

## Pressemitteilung

### Österreicher werden zu „Esserwissern“

www.esserwissen.at: neue und umfassende Online-Plattform für Lebensmittel-Wissen

**Ernährung ist in aller Munde und wir sind fast täglich mit Schlagzeilen rund um Lebensmittel konfrontiert. Wer weiß da noch, was stimmt? Viel Information, viele Experten, und doch weiß kaum jemand von Grund auf über die Details rund um Gesundheit und Ernährung Bescheid. Wer über ein Grundverständnis verfügt, kann eigenverantwortlich Entscheidungen treffen. Und genau hier setzen die „Esserwisser“ an. Als erste österreichweite Wissensplattform treffen Seminarbäuerin (Verarbeiter/Multiplikatoren), Bäuerin/Bauer (Produzent) und Ernährungswissenschaftler (Expertise) zusammen, um interessierte Menschen dort abzuholen, wo die Eigenverantwortung anfängt.**

„Beim Thema Ernährung fühlt sich sofort jeder betroffen und stellt die direkte Verbindung zur Gesundheit her. Wenn es um gesunde Ernährung geht, gibt es viele ‚Besserwisser‘. Mit Hilfe unserer neuen Online-Plattform [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) können sich Konsumenten per Mausklick schnell und übersichtlich Wissen aneignen und dies aus unabhängiger Experten-Quelle“, erläutert LK-Vizepräsident Karl Grabmayr.

#### **www.esserwissen.at**

Als zentrale Informationsdrehscheibe gliedert sich die Webseite in drei Hauptbereiche: Lebensmittelwissen, nachhaltig Kochen und Ernährungswissen. Alle drei Bereiche sind in ihren Unterbereichen miteinander vernetzt, sodass immer die logische Querverbindung zu anderen Themen hergestellt wird.

#### **Wer sind die „Esserwisser“?**

Hinter den Esserwissern steckt das Wissen von (Seminar-)Bäuerinnen und Bauern sowie Ernährungswissenschaftlern aller Landwirtschaftskammern.

- Bäuerinnen und Bauern sind prädestiniert dafür, wertvolles Lebensmittelwissen zu vermitteln, denn sie haben die Lebensmittelproduktion in der Hand und achten dabei auf die natürlichen Ressourcen der Region.
- Die Ernährungswissenschaftlerinnen der Landwirtschaftskammern verbinden das Wissen über Lebensmittel mit dem Wissen um ihre Bedeutung für den menschlichen Körper.
- Für die Seminarbäuerinnen ist klar, dass es wichtig ist, Lebensmittel gut zu behandeln und nachhaltig zu verwenden.

### **Lebensmittelkompetenzen steigern**

Mit [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) wird das Programm der Landwirtschaftskammer OÖ zur Vermittlung von Lebensmittel-Wissen um einen Baustein erweitert. „Wir hatten bisher mit Kursen der Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof und Workshops für Kindergärten und Schulen schon ein vielfältiges Wissensvermittlungsprogramm für Konsumenten und Kinder, dieses haben wir nun um ein umfassendes Online-Tool ergänzt“, erläutert Grabmayr.

### **Umfrage zu Ernährungs- und Konsumbildung in den Schulen**

Die „Esserwisser“ sind auch gut geeignet, um Kindern und Jugendlichen das Thema Lebensmittel und Ernährung näher zu bringen. Pädagogen können Informationen von der Homepage – zB über die verschiedenen Gütezeichen für Lebensmittel oder zu Ernährungsmythen – für ihren Unterricht verwenden. Wenn Kinder bereits in jungen Jahren von der Nachhaltigkeit beim Einkauf, dem schonenden Umgang mit Ressourcen und über die Eigenschaften verschiedener Lebensmittel lernen, ist die Wahrscheinlichkeit größer, dass sie dieses Verhalten später beim Einkauf auch umsetzen“, ist Grabmayr überzeugt.

Um die Ernährungsbildung auf längere Sicht auch fix im Unterricht zu verankern, gibt es zurzeit eine – bis Mitte Mai nächsten Jahres – laufende Umfrage, in der ermittelt wird, was die Österreicher über den Ausbau des Unterrichts in der Ernährungs- und Konsumbildung in den Schulen denken. „Wir wollen wissen, ob es den Österreichern wichtig ist, dass in Zukunft an unseren Schulen Themen wie Ernährung und Lebensmittelproduktion vermittelt werden oder ob sie denken, dass das die Aufgabe des Elternhauses ist“, so Grabmayr. Unter [www.umfrageonline.com/s/apfel-birne](http://www.umfrageonline.com/s/apfel-birne) können alle Interessierten an der Umfrage teilnehmen. Mit den Ergebnissen soll in weiterer Folge die Forderung nach dem Ausbau des Ernährungsunterrichts in der Schule untermauert werden.

### **Seminarbäuerinnen zeigen: Jeder kann kochen**

Leider geht das lebens(mittel)wichtige Wissen und der vielgerühmte Hausverstand rund um Lebensmittel und deren Verarbeitung mehr und mehr verloren. Hier können die fast 80 oberösterreichischen Seminarbäuerinnen mit ihrer Kompetenz gegensteuern. Sie zeigen in

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 LE 14-20  
Lebensbildung für eine nachhaltige Zukunft

 Bundesinstitut  
Landwirtschaftlichen  
Studien  
für die  
Anwendung  
der  
Erkenntnisse  
der  
Landwirtschaft  
an  
die  
Praxis  
in  
Österreich



ihren Kochkursen und nun auch unter [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at), wie Reste in der Küche verwendet werden, wie Vorräte richtig gelagert werden und geben Tipps für den bewussten Einkauf. Allein im Vorjahr besuchten 13.500 Teilnehmer die Kurse und Veranstaltungen der oberösterreichischen Seminarbäuerinnen und ihre Botschaft lautet: Jeder kann kochen.

### **Auf die Herkunft zu achten ist nachhaltig**

Regionale Lebensmittel gibt es bei mittlerweile knapp 2.200 bäuerlichen Betrieben in Oberösterreich, die in der Direktvermarktung tätig sind. „Immer mehr Menschen wollen wissen, wer die Lebensmittel erzeugt und wie diese verarbeitet werden. Die Landwirtschaftskammer arbeitet intensiv daran, das gesellschaftliche Bewusstsein für heimische, qualitätsgeprüfte Lebensmittel zu stärken und gibt unter [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) Tipps zum nachhaltigen Einkauf direkt beim bäuerlichen Produzenten“, erläutert Grabmayr.

Die Direktvermarkter nutzen verschiedene Vertriebswege: Sie verkaufen ab Hof, stellen zu, verkaufen auf Bauernmärkten oder in Bauernecken im Supermarkt und nutzen zunehmend auch den Online-Vertrieb. „Sie berichten uns, dass in den vergangenen Jahren bei der Kundschaft vor allem die Zahl der jungen Leute stark zugenommen hat. Dieser Trend ist äußerst erfreulich, denn er zeigt uns, dass die Jungen auf Qualität und die Vielfalt beim Einkauf immer mehr Wert legen. Nun können sie sich auf unserer neuen Homepage auch objektiv informieren“, so Grabmayr.



*www.esserwissen.at informiert über Ernährung, Kochen und Lebensmittel.*

*Bildnachweis: Tobias Schneider-Lenz, Abdruck honorarfrei*

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 LE 14-20  
Lebenshilfe für den Ländlichen Raum

 Bundesminister  
Landwirtschaft, Regionen und  
Tourismus



**Katrin Fischer MSc BSc,  
Ernährungswissenschaftlerin in der Landwirtschaftskammer OÖ**

**Das Konzept der „Esserwisser“**

Katrin Fischer, Ernährungsexpertin in der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, gab 2018 den Startschuss für ein österreichweit einzigartiges Projekt: eine unabhängige Plattform mit gebündeltem Wissen rund um Ernährung, Lebensmittelproduktion und kulinarische Verarbeitungsmöglichkeiten. Alles auf einen Blick, auf einen Klick – quasi ein „Marktplatz der Weiterbildung und vernetzter Ernährungsthemen“.

Das Schwarmwissen aller Ernährungsexperten der Landwirtschaftskammer wurde und wird auf [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) eingebracht, denn das Credo der Projektleiterin ist: „Es braucht viele Wissende rund um das Thema Ernährung, denn es geht um wichtige Themen, die alle betreffen und die persönliche Auswirkungen haben: Lebensmittel, das Essen und die Ernährung. Die „Esserwisser“ sind also all jene, die „wissen“: Bäuerin bzw. Bauer informieren über Landwirtschaft, die Seminarbäuerin über den Umgang mit Lebensmitteln und die WissenschaftlerInnen über Ernährung.

Die neue Wissensplattform dient aber auch als Nachschlagewerk für Multiplikatoren, wie zB. Direktvermarkter oder die Seminarbäuerinnen selber. Die Inhalte tragen dazu bei, Fragen fachlich fundiert zu beantworten. Für Pädagogen werden darüber hinaus in einigen Bundesländern Weiterbildungsveranstaltungen angeboten. Auch hier soll die Plattform als Nachschlagewerk dienen.

Folgende Themen werden unter [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) umfassend aufbereitet:

- Lebensmittelwissen: Zu jedem Lebensmittel gibt es Informationen aus landwirtschaftlicher Sicht, Informationen zum ernährungsphysiologischen Hintergrund und den Umgang mit dem Lebensmittel.
- Nachhaltig Kochen: Das Kochen ohne Rezepte verleiht die Kompetenz zum selber Machen. Lebensmittel, die zu Hause vorhanden sind, kann man nach dem Baukastenprinzip verwenden. Fragen werden geklärt, zum Beispiel, warum es nachhaltig ist, auf die Herkunft zu achten.
- Ernährungswissen: Aktuelles und Wissenswertes aus ernährungswissenschaftlicher Sicht, Ernährungsmythen, Trends. Was verrät das Lebensmitteletikett und was nicht? In der Infothek fördern Videos und Infografiken das schnelle Lernen und Verstehen.

Alle Informationen von [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) können kurzerhand über Facebook, Instagram, Twitter und Youtube geteilt und diskutiert werden. „Die Social Media-Kanäle erlauben uns, schnell auf Schlagzeilen zu reagieren und Menschen entscheidungsfreier zu machen“,

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 LE 14-20  
Lebensland für eine nachhaltige Zukunft

 Bundesweiter  
Landwirtschaftslehre für  
die Erhaltung der  
ländlichen Räume  
und die Entwicklung der  
Ruralpolitik



erklärt Katrin Fischer, und weiter: „Umgekehrt haben wir die Möglichkeit, in die direkte Diskussion zu treten, einen Dialog zu führen – kurz: miteinander zu reden. Das kann nur zum Vorteil für alle sein.“



[www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at): gebündeltes Lebensmittelwissen auf einen Blick – saisonal und regional mit fundiertem Ernährungswissen. Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei



Bildtext: [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) – die neue, unabhängige Wissensplattform zu Lebensmitteln, Ernährung und Kochen – präsentiert von LK OÖ-Vizepräsident Karl Grabmayr und LK OÖ-Ernährungs-Referentin Katrin Fischer.

Bildnachweis: LK OÖ

**Kontakt bei Rückfragen:** Katrin Fischer, MSc BSc  
Tel +43 50 6902-1250, [katrin.fischer@lk-ooe.at](mailto:katrin.fischer@lk-ooe.at)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1591, [elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at](mailto:elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

 LE 14-20  
Lebenslang für den Ländlichen Raum

 Ernährungs-  
Landwirtschaftsforum für  
die Entwicklung der  
ruralen Räume  
des ländlichen Europa in  
der Digital-Ökonomie