



## **Pressemitteilung**

**(Pressekonferenz - Brandenburg, 19.9.2018)**

### **Zukünftige Entwicklungen des Projektes „Ecole du Goût-Geschmacksschule-Schmaachschoul“**

Die Geschmacksschule wurde im Jahre 2007 als Pilotprojekt vom Naturpark Our seitens der Abteilung Landwirtschaft ins Leben gerufen. Der ehemalige Landwirtschaftsberater Luc Jacobs und die Ernährungsberaterin Joëlle Nosbusch haben in enger Zusammenarbeit mit der Agronom Ingenieurin Nathalie Politzer des Institut du Goût aus Paris pädagogische Programme zur Geschmacksschulung für Kinder und Erwachsene entwickelt. Durch die Sensibilisierung der 5 Sinne in den interaktiven Lehreinheiten der EDG (Ecole du Goût) und den themenverwandten Kinderaktivitäten wird die Wahrnehmung für ein schmackhaftes Essen geschärft, die Neugier für neue Lebensmittel geweckt und die Freude am Essen gefördert. Im Fokus der EDG steht die Bewusstseinsbildung einer regionalen, gesunden und ausgewogenen Ernährung.

#### **Neuausrichtung der Ecole du Goût**

Nach einer zehnjährigen Laufzeit der EDG, wird das bestehende Projekt durch eine Personalaufstockung neu ausgerichtet und der Wirkungskreis der Geschmacksschule erweitert.

Ziel ist es, durch die pädagogischen Programme, Aktivitäten und Schulungen der EDG die Brücke zu schlagen zwischen der bestehenden Geschmacksschule und der Bewusstseinsbildung eines nachhaltigen Einkaufs- und Ernährungsverhaltens, bei Kindern und Erwachsenen. Die zentrale Leitlinie im breit aufgestellten Tätigkeitsfeld der EDG ist die Sensibilisierung der Verbraucher und der Gastronomen für die Bedeutung und den Mehrwert der regionalen Lebensmittelproduktion. Die gezielte Zusammenarbeit mit den Luxemburger Produzenten und die Förderung des Austauschs zwischen Produzent, Privatperson und Gastronom u.a. durch Betriebsbesichtigungen, Ateliers oder Informationsveranstaltungen stehen dabei an oberster Stelle. Zudem gilt es sich als EDG mit nationalen Institutionen und deren bestehenden, themenrelevanten Programmen wie beispielsweise „Gesond Iessen, Méi bewegen“, „Slow Food Luxembourg“ oder „Ensemble contre le gaspillage alimentaire“ zu vernetzen und zu integrieren. Ebenso auf Ebene der drei Naturparks, durch eine gezielte Kompetenzbündelung und einen aktiven Austausch hinsichtlich interner Projekte wie beispielsweise „Naturparkschoul“, „Ouni Pestiziden“ oder „Klimapakt“.

Die Schaffung des Kompetenzzentrums in den renovierten Räumlichkeiten der „Al Molkerei“ und der „Millen“ in Brandenburg stellt in weiterer Folge den entsprechenden Rahmen für kulinarische Ateliers, Informationsveranstaltungen und administrative Arbeiten.



## Finanzierung und Partnerschaften der „Ecole du Goût“

Finanziell unterstützt wird das Projekt der Geschmacksschule seitens des Ministeriums für nachhaltige Entwicklung und Infrastruktur, im Speziellen von den Abteilungen Umwelt und Landesplanung/ „Fond pour la protection de l'environnement“.

Zu den Partnern der Geschmacksschule zählen die Gemeinde Tandel, der Naturpark Möllerdall und der Naturpark Öwersauer, die Hotelschule „Lycée technique hôtelier Alexis-Heck“ sowie die Ligue médico-sociale. Eine Zusammenarbeit mit weiteren potentiellen Partnern im Bereich Gesundheit und Bildung, Landwirtschaft, Abfallwirtschaft und Gastronomie wird angestrebt.

## Aktuelle Programme der „Ecole du Goût“

Folgende Programme und Aktivitäten der EDG wurden bereits erfolgreich in die Praxis umgesetzt:

Bei dem **„1000 Tage Programm“** steht die Ernährung der werdenden Mutter und des neugeborenen Kindes bis zu einem Alter von 2 Jahren im Mittelpunkt. Kernthemen sind hierbei die Geschmacksvorlieben und die Geschmacksentwicklung bei Kleinkindern sowie die Neophobie (Angst vor neuen Nahrungsmitteln). In Zusammenarbeit mit der Ligue médico-sociale hat die Ecole du Goût die Informationsbroschüre „Education du Goût de l'enfant“ ausgearbeitet, die künftig an werdende und junge Eltern verteilt werden soll.

Für die Grundschulen wurden **7 interaktive Lerneinheiten** für Kinder im Alter zwischen 6 und 9 Jahren entwickelt, welche von den Schulen gebucht, und in das Schulprogramm integriert werden können. Inhaltlich stehen hier die Sinneswahrnehmung, die sprachliche Ausdrucksfähigkeit des Wahrgenommenen und die begleitete Verkostung im Vordergrund. Dabei geht auch um die Förderung der Sozialkompetenz und der Freude am Essen.

Darüber hinaus werden das Jahr über im Rahmen diverser **Kinderaktivitäten** zu den Themen Geschmack, regionale Lebensmittel und wertvoller Umgang mit Lebensmitteln, die Botschaften der Geschmacksschule an die Kinder weitergegeben.

Eine weitere Aufgabe hat sich die „Ecole du Goût“ mit der **Einschulung** interessierter Personen als Geschmacksschullehrer und Lehrerinnen angenommen.

Bei Fragen oder weiterem Informationsbedarf freuen wir uns über eine elektronische Kontaktaufnahme unter [stephanie.krischel@naturpark.lu](mailto:stephanie.krischel@naturpark.lu).