung zu entwickeln.

Genuss & Kompetenz

„Wer mit Genuss isst, die Qualität von Lebensmitteln richtig einschätzen kann und deren Herkunft kennt, wird seine Lebensgrundlage als wertvolle Ressource erleben – der beste Weg, einen klugen und nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln zu etablieren und Lebensmittelverschwendung hintanzuhalten ist, Wissen darüber verfügbar zu machen“, ist Edith Schwarz, Ernährungswissenschaftlerin von Sodexo überzeugt und ergänzt, *„die Neugierde und das Interesse von Kindern für ihre Lebensumwelt zu wecken sind der Garant dafür, dass sie Lebensmittel als wertvolles Gut betrachten und behandeln!“*

Know-how durch Empirie

„Auf die eigenen Sinne verlassen“ ist das Motto unter dem die Sequenzen im Wiener Tafel-Geschmackslabor stehen: Schauen, riechen, schmecken, tasten und hinhören – 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? Das von Edith Schwarz entwickelte Konzept des „Geschmackslabors zielt mit seinen fünf Stationen ganz bewusst auf den Forschergeist der jungen WissenschaftlerInnen ab und soll Lust auf intensive Beschäftigung mit Lebensmitteln machen: Durch praktisches Tun und persönliche Erfahrung im Umgang mit Lebensmitteln wird Erkenntnisgewinn möglich! So betrachtet kann jede Küche zum Geschmackslabor werden: Vom Labor der Sinne bis zu praktischen Experimenten spannt sich der Bogen der Wiener Tafel-Geschmackslabor-Stationen im Rahmen der Kinderuni 2014.



Wiener Tafel: versorgen statt entsorgen

Die Wiener Tafel ist ein spendenfinanzierter Verein, der mit seinen fünf Hilfslieferwagen täglich bis zu drei Tonnen überschüssige Lebensmittel, die nicht mehr für den Verkauf bestimmt sind und daher vernichtet würden, von Unternehmen einsammelt. Diese Produkte werden von den über 400 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Wiener Tafel unverzüglich und kostenlos an 95 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien verteilt, wo sie 16.000 armutsbetroffenen Menschen zu Gute kommen. Die Wiener Tafel hilft, die Umwelt zu schonen, wertvolle Ressourcen zu bewahren und Müllberge zu vermeiden. Soziale Einrichtungen können ihr Lebensmittel-Angebot für Bedürftige abwechslungsreicher und gesünder gestalten. Die Wiener Tafel unterstützen ist ganz einfach: Mit einem Euro Spende kann die Wiener Tafel bis zu zehn Armutsbetroffene mit Lebensmitteln versorgen! (*Schluss*)

Rückfragehinweis:

Markus Hübl, MAS
Pressesprecher
PR & Marketing

M: 0650 901 00 03

T: 01 236 56 87-003

E: markus.huebl@wienertafel.at

W: www.wienertafel.at