



IMST – Innovationen machen Schulen Top

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

Förderung des Ernährungsbewusstseins der Schülerinnen und Schülern der Zillertaler Touris- musschulen unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Lebensmittelproduktion

ID 1465

Lukas Molk

Hansjörg Eberharter, Richard Thallmann, Eler Engelbert, Manuela Taibinger
Zillertaler Tourismusschulen

Zell, Mai, 2015

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Plakatbeispiel Schwerpunkttag	8
---	---

Diagrammverzeichnis

Diagramm 1 Auswahl Geschlecht	11
Diagramm 2 Wie oft nützt du das Schülerbuffet in der Woche?	12
Diagramm 3 Das Angebot am Schülerbuffet empfand ich bisher als ausreichend	13
Diagramm 4 Welche aus folgenden Speisen bevorzugst du?	14
Diagramm 5 Kategorisierung und Vergleich der Angebote „bei häufigem Konsum bedenklich“	14
Diagramm 6 Kategorisierung und Vergleich der Angebote „bei häufigem Konsum für die Gesundheit förderlich“	15
Diagramm 7 Achtest du auf gesunde Ernährung?	17
Diagramm 8 Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du?	18
Diagramm 9 Regional produzierte Lebensmittel haben einen besseren Geschmack als nicht regional produzierte Lebensmittel?	19
Diagramm 10 Das Angebot an regionalen Speisen an der Schule sollte ausgebaut werden?	20
Diagramm 11 Findest du, dass der tendenziell erhöhte Preis von regional produzierten Lebensmitteln gerechtfertigt ist?	21
Diagramm 12 Wärest du bereit für regional produzierte Lebensmittel mehr zu bezahlen?	22
Diagramm 13 Wie würdest du dein Interesse an regional produzierten Lebensmitteln auf einer Skala von 1-9 bewerten?	24
Diagramm 14 Achten deine Eltern beim Lebensmitteleinkauf auf Regionalität?	25
Diagramm 15 Kreuzdiagramm eins: Frage 13: Achten deine Eltern beim Lebensmittelkauf auf Regionalität? und Frage sieben: Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du?	26
Diagramm 16: Kreuzdiagramm zwei: Frage sieben: Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du? und Frage elf: Wärest du bereit für die in der Schule verwendeten Lebensmittel mehr zu bezahlen, falls diese vermehrt aus der Umgebung stammen?	27

INHALTSVERZEICHNIS

ABSTRACT	5
1 EINLEITUNG	6
2 ZIELE	7
2.1 Ziele auf SchülerInnenebene.....	7
2.2 Ziele auf LehrerInnenebene.....	7
2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen.....	7
3 DURCHFÜHRUNG	8
3.1 Beschreibung des Projektablaufs.....	8
3.1.1 Beispiel für Schwerpunkttag.....	8
3.2 Evaluationsmethoden.....	9
1.1 Beschreibung und Begründung des Forschungsinstruments.....	9
4 ERGEBNISSE	10
1.2 Evaluierungen der Ziele auf Schüler/innenebene.....	10
4.1 Ergebnisse zu Ziel 1.....	28
4.2 Ergebnisse zu Ziel 2.....	28
5 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK	29
6 LITERATUR	30
Bericht auf der Homepage der Schule.....	31

ABSTRACT

Gesundheitsfördernde Ernährung ist ein wesentlicher Faktor für die Leistung beziehungsweise den Erfolg des/der Schülers/Schülerin in der Schule. Beispielsweise ist das Einnehmen eines Frühstücks ausschlaggebend für die Konzentrationsfähigkeit am Vormittag. Gleichzeitig ist bei Jugendlichen ein mangelnder Bezug zu Lebensmitteln und deren Erzeugung festzustellen. Der Theorieteil der vorliegenden Bachelorarbeit behandelt genau diese Themen. Die Frage welche Herausforderungen aus ernährungsphysiologischer Sicht der Schulalltag an Jugendliche stellt, wird im Rahmen des Projektes „Förderung des Ernährungsbewusstseins bei Schüler/innen unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Lebensmittelproduktion“ an den Zillertaler Tourismusschulen untersucht und abgehandelt. Im Besonderen, ob zwischen dem Ernährungsbewusstsein von Jugendlichen und einem vermehrt regionalen Angebot in der Schülersverpflegung Zusammenhänge bestehen und welchen Einfluss dies hat. Über einen gewissen Zeitraum wurden Schwerpunkttage zu bestimmten Lebensmittelgruppen, mit Produkten aus kleinstrukturierter regionaler Produktion, abgehalten. Dies wird im praktischen Teil der Arbeit beschrieben.

Im Forschungsteil der Arbeit konnte festgestellt werden, dass Jugendliche ihr Konsumverhalten unter Einfluss eines vermehrt regionalen Angebotes verbessern, aber nicht bereit sind für ein vermehrt regionales Angebot mehr Geld auszugeben.

Schulstufe: 1-5

Fächer: Betriebspraktikum Kochen

Kontaktperson: Lukas Mölk

Kontaktadresse: Dorf 22, 6260 Bruck
am Ziller

Zahl der beteiligten Klassen: -

Zahl der beteiligten SchülerInnen:
ganze Schule

Urheberrechtserklärung

Ich erkläre, dass ich die vorliegende Arbeit (=jede digitale Information, z.B. Texte, Bilder, Audio- und Video Dateien, PDFs etc.) selbstständig angefertigt und die mit ihr unmittelbar verbundenen Tätigkeiten selbst erbracht habe. Alle aus gedruckten, ungedruckten oder dem Internet im Wortlaut oder im wesentlichen Inhalt übernommenen Formulierungen und Konzepte sind zitiert und durch Fußnoten bzw. durch andere genaue Quellenangaben gekennzeichnet. Ich bin mir bewusst, dass eine falsche Erklärung rechtliche Folgen haben wird. Diese Erklärung gilt auch für die Kurzfassung dieses Berichts, sowie eventuell vorhandene Anhänge.

1 EINLEITUNG

Im Rahmen des Unterrichtsfaches „Betriebspraktikum“ an den Zillertaler Tourismusschulen wird täglich die Verpflegung von Schüler/innen und Lehrer/innen sichergestellt und organisiert. Diese setzt sich zusammen aus einer Vormittagsjause, einem dreigängigen Mittagsmenü und einer Nachmittagsjause. Das Angebot wird sehr gut angenommen. Bisher waren täglich vier bis sechs Schüler/innen von 07:50 bis 11:30 Uhr sowie von 13:50 bis 14:40 Uhr eingeteilt, eine Vormittags- bzw. eine Nachmittagsjause für 350 Personen vorzubereiten und zu verkaufen. Die Lebensmittel wurden zwar teilweise von regionalen Anbietern geliefert, jedoch wurde weniger berücksichtigt, ob die Lebensmittel auch regional produziert wurden. Erfahrungsgemäß ging der Trend aufgrund der Nachfrage der Schüler/innen auch eher zu ungesünderen Produkten, die zu einem Teil (Schülerbuffet) auch als Halbfertigprodukte zugekauft werden.

Es ist mir ein persönliches Anliegen, das Angebot beziehungsweise den Lebensmitteleinkauf an der Schule in Hinblick auf regionale und kleinstrukturierte Lebensmittelerzeugung zu verbessern. Dabei möchte ich speziell im Bereich der täglichen Ernährung an der Schule regionale Akzente mithilfe kleinstrukturierter Lebensmittelproduzenten und deren Produkte setzen. Speziell das Angebot am Schülerbuffet soll durch den vermehrten Einsatz von regionalen Lebensmitteln erweitert werden. Hierbei sind Schwerpunkttag mit unterschiedlichen Lebensmittelgruppen (Milch, Fleisch, Gemüse, Geflügel) geplant. Die Speisen der jeweiligen Lebensmittelgruppen werden am Schwerpunkttag intensiv - und dann fortlaufend, solange der Vorrat reicht und die Saison es zulässt, am Schülerbuffet angeboten. Die regionalen Lebensmittelgruppen werden am Schülerbuffet gekennzeichnet. Ebenso wird mittels großen Plakaten (Anhang 4) auf den jeweiligen Produktionsbetrieb und dessen Produkte hingewiesen. Für Schüler und Schülerinnen ist dadurch ein Zusammenhang zwischen Region, Produzent, und dem jeweiligen Lebensmittel erkennbar. Zusätzlich besteht die Möglichkeit das jeweilige Produkt am Schülerbuffet zu erwerben und zu konsumieren. Hierbei erhält der/die Schüler/Schülerin Einblicke, welche Arten von Lebensmitteln in direkter Umgebung der Zillertaler Tourismusschulen produziert werden. Dies möchte ich in den Zusammenhang mit einer „gesünderen“ Ernährungsweise an der Schule bringen und möchte herausfinden, ob hierbei ein direkter Zusammenhang besteht.

Besonders freuen würde es mich, wenn dieses Projekt als Initialzündung für zukünftige Projekte mit regionalem Lebensmittelschwerpunkt an der Schule dienen würde und wenn speziell das Buffetangebot an der Schule aufgewertet werden würde. Hier gilt es „Kochakzente“ zu setzen. Halbfertigprodukten sollte kein Platz eingeräumt werden und Schüler/innen sollen mithilfe von regionalen Produkten in Richtung gesunde Ernährung gelenkt werden.

2 ZIELE

Es wird erwartet, dass sich durch den Einfluss des regionalen Speisenangebotes inklusive des Aufzeigens der Qualitätssteigerung das Ernährungsbewusstsein der Schüler/innen verbessert.

2.1 Ziele auf SchülerInnenebene

Im Zuge des von der Institution IMST geförderten Projektes sollen folgende Ziele auf Schüler/innen-Ebene erreicht werden:

- Eine Verbesserung des Ernährungsbewusstseins.
- Schüler und Schülerinnen sollen durch das vermehrte Angebot an „gesünderen“ regional produzierten Speisen ihr Ernährungsbewusstsein ändern und dadurch das Konsumverhalten am Schülerbuffet verbessern.

2.2 Ziele auf LehrerInnenebene

Im Zuge des von der Institution IMST geförderten Projektes sollen folgende Ziele auf Lehrerinnen-Ebene erreicht werden:

- Das Projekt sollte als Anstoß zur Verbesserung des Lebensmitteleinkaufs an der Schule dienen.

Das Projekt soll Praxislehrer/innen der Küche dazu veranlassen, den Lebensmitteleinkauf an der Schule hinsichtlich regional produzierter Lebensmittel zu verbessern. Die Lieferantenliste soll zusätzlich um kleinstrukturierte Lebensmittelproduzenten aus der Umgebung erweitert werden.

- Das Projekt sollte als Anreiz für weitere Projekte in diese Richtung dienen.

Regionale Lebensmittel bieten einer Tourismusregion, wie das Zillertal einen bestimmten Mehrwert. Gäste bringen die Besonderheiten der jeweiligen Lebensmittel eng in Verbindung mit der Landschaft und Kultur der Tourismusregion. Aus diesem Grund ist der vermehrte Einsatz regionaler, Lebensmitteln besonders wichtig. Das vorliegende Projekt bietet in vielerlei Hinsicht Ansatzpunkte für weiterführende Projekte. Ein Beispiel dafür wäre es, einen Schulgarten basierend auf dem Konzept der Permakultur zu errichten. Dieser Garten wäre bestens geeignet um im Praxisunterricht das Thema „Warenkunde Gemüse“ besser zu veranschaulichen. Gemüse könnte frisch geerntet und im Praxisunterricht ohne lange Transportwege, und somit sehr umweltfreundlich, frisch verarbeitet werden.

2.3 Verbreitung der Projekterfahrungen

- Vorstellung im Rahmen verschiedener Konferenzen an der Schule
- Projektbooklet
- Homepage der Schule
- Jahresendbericht der Schule

3 DURCHFÜHRUNG

Während des Studiums an der pädagogischen Hochschule Tirol präsentierten sich verschiedenste Schulprojekte, die durch Unterstützung des Förderprogramms IMST an verschiedensten Schulen durchgeführt wurden. Beeindruckt und inspiriert durch diese Projekte kam es zu einer Ideenfindung im persönlichen Fachbereich. Nach Einreichung der Idee in Form eines Konzeptpapiers und positiver Zusage des Förderprogramms IMST wurden auch schon erste Gespräche mit der Schulleitung der Zillertaler Tourismusschulen geführt. In den Sommermonaten wurde nach passenden Lieferanten gesucht und bereits Vorgespräche mit Praxislehrer/innen bezüglich der Umsetzung gehalten. Nach Betriebsbesichtigungen und Besprechungen mit den jeweiligen Lieferanten, wurden in Abstimmung mit den Zillertaler Tourismusschulen Plakate (Anhang 4) für die jeweiligen Schwerpunkttage erstellt. Nach Erstellung eines Vorstellungsbooklets konnte das Schuljahr 2014/15 beginnen.

3.1 Beschreibung des Projektablaufs

An der Schule (Schülerbuffet /Zellerhof) werden Schwerpunkttage in Zusammenarbeit mit regionalen Lebensmittelproduzenten durchgeführt. An diesem Schwerpunkttag hängen große Plakate (Anhang 4) in der Schule/im Zellerhof. Die die jeweiligen Lebensmittel aus der Umgebung vorstellen sollen. Gleichzeitig zu dieser visuellen Darstellung der jeweiligen Lebensmittelgruppe werden verschiedenste Speisen aus der jeweiligen Lebensmittelgruppe zubereitet und für Lehrer/innen und Schüler/innen angeboten und verkauft.

3.1.1 Beispiel für Schwerpunkttag

Plakatbeispiel (Schwerpunkttag Gemüse)

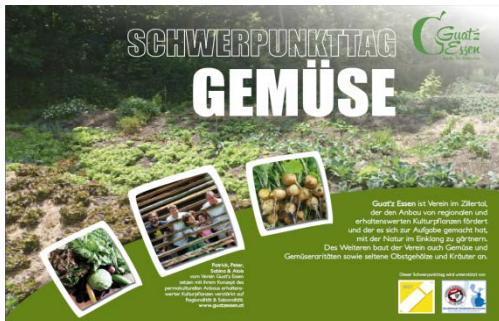


Abbildung 1 Plakatbeispiel Schwerpunkttag

Beispiele von angebotenen Speisen an der Schule:

Schülerbuffet:

Eingelegte Gemüsevariation „Guat'z Essen“ mit Brot

Nussbrot mit Frischkäse, Gartenkräutern und bunten Tomaten

Shake'n Salat mit Brotwürfeln und Gartenkräuter dressing

Topinambur Milchshake

Überbackenes Vollkornbaguette mit Käse und würzigem Gartenpesto

Zellerhof:

Salatvorspeisenbuffet „Guat'z Essen“

Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Petersilienkartoffeln
Pfefferminze „Guat‘z Essen“ als Creme mit Schokosplittern

Ab dem Zeitpunkt eines Schwerpunkttages wurden die Speisen immer wieder am Schülerbuffet angeboten. So ergab sich nach mehreren Schwerpunkttagen ein Repertoire an verschiedenen Gerichten, die immer wieder, je nach Verfügbarkeit und Saisonalität vorwiegend am Schülerbuffet angeboten wurden.

3.2 Evaluationsmethoden

Der empirische Teil dieser Bachelorarbeit untersucht das allgemeine Ernährungsbewusstsein von Schülern und Schülerinnen an den Zillertaler Tourismusschulen. Diese werden mit dem Umgang von regionalen Lebensmitteln in Verbindung gebracht. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse sollen Aufschluss über die Einflussnahme des vermehrten regionalen Angebotes am Schülerbuffet auf das Ernährungs-/ Regionalitätsbewusstsein geben. Eine vorab geplante Auswertung über die bestehende Verkaufssoftware der Schule konnte aufgrund mangelnder Übereinstimmungen nicht ausgewertet werden.

1.1 Beschreibung und Begründung des Forschungsinstruments

Um das Projekt zu evaluieren, wurde ein Fragebogen erstellt. Für die Auswertung stand ein Sample von 60 Teilnehmer/innen zur Verfügung, welches repräsentativ für die gesamte Schule, mit einer Schülerzahl von 573, gilt. Das Ergebnis der Erhebung ist repräsentativ für die ganze Schule zu sehen. Bei der Erstellung des Fragebogens wurden Schwerpunkte auf Regionalität und Ernährungsbewusstsein gelegt. Diese bilden die Kernbereiche der vorliegenden Bachelorarbeit.

Der Fragebogen wurde mittels der Software „Grafstat“ erstellt. Daraufhin wurden 60 dieser Fragebogen ausgedruckt und je zwölf Fragebögen auf fünf Klassen aufgeteilt. Hierbei wurden Klassenlehrer herangezogen und mit der Verteilung beauftragt. Der Lehrer verteilte die zwölf Fragebögen willkürlich an zwölf Schüler/innen seiner Klasse und achtete auf eine Bearbeitung. Somit wurde eine 100% Rückflussrate gewährleistet. In späterer Folge wurden die schriftlichen Evaluierungen in die Software „Grafstat“ eingegeben und in „Excel 2010“ ausgewertet. Der Vorgang der schriftlichen Evaluierung wurde erstmals vor Projektbeginn am Freitag, den 3. Oktober durchgeführt. Diese Erkenntnisse dienten zur Evaluierung der Ausgangssituation. Beendet mit der Zweitevaluierung wurde das Projekt am 13. Februar 2015. Im Vorher/Nachher Verfahren wurden beide Evaluierungen verglichen und ausgewertet.

Durch den Abgleich der Lieferanteliste wurde erhoben, ob vermehrt regionale, kleinstrukturierte Lieferanten gelistet sind. Durch ein Gespräch mit der Wirtschaftsleitung wurde ermittelt, welche Kriterien auf Lieferantenseite für eine Listung hemmend oder förderlich sind. In Lehrer/Lehrer- Gesprächen wurden mit Projektteilnehmern Herausforderungen und Schwierigkeiten, die sich aus dem Projekt ergaben, ermittelt.

4 ERGEBNISSE

Die Ergebnisse der Projektevaluierung wurden durch das Auswerten eines Anfang- und Endfragebogens ermittelt. Im folgenden Abschnitt werden diese Ergebnisse in Form von Tabellen und Diagrammen veranschaulicht.

1.2 Evaluierungen der Ziele auf Schüler/innenebene

Repräsentativ für Schüler und Schülerinnen der gesamten Schule wurde im Vorfeld die Teilnehmerzahl der Stichprobe auf 60 Schüler und Schülerinnen festgesetzt (N=60). 13 Fragen dienen als Grundlage der Erhebung. Diese Fragen werden einzeln dargestellt und die erste Befragung mit der zweiten Befragung verglichen. Eine weitere Auswertung erfolgt in Form einer gekoppelten Auswertung. Eine schriftliche Zusammenfassung und ein daraus resultierendes Fazit dienen der Verdeutlichung der Erkenntnisse der vorliegenden Arbeit.

Frage eins: Welche Klasse der Zillertaler Tourismusschulen besuchst du?

	Befragung 1	Befragung 2
Erste Klasse	12	12
Zweite Klasse	12	12
Dritte Klasse	12	12
Vierte Klasse	12	12
Fünfte Klasse	12	12
Summe	60	60

Tabelle 1 Befragungsübersicht

Die obige Tabelle veranschaulicht die Aufteilung der Befragungen auf die jeweiligen Klassen. Hintergrund dieser Aufteilung war es ein gültiges Ergebnis repräsentativ für alle Schülerinnen und Schüler der Zillertaler Tourismusschulen zu sichern. Hierbei ist jede Befragung für sich, repräsentativ für die ganze Schule zu sehen.

Frage zwei: Bist du männlich oder weiblich?

	Befragung 1 [N=60]	Befragung 2 [N=59]
männlich	25	32
weiblich	35	27

Tabelle 2 Anteil männlich/weiblich beider Befragungen

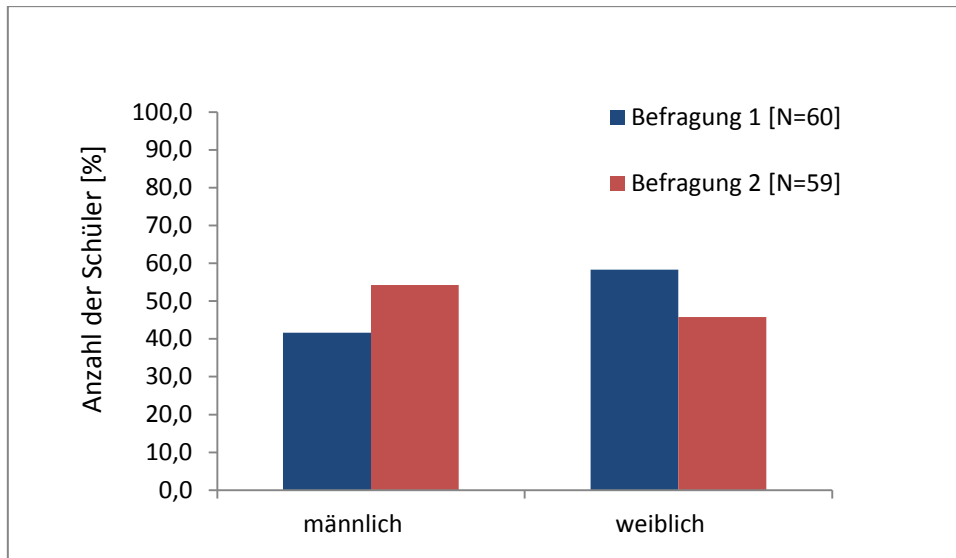


Diagramm 1 Auswahl Geschlecht

Die obige Tabelle veranschaulicht den Prozentsatz der weiblichen und männlichen Beteiligung beider Befragungen. Ein/e Teilnehmer/in beantwortete die Frage nicht. Bei Befragung eins war der männliche Anteil etwas geringer und der Anteil weiblicher Teilnehmer etwas höher. Bei Befragung zwei verhielt sich die Aufteilung umgekehrt.

Frage drei: Wie oft nützt du das Schülerbuffet in der Woche?

	Befragung 1 [N=59]	Befragung 2 [N=59]
nie	9	8
1-2 mal	21	17
2-3 mal	16	22
4-5 mal	13	12

Tabelle 3 Häufigkeit Besuche Schülerbuffet

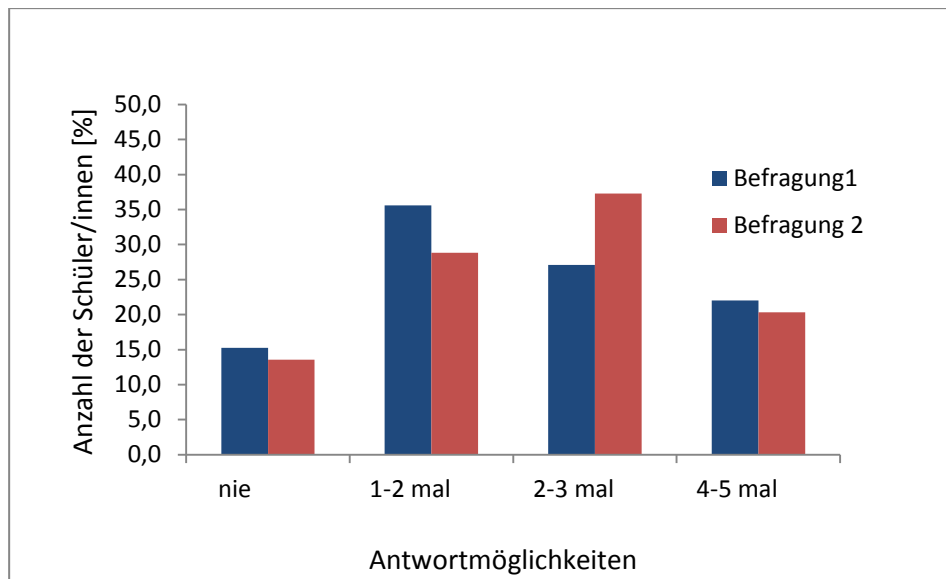


Diagramm 2 Wie oft nützt du das Schülerbuffet in der Woche?

Bei der ersten Befragung antworten 15 % der Schüler/innen mit „nie“, 36 % mit „ein - zwei Mal“, 27 % mit „zwei - drei Mal“ und 22 % der Schüler/innen mit „vier - fünf Mal“ pro Woche. Die zweite Befragung bestätigt diese Tendenz, wobei sich die Häufigkeit der „zwei - drei Mal pro Woche“ Angaben von 27 % der Schüler/innen auf 37 % um zehn Prozentpunkte erhöhte.

Interpretation

Der Großteil der befragten Teilnehmer/innen nützt die Angebote des Schülerbuffets regelmäßig. Eine Vielzahl der Befragten nützt das Angebot „ein - zwei Mal“ und „zwei - drei Mal“ pro Woche. Wenige nützen das Pausenangebot nie. Dies zeigt, dass Angebot am Schülerbuffet sehr gut angenommen wird und Schüler und Schülerinnen das Angebot am Schülerbuffet der Zillertaler Tourismusschulen regelmäßig nützen.

Frage vier: Das Angebot am Schülerbuffet empfand ich bisher als ausreichend?

	Befragung 1 [N=58]	Befragung 2 [N=56]
absolut ausreichend	40	42
wenig ausreichend	12	11
eher nicht ausreichend	5	3
nicht ausreichend	1	0

Tabelle 4 Bewertung des Angebots am Schülerbuffet

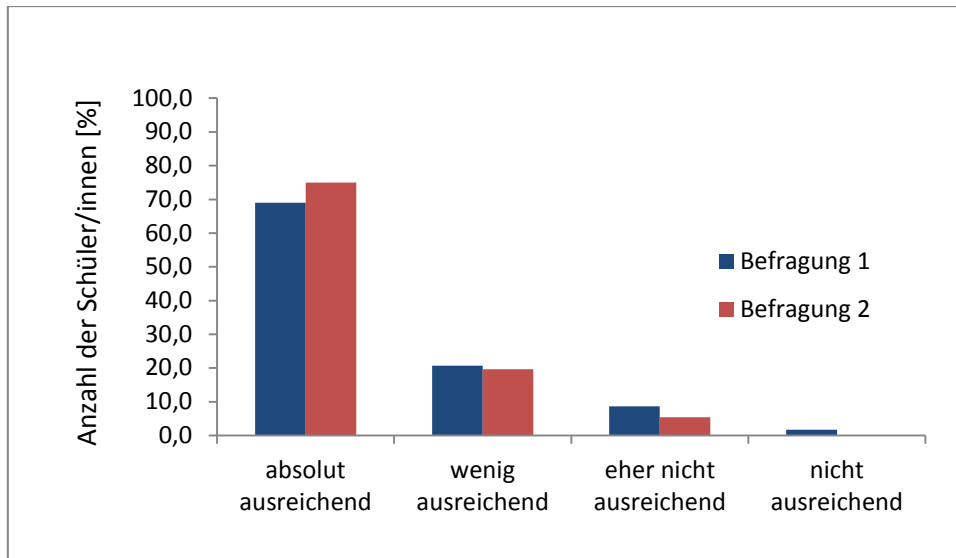


Diagramm 3 Das Angebot am Schülerbuffet empfand ich bisher als ausreichend

Frage vier zielt auf die Zufriedenheit im Zusammenhang mit der Angebotsvielfalt ab. Ergebnisse sind in Prozent aller Antworten angegeben. Hierbei haben in der ersten Befragung 69 % der Schüler/innen für „absolut ausreichend“ und 21 % für „wenig ausreichend“, neun % für „eher nicht ausreichend“ und zwei % für „nicht ausreichend“ gestimmt. In der zweiten Befragung sind die Antwortmöglichkeiten „eher nicht ausreichend“ und „wenig ausreichend“ etwas rückläufig. Hingegen konnte die Antwortmöglichkeit „absolut ausreichend“ in der zweiten Befragung eine Steigerung von sechs % auf 75 % der Schüler/innen erzielen.

Interpretation

Grundsätzlich ist bereits vor Start des Projekts der Angebotsumfang des Schülerbuffets als ausreichend einzustufen. Dies zeigt Befragung eins. Eine Vielzahl der Schüler/innen ist mit dem Angebot zufrieden. Nach Beendigung des Schulprojektes kann von einer leichten Steigerung der Zufriedenheit, was das Angebot betrifft, gesprochen werden. Diese Steigerung kann auf ein vielseitigeres Angebot von Speisen im Rahmen des Projekts zurückzuführen sein.

Frage fünf: Welche aus folgenden Speisen und Getränken bevorzugst du am Schülerbuffet?

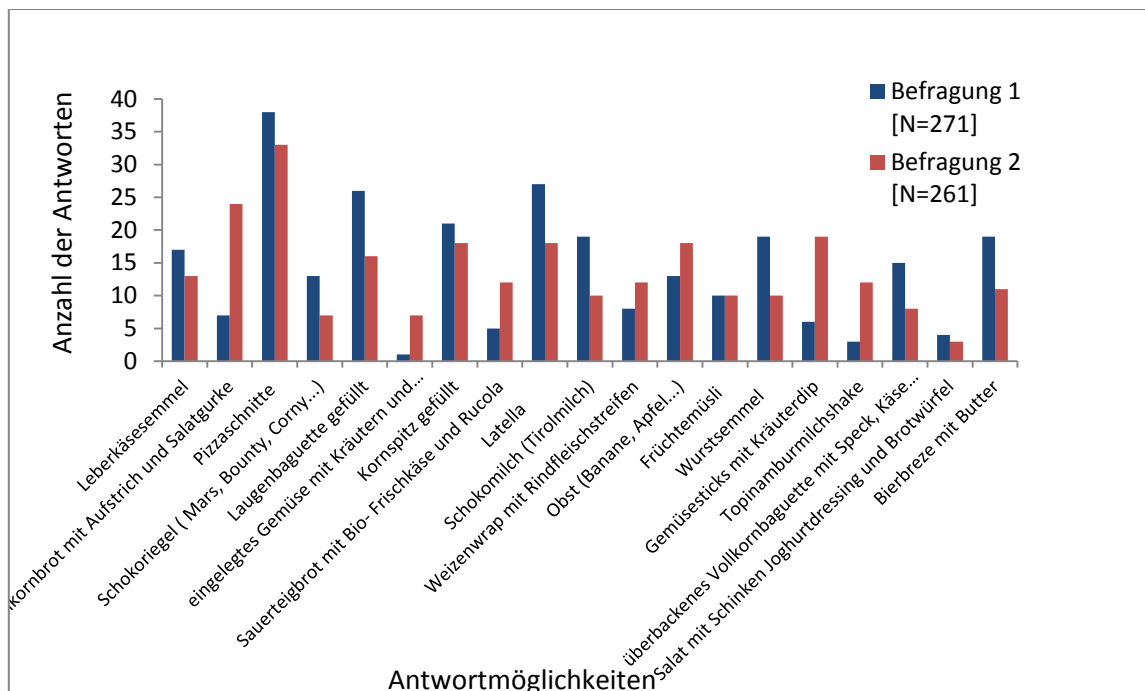


Diagramm 4 Welche aus folgenden Speisen bevorzugst du?

Diese Frage zielt auf eine Produktgesinnung ab. Der Teilnehmer/die Teilnehmerin hatte maximal fünf Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung. Das obige Diagramm stellt die verschiedenen Antworten sowie die Ergebnisse der Erst- und Zweitbefragung (Blau und Rot) dar. In der Erstbefragung wurden in Summe 271 Produkte gewählt - in der Zweitbefragung 261. Der abweichende Prozentsatz beträgt fünf Prozent. Diese Abweichung ist als gering einzustufen und es kann trotzdem ein aussagekräftiger Vergleich zwischen den Befragungen gemacht werden. Um eine Übersicht zu bekommen, ob es Veränderungen bei Produktgesinnungen von Schülern und Schülerinnen gab wurden die Diagrammauszüge im Folgenden erstellt.

Auszug Frage fünf: Kategorisierung und Vergleich der Angebote „bei häufigem Konsum bedenklich“

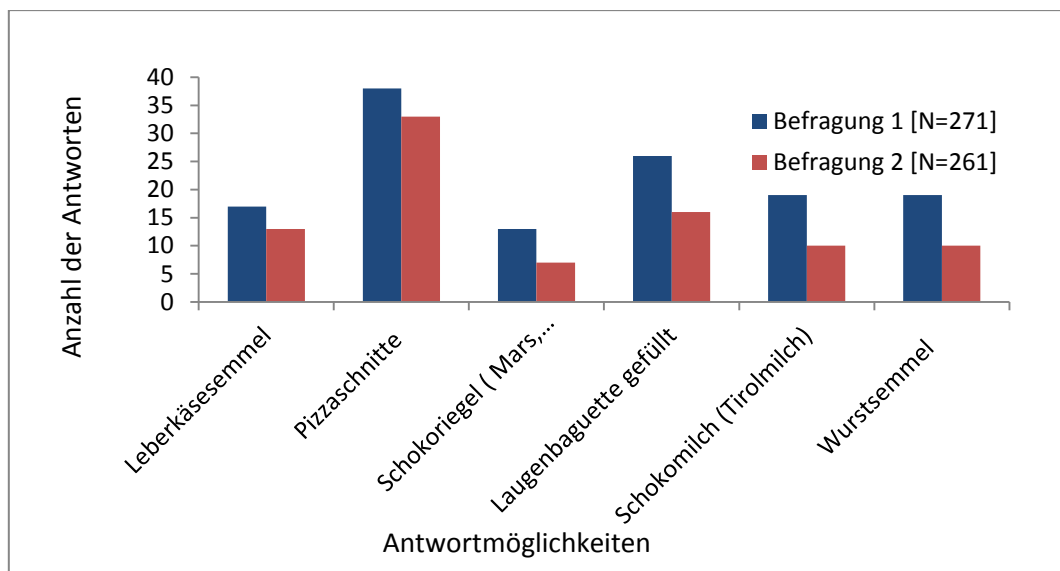


Diagramm 5 Kategorisierung und Vergleich der Angebote „bei häufigem Konsum bedenklich“

In diesem Diagramm wurden Gerichte herausgearbeitet, die bei häufigem Konsum aufgrund ihrer Zusammensetzung als bedenklich für die Gesundheit einzustufen sind. Im Diagramm werden die Häufigkeit der gewählten Produkte sowie die Unterschiede in den Ergebnissen der Erst- und Zweitbefragung aufgezeigt. Die Erstbefragung zeigte folgende Ergebnisse: Leberkäsesemmel 17 Nennungen, Pizzaschnitte 38 Nennungen, Schokoriegel 13 Nennungen, Laugenbaguette gefüllt 26 Nennungen, Schokomilch 19 Nennungen und Wurstsemmel ebenfalls 19 Nennungen. Bei allen Produkten dieser Kategorie ist ein deutlicher Rückgang der Häufigkeit in der Zweitbefragung zu erkennen. Folgende Ergebnisse wurden bei der Zweitbefragung erzielt: Leberkäsesemmel 13 Nennungen, Pizzaschnitte 33 Nennungen, Schokoriegel sieben Nennungen, Laugenbaguette gefüllt 16 Nennungen, Schokomilch zehn Nennungen.

Interpretation

Der Rückgang der Häufigkeit im Zusammenhang mit eher bedenklichen Lebensmitteln lässt auf eine positive Beeinflussung durch das Projekt zur Förderung regionaler Lebensmittel schließen. Durch ein vermehrt regionales und gesundheitsförderndes Angebot am Schülerbuffet der Zillertaler Tourismusschulen können Veränderungen im Zusammenhang mit der Lebensmittelauswahl und somit dem Konsumverhalten von Schüler/innen erzielt werden.

Folgender Auszug aus Diagramm vier beinhaltet alle Lebensmittel, die Teil des vermehrten, regionalen Angebotes während der Projektzeit waren.

Auszug Frage fünf: Kategorisierung und Vergleich der Angebote „bei häufigem Konsum für die Gesundheit förderlich“

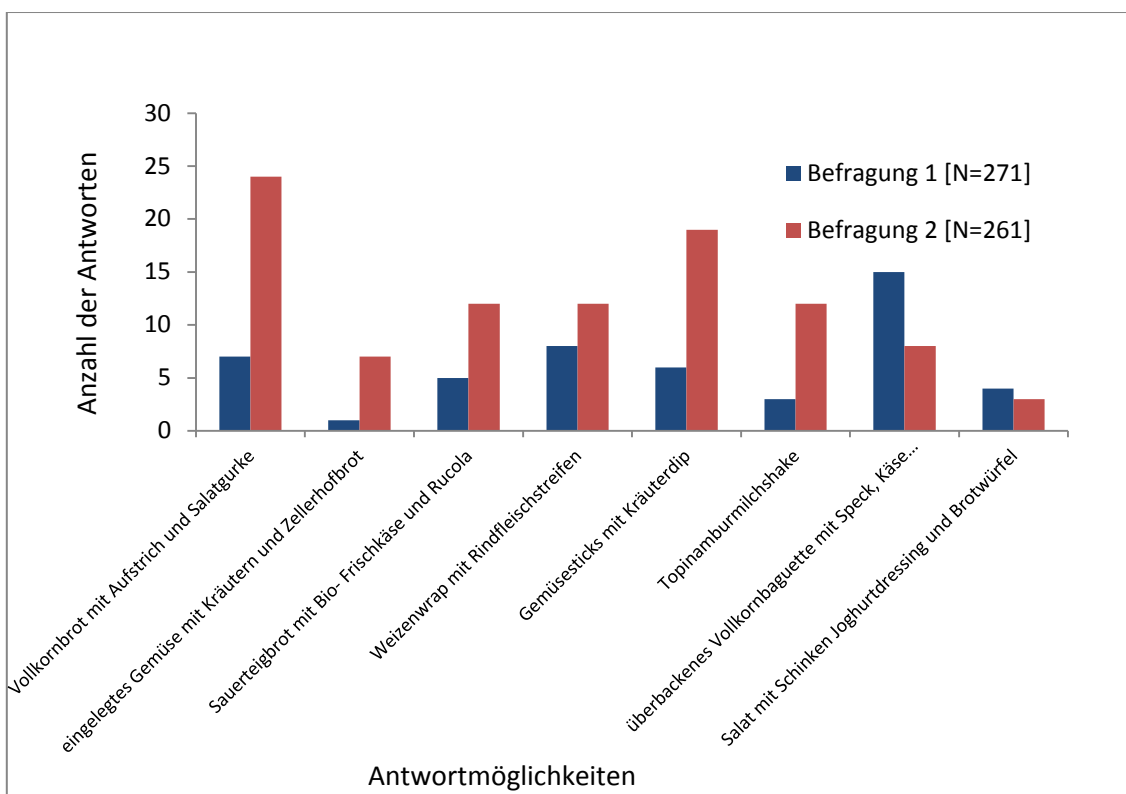


Diagramm 6 Kategorisierung und Vergleich der Angebote „bei häufigem Konsum für die Gesundheit förderlich“

In diesem Diagramm wurden Gerichte herausgearbeitet, die bei häufigem Konsum aufgrund ihrer Zusammensetzung als gesundheitserhaltend/-fördernd einzustufen sind. Es wird die Häufigkeit der gewählten Produkte gezeigt. Ebenfalls ersichtlich sind Unterschiede in den Ergebnissen der Erst- und

Zweitbefragung. Im Folgenden werden Unterschiede zwischen Befragung eins und zwei in Nennungen kenntlich gemacht.

- Vollkornbrot: plus 17 Nennungen in der Zweitbefragung
- Eingelegtes Gemüse: plus sechs Nennungen in der Zweitbefragung
- Sauerteigbrot mit Biofrischkäse und Rucola: plus sieben Nennungen in der Zweitbefragung
- Weizenwrap mit Rindfleischstreifen: plus vier Nennungen in der Zweitbefragung
- Gemüsesticks: plus 13 Nennungen in der Zweitbefragung
- Topinamburmilchshake: plus neun Nennungen in der Zweitbefragung
- Überbackenes Vollkornbaguette: minus acht Nennungen in der Zweitbefragung
- Salat mit Schinken und Brotwürfeln: minus vier Nennungen in der Zweitbefragung

Interpretation

Aus dem Gesamtbild der Auswertung von Frage fünf sind sehr positive Tendenzen zu bewerten. Schüler/innen wählen aus einem vielseitigen Angebot nach Projektende vermehrt Lebensmittel, die ernährungsphysiologisch gesehen, als gesundheitserhaltend beziehungsweise förderlich einzustufen sind.

Frage sechs: Achtest du auf gesunde Ernährung?

	Befragung 1 [N=60]	Befragung 2 [N=60]
Ja, ich achte ständig auf gesunde Ernährung	8	20
Manchmal ja, aber nicht immer	29	30
In letzter Zeit achte ich vermehrt auf gesunde Ernährung	8	5
Ich esse was mir schmeckt und achte wenig darauf ob gesund oder nicht	15	5

Tabelle 5: Achtest du auf gesunde Ernährung?

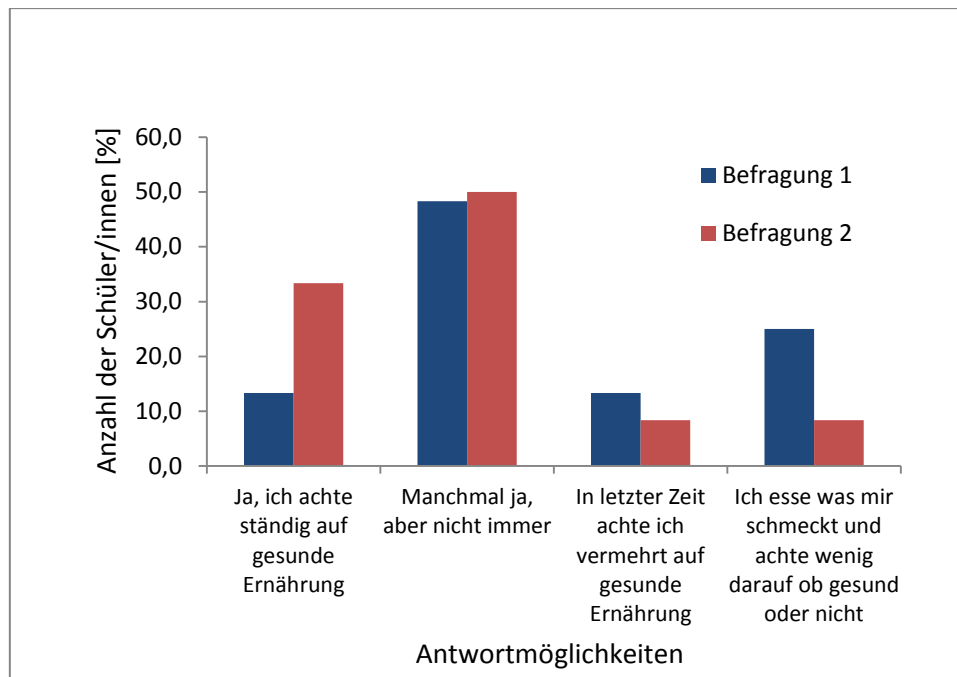


Diagramm 7 Achtest du auf gesunde Ernährung?

Die Frage sechs beantworteten Schüler und Schülerinnen folgendermaßen: In der Erstbefragung sagten 13 % der Befragten, dass sie ständig auf gesunde Ernährung achten, 48 % antworteten „Manchmal ja, aber nicht immer“, 13 % der Befragten antworteten „In letzter Zeit achte ich vermehrt auf gesunde Ernährung“ und 25 % der Schüler/innen antworteten „Ich esse, was mir schmeckt und achte wenig darauf ob gesund oder nicht“. Hin zur Zweitbefragung sind Steigerungen in Richtung „ich achte ständig auf gesunde Ernährung“ erkennbar.

Interpretation:

Die Zweitbefragung zeigt Verbesserungen im Umgang mit der eigenen Ernährung durch das Projekt. Die Anzahl der Antwortmöglichkeit „Ja, ich achte ständig auf gesunde Ernährung“ ist im Vergleich zur Erstbefragung in der Zweitbefragung deutlich erhöht. Auch die Antwortmöglichkeit „Manchmal ja, aber nicht immer“ weist Verbesserungen in der Anzahl der Antworten auf.

Frage sieben: Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du?

	Befragung 1 [N=60]	Befragung 2 [N=60]
Egal woher, sollten günstig sein	21	16
Ich bevorzuge Lebensmittel, die handgemacht sind und aus der Umgebung stammen	39	44

Tabelle 6 Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du?

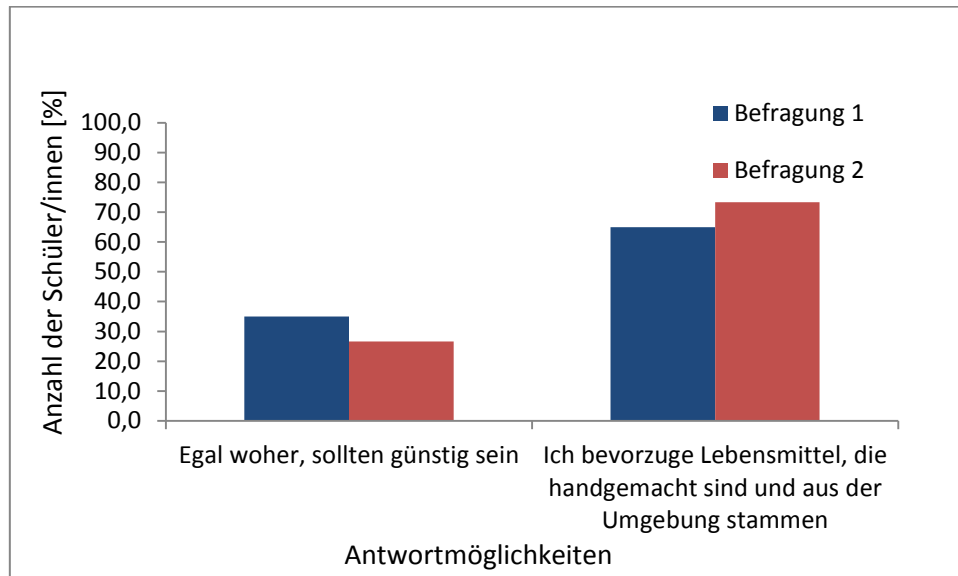


Diagramm 8 Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du?

Die Beantwortung von Frage sieben wird in „Anzahl der Schüler/innen“ in Prozent dargestellt. Bei der Erstbefragung antworteten 35 % der Schüler/innen „Egal woher, sollten günstig sein“ und 65 % der Schüler/innen antworteten „Ich bevorzuge Lebensmittel, die handgemacht sind und aus der Umgebung stammen“. In der Zweitbefragung war Antwortmöglichkeit „Egal woher, sollten günstig sein“ um acht % rückläufig, das heißt, diese acht % antworteten zusätzlich mit „Ich bevorzuge Lebensmittel, die handgemacht sind und aus der Umgebung stammen“

Interpretation:

Schüler und Schülerinnen erfuhren durch ein vermehrt regionales Angebot am Schülerbuffet der Zillertaler Tourismusschulen eine gewisse Wertschätzung der Lebensmittel aus direkter Umgebung und kleinstrukturierter Lebensmittelproduktion. Für einen geringen Teil der befragten Schülerinnen und Schüler verbesserte sich das Regionalitätsbewusstsein in Bezug auf die Herkunft der Lebensmittel.

Frage acht: Regional produzierte Lebensmittel haben einen besseren Geschmack als nicht regional produzierte Lebensmittel?

	Befragung 1 [N=59]	Befragung 2 [N=60]
Ja, finde ich schon	39	47
Nein finde ich nicht	3	5
kann ich nicht beurteilen	17	8

Tabelle 7 geschmackliche Beurteilung regionaler Lebensmittel

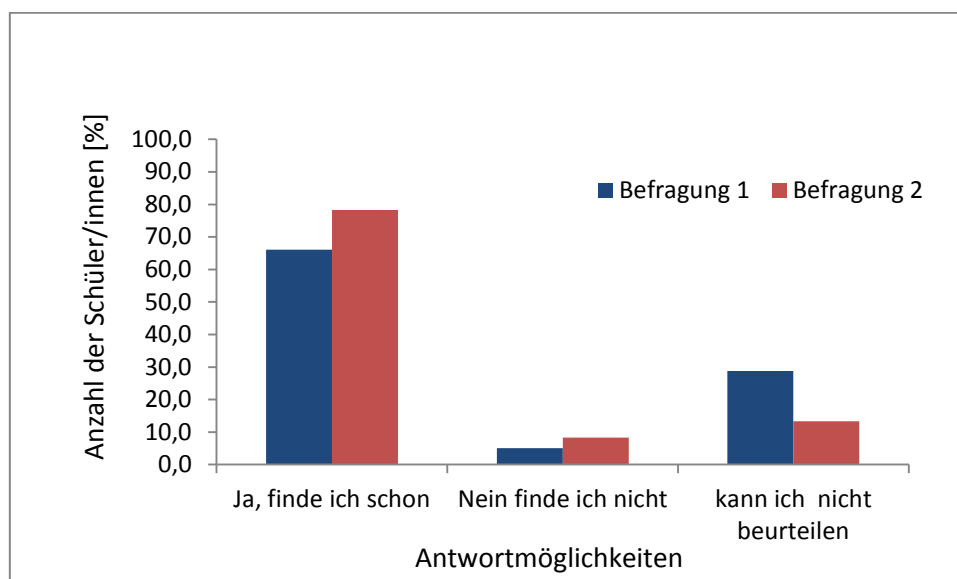


Diagramm 9 Regional produzierte Lebensmittel haben einen besseren Geschmack als nicht regional produzierte Lebensmittel?

Das Diagramm zeigt, dass 66 % der Befragten bei der Erstbefragung mit „Ja, finde ich schon“ antworteten, lediglich fünf % der Schüler/innen mit „Nein, finde ich nicht“ und 29 % mit „Kann ich nicht beurteilen“. Die meisten Zuwächse (Zwölf %) bei der Zweitbefragung erhielt Antwortmöglichkeit „Ja, finde ich schon“. Die beiden alternativen Antwortmöglichkeiten waren bei der zweiten Befragung rückläufig.

Interpretation

Während der Projektzeit wurde oftmals über einen besseren Geschmack regionaler Lebensmittel diskutiert. Hierbei hatten viele Schüler/innen die Meinung, dass ein wesentlicher Teil des Geschmacks eines Lebensmittels mit der Zubereitung zu tun hat. Was sich in Praxisbeispielen immer wieder bestätigt hat. Einig war man sich im Rahmen des Projektes dann aber auch, dass das Ausgangsprodukt

bereits eine gewisse Grundqualität aufweisen muss, um ein geschmacklich attraktives Produkt zuzubereiten.

Frage neun: Das Angebot an regional produzierten Speisen an der Schule sollte ausgebaut werden?

	Befragung 1 [N=59]	Befragung 2 [N=60]
Ja, finde ich schon	48	43
Nein finde ich nicht	11	17

Tabelle 8 Ausbaufähigkeit des regionalen Angebotes am Schülerbuffet

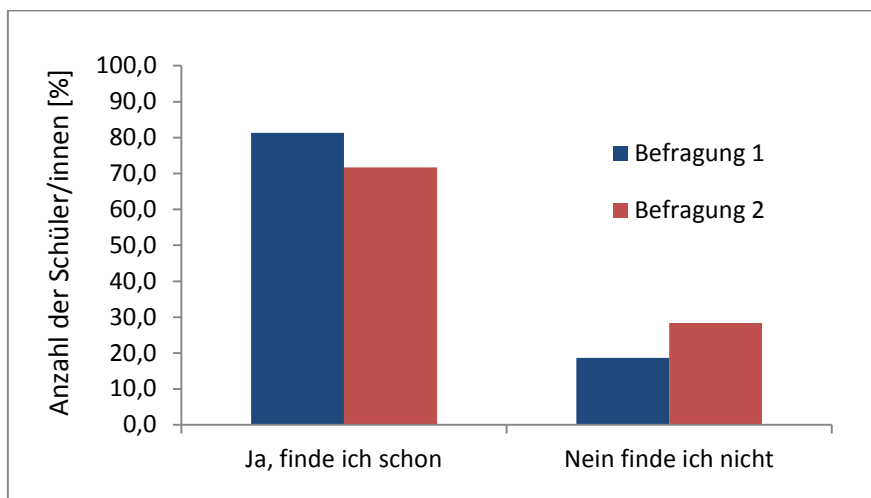


Diagramm 10 Das Angebot an regionalen Speisen an der Schule sollte ausgebaut werden?

Bei Frage neun, ob das Angebot an regionalen Speisen an der Schule ausgebaut werden sollte, antworteten 81 % der Befragten mit „Ja, finde ich schon“. Nur 19 % antworteten hingegen mit „Nein finde ich nicht“. Die Auswertung der Zweitbefragung zeigt, dass zehn % von Antwortmöglichkeit „Ja, finde ich schon“ zu Antwortmöglichkeit „Nein, finde ich nicht“ übergelaufen sind.

Interpretation

Mehr als 80 % der befragten Schüler/innen wünschen sich ein vermehrtes Angebot von regionalen Speisen an der Schule, was für ein hohes Maß an Regionalitätsbewusstsein der Jugendlichen spricht. Der Rückgang bei Befragung zwei kann durch den Ausbau der regionalen Produkte in der Projektphase erklärt werden. Der Ausbau des regionalen Angebots während der Projektphase reicht für den Anteil der Schüler, die ihre Meinung geändert haben offensichtlich aus.

Frage zehn: Findest du, dass der tendenziell erhöhte Preis von regional produzierten Lebensmitteln gerechtfertigt ist?

	Befragung 1 [N=59]	Befragung 2 [N=59]
Ja, absolut gerechtfertigt	42	43
Nein, nicht gerechtfertigt	15	17

Tabelle 9 Rechtfertigung zu Preisgestaltung regionaler Lebensmittel

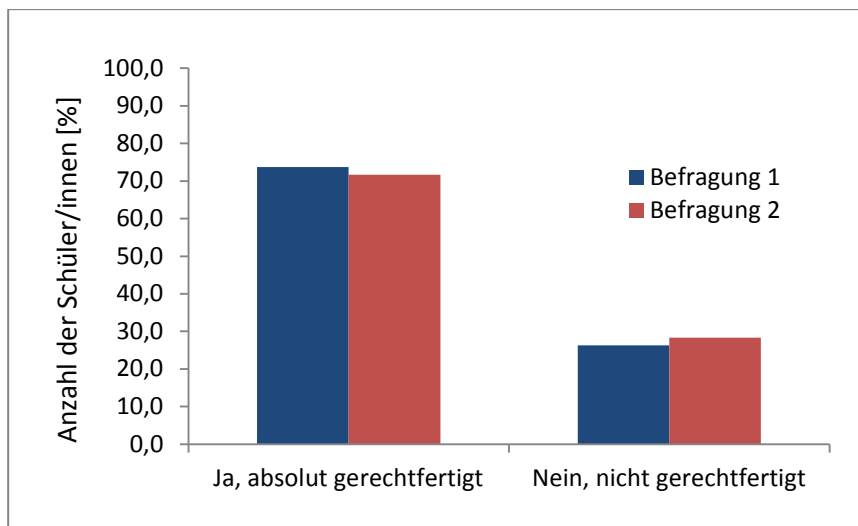


Diagramm 11 Findest du, dass der tendenziell erhöhte Preis von regional produzierten Lebensmitteln gerechtfertigt ist?

Bei Frage zehn antworteten 73 % der Schüler und Schülerinnen mit „Ja, absolut gerechtfertigt“, mit „nein, nicht gerechtfertigt“ hingegen antworteten 26 %. Nur einen sehr geringen Unterschied dazu, von lediglich zwei %, ergab sich in Befragung zwei.

Interpretation:

Aus dieser Auswertung und den Erfahrungen aus dem Projekt lässt sich schließen, dass es Schüler/innen bewusst ist, dass regional produzierte Lebensmittel einen tendenziell höheren Preis haben. Der Großteil der Befragten empfindet den erhöhten Preis als gerechtfertigt, vor und nach dem Projekt.

Frage elf: Wärscht du bereit für die in der Schule verwendeten Lebensmittel mehr zu bezahlen, falls diese vermehrt aus der direkten Umgebung stammen?

	Befragung 1 [N=60]	Befragung 2 [N=60]
Ja, damit sollten Lebensmittelbetriebe in der unmittelbaren Umgebung gefördert werden	16	19
Nein, teurer sollte das Angebot (Schülerbuffet/Mittagessen Zellerhof) sowie die Lebensmittel für den Kochunterricht nicht werden	44	41

Tabelle 10 Förderung regionaler Lebensmittelbetriebe durch höhere Preise am Schülerbuffet

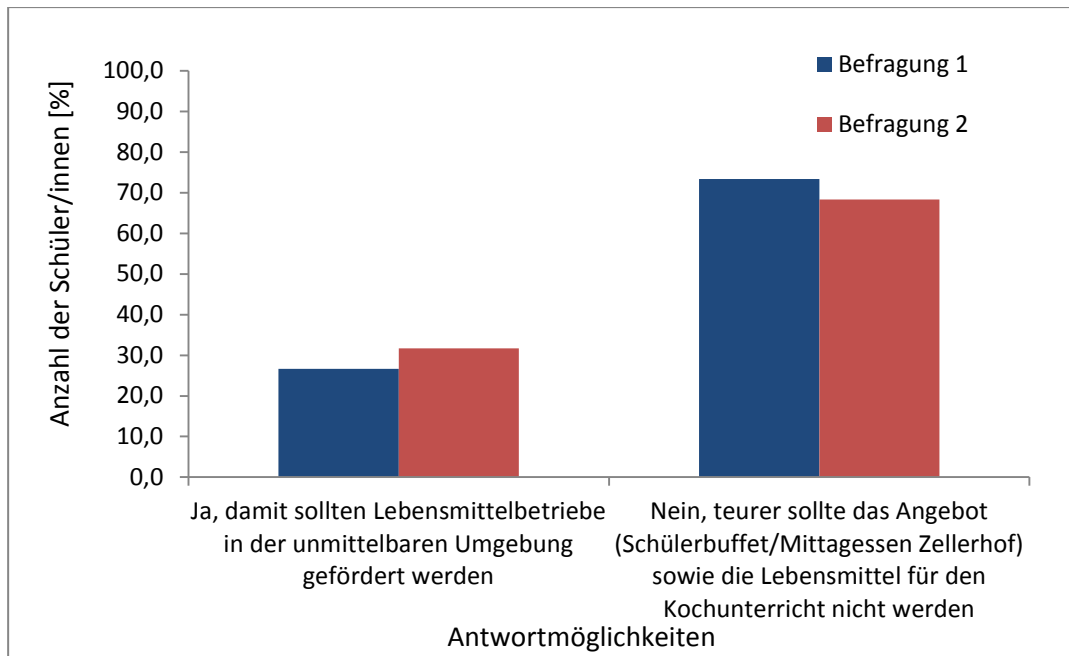


Diagramm 12 Wärscht du bereit für regional produzierte Lebensmittel mehr zu bezahlen?

Hierbei antwortete ein Großteil (73 %) der Schüler/innen mit „Nein, teurer sollte das Angebot (Schülerbuffet, Mittagessen Zellerhof) sowie die Lebensmittel für den Kochunterricht nicht werden“. Nur 27 % der Befragten antworteten mit „Ja, damit sollten Lebensmittelbetriebe in der unmittelbaren Umgebung gefördert werden“. Die Unterschiede von fünf % hin zur Zweitbefragung sind sehr gering zu bewerten.

Interpretation:

Aus den Erfahrungen im Zusammenhang mit dem Projekt haben sehr viele Schülerinnen und Schüler den vermehrten Einsatz regionaler Lebensmittel an der Schule für sehr gut empfunden. Aus der obigen Fragebogenauswertung ist klar ersichtlich, dass keine Bereitschaft besteht, eine Erhöhung der Preise am Schülerbuffet und im Schulhotel Zellerhof zu akzeptieren. Eine Ursache dieser Situation könnte sein, dass Schülern und Schülerinnen nur geringe finanzielle Mittel zur Verfügung stehen (Taschengeld/Nebenjobs), welche sie ungern ausschließlich für die tägliche Verpflegung ausgeben wol-

len. Für Jugendliche stehen vermehrt andere Konsumgüter (Handy, Laptop) und auch teure Freizeitaktivitäten (Disco, Kino) im Vordergrund, welche ihnen wichtiger sind als die bessere Qualität von regionalen Lebensmitteln.

Frage zwölf: Wie würdest du dein Interesse an regional produzierten Lebensmitteln auf einer Skala von eins bis neun bewerten?

	Befragung 1 [N=58]	Befragung 2 [N=60]
Wahl 1	3	4
Wahl 2	9	10
Wahl 3	9	14
Wahl 4	10	10
Wahl 5	10	5
Wahl 6	4	6
Wahl 7	10	10
Wahl 8	2	1
Wahl 9	1	0

Tabelle 11 Bewertung Interesse für regionale Lebensmittel

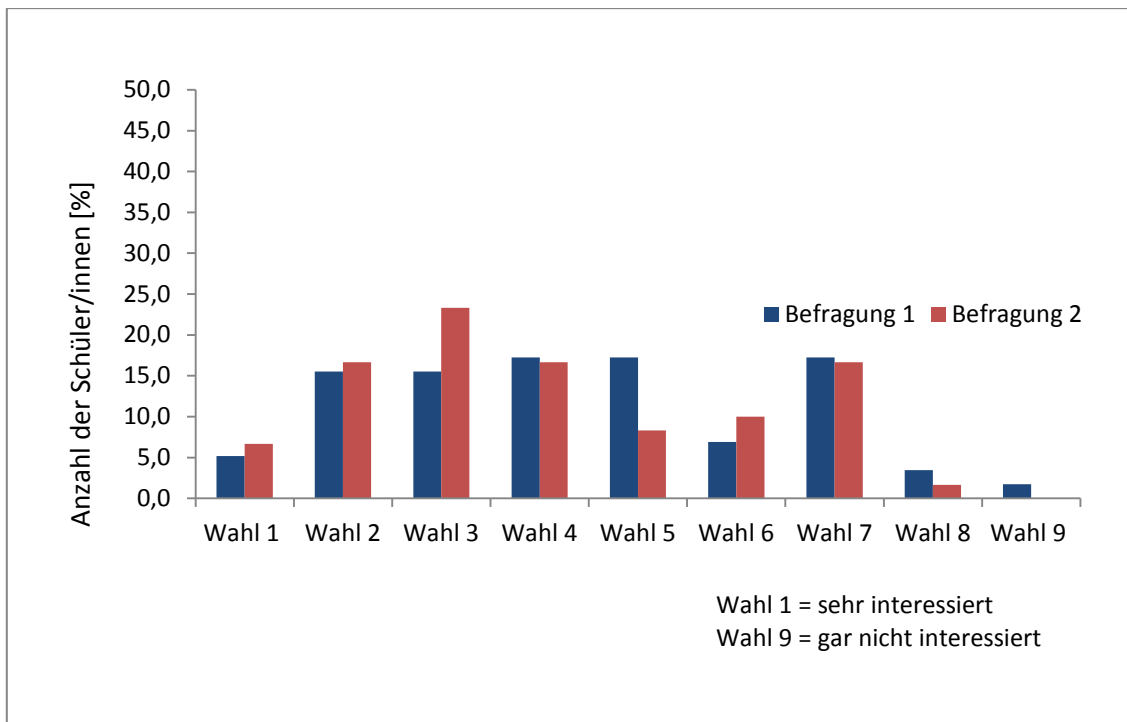


Diagramm 13 Wie würdest du dein Interesse an regional produzierten Lebensmitteln auf einer Skala von 1-9 bewerten?

Bei dieser Befragung verteilen sich die Antworten sehr unterschiedlich. Erkennbar in der Auswertung der Zweitbefragung sind geringe Zuwächse der Auswahlmöglichkeiten eins, zwei und drei.

Interpretation:

Ziel dieser Fragestellung war es, das Interesse oder Nichtinteresse für regionale Lebensmittel hervorzuheben. Es ist eine positive Tendenz nach dem Projekt erkennbar, die dadurch erklärbar ist, dass die Schüler/innen durch das Projekt auf regionale Produkte und Produzenten aufmerksam geworden sind und dadurch ihr Interesse gestiegen ist.

Frage 13: Achten deine Eltern beim Lebensmitteleinkauf auf Regionalität?

	Befragung 1 [N=60]	Befragung 2 [N=60]
Ja, Regionalität ist ihnen beim Lebensmitteleinkauf sehr wichtig	27	27
Ab und zu schon	24	24
Nein, sie achten überhaupt nicht darauf	1	2
Weiß ich nicht	8	7

Tabelle 12 Beurteilung des Lebensmitteleinkaufs der Eltern

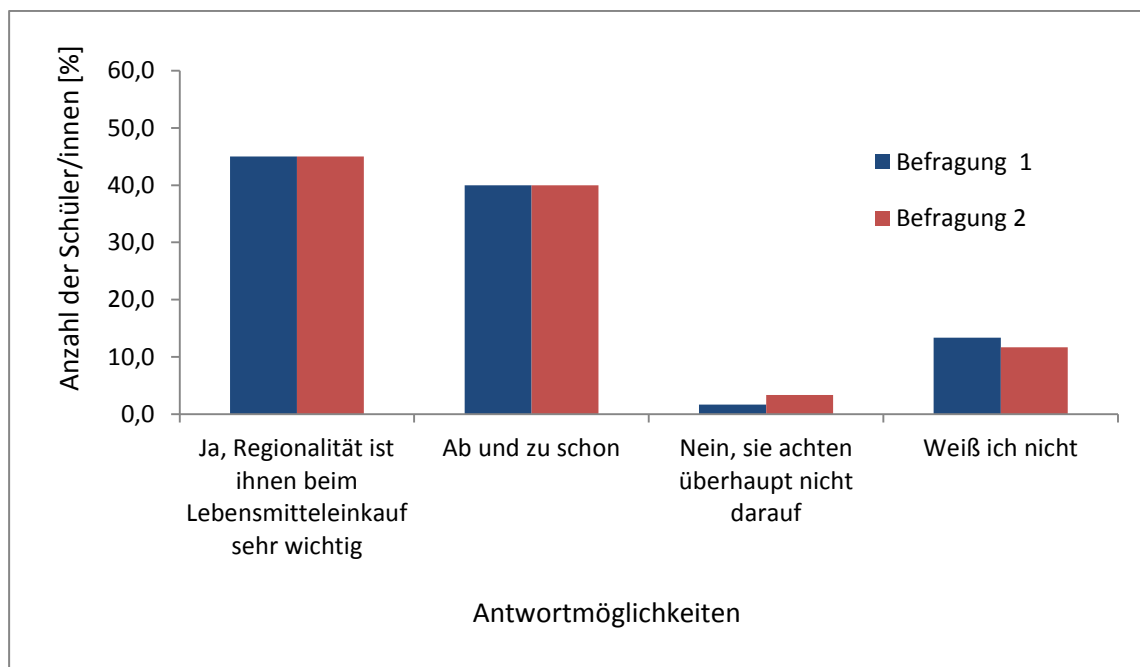


Diagramm 14 Achten deine Eltern beim Lebensmitteleinkauf auf Regionalität?

Bei dieser Frage erklärten 45 % der Befragten, dass den Eltern Regionalität beim Lebensmitteleinkauf sehr wichtig ist. Aus der Zweitbefragung ergab sich derselbe Prozentsatz. Gleich verhielt es sich bei der Antwortmöglichkeit „Ab und zu schon“. Hier ergaben beide Befragungen dasselbe Ergebnis (40 %). Antwortmöglichkeit „Nein, sie achten überhaupt nicht darauf“ ist mit zwei % als eher unwesentlich einzustufen. 13 % der Schüler/innen antworteten mit „Weiß ich nicht“. Auch bei Befragung zwei wich das Ergebnis hier nicht wesentlich ab, 15 % der Schüler antworteten auf diese Frage mit „Weiß ich nicht“.

Interpretation:

Aus dem Diagramm erschließt sich, dass auch im Elternhaus der Schüler/innen Regionalität beim Lebensmitteleinkauf eine nicht unwesentliche Rolle spielt.

Im folgenden Kreuzdiagramm wird ersichtlich, welche Zusammenhänge sich zwischen den Eltern und den Jugendlichen in Bezug auf Regionalität ergeben.

Gegenseitiger Einfluss von Schülern/Schülerinnen und Eltern hinsichtlich Regionalität beim Lebensmittelkauf

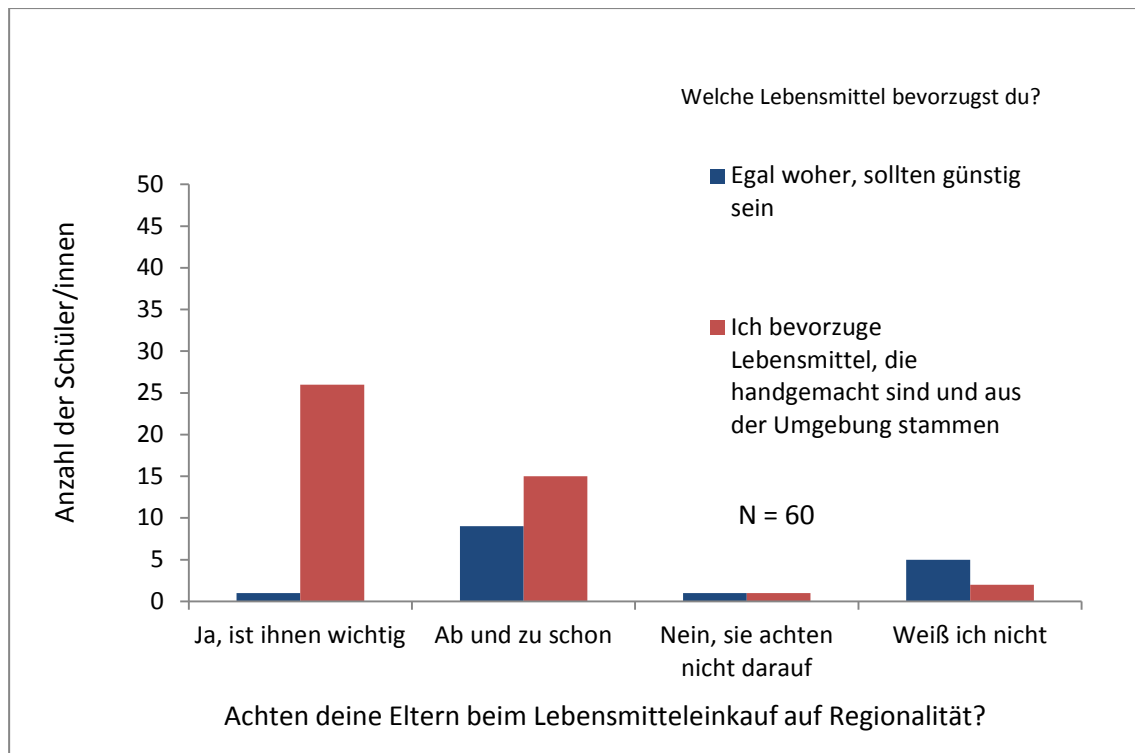


Diagramm 15 Kreuzdiagramm eins: Frage 13: Achten deine Eltern beim Lebensmittelkauf auf Regionalität? und Frage sieben: Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du?

Das obige Diagramm veranschaulicht die Anzahl der Antworten zu Regionalität der Schüler/innen im Zusammenhang mit den Antworten zum Regionalitätsbewusstsein der Eltern. Grundlage dieses Diagramms stellt die Zweitbefragung dar. Es haben 26 der 27 Schüler/innen, die auf die Frage „Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du?“ mit „Ich bevorzuge Lebensmittel die handgemacht sind und aus der Umgebung stammen“ auch angegeben, dass ihre Eltern beim Lebensmittelkauf auf Regionalität achten. 15 Schüler/innen von 24 gaben an, dass sie regionale Lebensmittel bevorzugten und auch ihre Eltern „ab und zu schon“ darauf achten. Bei Schülern und Schülerinnen die angaben, dass ihre Eltern nicht darauf achten beziehungsweise, die es nicht wissen war eine Tendenz erkennbar, dass diese Schüler/innen vermehrt die Antwort „Egal woher, sollten günstig sein“ gaben.

Interpretation:

Es zeigen sich direkte Zusammenhänge zwischen dem Regionalitätsbewusstsein der Eltern und der Schüler/innen. Wenn den Schüler/innen die Haltung der Eltern zur Regionalität bei Lebensmitteln bekannt ist, achten sie auch vermehrt darauf woher die Lebensmittel kommen, die sie konsumieren.

Bevorzugung von regionalen Lebensmitteln und Bereitschaft für höhere Bezahlung von Schülern und Schülerinnen

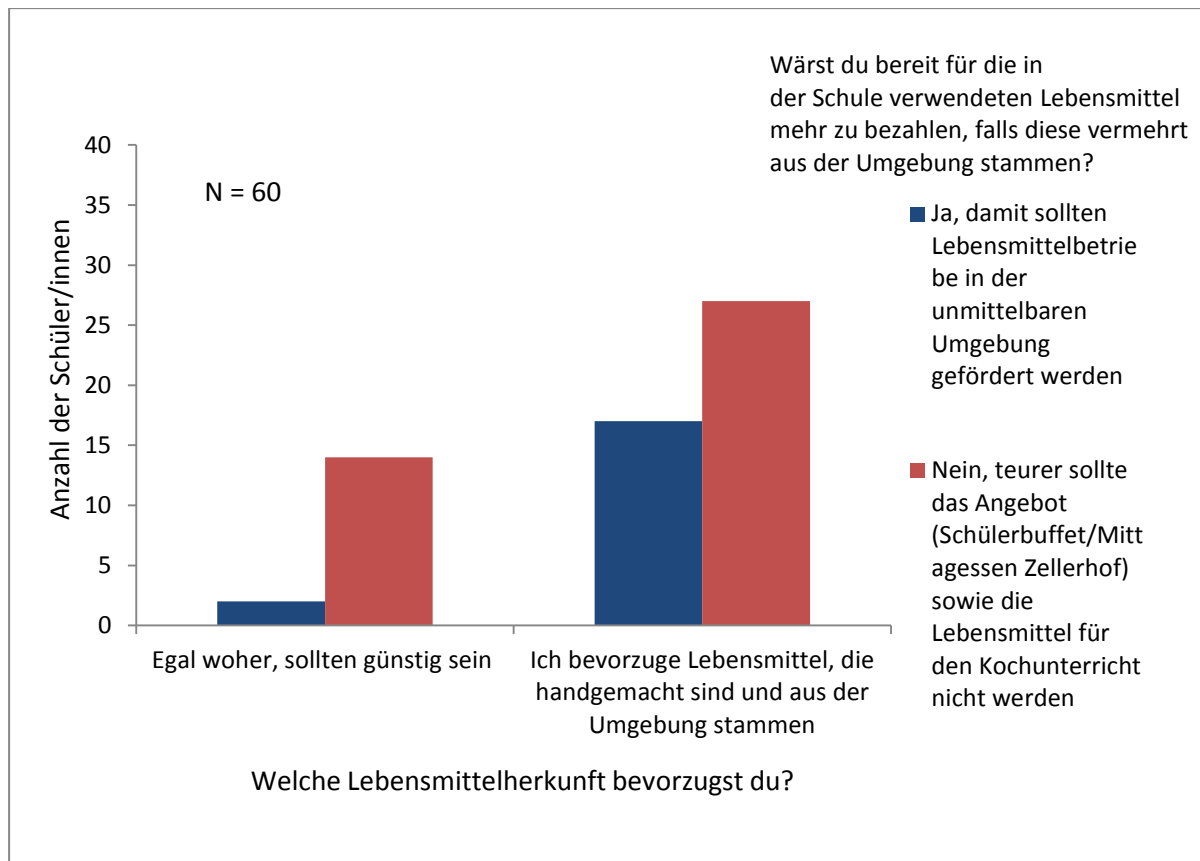


Diagramm 16: Kreuzdiagramm zwei: Frage sieben: Welche Lebensmittelherkunft bevorzugst du? und Frage elf: Wärsst du bereit für die in der Schule verwendeten Lebensmittel mehr zu bezahlen, falls diese vermehrt aus der Umgebung stammen?

Es wurde Befragung zwei für diese Auswertung herangezogen. Der Großteil, 14 Schüler/innen von 16, der Nennungen „Egal woher, sollten günstig sein“ beantwortete auch die Frage zu den Kosten mit „Nein, teurer sollte das Angebot nicht werden“. Lediglich zwei dieser Schüler/innen antworteten mit „Ja, damit sollten Lebensmittelbetriebe in der unmittelbaren Umgebung gefördert werden“. Von den 44 Nennungen bei denen Schüler/innen „Ich bevorzuge Lebensmittel, die handgemacht sind und aus der Umgebung stammen“ angaben, haben 27 Schüler/innen „Nein, teurer sollte das Angebot nicht werden“ angegeben und 17 Schüler/innen gaben an „Ja, damit sollten Lebensmittelbetriebe in der unmittelbaren Umgebung gefördert werden“.

Interpretation:

Das Übereinanderlegen beider Fragestellungen zeigt, dass selbst bei positiver Einstellung zu regionalen Lebensmitteln keine Bereitschaft besteht, im Schulalltag mehr Geld für die Verpflegung auszugeben. Hiermit wird auch außer Acht gelassen, dass regionale Betriebe dadurch gefördert würden. Eine Ursache für diese Tendenz könnte es sein, dass im Jugendalter noch wenige Erfahrungen in der Wirtschaft gemacht worden sind und Zusammenhänge diesbezüglich für Jugendliche schwer erkennbar sind. Hinzu kommen unterschiedliche Prioritäten von Jugendlichen, was die monatlichen Ausgaben betrifft. Es werden wohl andere Konsumgüter und Freizeitaktivitäten der Ernährung gegenüber bevorzugt.

Im Rahmen des Projektes an den Zillertaler Tourismusschulen konnte durch Auswertung der Befragungen, durch Abgleich der Lieferantenliste sowie den Projektplan folgende Ergebnisse festgestellt werden.

4.1 Ergebnisse zu Ziel 1

- Das Projekt an unserer Schule hat gezeigt, dass ein vermehrtes Angebot an regionalen Gerichten einen durchaus positiven Einfluss auf das Ernährungsbewusstsein von Schüler/innen an der Schule hat. Weiters geht hervor dass, Schüler/innen aufgrund des regionalen Angebotes das Konsumverhalten verändern. Eine Bereitschaft für ein vermehrt regionales Angebot am Schülerbuffet mehr Geld auszugeben, fehlt allerdings.

4.2 Ergebnisse zu Ziel 2

- Eine Listung der Projektbetriebe im Lieferantenverzeichnis der Zillertaler Tourismusschulen erfolgte aufgrund von Vorgaben des Bundes (e- Rechnung) und mangelnder Bereitschaft zu einer Softwareumstellung auf Seiten der Lieferanten nicht.
- Die Anregung einen Schulgarten auf Basis von Permakultur anzulegen, wird derzeit von Praxislehrer/innen diskutiert. Eine Listung im Projektplan erfolgte bis zum heutigen Zeitpunkt noch nicht.

5 DISKUSSION/INTERPRETATION/AUSBLICK

Einerseits sprechen Schüler/innen der Zillertaler Tourismusschule regionalen Lebensmitteln einen besseren Geschmack und eine bessere Grundqualität zu. Andererseits wollen Schüler/innen dafür nicht mehr Geld als bisher für die Verpflegung an der Schule ausgeben. Dies begründet sich im Geldhaushalt und der Wertschätzung des Einzelnen. In der Verteilung der monatlichen Ausgaben ist der täglichen Ernährung wohl eine untergeordnete Rolle zuzuordnen.

Aus der Arbeit geht klar hervor, dass Jugendliche der Zillertaler Tourismusschulen nicht bereit sind, für ein vermehrt regionales Angebot mehr Geld auszugeben. Diese Tatsache und das mangelnde Interesse kleinstrukturierter Betriebe eine Umstellung auf e- Rechnung durchzuführen, wird wohl in Zukunft vorerst keine Veränderung in diesem Bereich zulassen. Die bisherigen Lieferanten, die zu einem Großteil bereits aus der Umgebung stammen, werden weiterhin die Zillertaler Tourismusschulen beliefern. Was bestehen bleibt, sind die Eindrücke des vermehrt regionalen Angebotes. Hierbei war während der Projektzeit eine positive Gesinnung von Schüler/innen und Lehrer/innen erkennbar und dies lässt darauf schließen, dass zukünftig in diese Richtung weiter gearbeitet werden wird. Das vorliegende Projekt bietet in vielerlei Hinsicht Ansatzpunkte für weiterführende Projekte. Ein Beispiel dafür wäre es, einen Schulgarten basierend auf dem Konzept der Permakultur zu errichten. Dieser Garten wäre bestens geeignet um im Praxisunterricht das Thema „Warenkunde Gemüse“ besser zu veranschaulichen. Gemüse könnte frisch geerntet und im Praxisunterricht ohne lange Transportwege, somit sehr umweltfreundlich und frisch, verarbeitet werden.

6 LITERATUR

Zur Angabe von Quellen wird am IUS der europäische APA-Style (American Psychological Association) angewandt.

Artikel in Zeitschrift:

Nachname, Vorname, Nachname, Vorname & Nachname, Vorname (Jahr). Titel des Artikels. *Titel der Zeitschrift, Jahrgang (Heftnummer), Seite-Seite.*

Buch:

Nachname, Vorname (Jahr). *Titel des Buches.* Ort: Verlag.

Beitrag in Sammelband:

Nachname, Vorname & Nachname, Vorname (Jahr). Titel des Beitrags. In: Vorname Nachname & Vorname Nachname (Hrsg.), *Titel des Buches* (S. x-y). Ort: Verlag.

Internet:

Nachname, Vorname (Jahr). *Titel.* Online unter <http://www.xy.at> [01.01.2008].

Es wird immer nur ein Ort angegeben. „Hrsg.“ und „S.“ sowie das Datum bei der Internetabfrage werden immer in der Sprache der Publikation angegeben [engl.: „Eds.“, „pp.“, „2008-01-01“]

Kurzzitate im Text werden folgendermaßen angegeben: (Nachname & Nachname, Jahr, S. x). Der Titel der Zeitschrift bzw. des Buches wird kursiv geschrieben. NAME, Vorname (Erscheinungsjahr). Titel. Verlagsort: Verlag.

Beispiele:

ACKERL, Bernhard, LANG, Christof & SCHERZ, Hermann (2001). Fächerübergreifender Unterricht mit experimentellem Schwerpunkt am Beispiel NWL BG/BRG Leibnitz. MS Pilotprojekt IMST² 2000/01. <http://imst2.uni-klu.ac.at/innovationen/> [31.3.2005].

ALTRICHTER, Herbert & POSCH, Peter (1998). *Lehrer erforschen ihren Unterricht. Eine Einführung in die Methoden der Aktionsforschung.* Dritte erw. Aufl. Bad Heilbrunn: Klinkhardt.

KÜHNELT, Helmut (2002). Physikalische Grundbildung – eine Annäherung in Beispielen. In: Konrad Krainer, Willibald Dörfler, Helga Jungwirt, Helmut Kühnelt, Franz Rauch, Thomas Stern (Hrsg.), *Lernen im Aufbruch: Mathematik und Naturwissenschaften. Pilotprojekt IMST²* (S.88-94). Innsbruck, Wien, München, Bozen: StudienVerlag.

ANHANG

Bericht auf der Homepage der Schule

Regionalität - Lebensmittel ohne Zusatzmeilen



Unter dem Motto „Regionalität - Lebensmittel ohne Zusatzmeilen“ betreut FL Lukas MÖlk seit Schulbeginn ein Projekt zur Förderung des Einsatzes von regionalen Produkten für die Schülerverpflegung an den Zillertaler Tourismusschulen.

Mittlerweile wurden im Schülerbuffet sowie im Schulhotel Zellerhof vier Schwerpunkttage zu den Themengebieten „Milch“, „Fleisch“, „Gemüse“ und „Geflügel“ abgehalten. Aus den genannten Lebensmittelgruppen ergab sich eine Vielzahl an Angeboten, wie zum Beispiel: eingelegte Gemüsevariationen, Nussbrot mit Frischkäse, Topinambur-Milchshake, Wrap mit Salat und Rindfleischstreifen oder Burger vom Tuxer-Rind. Die Zutaten dazu lieferten ausgewählte heimische Produzenten, unter anderem „Guat'z Essen“, „Lengauhof Ginzling“, „Brandstätthof Reith“ und „Metzgerei Walter Gasser“.

Das Projekt dient einerseits dazu, kulinarische Besonderheiten anzubieten, andererseits soll es die hohe Qualität unserer heimischen Produkte ins Bewusstsein der Schüler- und Lehrer/innen rücken. Die äußerst positive Resonanz von Seiten der Schulgemeinschaft bestätigt die erfolgreiche Umsetzung der Projektidee