

## Regional statt global

In Zeiten wie diesen wird uns allen erst bewusst, was eine gesicherte und vor allem regionale Lebensmittelversorgung bedeutet. Dies zeigt sich unter anderem in der außergewöhnlich hohen Frequenz der Bauernmärkte in urbanen Räumen. Der Einkauf beim Direktvermarkter bringt eine Vielzahl an positiven Effekten für alle Beteiligten. KonsumentInnen werden zunehmend kritischer, was die Produktionsweise der Lebensmittel betrifft und wollen - ganz zu Recht - wissen, wie die Nahrungsmittel, die sie erwerben, hergestellt werden. Die einfachste und ehrlichste Auskunft bekomme ich als Konsument, wenn ich dem Produzenten direkt am Markt fragen kann. Aus der Praxis weiß man, dass viele KonsumentInnen oftmals schon seit vielen Jahren Stammkunden sind und wöchentlich beim Bauern des Vertrauens einkaufen.



*Im Folientunnel Frühjahr 2019*

Direktvermarktung bringt aber auch für die landwirtschaftlichen Betriebe erhebliche Vorteile – eine aktuelle Studie der Universität für Bodenkultur hat ergeben, dass im Durchschnitt rund 20% des Familieneinkommens bäuerlicher Betriebe aus dem direkten Verkauf von Lebensmitteln an die KonsumentInnen stammen. In Zeiten sinkender Erzeugerpreise bringt dies finanzielle Sicherheit für die Betriebe und gewährleistet somit auch den Fortbestand der Bauernhöfe. Der womöglich größte Profiteur regionalen Einkaufens ist aber die Umwelt. Durch den Verzicht auf weite Transportwege können große Mengen an Treibhausgasen reduziert werden, was allen zugutekommt. Aber nicht nur das nützt der Umwelt: einige Grazer Bauernmärkte sind bereits seit vielen Jahre plastikfrei und somit zu Vorreitern in Sachen Umweltschutz geworden.

Von Seiten unserer Schule wird der Trend zur Direktvermarktung, in welcher Art auch immer, voll unterstützt. Durch die Gärtnerei am Standort bekommen die SchülerInnen einen praxisnahen Einblick in die Produktion von Obst und Gemüse über den Jahresverlauf, sowie das nötige Know-How über die Kulturen, die angebaut werden. Durch die Kooperation mit der LFS Grottenhof wird dieses Wissensfeld noch um den Bereich der tierischen Produktion von Lebensmitteln wie Milch, Käse und Fleisch erweitert. Dem Motto in der landwirtschaftlichen Ausbildung „Vom Feld bis zur Theke“ kann somit gänzlich nachgekommen werden. Vergessen wir nicht: Echte Nachhaltigkeit beginnt am eigenen, regionalen Teller.



*Schulgarten Frühjahr 2019*

DI, Christoph Steinbauer BEd, HLA für Landwirtschaft und Ernährung