

Lebensmittel Lebewesen: Detaillierte Projektinfos

Hintergrund und Ziele von «Lebensmittel Lebewesen»

Seit Menschengedenken werden Tiere getötet, um Menschen als Nahrung zu dienen. Die Diskussion darüber, ob Fleischessen ethisch vertretbar ist, ist nicht Teil des Projektes. Dass einem Nutztier ein lebenswertes Leben ermöglicht wird, setzen wir als grundsätzliches Anliegen voraus. Unverrückbare Tatsache ist, dass es **Fleisch nur mit vorheriger Tötung eines Tieres gibt** – eine Tatsache, die in unserer Gesellschaft immer mehr **verdrängt, ja tabuisiert** wird.

„Lebensmittel Lebewesen“ blendet genau das ein: Unsere Erfahrungen aus dem Ernährungsbildungsprogramm *Schule des Essens* haben gezeigt, dass Kinder, wenn es um Fleisch geht, auch die Frage nach der Schlachtung stellen, nach dem Wie des Tötens. Darauf wollen wir eingehen, diese Fragen wollen wir beantworten. Aber nicht irgendwie, sondern gut, sehr gut sogar: **altersgerecht, realistisch, wissenschaftlich fundiert und begleitet**.

Mit dem Wissen und den Erfahrungen, die die jungen Menschen aus dem Projekt „Lebensmittel Lebewesen“ mitnehmen, können sie dann **bewusste Entscheidungen** treffen: Esse ich Fleisch? Welches? Oder warum nicht?

Bewusste Essentscheidungen treffen zu können, mündige Konsument*in zu sein, ist **eines der wichtigsten Ziele** der Ernährungsbildung. „Lebensmittel Lebewesen“ ist damit ein **Ernährungsbildungsprojekt**.

Die Menschen und Organisationen hinter dem Projekt

1. Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Schule des Essens:

Das FiBL Österreich ist Projektträger der *Schule des Essens*, eines Ernährungsbildungsprogramms, in dem «mit Hirn, Herz und Händen» gelehrt und gelernt wird. Mit dem Hirn geht es um verschiedenste Aspekte der nachhaltigen Ernährung, mit den Händen werden diese Aspekte vor allem in der Küche, sprich beim Kochen und Zubereiten, erlebt, und das Herz steht für die Freude und Begeisterung, mit der Kinder und Jugendliche kochen. Die Erfahrung aus der Schule des Essens hat gezeigt, dass Fleisch ein Riesen-Thema ist, das fachlich und methodisch gut aufbereitet werden sollte. www.schuledesessens.at

2. AMA-Marketing GesmbH (kurz: AMA-Marketing)

Eine der zentralen Aufgaben der AMA-Marketing ist die **Information der Konsument*innen über Lebensmittel**. Gut informierte Konsument*innen treffen die für sie richtigen Essentscheidungen selbst. Die Basis für Entscheidungsfähigkeit ist Bildung. Für umfassendes Wissen über Fleisch braucht es neben der Information über das Leben der Tiere auch Informationen zur Schlachtung.

3. Max Stiegl, Gut Purbach, und Michael Andert, Bio-Winzer und -Landwirt

Max Stiegl ist ein österreichischer Spitzenkoch, der sich vor allem mit *Nose to Tail*, also dem Verarbeiten und Zubereiten von allem, wirklich allem Essbaren an einem Tier einen Namen gemacht hat. Auf seinem Gut Purbach hält er außerdem ein Kulturgut am Leben: den Sautanz. www.gutpurbach.at

Michael Andert ist Demeter-zertifizierter Bio-Winzer und hat einen Bauernhof in Pamhagen, auf dem er Kreislaufwirtschaft praktiziert. Er hält verschiedenste Nutztiere und viel Erfahrung beim Schlachten und in der pädagogischen Vermittlung. www.andert-wein.at

4. Otto Auer

Otto Auer hat einen konventionellen Betrieb, auf dem er Schweine züchtet und mästet. Bei ihm gibt es vom Ferkel bis zum schlachtreifen Schwein alles zu sehen. Es ist ihm wichtig, dass Konsument*innen wissen, wie Schweinemast in der Realität aussieht.

Otto Auer wird uns auf seinem Betrieb herumführen und uns in Zucht und Mast von Schweinen Einblick nehmen lassen.

5. Psychologinnen-Team

Verena Sternbach ist eine sehr erfahrende Psychologin, Psychotherapeutin und Traumatherapeutin mit eigener Praxis in Wien. www.praxis-sternbach.at

Verena Sternbach leitet die psychologische Begleitung und Evaluierung des Projektes, die Psychologie-Studentin Darlene Alicia Hörle unterstützt sie dabei.

6. Pädagogische Hochschule Tirol

Die Arbeitseinheit Ernährung und Gesundheit der Pädagogischen Hochschule Tirol ist in der Ausbildung von Pädagog*innen und in der Forschung tätig. Die Pädagoginnen der Arbeitseinheit beschäftigen sich unter anderem mit der Frage, wie Aspekte der nachhaltigen Ernährung an Kinder und Jugendliche vermittelt werden können. <https://ph-tirol.ac.at/node/302>

7. Beirat

Von Anfang an begleitet das Projekt «Lebensmittel Lebewesen» ein Beirat aus 15 Expert*innen unterschiedlicher Disziplinen rund um das Thema Fleisch, Schlachtung, Ernährungsbildung, Pädagogik, Psychologie, Philosophie, Kommunikation. Das Projektteam steht in laufendem Austausch mit diesem Beirat und holt, wo nötig, gezielt Expertise zu sich ergebenden Fragen ein.

Termine im Projekt

Workshop 1: Kennenlernen und Einstieg ins Thema, Info von der PH Tirol

Freitag, 14. 1. 2022

Workshop 2: Info zu Schlachten und Info von der Psychologin

Freitag, 28.1.2022

Workshop 3: Das Leben der Schweine

Freitag, 18. 2. 2022

Ort: Otto Auer, Höflein bei Bruck/Leitha

Wir machen eine Exkursion zu einem Betrieb mit Schweinezucht- und Mast, bei der wir vom Ferkel bis zum schlachtreifen Schwein alle Stationen des Lebens eines Schweines kennenlernen können.

Dabei handelt es sich um einen konventionellen Betrieb mit AMA-Gütesiegel. Wir werden also sehen, wie der Großteil der Schweine in Österreich lebt, und das Erlebte im Anschluss gemeinsam besprechen.

Workshop 4: Sautanz am Gut Purbach

Samstag, 26. 2. 2022,

Den Rahmen gibt der Sautanz vor, und das ist wichtig, denn die starken Empfindungen beim Töten werden durch das anschließende Fest zu einem persönlichen Erlebnis des Feierns, Genießens und der Wertschätzung des Schweins und der beteiligten Menschen.

Alles kann betrachtet und angegriffen werden, auch Kosten ist ausdrücklich erwünscht! Umgekehrt muss nichts davon gemacht werden!

Vor allem die Kinder sollen auch beim Verarbeiten, Schneiden etc. mitmachen.

Am Abend finden wir noch einmal zusammen, um den Tag zusammenzufassen und das Erlebte nachwirken zu lassen. Und die Pädagoginnen machen eine kurze Abschluss-Erhebung.

Die Psychologin Verena Sternbach steht den ganzen Tag über zur Verfügung. Wenn irgendwann Unbehagen auftaucht und Ihr Kind und/oder Sie gerne mit ihr reden möchten, können Sie sich jederzeit mit ihr in einen geschützten Raum zurückziehen.

Workshop 5: Nachbetrachtung und Evaluierung

Ein Freitag Nachmittag im März/April 2022

Gemeinsames Reflektieren, Besprechen, Austauschen und Evaluieren des Erlebten mit dem Projektteam, der Psychologin und den Pädagoginnen.

Evaluierung und Begleitforschung

So normal es früher war, dass Kinder bei Hausschlachtungen dabei waren, so groß ist das Tabu heute. Und: Es gibt so gut wie keine **wissenschaftliche Aufarbeitung** des Themas.

Wir möchten im Rahmen des Projektes «Lebensmittel Lebewesen» diese Pionierarbeit machen: Es ist uns sehr wichtig, herauszufinden, ob die Auseinandersetzung mit dem Nutztier Schwein bis hin zur Schlachtung und Zerlegung dazu führt, dass junge und erwachsene Konsument*innen einen Lernprozess erfahren, Wissen dazugewinnen, mündiger werden, bewusstere Entscheidungen bei ihrem Fleischkonsum treffen.

Daher evaluieren das Projekt von Anfang an. Für die Begleitforschung haben wir die Profis von der Pädagogischen Hochschule Tirol dazugeholt, die konkret folgende Erhebungen durchführen werden (immer im Beisein der Eltern und selbstverständlich anonym!):

- 2 Mal jeweils 15-minütiger Fragebogen für die Kinder/Jugendlichen (im Rahmen von Workshop 1 und 3)
- 2 (evtl. 3) Mal jeweils 20-minütige Interviews mit den Kindern/Jugendlichen via Zoom (zeitnah nach Workshop 1, zeitnah nach Workshop 4, evtl. Langzeit-Evaluierung im Herbst 2022)
- Evtl. 1 Mal Befragung der Begleitperson/en (im Rahmen der Langzeit-Evaluierung im Herbst 2022)

Öffentlichkeitsarbeit

Der Besuch am Schweinemastbetrieb und vor allem der Sautanz werden von einem Team des Red BullMedia House für eine spätere Berichterstattung begleitet. Die Veröffentlichung wird in Form von Printprodukten, TV oder Web sein (die Verhandlungen dazu laufen gerade).

Außerdem wird der Sautanz vom Podcast www.tellerrand.io begleitet.

Unsere Erwartungen an die Teilnehmer*innen – Teilnahmevoraussetzungen

- **Hauptzielgruppe sind Kinder.**
- **Ideales Alter: 7–10 Jahre, ältere Kinder und Jugendliche sind aber ebenso willkommen.** Sehr gerne auch Familien mit mehreren Kindern/Jugendlichen.
- **Begleitende Erwachsene: maximal 2 pro Kind/pro Familie.** Eltern, Großeltern, andere **Vertrauenspersonen aus dem privaten Umfeld**, die dem Kind sehr nahe stehen.
- **Interesse** am Thema Fleischkonsum/Tierhaltung und auch, sich der dafür nötigen Schlachtung anzunähern

- Auch wenn der Ausstieg jederzeit möglich ist, ersuchen wir um eine **gewisse Verbindlichkeit**. Der grundsätzliche Wille und die zeitlichen Möglichkeiten, das ganze Projekt über dabei zu sein, sowie die für die Workshops und Exkursionen notwendige Mobilität sollten vorhanden sein.