

**TERMINAVISO**

**PRESSEGESPRÄCH mit SCHMANKERL-Verkostung aus bäuerlicher Produktion: Hauswirtschaft 4.0 – Die Lehre vom verantwortungsvollen Genießen**

**Termin:** 14. März 2019 um 11:00 Uhr

**Ort:** Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien, Hörsaal 3 und im Livestream via Facebook

**Inhalt:** Ernährungsexpertin Barbara van Melle setzt sich für ein radikales Umdenken ein, damit die Menschen erkennen, dass Genuss viel mit Verantwortung zu tun hat. Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, die Landwirtschaftskammern und die landwirtschaftliche Schulen stehen mit ihrer Initiative für eine moderne und nachhaltige Haus- und Ernährungswirtschaft. Die heimischen Landwirtinnen und Landwirte sorgen für die in der gesunden Ernährung notwendigen regionalen, qualitätsvollen und frischen Produkte. In diesem Pressegespräch erfahren Sie mehr über

→ Die Lehre vom verantwortungsvollen Genießen

→ Die neuen Ansätze der Hauswirtschaft: Hauswirtschaft 4.0!

→ Die Umsetzung in den landwirtschaftlichen Schulen

→ Die nachhaltige Produktion regionaler Lebensmittel auf unseren Bauernhöfen

→ Den Ablauf und die Inhalte des österreichweiten Tages der Hauswirtschaft am 21. März

Ihre Gesprächspartnerinnen sind:

**→ Barbara van Melle, Slow food Expertin, Buchautorin:** „*Slow Food ist überzeugt davon, dass Lebensmittel wieder Wert geschätzt werden müssen und ein Umdenken dringend notwendig ist. 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.*

**→ Vizerektorin DIin Elisabeth Hainfellner:** *„Der internationale Verband für Hauswirtschaft engagiert sich für ein Umdenken der traditionellen Hauswirtschaft in Richtung einer modernen Ausbildung, in der die Qualität der verwendeten landwirtschaftlichen Produkte und die Wertschätzung für Lebensmittel und ihre Herkunft noch stärker wertgeschätzt wird. “*

**→ Fachinspektorin Ing.in Maria Innerwinkler, Amt der Kärntner Landesregierung:** „*Ausbildung im „Ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement“ lässt sich gut mit der neuen Wort-Bild-Marke „Hauswirtschaft“ der Landwirtschaftlichen Fachschulen erklären:*

*Der orange Kern im Mittelpunkt des Hauses symbolisiert funktionierende Hauswirtschaft als Basis allen Wohlfühlens. Grün steht für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und Verarbeitung und mit der grauen Linie wird professionell Richtung wirtschaftlicher Tätigkeit übergeleitet*.“

**→ Bundesbäuerin Vizepräsidentin ÖKR  Andrea  Schwarzmann:** „*In unserer Gesellschaft wächst das Interesse für gesunde Lebensmittel. Vor allem Familien mit Kindern achten gewissenhaft darauf, was sie der nächsten Generation auftischen. 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, Landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof:** *„Unsere Schülerinnen und Schüler verfügen über sehr gute Basics, die sie im weiteren Leben für die Führung eines Haushalts benötigen. Hauswirtschaft 4.0 bedeutet mehr Zeit und Energie für Ernährung und Genuss. 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.“*

**Kontakt:**  
Vizerektorin DIin Elisabeth Hainfellner  
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik   
Angermayergasse 1

1130 Wien  
Telefon: 01/877 22 66 DW 6216 – 22  
Email: [info@agrarumweltpaedagogik.ac.at](mailto:info@agrarumweltpaedagogik.ac.at)

[www.agrarumweltpaedagogik.ac.at](http://www.agrarumweltpaedagogik.ac.at)  
<https://www.facebook.com/Hochschule1130/>

