ANTRAG

Antragsteller*in: *Rafael Fiechter, Phillip Gruber, Paul Hebauer, Marvin Feigl (AG Diätetik)*

Tagesordnungspunkt: *#12.2. weitere inhaltliche Anträge*

A4: Friss oder stirb

Antragstext

Präambel:

Für uns Junos Schüler:innen ist die Mündigkeit ein Grundsatz, nach dem wir unsere Programmatik ausrichten. Bisher wurde die religiöse, wirtschaftliche und politische Mündigkeit richtigerweise in die Beschlusslage aufgenommen. Für die Antragsteller:innen ist jedoch klar, dass auch das Wissen über eine ausgewogene Ernährung und wie diese zubereitet wird, zur Mündigkeit gehört und daher stellen wir diesen Antrag, damit in Zukunft möglichst viele Schüler:innen in Österreich über ihre Ernährung aufgeklärt werden.

Unterrichtsstunden in den verschiedenen Schulstufen:

Um die Ernährungsmündigkeit möglichst früh zu fördern, ist es notwendig, dass Schüler:innen schon im Volksschulalter über Essen und Trinken aufgeklärt werden. Und deswegen fordern die Antragsteller:innen, dass bereits in der Primarstufe ein Ernährungsunterricht stattfindet. Genauer gesagt von der 1. bis zur 4. Dort soll den Kindern auf einfache, aber ehrliche Weise der Umgang mit Lebensmitteln vermittelt werden.

Ab der 5. Schulstufe soll zu einem mehr theoretischen Unterricht übergegangen werden. In dieser Zeit soll jedoch das Kochen im Vordergrund stehen. Dies soll bis zum Ende der Sekundarstufe I erfolgen.

In der Sekundarstufe II soll ein Unterricht stattfinden, der das bisher Gelernte vernetzt und auch andere Fächer wie Biologie oder Geografie und Wirtschaftskunde einbezieht.

Inhalte des Unterrichts:

Ein Fach, das sich mit Ernährung beschäftigt, sollte mehrere wichtige Aspekte unserer Ernährung abdecken. Denn Ernährung ist ein komplexes Thema, das stark von Genetik, Kultur aber auch Werbung beeinflusst wird. Das Fach Diätetik oder Ernährungslehre sollte sich zum einen mit einem praktischen Teil befassen, in dem die Schüler:innen das Zubereiten von Gerichten erlernen. Andererseits

28 sollte ein solches Fach auch einen theoretischen Teil umfassen. In diesem
29 theoretischen Teil sollten folgende 9 Themenbereiche behandelt werden:

- 30 • Ernährung in verschiedenen Lebenssituationen und Ernährungstricks
- 31 • Getränke und Flüssigkeitshaushalt
- 32 • Kalorienberechnung und Aussagekraft
- 33 • Vorbeugung von Krankheiten durch gesunde Ernährung
- 34 • Mikronährstoffe und in welchen Stoffen sie vorkommen
- 35 • Ernährungstrends und ihre Bewertung
- 36 • Darmmikrobiom und Verdauung
- 37 • Gesundes Ess- und Trinkverhalten
- 38 • Aufklärung über Ernährungsmythen

39 Aufgrund des starken Einflusses der Lebensmittelindustrie auf die Ernährung der
40 Schüler:innen durch Werbung muss sich das Fach auch mit der Werbung für
41 Lebensmittel und der Psychologie dahinter auseinandersetzen, damit die
42 Schüler:innen mündige Ernährungsentscheidungen ohne den Einfluss der Werbung
43 treffen können.

44 Ausbau der Infrastruktur:

45 Um einen praxisorientierten Unterricht zu gewährleisten, ist in einem Großteil
46 der österreichischen Schulen eine Erweiterung der Küchen notwendig. Da dies
47 jedoch sehr schnell sehr teuer werden kann, sollten nach Möglichkeit
48 Alternativen zum kompletten Neubau von Schulküchen gesucht werden.
49 Beispielsweise eine Kooperation mit nahegelegenen Altenheimküchen, wo
50 Schüler:innen für die Bewohner:innen und sich selbst kochen und dabei das im
51 Theorieunterricht Gelernte in die Praxis umsetzen. An allen Schulen, wo solche
52 Kooperationen nicht möglich sind und noch keine Küche vorhanden ist, soll eine
53 solche eingerichtet werden. Dies ist notwendig, damit nicht nur die Kinder der
54 Stadt das Kochen lernen, sondern alle Schüler:innen Österreichs.