

PRESSEAUSSENDUNG

Wien, 22.3.2022

Festveranstaltung anlässlich des Internationalen Tages der Hauswirtschaft Innovative Projekte der Landwirtschaftsschulen beim Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit gekürt

Wien (21.3.2023) Gestern fand der große Countdown des bundesweiten Ideenwettbewerbes zur Nachhaltigkeit an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien statt. Strahlende Sieger sind die Schülerinnen und Schüler der LFS Kleßheim (Salzburg) mit ihrem herausragenden Projekt „FoodUp“. Der ausgezeichnete zweite Platz geht an das Bildungszentrum Ehrental (Kärnten) für das Projekt „Regenwurm Toni erzählt“. Den beeindruckenden dritten Platz holte die LFS Großlobming (Steiermark) mit dem Innovations-Projekt „Eicheln verarbeiten“. Insgesamt wurden über 30 Projekte von Landwirtschaftsschulen aus ganz Österreich eingereicht.

„An den österreichischen landwirtschaftlichen Schulen herrscht ein großes Innovationspotenzial, wie die zahlreichen eingereichten Projekte unterstreichen. Es sind leuchtende Beispiele für den Fortschritt in der Landwirtschaft und zeigen, dass die Jugendlichen voller Tatendrang sind“, betont Vize-Rektorin Elisabeth Hainfellner, die den teilnehmenden Schülerinnen und Schülern zu ihrem Engagement herzlich gratuliert. Vize-Rektorin Hainfellner richtete gemeinsam mit den Schulinspektorinnen der Bundesländer den Wettbewerb aus. Eine Jury bewertet die Projekte nach den Parametern Nachhaltigkeit, Innovation, Umsetzbarkeit und Kreativität. Im Rahmen der Veranstaltung hielt die Bloggerin und Buchautorin Bianca Blasl einen Vortrag zum Thema „Redend die Welt retten“. Alle eingereichten Projekte werden auf der Website www.haup.ac.at/veranstaltung/siegerehrung_ideenwettbewerb_2023/ präsentiert.

Rektor Thomas Haase betonte in seiner Festrede, dass der Wert der Lebensmittel in den letzten Jahren wieder gestiegen sei, was auch die ambitionierten Projekte des Wettbewerbes unterstreichen. „Zudem zeigen die präsentierten Initiativen, dass die Bildung der Schlüssel für eine positive Entwicklung der Gesellschaft ist. Gerade die engagierte Jugend an den landwirtschaftlichen Fachschulen lässt einen zuversichtlich nach vorne schauen“, so Rektor Haase.

„Der Wettbewerb fördert die Innovationskraft an den Landwirtschaftsschulen und gibt neue Impulse mit zukunftsweisenden Visionen für die österreichische Landwirtschaft. Mit ihren kreativen Ideen haben die Schülerinnen und Schüler eindrucksvoll gezeigt, dass ihnen die heimische Landwirtschaft am Herzen liegt. Dies eröffnet neue Perspektiven und neue Wege für die Zukunft“, gratuliert NÖ-Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler.

Schülerinnen und Schüler bis zur elften Schulstufe der landwirtschaftlichen mittleren und höheren Schulen waren aufgerufen ihre kreativen Ideen zu den Bereichen Lebensmittel und Nachhaltigkeit in Form einer Projektbeschreibung und eines Videos zu präsentieren. Der Wettbewerb wurde anlässlich des Internationalen Tages der Hauswirtschaft ausgerichtet, der seit über 40 Jahren am 21. März begangen wird. Dabei lautete das Motto „Gewusst wie: Ressourcen schonen und Müll vermeiden“. Über 30 Projekte wurden eingereicht. Die besten sieben Projekte wurden ausgezeichnet.

Die Platzierungen beim Ideenwettbewerb zur Nachhaltigkeit

1. Platz: LFS Kleßheim (Salzburg), Projekt „FoodUp. Vermeintliche Lebensmittelreste und noch genießbares Gemüse werden nicht weggeschmissen, sondern wiederverwertet. Dazu wurden auch Rezeptvorschläge erstellt.
2. Platz: Bildungszentrum Ehrental (Kärnten), Projekt „Regenwurm Toni erzählt“. Ein Puzzle wurde hergestellt. Jedes Puzzleteil steht für eine Obst- oder Gemüsesorte. Dazu wurden Geschichten für zum Vorlesen für Kinder ab ca. drei Jahren verfasst.
3. Platz: LFS Großlobming (Steiermark), Innovations-Projekt „Eicheln verarbeiten“. Eicheln aus dem Schulpark wurden getrocknet, geschält und gemahlen. Daraus wurden Eichelbrot, Eichelkekse und Eichenkaffee hergestellt.
4. Platz: LLA Imst (Tirol), Projekt „Beschäftigungsdecken“. Aus Stoffresten wurden Decken für demenzkranke Personen eines Pflegezentrums hergestellt.
5. Platz: ABZ Lambach (OÖ), Projekt „Restlos – Kochen für die Welser Tafel“. Für rund 60 Personen wurde aus Lebensmittelresten ein Zwei-Gang-Menü gekocht und vor Ort serviert.
6. Platz: LFS Gröbming (Steiermark), Projekt „Regrowing von Gemüse“. Neue Ernte aus Gemüseresten, die im Wasserbehälter weiterwachsen und verarbeitet werden.
7. Platz: Weinbauschule Krems (NÖ), Projekt „Aus Brot wird Bier gebraut“. Brotabfälle werden wiederverwertet und ersetzen einen Teil des Malzes beim Brauen.

Welthauswirtschaftstag

Die International Federation for Home Economics (IFHE) unterstützt seit 1982 jedes Jahr am 21. März aktiv den Welthauswirtschaftstag. Ziel dieses Tages ist es, die Bedeutung der Hauswirtschaft zur Verbesserung der Lebensqualität einer breiten Öffentlichkeit bewusst zu machen. Internet: www.dghev.de und www.ifhe.org/events/world-home-economics-day/.

Foto 1 Rektor Thomas Haase (links), Vize-Rektorin Elisabeth Hainfellner (2.v.l.), Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler (rechts) mit den strahlenden Siegern der LFS Kleßheim

Foto 2 Vertreterinnen und Vertreter der prämierten sieben Projekte jubeln

Fotos Copyright: Jürgen Mück

Kontakt:

DI Birgit Steininger

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Angermayergasse 1, 1130 Wien

birgit.steininger@haup.ac.at

Tel: 0664/13 575 43