

Klimaschulen

Klima- und Energiefonds des Bundes – managed by Kommunalkredit Public Consulting

Anleitung zur Durchführung eines erfolgreichen Klimaschulen-Projekts:

Klimabewusste Ernährung – KEM Zwettl stärkt



Inhaltsverzeichnis

1. Fact-Sheet	2
2. Projektbeschreibung.....	3
3. Projektidee und Beweggründe.....	4
4. Zielsetzungen	4
5. Projektablauf	5
6. Zeitlinie des Projektablaufs	6
7. Projektabschluss – Abschlussveranstaltung	7
8. Ergebnis / Ausblick	8
9. Herausforderungen / Stolpersteine	8
10. Empfehlungen	9
11. Detailbeschreibung eines konkreten Umsetzungsprojekts	9
Anhang 1: Elternbrief	14
Anhang 2: Liste für Recherche lokale Produkte	15
Anhang 3: Einkaufsführer	16

Klima- und Energie-Modellregion

Anleitung zur Durchführung des Klimaschulen-Projekts:

1. Fact-Sheet

Organisation	
Name der Klima- und Energiemodellregion (KEM)	KEM Energieregion Zwettl
Geschäftszahl der KEM	B466836
Geschäftszahl des Klimaschulen-Projekts	B762828
Projekttitel des Klimaschulen-Projekts	Klimabewusste Ernährung – KEM Zwettl stärkt
Modellregions-ManagerIn	
Name:	Gottfried Brandner
Adresse:	Gartenstraße 3, 3910 Zwettl
Dienstort (Gemeinde / Bürostandort):	modellregion@zwettl.gv.at o. gb@wvnet.at
e-mail:	0664/233 10 45 oder 02822/503_124
Telefon:	
Facts zum Klimaschulen-Projekt:	
- Anzahl der Schulen:	5
- Anzahl der beteiligten Schultypen:	1 Hauptschule (NMS Stift Zwettl) 1 Polytechnikum (Zwettl) 1 Fachschule: Landwirtschaftliche FS Zwettl 1 HAK (Zwettl) 1 HLW (Zwettl)
- Anzahl der beteiligten PädagogInnen:	21
- Anzahl der beteiligten SchülerInnen:	204
- Anzahl der TeilnehmerInnen Abschlussveranstaltung:	Ca. 70 bei Projektpräsentation plus mind. 150 weitere Personen als BesucherInnen beim Infostand
- Anzahl Berichterstattungen in verschiedenen Medien	
- Zeitungen (welche + Anzahl):	Gemeindezeitung: 3 (2/2017, 3/2017 und 2/2018), und 1 x im Herbst noch geplant) NÖN, TIPs und Bezirksblätter Zwettl: mind. 3
- weitere: Internet:	Homepage Stadtgemeinde Zwettl, Homepages der Schulen Facebook Genussmesse als Projektpartner, ...

2. Projektbeschreibung

Klimabewusste Ernährung - Gut fürs Klima, gut für die Region und gut für den Genuss!

Schwerpunktthema war der Bereich Konsum, Lebensstil, Ernährung. Die Einbindung der Schulen erfolgte entsprechend den Schwerpunkten und Zielen der KEM Zwettl, die mit Klimaschutz, regionale Energieversorgung und Steigerung der regionalen Wertschöpfung sowie möglichst hohe Eigenversorgungsquote mit erneuerbarer Energie zu beschreiben sind.

Es ging um die Vermittlung der Auswirkungen von Lebensstil, Konsum und Ernährung anhand einer integrierten, umfassenden Sichtweise, die die Zusammenhänge und Handlungsmöglichkeiten in Richtung Klimaschutz und Energiewende aufzeigt. Diese wurden mit und für die SchülerInnen aufbereitet.

Die SchülerInnen wurden über einen Methodenmix (insbes. Workshops, Exkursionen, Peerelemente, fächerübergreifende Bearbeitung und Anknüpfungen an die berufliche Praxis) an das Thema herangeführt und gestalteten das gesamte Projekt mit.

Als gemeinsames Produkt aus dem Klimaschulenprojekt entstand ein regionaler Einkaufsführer für die Stadtgemeinde Zwettl, der regionale Lebensmittelquellen auflistet (Online- und Druckversion).

Die SchülerInnen wurden so unterstützt, berufliche Anknüpfungspunkte zu identifizieren und parallel persönlich einen energiebewussten und zukunftsfähigen Lebensstil zu entwickeln.

Zentrale Projektteile bzw. -inhalte waren Energie-Workshops und der Einsatz als Energiedetektive, Exkursionen, Klimaschutz in der Küche (Stichwort Rezeptsuche, Schulgarten, Klimajause, ...) bis zur Berechnung des ökologischen Fußabdrucks und die Recherche für einen lokalen Lebensmittel-Einkaufsführer, das ist der spannende Bogen, der im Klimaschulenprojekt Zwettl gespannt wurde. Die Abschlusspräsentation fand im Rahmen der Waldviertler Genussmesse am 5. Mai 2018 in Zwettl statt.

Im Zentrum stand insbesondere das Thema „Ernährung – regional einkaufen – Klimaschutz“, denn klimabewusste Ernährung ist ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz, denn Ernährung macht rund 30 % des persönlichen Treibhausgasausstoßes aus.

Wie wirkt sich unsere Ernährung auf das Klima aus? Einerseits durch die Wahl der Produkte und ihre Herkunft und andererseits durch den Weg bis sie bei uns als Konsumentin oder Konsument wirklich zu Hause ankommen.

Der Einkaufsführer ist auf der Homepage der Stadtgemeinde zu finden unter: www.zwettl.gv.at/modellregion oder https://www.zwettl.gv.at/Lokal_einkauf_fen_aus_in_der_Region und liegt in gedruckter Form in der Zwettl-Info; am Stadtamt und ergänzend an anderen Orten (z.B. Bezirkshauptmannschaft, Weltladen u. Hollerbusch) auf.





Teilprojekt:	Workshop Klimajause – Essen, das allen gut tut!
Name:	Lisa Schawerda
Schule:	(z.B.:)NMS Zwettl
Anzahl der teilnehmenden Schüler/innen:	3. Klasse
Thema / Titel:	Klimajause – Essen, das allen gut tut!
Methode(n):	3 stündiger Workshop Genauerer siehe Detailbeschreibung (Kap. 11)
Partner:	Bildungsschmiede

3. Projektidee und Beweggründe

Es geht um die Vermittlung der Auswirkungen von Lebensstil, Konsum und Ernährung anhand einer integrierten, umfassenden Sichtweise, die die Zusammenhänge und Handlungsmöglichkeiten in Richtung Klimaschutz und Energiewende aufzeigt. Diese werden mit und für die SchülerInnen aufbereitet.

Ernährung macht rund 30 % des persönlichen Treibhausgasausstoßes aus. Im Zentrum stand daher das Thema „Ernährung – regional einkaufen – Klimaschutz“, denn klimabewusste Ernährung ist so ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz.

Die SchülerInnen werden über einen Methodenmix (insbes. Workshops, Klassenprojekt, fächerübergreifende Bearbeitung und Anknüpfungen an die berufliche Praxis) an das Thema herangeführt und gestalten konzeptionell, in der Vorbereitung, Umsetzung und bei der Abschlussveranstaltung mit.

Wie wirkt sich unsere Ernährung auf das Klima aus? Einerseits durch die Wahl der Produkte und ihre Herkunft und andererseits durch den Weg bis sie bei uns als Konsumentin oder Konsument wirklich zu Hause ankommen. Energie-Workshops und der Einsatz als Energiedetektive, Exkursionen, Klimaschutz in der Küche (Stichwort Rezeptsuche, Schulgarten, Klimajause, ...) bis zur Berechnung des ökologischen Fußabdrucks und die Recherche für einen lokalen Lebensmittel-Einkaufsführer, das ist der spannende Bogen, der im Klimaschulenprojekt Zwettl gespannt wurde.

Als gemeinsames Produkt aus dem Klimaschulenprojekt entsteht ein regionaler Einkaufsführer für das Gebiet der Stadtgemeinde Zwettl, der regionale Lebensmittelquellen auflistet (Online- und Druckversion).

4. Zielsetzungen

- Die Zusammenarbeit der Schulen mit der KEM und auch untereinander soll intensiviert und 5 Schulen sind ProjektteilnehmerInnen.
- Die SchülerInnen werden für das Thema Energie sensibilisiert.
- Die SchülerInnen werden über einen Methodenmix (insbes. Workshops, Klassenprojekt, fächerübergreifende Bearbeitung und Anknüpfungen an die berufliche Praxis) an das Thema herangeführt und gestalten konzeptionell, in der Vorbereitung, Umsetzung und bei der Abschlussveranstaltung mit.
- Die SchülerInnen werden unterstützt, berufliche Anknüpfungspunkte zu identifizieren und parallel persönlich einen energiebewussten und zukunftsfähigen Lebensstil zu entwickeln.
- Ein wichtiges Anliegen war es dem Projektteam auch, die Zuversicht junger Menschen zu stärken und ihr Er-fahren von Selbstwirksamkeit zu erhöhen: „Klimaschutz geht uns alle an und wir können selbst einen Beitrag dazu leisten.“ So wurde über die Projektlaufzeit hinweg das Thema „Klimaschutz“ bei den Schülern/innen „verankert“.

5. Projektablauf

- *Wie wurde das Projekt initiiert?*
Die Planung wurde mit allen interessierten Schulen unter Einbeziehung von LehrerInnen durchgeführt. Zum Finalisieren gab es nochmals Abstimmungsgespräche (siehe Protokoll und Foto der Planungstreffen).
- *Wer wurde in die Organisation und in die Umsetzung eingebunden?*
SchulleiterInnen und Umsetzungsteams an den aktiven Schulen, KEM-Team und externe Berater, SchülerInnen, Gemeinde (KEM, Zwettl-Info, Bauernhöfe, z.B. Regenwurmhof), Bildungsschmiede (Klimafrühstück – Essen , das allen gut tut).
- *Wie wurde die Zusammenarbeit mit den Klima- und Energie-Modellregionen bzw. den weiteren Partnern organisiert?*
Projektbezogen nach Bedarf per Mail, Telefon und in persönlichen Treffen bzw. Schulbesuchen.
- *Wie wurden Inhalte der Projekte in den Schulen ausgewählt?*
Passend zu den Schulschwerpunkten und den Interessen der SchülerInnen und den regionalen Angeboten (Zusammenarbeit mit der Gemeinde/Zwettl-Info, Waldland und Weltladen, Hollerbusch, Regenwurmhof, der ÖKOLOG Beratung, Expertinnen)
- *Wie wurden Methoden ausgewählt?*
- Die methodisch-didaktische Gestaltung reichte von Einzelarbeit über Partnerarbeit bis zu den zahlreichen Möglichkeiten der Gruppenarbeit wie auch der Durchführung von Projekten (Recherche Einkaufsführer, Schulgarten, ...). Die konkrete methodische und didaktische Gestaltung wurde je nach Schultyp bzw. nach den Bedürfnissen der Schüler/-innen alters- und entwicklungsadäquat durchgeführt. Empfehlenswerte Literatur hierzu s. z.B.: beim forum umweltbildung, Biomasseverband, POLIS,...
Durch die Vielfalt der Zugänge zu dem Themenkreis wurde fächerübergreifend gearbeitet. Das erleichtert das Verstehen vernetzter Inhalte.
- *Wie wurden Kooperationen mit z.B. Unternehmen initiiert?*
Unternehmen, die im Rahmen des Projektes interessant sind, wurden von MRM unter Einbeziehung bzw. auf Vorschlag der Schulen ausgewählt. Vor der Aktivität (z.B. Exkursion zu DelikatESSEN Hirsch oder Sonnenwelt) erfolgte direkte Kontaktnahme der jeweiligen Schulleitung bzw. mit dem/der Begleitlehrer/in.
- *Wie wurde das Projekt von den Schülern aufgenommen? Wie wurde das Projekt von den Eltern aufgenommen?*
Nach jedem Workshop wurde von einer Lehrperson bzw. der Schulleitung Rücksprache mit den SchülerInnen gehalten. Die Professionalität der Angebote spiegelte sich in den durchwegs sehr positiven Rückmeldungen der SchülerInnen wieder.
- *Was haben die Schüler/innen gut verstanden? Wovon hängt der Erfolg ab?*
Der Zusammenhang zwischen unserem Konsumverhalten und dem Klima wurde aufgedeckt.
Die Schüler/innen verstehen jetzt den Treibhauseffekt, den Zusammenhang mit dem

Energiebedarf und die Ursachen des Klimawandels und sind über die Zusammenhänge von Lebensgewohnheiten, insbes. Ernährung/Transport/Verpackung und Klimawandel informiert.

Die Erkenntnisgewinnung über sich selbst, das eigene Handeln und das Leben im sozialen/wirtschaftlichen Netz wurde durch kognitive, besonders aber auch erlebnisorientiert durch emotionale Elemente erreicht.

Die SchülerInnen haben ihre persönlichen CO₂-Einsparungspotenziale erkannt. Beim wiederholt inszenierten gemeinsamen Essen schmeckten regionale/saisonale und nachhaltig produzierte Produkte und sie wissen, wo sie diese bekommen können.

Das systemische Denken in einer vernetzten Welt ist gefördert geworden.

- Welche Inhalte / Methoden/ Ergebnisse waren besonders innovativ?
Die Präsentationen nach den Kleingruppenarbeiten des Klimafrühstücks, in der Gemeinschaft Essen. Im Rahmen der Skalierung hat sich durchgehend gezeigt, dass das gemeinsame Essen bei Kindern und Jugendlichen einen hohen Stellenwert genießt, im Elternhaus aber oftmals nur noch am Wochenende realisiert wird. So war es merklich spürbar, wie die jungen Menschen dieses ritualisierte Gemeinschaftserlebnis auf mehreren Ebenen genossen haben.

6. Zeitlinie des Projektablaufs

Klimaschulenprojekt KEM Zwettl	2017												2018					
	Monat	Jän	Feb	Mär	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mär	Apr	May	Jun	Jul
Vorgespräche mit Schulen																		
Planungstreffen mit allen Schulen																		
Antragstellung																		
Endbericht																		
Startworkshop																		
Treffen mit PädagogInnen																		
Energiedetektive																		
Öffentlichkeitsarbeit und Integration von Unternehmen																		
Abschlussveranstaltung																		
Allgemeines Projektmanagement																		
Berichte; Leitfaden mit PädagogInnen																		
Berichte; Leitfaden mit PädagogInnen																		
NMS Stift Zwettl																		
PTS Zwettl																		
HAK Zwettl																		
LFS Zwettl																		
HLW Zwettl																		

7. Projektabschluss – Abschlussveranstaltung

Am Samstag, 5. Mai 2018 fand im Rahmen der 13. Waldviertler GENUSSMESSE die Abschluss-präsentation des Klimaschulenprojekts, inkl. Infostand, Suche nach weiteren Einkaufstipps, ... in der Bezirksstelle Zwettl der Wirtschaftskammer NÖ mit rund 70 ZuschauerInnen statt. Das Klimschulprojekt wurde im Rahmen eines eigenen Programmpunktes auf der Bühne von 11.30 bis 12.30 Uhr, d.h. im Anschluss an die Eröffnung der Messe im großen Saal vorgestellt.

Im Publikum waren damit nicht nur die Ehrengäste wie z.B. Landesrat Franz Schnabl, National-ratsabgeordnete Angela Fichtinger und Bundesratsabgeordnete Andrea Wagner, Bezirkshauptmann Widemann, Bürgermeister Herbert Prinz, sondern auch beteiligte LehrerInnen bzw. DirektorInnen, SchülerInnen und deren Eltern sowie eine Vielzahl interessierter Menschen aus Zwettl und Umgebung. Das Klimaschulenprojekt war auch offizieller Projektpartner der Genussmesse und damit via Webseite und Facebookseite ab März 2018 präsent (bis Herbst 2018).

Die SchülerInnen wurden in die Planung miteinbezogen:

Im Zentrum stand ein Überblick bzgl. der Aktivitäten in den 5 Schulen sowie zum Thema „Er-nährung – regional einkaufen – Klimaschutz“: Die Energie-Workshops, die Exkursionen, die Klimajause bis hin zur Berechnung des ökologischen Fußabdrucks und die Präsentation des lokalen Einkaufsführers „Lebensmittel & mehr! in der Stadtgemeinde Zwettl-NÖ“.

Highlights der Veranstaltung: Die SchülerInnen der Polytechnischen Schule Zwettl berichteten z.B. über den Energie-Workshop und ihre Exkursion nach Groß Gerungs zur Lebensmittelmanufaktur „Wirtshaus HIRSCH delikateESSEN. Dazu hatten Sie auch eine Pinwand mit Fotos und einem selbst ausgewählten Rezept für regionale Zutaten gestaltet. Beides war natürlich Teil des Infostandes. SchülerInnen der HLW Zwettl berichteten über die Klimajause und wie sie sich mit den Fragen, wie sich unsere Ernährung auf das Klima auswirkt, beschäftigt haben.

Am Infostand, der mit den SchülerInnen und LehrerInnen gemeinsam vorbereitet und betreut wurde, gab es von 9-17 Uhr nicht nur viele spannende Infos zum Thema Ernährung und Klimaschutz, sondern auch die Möglichkeit zur Vernetzung und zur Abgabe von weiteren lokalen/regionalen Einkaufstipps, die so weit wie möglich noch in die finale Version des Einkaufsführers integriert wurden. Bei Präsentation und Infostand war die Botschaft ganz klar: Ernährung ist ein ganz wichtiger Hebel für Klimaschutz, einerseits durch die Wahl der Produkte und ihre Herkunft und andererseits durch den Weg bis sie bei uns als Konsumentin oder Konsument zu Hause ankommen.

In Zusammenarbeit mit dem Gemeindeverband Zwettl der NÖ Umweltverbände mit der Aktion Sauberhafte Feste wurden die Kriterien einer nachhaltigen Veranstaltung berücksichtigt, d.h. insbes. zentraler Veranstaltungsort mit der Möglichkeit öffentlich anzureisen, Verwendung von regionalen Produkten und Zutaten, Mehrwegbechern, -geschirr und -besteck und Abfalltrennung.

8. Ergebnis / Ausblick

- *Welche herausragenden kurzfristigen Ergebnisse gab es durch das Klimaschulen-Projekt an den Schulen?*
Das Klimaschulenprojekt hat mehr Lehrer/innen als ursprünglich angedacht dazu motiviert, eigene Projekte zu diesem Themenspektrum mit den Schüler/innen durchzuführen. Um nur einige zu nennen, wie z.B. Flohmarkt und Strudel backen für einen Brunnen in Uganda, Gesundheitstag einmal „offline“ und die Durchführung zahlreicher Gartenaktionen – Anbau, Ernte und Verarbeitung von Gartenfrüchten
- *Wie wurde das Projekt von den Schüler/innen aufgenommen? Wie wurde das Projekt von den Eltern aufgenommen?*
Die Beiträge der Kinder und Jugendlichen waren engagiert und kreativ. Gemeinsam wurde ein regionaler Einkaufsführer erarbeitet, gestaltet und veröffentlicht.
Prinzipiell ist zu verfolgen, dass an Schulen, welche wiederholt am Klimaschulenprojekt teilnehmen, die Aktivitäten und Aktionen von Eltern wahrgenommen und positiv rückgemeldet werden. Auch die Bereitschaft, an Projekten selber mitzuhelfen, steigt. Die Schüler/innen waren interessiert und bereit, sich auf die Aktionen einzulassen. Sie stellten spannende Fragen, diskutierten ernsthaft und zeigten bei den Präsentationen, was in ihnen steckte –mal kreativ, mal lyrisch, mal mit Spaß oder nur knackig informativ. Mit einigen Schüler/innen war es möglich über ihr eigenes Konsumverhalten/ihre Essgewohnheiten zu reflektieren.
- *Was ist in weiterer Folge an den beteiligten Schulen geplant, um die Wirkung des Klimaschulen-Projektes längerfristig zu gewährleisten?*
Alle Schulen sind Teil eines nachhaltigen Schulnetzwerkes und wurden über das vielseitige Angebot an Workshops, didaktische Materialien, Literatur, Online-Tools uvm informiert.

9. Herausforderungen / Stolpersteine

- *Antragstellung und Schulbegleitung:*
Um möglichst nah an die Bedürfnisse und Herzensangelegenheiten und damit an die Handlungsfelder einer Schule heranzukommen, bedarf es intensiver Vorgespräche vor der Antragstellung. Auch ist auszuloten, wer mit welchen Inhalten aktiv werden kann und will. Dies bedarf einiges an Zeit – vor allem im persönlichen Gespräch.
Danach – über das Jahr gesehen – sind diese Beziehungen zu pflegen, Inhaltlich zu füllen und aufkommende Fragen/Hindernisse zu klären. Um einen nachhaltigen Impuls an den Schulen setzen zu können und Veränderungen zu verankern, erachten wir es als wichtig, diese Aspekte in der Finanzierung nicht auszuklammern, da sonst die Gefahr besteht, dass bald wieder die Energie verloren geht – die einmal gewonnen Ergebnisse nicht zu strukturellen Veränderung an den Schulen führen.
- *Wenn Schulakteure aus wie immer gearteten Umständen (Krankheit, Schulwechsel,) wegbrechen und der Ablauf eines Projektes mittendrin eine neue Person braucht.*
- *Wenn regionale Firmen unflexibel sind*
- *Wenn Lehrkräfte an mehreren Schulen unterrichten: Bedeutet Stress, erschwert die Verwurzelung an einer Stammschule und in einem Team, sie sind unserer Erfahrung nach dann nicht so gut erreichbar.*

- Bei Antragstellung kommt es immer wieder vor, dass „JunglehrerInnen“ nicht wissen, ob sie im September noch an der Schule sind. Auch das bremst, da diese oft ein besonderes Interesse an Sonderprojekten und –aktivitäten haben.
- Erstellung dieses Leitfadens:
Das Wechseln zwischen Fragestellungen ein konkretes Projekt betreffend und dann wieder zum Gesamtprojektablauf war nicht sehr schlüssig bis verwirrend. Ebenso das wiederholte Abfragen von praktisch denselben Inhalten.

10. Empfehlungen

- Die hinter dem Projekt stehende Struktur und die mitwirkenden Organisationen erklären ist wichtig (wie z.B. Klimafonds, Klimabündnis, ÖKOLOG, KEM, EAR,...)
Wie hängen sie zusammen und wer ist wofür Ansprechperson?
- Es hat sich bewährt Info E-Mails immer an alle Beteiligten zu senden.
- Nicht zu viel vornehmen, denn die Schulen haben so schon ein sehr dichtes Programm und enorm viele Termine.
- Der Termin für die Abschlusspräsentation sollte möglichst früh fixiert werden. Dabei ist auf die Anreise und Buszeiten, ... zu achten.

11. Detailbeschreibung eines konkreten Umsetzungsprojekts

Ernährung und Energie, standen im Fokus der Klimajause

Wir möchten junge Menschen ermutigen, eine positive Vision zu entwickeln und ihnen die Informationen/Werkzeuge zu Verfügung stellen, die sie befähigen, zukünftig „nachhaltige Konsum- Entscheidungen“ zu treffen.

Ideen, Literatur und links:

„Klimaquizblock“ vom Klimabündnis

„KlimaCO2cktail – Zutaten für einen nachhaltigen Fußabdruck“ forum umweltbildung

„Esskultur an Schulen – nachhaltig und gendergerecht gestalten“ forum umweltbildung

„Mehr haben oder mehr vom Leben haben“ Band 1+2 POLIS

Methoden zu Konsumverhalten und Klimaschutz im Unterricht www.umweltbildung.enu.at

„Erneuerbare Energie“ Bildungsoffensive Energiezukunft LFI www.biomasseverband.at

„Konsumaniac ... wirf einen Blick hinter die Kulissen deines Lebensstils“ - Download Didaktische Materialien www.konsumaniac.at forum umweltbildung

Materialien aus den Unterlagen „energie coach“ die umweltberatung wien

„Lernwelt gestalten“ forum umweltbildung

„17 Ziele für eine bessere Welt“ Heft 1+2

Fluchtursache Klimawandel www.klimaflucht.at

Unter folgendem Link gibt es Anregungen zum Thema Boden

<http://www.umweltbildung-noe.at/upload/files/OEKOLOG%202014/Handout-Boden.pdf>

Das wurde gut verstanden:

- Unterscheidung von Wetter und Klima
- Der Einfluss von Wetter und Klima auf uns Menschen, die Pflanzen und Tiere (z.B. Borkenkäferproblematik im Waldviertel auf Grund anhaltender Wasser-Knappheit und hoher Temperaturen), die Landwirtschaft,..
- Unterscheidung von fossilen und nachwachsenden Energierohstoffen, Sonnen-Wind-Wasserenergie, Atomenergie, Energiewende
- Das persönliche Entscheidungen einen Beitrag leisten (im Positiven wie im Negativen) So kann ein Biohof weiter wirtschaften, wenn wir bei ihm einkaufen. Wenn wir bei ihm einkaufen unterstützen wir die Bodengesundheit und vermeiden der Ausstoß klimaschädigende Gase und Produktionsprozesse (z.B.Kunstdünger). Ein gesunder/lebendiger Boden ist widerstandsfähiger gegen Trockenheit/Überschwemmungen und so schließt sich der Kreis...
- Was wann in unserer Region wächst, was wir daraus kochen können, wo wir es bekommen.
- Begriffe wie virtuelles Wasser und ökologischer Fußabdruck

Die Schüler/innen verstehen jetzt den Treibhauseffekt und kennen die möglichen Ursachen für einen Klimawandel. Der Zusammenhang zwischen unserem Konsum- und Lebensgewohnheiten und dem derzeitig beobachtbaren Klimawandel wurde aufgedeckt.

Themen, welche ansonsten im Unterricht einzeln angesprochen werden, konnten vernetzt dargestellt werden. Die Rückmeldungen der Schüler/innen waren daraufhin durchwegs positiv, da sie ein Gefühl für die komplexen Zusammenhänge und ihre individuelle Verantwortung bekommen hatten. Das systemische Denken in einer vernetzten Welt wurde damit gefördert.

Klar herausgearbeitet wurden auch die Ebenen der Verantwortlichkeit:

- Persönliche Ebene: Welchen Informationen schenke ich mein Vertrauen? (z.B. Logos und Labels – wofür stehen Sie?) Entwicklung eines nachhaltigen Ernährungsstils und eines sinnerefüllten Lebensstils,...
- Produktion und Handel: Wo wird fair und umweltschonend produziert? Bei wem/wo kauf ich ein? Was und wie viel davon brauch ich eigentlich?
- Politische Ebene: Wer vertritt mich und meine Vorstellungen von einem „guten Leben für Alle“? Wem vertraue ich und warum? Wem gebe ich meine Stimme?

Umsetzungsvorschlag/Methodenvorschlag	
Klimajause für Jugendliche (Kompetenzorientierte) Ziele <ul style="list-style-type: none"> • <i>Persönliche Ernährungs-/Konsumgewohnheiten reflektieren und die Schüler/innen darin unterstützen, einen gesundheitsbewussten und gegenüber der Umwelt und Mitwelt verantwortlichen Lebensstil zu entwickeln.</i> • <i>Den Zusammenhang zwischen unserem Konsumverhalten und dem derzeitig beobachtbaren Klimawandel aufdecken.</i> • <i>Den Schüler/Innen Informationen zur Verfügung stellen, um Sie zu befähigen, zukünftig eine nachhaltige Lebens(mittel)Wahl treffen zu können.</i> 	Altersgruppe: <i>Ab der 8. Schulstufe nach oben offen</i>
	Dauer: <i>Vorbereitung 4 Stunden Umsetzung 3 Stunden Nachbereitung 1 Stunde</i>
	Themenbereich/e: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Klima und Wetter, wo ist da der Unterschied?</i> • <i>Was ist der Treibhauseffekt?</i> • <i>Unser ökologischer Fußabdruck in der Ernährung</i> • <i>Warum und wie wir mit unseren Ernährungsgewohnheiten das Klima beeinflussen</i> • <i>Ernährung: saisonal, regional, biologisch</i>

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Schöner Teilaspekt ist die Beziehungspflege bei der gemeinsamen Mahlzeit, sowie bei den Partner- und Gruppenübungen.</i> • <i>Durch eine regelmäßige Vertiefung/Erweiterung des Themenkomplexes, können die neuerworbenen Erkenntnisse über das Jahr gefestigt und verankert werden.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Was wächst wann auf unseren Feldern und in den Gärten? Lieblingsrezepte aus dem saisonalen Obst und Gemüse Angebot.</i> • <i>Was bedeutet der Begriff „Virtuelles Wasser“?</i> • <i>Alles PlastiK! Wegwerfverpackung und warum wir sie –wo möglich- vermeiden sollten</i> • <i>Welche positiven Auswirkungen hat eine gute Wahl bei Lebensmittel auf die Bodengesundheit?</i> • <i>Was kann ich leicht verändern, um mich Klima -und umweltfreundlicher zu ernähren?</i>
	<p>Verwendete Methoden: <i>Phantasiereise Klimatanz Skalieren Plakate: Wetter und Klima, Bilder und Begriffe zum Zuordnen Kurzfilme zum Treibhauseffekt und Klimawandel Zubereiten eines vegetarischen „Restel“ Aufstrichs mit Gemüse Kochen eines Kräuter- oder Früchtetees Quiz/Rätsel Bei der Buffetrecherche werden die Produkte des Jausenbuffets intensiv unter die Lupe genommen und mit entsprechenden Symbolkärtchen ausgezeichnet. Die methodisch-didaktische Gestaltung reicht von Einzelarbeit (Fragebögen, Arbeitsblätter) über Partnerarbeit, bis zur Gruppenarbeit (Arbeiten in Stationen- Energiefeldern)</i></p>
	<p>Geeignet für folgende Schulfächer: <i>Fächerübergreifend</i></p>
	<p>Benötigte Materialien: <i>Bei Bedarf unter lisa.schawerda@bildungschmiede.at</i></p>
ABLAUF	
<p>Phase 1 Zeitaufwand 30 Minuten</p>	<p>Einstieg ins Thema: <i>Aufwärmen mit dem Klimatanz oder einer Phantasiereise (Abstimmung) Skalieren mit Stiften um den Weltball zu Fragen die Ernährung betreffend. Klären der Begriffe Wetter und Klima: Begriffe und Bilder werden von den SchülerInnen auf 2 Plakate zugeordnet, Vorstellung des Begriffes „ökologischer Fußabdruck“ und wie groß der Teil für unserer Ernährungsgewohnheiten ist (überwiegend von tierischen Produkten- Futtermittel etc.) Kurzfilme zum Treibhauseffekt, Klimawandel, 2-Grad Ziel und der Energiewende</i></p>



<p>Phase 2 Zeitaufwand 1h20</p>	<p>Nachfolgende Methodik: <i>Was unser Frühstück/unsere Jause mit dem Klima zu tun hat: Kleingruppenarbeit in 5 bis 6 „Energiefeldern“ .Die Schüler/innen wählen ihr Thema und arbeiten zu folgenden Inhalten mit einer kurzen schriftlichen Anleitung:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Station „Wasser ist Leben“: <i>+Text und Quiz: Virtuelles Wasser; +Quiz: Wasser und Energie - bewusst Wohnen, +kochen eines Kräuter- oder Früchtetees eigener Zusammenstellung für das Buffet (Rohstoffe aus dem Gartender Referentin); +Recherche und Diskussion am Buffet: Welches der angebotenen Getränke ist das klimafreundlichste mit dem kleinsten ökologischen Fußabdruck? Welches Getränk hat den größten Fußabdruck? Warum ist das so? Diese Getränke mit Symbolkärtchen kennzeichnen (Smiley oder CO₂ Wolke, Transportmittel, Abfalleimer)</i> • Station „Bewusst Einkaufen und das Mülli Quiz“: <i>+Text: Aus aller Welt - Was wir kaufen kommt aus aller Welt! Material: Bildermappe „So essen Sie“ von Familien aus aller Welt. Findet 3 Produkte, die ihr an der Verpackung erkennt oder fast auf der ganzen Welt vorkommen. (Konzerne, Marken) Schaut euch dann die Bilder noch einmal genau an. Wie sind die Lebensmittel verpackt? Wird überall in der Welt gleich viel Kunststoffverpackung verwendet? +Das Mülli Quiz; +Tragtaschen im Vergleich +Buffetrecherche: Verpackungsmüll und Nachdenken darüber: Welche Einkaufsmöglichkeiten sind bekannt– was können wir tun, um Verpackungsmüll zu vermeiden (Produkte aus dem eigenen Garten, beim Direktvermarkter einkaufen, Bauernladen und Märkte nützen,...)</i> • Station „Energie ist alles! Energierohstoffe und Energiequellen in unserem Leben“: <i>+ Leben über unsere Verhältnisse! Kurzer Text und danach Recherche am Buffet: Bei welchen 3 Produkten auf unserem Buffettisch werden besonders wenige Rohstoffe und Energie für ihre Herstellung, Verpackung und den Transport verbraucht? Warum ist das so? mit Symbolkärtchen kennzeichnen + Energierohstoffe und Energiequellen Material: Mappe mit Bildern. Versucht die Bilder zu ordnen und legt sie gut sichtbar auf.</i> <ul style="list-style-type: none"> • Was davon sind fossile Rohstoffe? • Was sind nachwachsende Rohstoffe? • Welche Energiequellen gibt es noch? <p><i>Überlegen, welche Vorteile und welche Nachteile die Nutzung der einzelnen Energiequellen haben? Am Tortendiagramm konnte abgelesen werden, welche Energierohstoffe wir heute überwiegend für die Stromerzeugung nützen. Überlegen, was sich verändern muss. Was bedeutet „Energiewende“? Wo verbrauche ich viel Energie? Wo kann ich Energie sparen?</i></p> • Station „Obstsalat, weit gereist!“: <i>Unsere Lebensmittel und ihre Transportwege“ +Ohne Transportmittel kein Handel Text und Buffetrecherche, welche 3 Lebensmittel am weitesten gereist sind. Logos und was dahinter steckt. (z.B. fair trade) + Auf dem Markt Bildkarten von Obst und Gemüse (nach unterschiedlichen Kriterien sortieren z.B.: Früchte des Südens, regionale Obst- und Gemüsesorten, schon mal gegessen – noch nicht probiert , Lieblingsobst,... Anschließend am Saisonkalender schauen, wann das Lieblingsobst/Gemüse bei uns Saison hat. Was ist mein Lieblingsrezept aus dem Obst/Gemüse der aktuellen Saison?</i>
---	---

	<p>+Buffetrecherche: woher kommt das Obst/Gemüse am Buffet? Überlegen des ökol. Fußabdrucks – groß oder klein? Symbolkarten: Glashauss, Transportmittel, Verpackungsmüll, Smileys für „klimafreundliche“ Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Station „Fleischtiger! Unser Fleischhunger und sein ökologischer Fußabdruck.“ + Immer mehr - immer billiger: Text, der sich kritisch mit unserem hohen Fleischkonsum auseinandersetzt und informiert. Material: Bildermappe „So essen Sie“. Wird überall gleich viel Fleisch gegessen? Woran kann es liegen, dass in manchen Familien wenig oder gar kein Fleisch gegessen wird? + Wie viele Planeten brauchen wir? Kurzer Text, danach Buffetrecherche: In welchen 3 Produkten steckt ein besonders großer ökologischer Fußabdruck? Dabei auf die Anbauart (biologisch/konventionell), die Herkunft und das Transportmittel achten. + Alles Rindfleisch! Quiz aus dem Rätselblock vom Klimabündnis • Station „Lebensmittelexperte/Expertin.“ + Text über Lebensmittel im Abfall + Lebensmittel richtig lagern: Lebensmittelsymbolbilder in Kühlschrank richtig einordnen. Überlegungen anstellen, ob wir alle Lebensmittel im Kühlschrank lagern müssen, welche Alternativen gibt es noch (Keller, Erdmiete im Winter, Gemüse in Sand einlegen und dunkel stellen,...) Einkochen oder Dörren von Früchten,... + Zubereiten eines „Restl“-Aufstrichs mit Karotten und Lauch.
<p>Phase 3 Zeitaufwand 1h10</p>	<p>Ausarbeitung und Reflexion Die Schüler/innen bereiten, mit den zur Verfügung stehenden Materialien, Präsentationen vor. Ob sie ein Plakat gestalten, eine Pantomime zeigen, Rätselfragen stellen, ein Gedicht schreiben, einen Rapp singen, die Millionenshow nachstellen oder eine ganz andere Idee haben, steht ihnen frei. So erzählen sie aus ihren Stationen und wir versuchen gemeinsam, die wichtigste Botschaft zusammen zu fassen. Danach wird der Raum umgebaut und eine große Tafel gestellt. Hat jede/r ihren/seinen Platz gefunden, wird das Buffet eröffnet. Doch wir beginnen gemeinsam zu essen und Tafeln in großer Runde.</p> <p>Abschluss falls noch Zeit ist: Plakat für das Klassenzimmer: „Es braucht viele Hände“ Material: farbiges Papier A5 1Bogen pro Person, Scheren, Papiertixo, Stifte, Plakatbogen. Aufgabe: Hand abmalen, ausschneiden, mit Namen versehen und überlegen: „Was kann ich 2 Wochen lang verändern – 1 Maßnahme, und damit meinen ökologischen Fußabdruck verkleinern?“ Dieses Vorhaben auf die Hand schreiben. Die Hände werden aufgeklebt, die Pädagogin übernimmt den Auftrag nach 14 Tagen mit den Schüler/innen darüber zu reflektieren (Wie ist es mir gegangen? War es leicht, schwer, was hat sich verändert? Hab ich mein Vorhaben erreicht oder muss ich etwas daran verändern? Kann ich mir vorstellen einen Schritt weiter zu gehen?)</p>

Das Thema einer systematischen Erfassung/Recherche/Zusammenstellung von lokalen/regionalen Produkten/HerstellerInnen ist eine zusätzliche Option in diesem Zusammenhang. Die Rechercheliste und das Endergebnis für Zwettl siehe Anhang 2 und 3.

Anhang 1: Elternbrief

Liebe Eltern!

Ihre Tochter/ ihr Sohn hat heute in der Schule an einem Klimafrühstück teilgenommen.

Was bedeutet das?

Das Klimafrühstück zeigt am Beispiel eines realen Frühstücks, wie das Konsumverhalten unser Klima beeinflusst.

Die Produkte vom Frühstückstisch wurden gemeinsam untersucht auf:

Regionalität - Transportwege

Anbauart - biologisch/nicht biologisch

Abfallmengen - Verpackung

Saisonalität - Jahreszeit



Verein KATE-Berlin

Wahrscheinlich ist Ihr Kind jetzt besonders motiviert, aktiven Klimaschutz zu betreiben und den CO₂-Fußabdruck ihrer Familie zu verkleinern.

Folgende Tipps können Sie dabei unterstützen:

Regional ist erste Wahl

Kurze Transportwege der Produkte helfen Energie einzusparen.

Für Obst und Gemüse gilt: Alles zu seiner (Jahres-) Zeit

Gemüse und Obst, das außerhalb der Saison gekauft wird, unterstützt lange Transportwege und den energieintensiven Anbau in beheizten Treibhäusern unter Zugabe von Pflanzenschutzmitteln.

Frisch von der Leitung statt aus der Flasche

Das optimale Getränk ist Leitungswasser – da kann man Abfall, CO₂ und eine Menge Geld einsparen.

Bioprodukte!

Bioprodukte sind klima- und bodenfreundlicher, da auf den Einsatz von künstlichen Pflanzenschutzmitteln und leichtlösliche Düngemittel verzichtet wird. Das ist gesünder und spart auch zwischen 30% und 50% CO₂ ein.

Umweltfreundliche Verpackungsalternativen!

Wer seine eigene Tasche zum Einkaufen mitnimmt, spart das Plastiksackerl an der Kasse. Brotdosen und wiederaufladbare Trinkflaschen für die Jause in der Schule, sparen Alufolie und Kunststoffflaschen.

Weniger Fleisch essen, damit die Erde durchatmen kann!

Knapp ein Fünftel aller Treibhausgase entstehen weltweit durch Tierhaltung. Zurück zum „Sonntagsbraten“ und einige fleischlose Tage pro Woche sind zudem ein Plus für die Gesundheit.

Gestalten wir heute mit unseren nachhaltigen Entscheidungen eine lebenswerte Zukunft für unsere Kinder!

Mit klimafreundlichen Grüßen
Lisa Schawerda

Anhang 2: Liste für Recherche lokale Produkte

Die nebenstehende Rechercheliste zeigt einen Ausschnitt der Rechercheergebnisse einer Schule. Sie wurde als xls-Datei leer an die betreuenden LehrerInnen übermittelt und diente zur Erfassung und Zusammenführung der Ergebnisse.

Anmerkung	Zuordnung	Name	Straße	PLZ	Ort	Telefon	E-Mail	Homepage	Produkte	Produkte
Bio	Abhof	Familie Kropfreiter	Jahrings 3	3910	Zwettl	0660/6511482	konrad.kropfreiter@gmx.at		Kartoffeln	
Bio	Abhof	Familie Kitzler	Guttenbrunn 6	3924	Zwettl	0664/4466157	martin.kitzler@aon.at		Getreide	
Bio	Abhof	Familie Waidhäusl	Germanns 6	3910	Zwettl	02823/676		www.biohof.waidhaeusl.at	Dinkelmehl	ganzes Korn
Bio	Abhof, Liefert	Familie Kargl-Wansch	Groß-Globnitz 4	3910	Zwettl	02823/548	peter.wansch@aon.at	www.biohof-kargl.at	diverses Gemüse je nach Saison	
Bio	Abhof	Irene Lindner	Friedersbach 159	3533	Friedersbach	0676/4604715	irene@biolindner.at	www.biolindner.at	Getreide: Dinkel, Reilackthafer, Leinsamen	
Bio	Bauernmädchen	Fam. Asstall	Wolfsberg 27	3533	Wolfsberg	0664/2528758	biolind@redangus.at	www.Angus-biohof.at	Fleisch	Fleisch
Bio	Bio	Waidland	Oberwaltenreith 10	3633	Friedersbach	02826/7443	hof@waidland.at	www.waidland.at	Fleisch	Fleisch
Bio	Bio	Wurmhof	Oberhof 28	3910	Zwettl	0699/15996697	http://www.wurmhof.at	www.wurmhof.at	Bio Erdäpfel	
Bio	Bio	Binder Bio	Oberneustift 3	3924	Schloss Rosena	08222/51317	binder@binder-bio.at	www.binder-bio.bio.at	Schweinefleisch	
Bio	Abhof	Gerhard Weissenhofer		3910	Rosenau Schloß	02822/58494	heuriger-meierhof@wvnet.at	www.heuriger-meierhof.at	Fleisch	

Anhang 3: Einkaufsführer

Der Einkaufsführer ist auf der Homepage der Stadtgemeinde zu finden unter: www.zwettl.gv.at/modellregion (Rubrik KEM-Falter) oder [https://www.zwettl.gv.at/Lokal einkaufen aus in der Region](https://www.zwettl.gv.at/Lokal_einkaufen_aus_in_der_Region) und liegt in gedruckter Form auf.

erstellt im Rahmen des KLIMASCHULEN-PROJEKTS 2017/18 der KEM ZWETTL

EINKAUFSFÜHRER

Lebensmittel & mehr in der Stadtgemeinde Zwettl-NÖ

Aus der Region – für die Region!

Teilnehmende Schulen:
 HAK Zwettl
 HLUW Zwettl
 LFS Zwettl (Standort Edelhof)
 NMS Stift Zwettl
 Polytechnische Schule Zwettl





www.zwettl.gv.at/modellregion

Da ein Drittel des ökologischen Fußabdrucks eines Menschen in Österreich betrifft den Bereich Ernährung, das heißt hier ist nicht nur ein großes Potenzial für regionale Wertschöpfung und kleinstrukturierte Landwirtschaft, sondern auch für Klima- und Umweltschutz. Mehr unter: www.mein-lusabdruck.at

Der lokale Einkaufsführer „Lebensmittel & mehr!“ in der Stadtgemeinde Zwettl wurde erstellt im Rahmen des Projekts: „Klimabewusste Ernährung – KEM Zwettl startet!“

Ziele des Projekts:

- Wissen wo es lokale/saisonale und nachhaltig produzierte Produkte gibt, sammeln und aufbereiten
- bewusste Lebensmittelwahl ermöglichen
- Basis für klimaschonende Ernährungsgegewohnheiten schaffen
- Lust auf regionale, saisonale und biologische Nahrungsmittel machen

Danke an alle, die zum Gelingen des Klimaschulenprojekts beigetragen haben.

Projektbegleitung: KEM-Manager Gerdfried Brandner, Energiegenieur der Regionen und eb3PLUS Renate Brandner-Ullrich

Für den Inhalt verantwortlich: Renate Brandner-Ullrich

* Ausgewählte Flächen für energie- und klimabewusste Ernährung, eine Gespräch auf Notwendigkeit, Intern vorbereiten

Zwettl, Mai 2018

Aus der Region – für die Region!





Lokaler EINKAUFSFÜHRER Lebensmittel & mehr in der Stadtgemeinde Zuerthl-NÖ

Print **CO₂** kompensiert
www.klimafonds.at

Die beim Druck anfallenden CO₂-Emissionen wurden durch
Klimasponsoring im Boden gebunden.

Mehr unter: www.zuerthl.at



Angus-Biohof Asfalt	Wolfsberg 27, 3633 Wolfsberg	www.wedang.at	bioirind@edongus.at	0664 - 26 28 758	Rindfleisch, Leberknödel, Beuschel, Blattsalat, Kacetrainer, Fleisch- & Erdapfelknödel	
Biohof Binder	Ober Reusitz 3, 3924 Schieß Rosenau	www.binder-bio.at	binder@binder-bio.at	02822 - 61 31 7	Schweinefleisch, Geschnittes, Gemischtschmalz, Paprika- & Kräuter-speck, Leberpastete, Schmalz	
Biolindner	Friedersbach 159, 3633 Friedersbach	www.biolindner.at	irene@biolindner.at	0676 - 46 04 715	Gemüse nach Saison, Erdäpfel, Dinkel, Dinkelmehl, Roggen, Buchweizen, (hoch)früher & -gerate, Leinsamen, Kümmel, Kardianer, Senfkörner, Hanfkörner, Süßkugeln, Blütenhonig	
Edehof	Edehof 1, 3910 Zuerthl	www.wilf-edelhof.at/wilf-edelhof			Bio-Schweinefleisch, Bio-Kurkumane, Gezeirtes, Bio-Kartoffeln, Bio-Eier, Bio (Marmelade, Honig, Bio-Tudeln, Wein, Most, Saft, Mohn)	
Bauernhof Heider	Haidrams 6, 3910 Zuerthl		erna.heider@uwmet.at	02822 - 61 8 73	Knoblauch, Gammeln, Schmalz, Ähren (2-3 mal/Jahr), Hirsbratler, Puten- & Rindfleisch (1 mal/Jahr)	
Biohof Kangl	Groß-Glabnitz 4, 3910 Zuerthl	www.biohof-kangl.at	peter.wassersch@uwmet.at leo_kangl@hotmail.com	02823 - 648	Saisonales Gemüse (Einzelbestellung oder Gemüsesetzerl mit Zustellung; z. B. Broccoli, Erdäpfel, Paradieser, Kohlrabi, Schwarzwurzel, Zuerthel)	
Biohof Kitzler	Gutenbrunn 6, 3924 Gutenbrunn		marfrutler@oan.at	0664 - 44 66 167	Erdäpfel, Getreide (z. B. Dinkel, Roggen, Hafer)	
Biohof Kropfleiter	Jährings 3, 3910 Zuerthl		kornrad.kropfleiter@gmx.at	0660 - 65 11 482	Erdäpfel (z. B. Ditta, Hermes), Dinkel, Dinkelmehl, -eis & -grief	
Rotgut Kröpl	Friedersbach 20, 3633 Friedersbach	www.rotgut-hospital.at	rotgut.kroepfl@gmx.at	02822 - 30009	Erdäpfel (z. B. Ditta, Hermes, Agria, Kasper, Linzer Dinkess, Violette, Sonnenblumenöl, Rapese, Leinöl, Hanf), Geru- & Weizenmehl, Kümmel, Leinsamen, Schrotmehl, Honig, Honig (Kochsalz), Füllendöner, (Mehlkop-seh) - Holladen mit Portweiprodukten z. B. Karlskermel & Rrona	
Bauernhof Kugler	Oberhof 10, 3910 Zuerthl		kugler.stephan@gmail.com	0676 - 96 51 606	Erdäpfel, Gammeln (ganz oder gequetscht), Kümmel, Edelbratler, Sonnenblumenkerne (Vogelfutter)	
Biohof Prock	Ober Reusitz 39, 3924 Schieß Rosenau	www.waldmehel.at/waldmehel-prock	biohof.prock@gmx.at	02822 - 68 286 0664 - 68 53 41 42	Reifeäpfel, Erdäpfel, Eier, Dinkel- & Dinkelprodukte; Rindfleisch, Leberknödel, Blattsalat, Käsekrainer, Gammeln, Schmalz, jeden Freitag Hobokenbrat	
Bauernhof Schönholzer	Rudmanns 62, 3910 Zuerthl	www.wuurnhof.at	info@wuurnhof.at	02822 - 532 01	Dinkel, Dinkelmehl, Dinkelmehl	
Wurmhof Thaller	Oberhof 28, 3910 Zuerthl	www.wuurnhof.at		0699 - 15 99 66 97	BIO-Burger (Roggenarmutermehl), BIO-Eier, Erdäpfel, Exkursionen, Schule am Bauernhof, Kindergartenstube	
Biohof Waldhäusel	Gernmanns 6, 3910 Zuerthl	www.biohof-waldhaeusel.at	r.waldhaeusel@oan.at	02823 - 676	Buchweizen, Dinkel, Dinkels- und -grief, Dinkel-Feinmehl & Dinkel-Wafeln, Dinkelschnitzel, Dinkel-Reguarren, Mohn	
Am Waldlandhof	Oberwaidenweih 10, 3633 Friedersbach	www.waldland.at	holldlandland.at	02826 - 7443	Erdäpfel, Fleisch, gefüllteschicht, -j, Pflanzenöl (z. B. Thunfischöl), Scheit-fauch (gelochtes), Gammeln u. a. regionale Produkte, Waldland-Cook	
Hoffleischerei Weissenhof	Schloß Rosenau 7, 3924 Schieß Rosenau	www.heuriger-mieshof.at	heuriger-mieshof@wuurnhof.at	02822 - 68494	Schweine-, Rind- & Wildfleisch, Geschnittes, Saumrüben, Dauerwürste, -Puten-, Lamm- und Wildspezialitäten nach Saison, Heuriger im Mieshof	
Hoffkollektiv Zuerthelke	Reigers 10, 3931 Schauspitzers	www.hoffkollektiv-zuerthelke.at	zuerthelke@crise.at	02822 - 524 95	Saisonales Bio-Gemüse (z. B. Paradieser, Salat, Heuriger, Kräuter-satz, Muffelkäse, Kirschen, ...), Füllendöner, ...	
Bauernmarkt	Kemser Straße 49, 3910 Zuerthl	www.zuerthelke-bauernmarkt.at	jeden Fr. (Frühjahr bis Herbst)	8,00 - 13,00 Uhr	Regionale Produkte & Spezialitäten nach Saison (z. B. Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Brot, Obst, Gemüse, Pflanzenöl)	
Rothausmarkt	Sportplatz, 3910 Zuerthl	facebook.com/vollhausmarkt	jeden Sa (Frühjahr bis Herbst)	9,00 - 12,00 Uhr	Regionale Produkte & Spezialitäten nach Saison (z. B. Bio-Beleg- & -Mitt-essen, Reguarren, Gemüse, Obst, Eier, Geschnittes, Fleisch, Buchweizen)	
Unter'm Hallerbusch	Landstraße 5, 3910 Zuerthl	www.sommer.at	holerbusch@sommer.at	02822 - 639 73	Biobrot, Honig & andere regionale Produkte, (Till)tagtsch (mit Anmahlung)	
Waldladen	Landstraße 19, 3910 Zuerthl	zuerthl.waldladen.at	zuerthl.waldladen.at	02822 - 21 310	Honig, Produkte Flavr-Lavr, Kräutler, saure Produkte auf Bestellung	