

Bewusstseinsbildung bei den Kleinsten – 20 Jahre „Schmatzi“

Das Bildungsprojekt „Schmatzi“ feiert runden Geburtstag. Von Tirol ausgehend wurde das Projekt mittlerweile auch auf Salzburg, die Steiermark und Vorarlberg ausgeweitet.

„Essen mit allen Sinnen genießen“ - von dieser Prämisse ausgehend, hat das LFI-Projekt „Schmatzi“ vor 20 Jahren begonnen, pädagogisch aufbereitete Materialien und Unterrichtseinheiten für Kindergarten und dann auch Volksschule zur Verfügung zu stellen. Durch stetige Weiterentwicklung und Erweiterungen nehmen mittlerweile 321 Kindergärten und 138 Volksschulen am Projekt teil.

Vor 20 Jahren wurde mit „Schmatzi - SeminarbäuerInnen“ ein absolutes Erfolgsprojekt vom Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) gestartet. Das Projekt steht für aktive Bewusstseinsbildung im Bereich Ernährung und Landwirtschaft unter Einbezug all unserer Sinne. „Wir wollten ein Angebot für Kinder im Kindergarten- und Volksschulalter schaffen. Dabei sollte die Ernährungserziehung durch methodisch-didaktische Lehr-, Lern- und Spielmaterialien unterstützt werden. Dass das Projekt nach über zwei Jahrzehnten so erfolgreich dasteht, zeigt, dass damals die große Bedeutung dieses Themas erkannt wurde“, erklärt die ehemalige LFI-Obfrau Resi Schiffmann. Nach über 12 Jahren in dieser Funktion hat sie am Montag ihr Amt an Christine Lintner übergeben, die ebenfalls auf den hohen Stellenwert einer frühen Auseinandersetzung mit gesunden Lebensmitteln hinweist: „Es ist nicht mehr selbstverständlich, dass Kinder wissen, wie Käse hergestellt wird oder dass Obst und Gemüse nicht aus dem Regal kommen! Darum sind Projekte wie ‚Schmatzi‘ absolut wertvoll – sowohl für die Kinder als auch für die Landwirtschaft.“

Im pädagogischen Alltag verankert

Kinderhort, Kinderkrippe sowie eine Kindergartengruppe: Insgesamt 43 Kinder werden in der „Kindervilla Kravogl“ in Innsbruck betreut. Großer Wert wird dort darauf gelegt, schon früh den hohen Stellenwert gesunder Ernährung zu vermitteln, wie Leiterin Christa Kramer erklärt: „Wir haben das konzeptionell verankert. Es wird täglich frisch gekocht und die Kinder können mindestens einmal die Woche dabei mithelfen. Schon die kleinsten Kinder werden früh mit Nahrungsmitteln konfrontiert und wir sind überzeugt, damit einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung zu leisten. Dabei nehmen wir auch die Unterrichtseinheiten über das Projekt „Schmatzi“ in Anspruch und die Stunden der Seminarbäuerinnen kommen sehr gut an!“

Zusätzlich stehen auch tolle Unterrichtsmaterialien zur Verfügung, wobei die Pädagoginnen und Pädagogen in eigenen Einheiten extra auf die Schmatzi-Unterlagen geschult werden. Das geschieht in Kooperation mit der Pädagogischen Hochschule Tirol. „Wertebildung spielt im Kindergarten eine große Rolle und ist auch im österreichischen BildungsRahmenPlan abgebildet. Dazu gehört auch der Bereich Ernährung, wobei Schmatzi-Einheiten eine tolle Ergänzung bieten. Alle fünf Sinne werden angesprochen und die Kinder können intensive Lernerfahrungen machen, neue Lebensmittel entdecken und sich auch auf unbekannte Geschmacksrichtungen einlassen. Achtsamkeit, Toleranz und Wertschätzung spielen dabei eine große Rolle“, wie Daniela Klingler, Teamleiterin im Bereich Elementarpädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol, ausführt.

Vielfältige Zugänge

Neben den Unterrichtsmaterialien, den von speziell geschulten Seminarbäuerinnen abgehaltenen „Sinnesreisen“, Ernährungsschulungen sowie dem Einkaufserlebnis in Kooperation mit Spar, bietet Schmatzi auch Kinderbetreuungen bei Großveranstaltungen spezielle Kinderernährungsschulungen unter dem Titel „Regional durch's Jahr“ an. „Diese vielfältigen Zugänge kommen gut an und die Breite des Angebots ist sicherlich einer der Erfolgsfaktoren unseres Schmatzi-Projektes. Es entwickelt sich hervorragend und ich hoffe, dass wir nach dem sanften Neustart nach den Lockdowns nach und nach wieder alle Angebote in vollem Umfang durchführen können“, zeigt sich Evelyn Darmann, GF des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI), zuversichtlich.