

**PRESSEAUSSENDUNG**

**Hauswirtschaft 4.0 – Die Lehre vom verantwortungsvollen Genießen**

**Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik präsentiert gemeinsam mit Ernährungsexpertin Barbara van Melle und Partnerorganisationen die neuen Ansätze der Hauswirtschafts- und Ernährungslehre in den landwirtschaftlichen Fachschulen. Machen Sie sich selbst ein Bild bei den vielfältigen österreichweiten Aktivitäten am Tag der Hauswirtschaft am 21. März!**

Laut **Vizerektorin DIin Elisabeth Hainfellner** bedarf es eines Umdenkens in der traditionellen Hauswirtschaft. „Die neuen Ansätze garantieren im schulischen Bereich noch mehr Gewicht auf die Qualität der verwendeten landwirtschaftlichen Produkte und die Wertschätzung für Lebensmittel“, erklärt Hainfellner.

Sie stützt sich unter anderem auf die Expertise von **Slow food Expertin und Buchautorin** **Barbara van Melle**, die davon überzeugt ist, dass mit Slow Food auch eine höhere Wertschätzung der Lebensmittel einhergehe, die dringend notwendig sei. Van Melle: „Denn die industrialisierte Lebensmittelproduktion und unser Ernährungssystem sind heute eine der wichtigsten Ursachen für den Klimawandel, das Artensterben, für Umweltvergiftung, Wasserknappheit, vermeidbare Krankheiten, Kinderarbeit, Armut und Ungerechtigkeit. Slow Food setzt sich weltweit dafür ein, dass die Menschen erkennen, dass Genuss viel mit Verantwortung zu tun hat.“

**Fachinspektorin Ing.in Maria Innerwinkler** kennt die Ausbildung im ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement genau und unterstützt die eingeschlagene Richtung, die von der Hauswirtschaft als Basis allen Wohlfühlens ausgeht und nachhaltige Lebensmittelproduktion mit wirtschaftlicher Tätigkeit vereint. Gerade Familien mit Kindern haben großes Interesse an gesunden Lebensmitteln, so **Bundesbäuerin Vizepräsidentin Andrea  Schwarzmann:** „Neben der Qualität rücken Produktionsweise und Herkunft mehr und mehr in den Vordergrund. Das Interesse reicht bis zu den Wurzeln. In diesem Konzert spielt die heimische Landwirtschaft die erste Geige“.

**Fachlehrerin Nicole Weissnegger** schaut darauf, dass die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof sehr gute Basics erlernen, die sie im weiteren Leben für die Führung eines Haushalts benötigen. „Mir persönlich gefällt es, wenn Schülerinnen und Schülern selbst auffällt, dass in ihrem morgendlichen Frühstück im Winter rote geschmacklose Erdbeeren, Ananas und Co. nichts verloren haben“, so Weissnegger.

**Kontakt:**

**Vizerektorin DIin Elisabeth Hainfellner**

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Angermayergasse 1, 1130 Wien

[www.agrarumweltpaedagogik.ac.at](http://www.agrarumweltpaedagogik.ac.at)

[info@agrarumweltpaedagogik.ac.at](mailto:info@agrarumweltpaedagogik.ac.at)

01 877 22 66 / 6216 - 22