

2. Mai 2011, AZ 28308

## Richtiges Essen: Appetit machen auf intensiveren Umweltschutz

Sarah Wiener Stiftung wird angehende Erzieher an Fachschulen zu Ernährungsberatern ausbilden – DBU fördert

**Osnabrück. Jedes fünfte deutsche Kind ist zu dick. Schon im Kindesalter drohen mit Asthma, Diabetes und Bluthochdruck gesundheitliche Probleme. Eltern tragen dafür einen Teil der Verantwortung genau wie Erzieher in Kindertagesstätten. Erstmals in Deutschland sollen nun bundesweit angehende und bereits aktive Erzieher in ihren Fachschulen durch die Sarah Wiener Stiftung für gesunde Ernährung sensibilisiert und damit in die Lage versetzt werden, an ihren Arbeitsplätzen selbst als „Ernährungs-Botschafter“ aktiv zu werden. Gleichzeitig informiert sie das Projekt „Landschaft schmeckt“ über die Umweltauswirkungen des Ernährungsverhaltens. Sarah Wiener – prominente Fernsehköchin und Initiatorin der Sarah Wiener Stiftung (Berlin) – nahm heute in Osnabrück von Dr.-Ing. E. h. Fritz Brickwedde, Generalsekretär der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU), für dieses Projekt eine Förderzusage über knapp 125.000 Euro in Empfang.**

**Ansprechpartner**  
Franz-Georg Elpers  
- Pressesprecher -  
Anneliese Grabara

**Kontakt DBU:**  
An der Bornau 2  
49090 Osnabrück  
Telefon: 0541|9633521  
Telefax: 0541|9633198  
presse@dbu.de  
[www.dbu.de](http://www.dbu.de)

Im Rahmen einer Kochstunde im Casino der DBU, an der 45 Kinder aus Osnabrücker Kindergärten sowie Erzieher der Fachschulen für Sozialpädagogik aus Melle und Osnabrück sowie Helge Weber von „Food et Event“ als Caterer im Hause der DBU teilnahmen, wies Brickwedde darauf hin, dass auch die biologische Vielfalt landwirtschaftlich genutzter Pflanzensorten und Nutztierassen stark schwinde.

Der Schutz der biologischen Vielfalt durch ihre Nutzung sei mittlerweile ein weithin anerkannter Ansatz zum Schutz der Biodiversität. Der könne aber nur gelingen, wenn es ein Bewusstsein und eine Nachfrage nach seltenen Nutzpflanzen oder -tieren gebe und die Intensität des Nutzungsdrucks auf die Fläche abnehme. Brickwedde: „Was die Konsumenten heute nicht kennen, fehlt ihnen morgen nicht. Alte Nutzpflanzenarten und -sorten werden dann nicht mehr nachgefragt.“ Durch das Fördern einer selbst bestimmten eigenen Ernährung und über das Vermitteln von Wissen über nachhaltigen Konsum werde ein wichtiger Beitrag geleistet, die Biodiversität zu bewahren. Das sichere die Vielfalt der Gene, der Organismen und der Ökosysteme.

Um das zu vermitteln, sei das gemeinsame Kochen mit Kindern und Jugendlichen wichtig, hob Sarah Wiener hervor. Doch die gesunde Ernährung beginne bereits bei der Bodenbearbeitung, beim Züchten von Pflanzen und Tierarten und vielen weiteren Aspekten der Lebensmittelproduktion. Erstmals im bundesrepublikanischen Maßstab soll deshalb der Zusammenhang zwischen biologischer Vielfalt, nachhaltigem Konsum und gesunder Ernährung in einem innovativen Umweltbildungsprogramm umgesetzt und in den Abschlussjahrgängen von bis zu vier Erzieherfachschulen je Bundesland etabliert werden. Flankierend würden im Alltagsbetrieb von Kindertagesstätten passende Bildungsangebote umgesetzt.

Themen wie die Produktwahl, der Energieverbrauch beim Kochen, die Bedingungen beim Erzeugen von Lebensmitteln (Energie, Wasser, Medikamente, Düngemittel etc.) würden ebenso aufgegriffen wie die Folgen eines zu hohen Fleischkonsums, die Bedeutung alter Rassen und Sorten für die genetische Vielfalt in der Landwirtschaft, aber auch die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Formen der Landbewirtschaftung. Auch werde gezeigt, wie positiv sich nachhaltiger Konsum auf die Bedingungen der Lebensmittelproduktion auswirke.

Die Entwicklung eines Handbuchs für Erzieher und weiterer Bildungsmedien für den Elementarbereich seien Projektbestandteil, so Brickwedde. Über zweitägige Weiterbildungen an bis zu vier Ausbildungsstätten je Bundesland sollten die Bildungsangebote praxisnah umgesetzt und die Erzieher für ihre späteren Arbeitsstellen geschult werden. Dabei werde besonderer Wert auf eine saisonale, regionale und biologisch ausgerichtete Ernährung gelegt werden. Die engagiertesten Kindertagesstätten sollten durch eine Experten-Jury ausgewählt und prämiert werden. Brickwedde: „Das Projekt liefert Möglichkeiten, Aspekte eines nachhaltigen Konsums, Fragen der Nahrungsmittelsicherheit, der Ressourceneffizienz und der ökologischen Bedingungen der Nahrungsmittelproduktion in ihrer Verschränkung miteinander zu thematisieren. Insoweit handelt es sich im bundesdeutschen Maßstab um ein innovatives Modellvorhaben, das in seiner Ausrichtung auf unterschiedliche Zielgruppen neue Wege geht.“

Lead **926** Zeichen mit Leerzeichen

Resttext **3.273** Zeichen mit Leerzeichen

Fotos nach IPTC-Standard zur kostenfreien Veröffentlichung unter [www.dbu.de](http://www.dbu.de)

**Ansprechpartner für**

**Fragen zum Projekt:**

Sarah Wiener Stiftung,

Dr. Georg Eysel-Zahl,

Tel.: 06221/4379225,

[eyssel-zahl@sw-stiftung.de](mailto:eyssel-zahl@sw-stiftung.de)