



Martin Mangeng / erstellt mit KI

EDITION
PICKNICK

Ja, das schmeckt noch!

Food Waste oder Lebensmittelverschwendung ist ein wichtiges Thema, das sich durch unseren Alltag zieht. Es betrifft uns auch alle. Egal, ob wir in einem Restaurant essen, zu Hause Mahlzeiten zubereiten oder für das nächste Familienfest planen – überall entstehen oft unnötige Abfälle. Doch wie ernst ist das Problem tatsächlich?

Allein in Vorarlberg werden jährlich über 4.000 Tonnen noch essbare Lebensmittel weggeworfen – das entspricht mehr als 11 Kilogramm pro Kopf! Und dabei sind Speisereste und verdorbene oder überlagerte Lebensmittel gar nicht mit eingerechnet. Es wird also höchste Zeit, dem entgegenzuwirken – genau hier setzt unser Workshop an.

Der Food Waste Praxis-Workshop – mehr als nur Theorie! Hier wirst du selbst aktiv und lernst, wie man Lebensmittel clever (be)nutzt, statt sie wegzuerwerfen.

Themen und Learnings in diesem Workshop:

- Schockierende Fakten – Wie viele Lebensmittel landen wo im Müll?
- Food Waste – Und was hat das mit mir zu tun?
- Vom Kühlschrank zur Tonne: Wo geht's schief, und was kann ich tun?
- Klimakiller oder Klimaretter: Was hat meine Ernährung mit der Umwelt zu tun?
- Rettungsaktion: Abgelaufene Lebensmittel richtig beurteilen, wiederbeleben und verwenden.
- Clever einkaufen, richtig lagern – so bleibt's länger frisch.
- Gesunde Alternativen, die in jeder Küche Platz finden!
- Wir machen Picknick: Aus „Resten“ bereiten wir leckere Snacks zu!
- Auf Wunsch: Der Jausen-Check! Wir überprüfen gemeinsam unser „Abfallverhalten“ beim Thema Jause!



„pure“ trägt dabei schon einige wichtige Handlungsweisen im Namen: die einzelnen Buchstaben von pure stehen nämlich für „pflanzenbasiert, unverpackt, regional und ethisch-fair“.



Ganz ehrlich, wir hätten nie gedacht, dass man aus abgelaufenen Lebensmitteln noch so leckere Sachen zaubern kann – der Workshop hat uns echt die Augen geöffnet!

Der Workshop in der Praxis:

Du lernst, wie du Lebensmittel, die oft im Müll landen, noch kreativ und lecker nutzen kannst. Egal ob frische Pancakes mit reifen Früchten, gesunde Limonade oder ein erfrischender Brotsalat – wir zeigen dir, wie du aus wenig viel machen kannst. Es wird nicht nur geredet, sondern auch direkt gekocht und probiert!

Mitmachen und Umsetzen!

Am Ende des Workshops schauen wir zurück: Was hat am meisten Spaß gemacht? Was werden wir sofort in unserem Alltag ändern? Gemeinsam überlegen wir, wie wir das neu gewonnene Wissen in unser Leben integrieren können. Zum Mitnehmen gibt's praktische Tipps und Infomaterial, damit seid ihr auch nach dem Workshop noch bestens ausgerüstet.

Infos für Lehrpersonen:

Der Verein „pure – leben in Vorarlberg“ bringt mit viel Erfahrung und Engagement das Thema Food-Waste in die Schulküche. Gemeinsam diskutieren und erfahren mehr über konkrete Lösungen, die Schüler:innen im Alltag umsetzen können. Das Live-Kochen, die Zubereitung und viele praktische Tipps stehen im Mittelpunkt, um das Thema greifbar zu machen.

Location und Dauer:

In der Schulküche (oder Kantine), an eurer Schule. Geplant sind 2-3 Unterrichtseinheiten für die Wissens-Inhalte und aktiven Parts. Anschließend wird gemeinsam verkostet, gegessen und natürlich die Küche wieder aufgeräumt.

ANMELDUNG

Level-V Büro

Martin Dreher

E info.level-v@vorarlberg.at

T +43 664 342 90 75