

E.R.N.I.

Ernährung-Regional-Nachhaltig-Innovativ

E.R.N.I. ist ein Projekt mit der HLW Feldbach, der Stadt Feldbach und dem Vulkanland. Es soll aufzeigen, welche Möglichkeiten es gibt mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln innovative, nachhaltige Köstlichkeiten zu zaubern, die außerdem auch noch gesund sind.

Derzeit wirft der Steirer im Schnitt 4,1 kg originalverpackte und angebrochene Lebensmittel im Jahr in den Restmüll. In Summe landen steiermarkweit jährlich ca. 5.000 Tonnen genießbare Lebensmittel im Abfalleimer.

Aufgrund von Rabatte, wenn man eine größere Stückzahl kauft und diese dann nicht braucht, landen viele Lebensmittel im Abfall.



Aber auch die Verpackung der Produkte beim Einkauf soll entscheidend sein - regionale Produkte haben viel weniger, bis keine Verpackung.

Das Rind besteht nicht nur aus einem Filet, man kann alle Teile verkochen, wenn man weiß wie. Auch Gemüseschalen kann man z.B. für einen Sud verwenden. Aus Restln kann man innovative tolle neue Gerichte schaffen.

Ein Ausflug zur Kompostieranlage Feldbach zeigt die Realität, wie viele Lebensmittel im Müll landen und vor allem, wie sie im Müll landen - meistens original verpackt!

Sollte ein Lebensmittel abgelaufen sein, dann zuerst anschauen, anriechen und dann schmecken, wenn alles ok ist kann man es noch verwenden, ansonsten gehört es in die Biotonne.

Beim Einkaufen sollte man auch auf die

Verpackung achten - nehme ich die unverpackten Äpfel oder die in mehreren Schichten verpackten Produkte? Wie gehe ich einkaufen? Nehme ich meinen Korb oder Stofftaschen mit? Welche Produkte kaufe ich - regionale oder weitgereiste? Was bedeutet das für meine Gesundheit? Wenn ich selber koche, weiß ich was drinnen ist, wenn ich regional kaufe, weiß ich woher die Lebensmittel kommen!

Das Projekt „ERNI“ leistet somit einen essentiellen Beitrag für eine auch in Zukunft noch lebenswerte Umwelt und eine hohe Wertschöpfung in der Region.



Wir verwenden Lebensmittel, die das Ablaufdatum bereits überschritten haben und machen daraus ein schmackhaftes Mittagessen.

Jeder kann und muss etwas tun, um den Klimawandel aufzuhalten“ – gerade diesen Satz möchten wir, dass die beim Projekt „ERNI“ involvierten Schüler und Schülerinnen verinnerlichen und weitergeben!

Zurzeit hat es die Erde mit einer von Menschen gemachten globalen Erwärmung zu tun. Diese geht im Vergleich zu den früheren Wandeln sehr schnell vonstatten, was katastrophale Folgen für Umwelt, Tiere und Menschen nach sich ziehen könnte. Im Projekt „ERNI“ wollen wir nicht Angst verbreiten, sondern mit den SchülerInnen Lösungen suchen, was jeder von uns beitragen kann um die Zukunft unserer Welt zu erhalten. Regionalität ist ein sehr großes Thema und geht uns alle an,

