

Wiener Tafel-Sensorik

LABOR

MIT SINN



ein Projekt der
**WIENER
TAFEL** 



Hintergrund: Wiener Tafel Sensorik Labor mit Sinn

Ein souveräner und ressourcenschonender Umgang mit Lebensmitteln will gelernt sein: Auf der Basis einer aktuellen Studie starteten Danone Österreich und die Wiener Tafel im Oktober 2018 mit dem „Wiener Tafel-Sensorik Labor“ eine neue Initiative gegen Lebensmittelverschwendung, die sich gezielt an Jugendliche richtet. Bei der interaktiven Workshopreihe steht neben der Wissensvermittlung vor allem die Schulung der eigenen Sinneswahrnehmung im Vordergrund.

In Österreich werden jährlich rund 760.000 Tonnen Lebensmittel weggeworfen, rund 577.000 Tonnen davon gelten als vermeidbar. Der eigene Beitrag dazu wird häufig unterschätzt, denn mit 206.000 Tonnen fallen rund 36 Prozent der weggeworfenen Lebensmittel auf private Haushalte. Eine aktuelle Studie von Danone Österreich und der Wiener Tafel zeigt die Gründe dafür: 52 Prozent der österreichischen KonsumentInnen entsorgen Lebensmittel aus Unsicherheit über die Genießbarkeit des Produkts, 20 Prozent wegen falscher Lagerung und 18 Prozent wegen Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums. Gerade jüngere Menschen weisen dabei eine höhere Wegwerf-Bereitschaft und weniger Wissen zum Thema auf.

Das vor diesem Hintergrund von Danone Österreich und der Wiener Tafel gemeinsam konzipierte „Wiener Tafel Sensorik Labor“ richtet sich an Jugendliche zwischen 12 und 16 Jahren und soll sie ganz unabhängig von ihrem familiären 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 kann. Ziel ist die Selbstermächtigung der Jugendlichen, solche Entscheidungen für ihr weiteres Leben treffen zu können“, erläutert Workshop-Leiterin Monika Heis von der Wiener Tafel.

SINNE SCHULEN – LEBENSMITTELMÜLL VERMEIDEN

Die spannende Welt der Lebensmittel mit unseren Sinnen erfahren!

Unser Körper ist ausgestattet als wandelndes Labor: Unsere fünf Sinne erlauben uns, Lebensmittel, also das, was wir uns einverleiben, auf Qualität zu prüfen. Durch Schauen, Fühlen, Hören, Riechen und Schmecken bekommen wir wichtige Informationen über unsere Nahrung. Über Jahrtausende entwickelt, ermöglicht unsere Sensorik zu prüfen: Ist ein Lebensmittel einwandfrei, verdaulich, frisch, verträglich und nahrhaft? Diese wunderbare Fähigkeit gilt es im Wiener Tafel Sensorik Labor Stück um Stück zu entdecken.

Wer die Fähigkeit besitzt, die Qualität von Lebensmitteln gut einzuschätzen, wer über ihre optimale Lagerung Bescheid weiß und die Kompetenz hat, aus unterschiedlichen Komponenten ein schmackhaftes Gericht zu kochen, ist unabhängig!

Tonnenweise werden jeden Tag einwandfreie Lebensmittel weggeworfen, weil das Wissen über Eigenschaften unserer Lebensgrundlage fehlt. Schädlich! Denn das Experimentieren mit Lebensmitteln kann richtig Spaß machen.

Der Fantasie beim Entdecken von Lebensmitteleigenschaften sind keine Grenzen gesetzt. Viel Freude beim lustvollen Entdecken: Wie schmeckt, wie riecht ein Lebensmittel, wie sieht es aus, wie fühlt es sich an und wie klingt es, wenn ich hineinbeiße, es trinke oder zermahme?



Das Projekt: Wiener Tafel Sensorik Labor mit Sinn

Workshopreihe mit dem Motto: „Sinne schulen – Lebensmittelmüll vermeiden“

Zielgruppe: Jugendliche von 12 bis 16 Jahren

TeilnehmerInnen pro Workshop: 20 bis 25 Personen

Dauer: ca. 110 Minuten

In verschiedenen Stationen erfahren, erleben und lernen die jugendlichen TeilnehmerInnen Wichtiges über

- Lebensmittel, ihre Herkunft, ihre Bedeutung für das Leben, ihre Verwendung
- Ihre eigenen Gewohnheiten im Umgang mit Lebensmitteln
- Ihre Sinne und wie man diese einsetzt, um Lebensmittel ein- und wertzuschätzen

Modulare und flexible Workshop-Stationen:

- Topfen selbst gemacht: Gerinnung, Gärung - eine der bewährten Kulturtechniken des Haltbarmachens
- KostBar: Tasten, Riechen, Schmecken, Beschreiben und Wortschatz ausbauen
- Geruch des Verderbens: Durch Riechen erkenne ich den Unterschied
- Profiverkostung Joghurt: Joghurt mit Charakter wie ein Profi bewerten
- Um Schimmels Willen: Schimmelpilze unterm Mikroskop: furchterregend oder hilfreich?
- Mein Kühlschrank: Vorratsmanagement mit den besten Lagerungsbedingungen

Wiener Tafel Sensorik-Labor mit Sinn im Naturhistorischen Museum

Von 6. bis 19. Mai 2019 gastiert das Wiener Tafel Sensorik Labor im Naturhistorischen Museum. Das circa zweistündige Angebot beinhaltet eine Aktionsführung zum Thema „Die Sinne der Tiere“ und den Sensorik Labor Workshop. Es richtet sich an Schulklassen und Lehrlingsbetriebe.

Im Sinne der Inklusion werden die Workshops unter anderem von Menschen mit Beeinträchtigung betreut.

Wiener Tafel: versorgen statt entsorgen

Die Wiener Tafel, Österreichs älteste Tafelorganisation rettet bis zu vier Tonnen Lebensmittel pro Tag vor dem Müll und versorgt rund 20.000 Armutsbetroffene mit diesen genussstauglichen Warenspenden. Der Sozial- und Umweltverein sammelt mit seinen vier Lieferwagen überschüssige Lebensmittel, die nicht mehr für den Verkauf bestimmt sind und daher vernichtet würden, von Handel, Industrie und Landwirtschaft ein. Diese Produkte werden von den mehr als 420 ehrenamtlichen MitarbeiterInnen der Wiener Tafel unverzüglich und kostenlos an 100 Sozialeinrichtungen im Großraum Wien verteilt, wo sie 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 Lebensmittelangebot 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!

Wiener Tafel Kontakt

Dr. Alexandra Gruber
alexandra.gruber@wienertafel.at
01/236 56 87-006

Mag. Monika Heis
monika.heis@wienertafel.at
01/236 56 87-004