



E I N
LEBEN
E I N
PLA
NET
E I N E
I D E E



flotte lotte
waldviertlerinnen machen sinn



LEBENS
MITTEL

BEWAHREN
VERARBEITEN
GENIESSEN

Tourismusschulen
HLF KREMS

Geschätzte Fachjury des Wettbewerbes 100 Jahre NÖ!

Wir, die 2AHLT der HLF Krems, sowie die Neigungsgruppe KOCHEN der Volksschule Lerchenfeld, betrachten das Thema 100 Jahre NÖ nicht nach hinten, sondern nach vorne! Schonender Umgang mit Ressourcen ist der Grundstein für die weiteren 100 Jahre unseres Bundeslandes.

Als „Team Krems“ machen wir uns Gedanken über die nächsten 100 Jahre NÖ. Ein Land, welches es immer wieder geschafft hat, ein wundervolles Land für die Menschen hier zu sein. Die Vielfalt unseres Bundeslandes macht es schlußendlich aus.

Jedes unserer Viertel trägt dazu bei, sich hier wohl zu fühlen, wir, das Team Krems, beleuchtet das um uns liegende Waldviertel.

Durch seine ländliche Struktur ist es der ideale Ort für Landwirtschaft aller Art. Und diese Landwirtschaft ist es, welche uns die Grundnahrungsmittel wie Obst, Gemüse, Fleisch, Milch und Getreide aus unserem Bundesland liefert.

Darum kann man nicht früh genug beginnen, die Wichtigkeit von Nachhaltigkeit weiter zu geben.

Unsere Aufgabe als Lehrer einer Tourismusschule ist, den Jugendlichen zu vermitteln, dass alle Lebensmittel zu verkochen sind! Der Respekt vor dem Lebewesen und der bäuerlichen Arbeit sind hier maßgeblich entscheidend.

Darum geben wir als Lehrer unsere Gedanken diesbezüglich an unsere Schülerinnen und Schüler weiter, diese aber dann schon an die nächste Generation.

So haben wir die Möglichkeit Nachhaltigkeit generationübergreifend zu leben, und so unseren Beitrag für die nächsten 100 Jahre Niederösterreich zu geben.

Viel Spaß mit unserem Projekt und unserem Film.

<https://youtu.be/jmYA23MN7el>

Die Klasse 2 AHLT

Hans Jürgen Sponseiler & Gerhard Pachschwöll-Kral

Geschätzte Fachjury

Basierend auf den ausgewählten SDGs der Agenda 2030 – welche für nachhaltige Entwicklung auf Basis der 17 Sustainable Development Goals (SDGs) aufbaut – haben wir uns für folgende Punkte, und die daraus resultierende Projektidee entschieden.



GEMEINSAME NACHHALTIGE VERWERTUNG VON LEBENSMITTELN, DIE AUF DEM MÜLL
LANDEN WÜRDEN!

HERSTELLUNG VON PRODUKTEN ZUR WEITERVERARBEITUNG IN EINEM MENÜ
GEKOCHT VON UNS, SOWIE MIT JUNGEN MENSCHEN, DIE DEN NACHHALTIGEN
GEDANKEN WEITERTRAGEN SOLLEN.

GEMEINSAME GESTALTUNG EINES HEALTHY DAYS MIT KINDERN IM ALTER VON 9
JAHREN, DENN SIE SIND DIE NÄCHSTEN BOTSCHAFTER AUF DIESER WELT – IHNEN
GEHÖRT DIE ZUKUNFT!

SDG 17 - Partnerschaften zum Erreichen der Ziele:

Wir, die HLF Krems, arbeiten bei diesem Projekt mit zwei nachhaltigen Partnern zusammen, die auf den ersten Blick sehr unterschiedlich aussehen, aber im Endeffekt denselben Gedanken tragen.

Wie können wir gemeinsam ein Ziel erreichen, welches einen Beitrag zu unserem Bewusstsein liefert und die Welt jetzt und hier positiv verändert?

Partner Nummer 1 - der Bauernladen Gföhl, hier werden ausschließlich regionale, biologische, landwirtschaftliche Produkte aus der Region angeboten, strenge Kontrollen betriebsintern erlauben es nicht, Produkte, welche nicht den oben angeführten Kriterien entsprechen, anzubieten.

Partner Nummer 2 ist der Verein „Flotte Lotte“ aus Zwettl. Der Verein hat es sich zur Aufgabe gemacht, Abfall zu reduzieren, „LEBENS-Mitteln“ wieder die Wertschätzung zu geben, die sie verdienen und ein Zeichen gegen schrankenlosen Konsum zu setzen. Wir wollen dazu anregen, der zunehmenden Verschwendung von Nahrungsmitteln entgegenzutreten und nur Lebensmittel zu kaufen, die auch sicher verwendet werden und soweit es geht, Müll zu vermeiden und nichts wegzuwerfen, nur weil das Ablaufdatum erreicht ist.

Darüber hinaus wollen wir die Hersteller und Großhändler dazu motivieren, in einen Dialog über maßvolle Produktion im Einklang mit Vernunft und Nachhaltigkeit zu treten.

Partner Nummer 3 ist die Volksschule Krems Lerchenfeld - eine Volksschule mit Schülerinnen und Schüler verschiedenster Herkunft und Religion - dies soll zeigen, dass dieses Thema alle angeht, besonders jene, die noch länger auf diesem Planeten leben als wir. Somit ist es wichtig, die Botschaft als Lehrer an die jungen Menschen weiterzugeben, die uns anvertraut wurden. Aber auch, dass die jungen Leute ihr Wissen wieder an die nächste Generation weitergeben - diese Aufgabe übernehmen wir mit diesem Projekt. Die jungen Damen und Herren lernen bereits mit 10 Jahren Anfänge des Kochens, daher ist der nachhaltige Gedanke hier besonders wichtig - FÜHLEN LEBEN WEITERGEBEN.

SDG 10 - Weniger Ungleichheiten

„Alle Menschen sind gleich...“, denkt man. Hier kann man sich durchaus irren, denn oft können Ursprungsländer, Familienverhältnisse, Religionen oft sehr unterschiedliches Gedankengut haben kann und das gemeinsame Vorhaben, dieses so gut wie möglich zu machen, wird uns verbinden.

SDG 12 - Nachhaltiger Konsum und Produktion

Gemeinsam mit „Flotte Lotte“ auf der Suche nach Lebensmittelüberschuss und der Verarbeitungsmöglichkeit im Menü

SDG 15 - Leben auf dem Land

Verarbeitung der Lebensmittel in der direkten ländlichen Struktur

SDG 10 - Weniger Ungleichheiten

Gemeinsames Kochen mit jungen Menschen - gegenseitiges Respektieren mag gelernt sein.

SDGs 1,2 - Keine Armut, Kein Hunger

Dreigängiges, nachhaltiges Menü für und mit jungen Leuten - um zu sehen, was mit Lebensmitteln gemacht werden kann, wenn man nachhaltig denkt - so bringen wir den jungen Menschen bei, dass ihr Verhalten zu den SDG's 1 und 2 beitragen kann.

SDG 4 - Hochwertige Bildung

„FOOD - PRESERVE - PROCESS - DONATE - der Film“ - ein Kurzfilm, der nicht die Welt verändern wird, aber vielleicht manche Gedanken und Sichtweisen!

Wir hoffen, einen kleinen Einblick in unser Projekt gegeben zu haben, und freuen uns auf fünf weitere Gedanken, die auch unsere Sichtweise positiv verändern werden!

Für das Team Gerhard Pachschwöll-Kral (Projektleitung)