

Wiener Tafel Sensorik Labor im Naturhistorischen Museum Wien! Schulterschluss gegen Lebensmittelverschwendung mit naturwissenschaftlicher Vermittlung

Dienstag, 14. Mai 2019 – 20 Jahre Wiener Tafel – 20 Jahre Bewusstseinsbildung: Kindern und Jugendlichen im Umgang mit Lebensmitteln die Möglichkeit zur Selbstermächtigung durch Erforschen der eigenen Wahrnehmung und sinnlichen Erkenntnisgewinn vermitteln – das ist Ziel des *Wiener Tafel Sensorik Labors*. Zwei Wochen lang vom 6. bis zum 17. Mai 2019 bieten die Wiener Tafel und das Naturhistorische Museum Wien in Kooperation das bewährte Vermittlungskonzept für Kinder und Jugendliche als Workshop in Kombination mit der Aktionsführung „*Die Sinne der Tiere*“ an. Im Laufe von 100 Minuten erleben die jungen MuseumsbesucherInnen Lebensmittel nicht nur als ihre Lebensgrundlage sondern erfahren durch aktives Tun ihre Nahrung sensorisch: Kinder und Jugendliche bekommen die Möglichkeit, ihre Sinneswahrnehmung als ihre eigene evolutiv entstandene „Laborausstattung“ zu verstehen, die es uns ermöglicht, Frische, Qualität und Verträglichkeit von Lebensmitteln einzuschätzen. Neben der Rettung von Lebensmitteln zählt die Vermeidung von Foodwaste durch Bewusstseinsbildung zu den selbst definierten Kernaufgaben ältester Tafelorganisation. Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen das nötige Rüstzeug zu einem souveränen Umgang mit Lebensmitteln zu geben, ist eines der Ziele. Eine zentrale Aussage der repräsentativen Umfrage*, die Danone und die Wiener Tafel gemeinsam 2018 in Auftrag gegeben hatten, förderte zu Tage: Gerade junge EndverbraucherInnen fühlen sich im Umgang mit Lebensmitteln allein gelassen und haben Angst, Produkte zu verzehren, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. Im Sinne gelebter Inklusion werden die Sensorik Labor-Workshops im Naturhistorischen Museum Wien unter anderem von Menschen mit Beeinträchtigung betreut. Möglich gemacht wird das Projekt durch die Kooperation mit dem Naturhistorischen Museum Wien und beiden Sponsoringpartnern Danone und Boehringer Ingelheim.

„Das „*Wiener Tafel Sensorik Labor im Naturhistorischen Museum Wien*“ ist Startschuss und Auftakt für eine größere Zusammenarbeit im Rahmen unserer Ausstellung „*Ablaufdatum*“, die wir für 2020 in Planung haben“, freut sich Univ.-Prof. Dr. Christian Köberl, Generaldirektor des NHM und betont: „*Lebensmittel werden mit großem Aufwand produziert und sind kostbar – trotzdem landen täglich unvorstellbar große Mengen im Müll. Gut die Hälfte davon gilt als potentiell vermeidbar. In der Ausstellung wollen wir aktuelle Daten und Fakten präsentieren, die Ursachen dieser Problematik erheben und Gegenstrategien aufzeigen, um mit unseren Ressourcen bewusster umzugehen. Dieses ethische, politische und wirtschaftliche Problem soll für eine breite Öffentlichkeit, vor allem auch für ein junges und jungendliches Publikum aufgearbeitet und in einen Ausstellungskontext im NHM Wien gebracht werden*“, ist Generaldirektor Köberl überzeugt.

In Österreich werden jährlich rund 760.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Rund 577.000 Tonnen davon gelten als vermeidbar. Mit 206.000 Tonnen fallen rund 36 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel auf private Haushalte. Dieser Anteil wird von den EndverbraucherInnen meist unterschätzt. 52 Prozent der österreichischen Konsumenten entsorgen Lebensmittel aus Unsicherheit über die genießbarkeit des Produkts, 20 Prozent wegen falscher Lagerung und 18 Prozent wegen Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums. Gerade die VertreterInnen der jüngeren Zielgruppe weisen dabei eine höhere Wegwerfbereitschaft und weniger Wissen zum Thema auf. Dies zeigte eine Studie die 2018 von Danone Österreich und der Wiener Tafel in Auftrag gegeben worden war.

* Danone & Wiener Tafel Food Waste Studie 2018: 1.000 Befragte in Österreich zwischen 18 und 65 Jahren, Zeitraum: 18.05 – 14.6.2018

Das vor diesem Hintergrund von der Wiener Tafel gemeinsam mit Danone Österreich konzipierte „Wiener Tafel-Sensorik Labor“ richtet sich an Jugendliche zwischen 12 und 16 Jahren und soll sie ganz unabhängig von ihrem familiären oder schulischen Hintergrund ermutigen, sich kognitive und intuitiv-sensorische Lebensmittelkompetenz anzueignen. „Konkret heißt das: Schauen, tasten, riechen, hören, schmecken und lernen, wieder auf die eigenen Sinne zu vertrauen und dann entscheiden, ob der Apfel oder das Joghurt wirklich in den Mistkübel gehören oder ob man nicht doch noch etwas Gutes daraus machen könnte. Ziel ist die Selbstermächtigung der Jugendlichen, solche Entscheidungen für ihr weiteres Leben selbst treffen zu können“, erläutert Projekt-Leiterin Mag.^a Monika Heis von der Wiener Tafel. Am Programm stehen aktuell bis zu sieben modulare Stationen vom „Geruch des Verderbens“ über die „Profiverkostung“ bis zu „KostBar“. „Eine ganz einfache Sache, die wir in den Workshops vermitteln und die jeder daheim umsetzen kann, ist beispielsweise das richtige Einräumen des Kühlschranks mit seinen unterschiedlichen Temperaturzonen“, so Heis und Dr.ⁱⁿ Alexandra Gruber, Geschäftsführerin der Wiener Tafel erläutert: „Mit der Präsenz des Sensorik Labor-Workshops im Naturhistorischen Museum Wien erreichen wir innerhalb von nur zwei Wochen mehrere hundert Kinder und Jugendliche. Das entspricht vollkommen unserem Plan, das Vermittlungskonzept so „niederschwellig“ wie möglich zugänglich machen zu können. Das NHM als „Tempel der Naturwissenschaften“ und Ort Wissensvermittlung“ ist jedenfalls der perfekt passende Rahmen für das Wiener Tafel Sensorik Labor“, freut sich Alexandra Gruber über die erfolgreiche Kooperation. Im Laufe von zwei Wochen ermöglichen das NHM und die Wiener Tafel mehr als 500 Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen die Teilnahme am Wiener Tafel Sensorik Labor im Naturhistorischen Museum Wien. Im Sinne der Inklusion betreuen PraktikantInnen aus Tagesstrukturen von Jugend am Werk und AusbildungsteilnehmerInnen des SEBUS-JUMP-Projektes - blinde und sehbehinderte Menschen, die im Zuge der Ausbildung für den Arbeitsmarkt fit gemacht werden – die Stationen gemeinsam mit den Wiener Tafel-TutorInnen.

Große Unterstützung findet die Sonderausstellung durch Danone Österreich und Boehringer Ingelheim: „Ich bin schon lange ehrenamtlich für die Wiener Tafel tätig und freue mich deshalb umso mehr über die Unterstützung von Boehringer Ingelheim für das Sensorik Labor der Wiener Tafel! Denn diese Initiative schult junge Menschen auf ungewöhnliche Art und Weise im sorgsamem Umgang mit Lebensmitteln. Das ist essentiell für das zukünftige Leben der Jugendlichen und für unsere gesamte Gesellschaft“, freut sich Dr. Sebastian Gruson, Head of Legal & Compliance, Boehringer Ingelheim und langjähriger ehrenamtlicher Mitarbeiter der Wiener Tafel. Danone Österreich Pressesprecherin, Mag.^a Sigrid Eckhardt fasst die Motivation zum Sponsoring zusammen: „Jedes weggeworfene Lebensmittel, das noch genießbar wäre, ist eines zu viel. Wir setzen uns für einen ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln ein, indem wir für zukünftige Generationen Aufklärungsarbeit leisten und gemeinsam mit erfahrenen Partnern zu einer positiven Veränderung beitragen. Denn jedes Unternehmen und jeder Einzelne kann etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun!“ (Schluss)

Rückfragehinweis:

Wiener Tafel

Markus Hübl, MAS
Pressesprecher
Leitung PR & Marketing

A: Simmeringer Hauptstraße 2-4
1110 Wien
T: 01 236 56 87 - 003
M: 0650 901 00 03
E: markus.huebl@wienertafel.at

Naturhistorisches Museum Wien

Mag.^a Irina Kubadinow
Leitung Kommunikation & Medien

A: Burgring 7
1010 Wien
T: ++ 43 (1) 521 77 DW 410
M: 0664 415 28 55
E: irina.kubadinow@nhm-wien.ac.at
W: www.nhm-wien.ac.at