

## VOLKSSCHULE WORKSHOP - ANGEBOTE für das Schuljahr 2018/2019

### „Gemüse gibt Power und macht schlauer“ – Geschmacksschule Gemüse

**Terminempfehlung:** Herbst oder Mai bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Gemüsearten beschreiben und erkennen; Bedeutung von Gemüse in der Ernährung; Saisonkalender; Gemüse mit allen Sinnen erforschen  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

### „Tag des Apfels“

**Terminempfehlung:** ab September  
**Umfang:** 1 UE, Workshop inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Apfelbaum im Jahreskreis; Bedeutung des Apfels in der Ernährung; Verkostung von drei Apfelsorten; Apfelspiel  
**Kosten:** € 1,00 pro Schüler

### „Rund ums Schwein – Schweinelehrpfad“

**Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil  
**Zielgruppe:** 2. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Moderne Schweinehaltung in Österreich; Haltung – Fütterung; Informationen über das Nahrungsmittel Schweinefleisch  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

### „Kuhle Milch für coole Kids“ – Milchlehrpfad

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil  
**Zielgruppe:** 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Wo leben Rinder? Milch und ihre Schätze? Was steht auf der Verpackung? Was ist in der Milch enthalten? „Butter shaken“  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

### „Vom Korn zum Brot - 1“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil  
**Zielgruppe:** 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Getreidearten („Wettkörndln“); Getreide in der Ernährung; Brotgewürze erkennen; Mahlstufen ertasten; Brotsorten verkosten; Herstellen von Kornweckerln  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

### „Zucker macht Schule“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Zuckergewinnung aus der Zuckerrübe; Zuckerarten erkennen und verkosten; Getränkeampel; Wieviel Zucker steckt in unseren Lebensmitteln?; Zuckermemory; gesundheitsbewusster Umgang mit Zucker im Alltag  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Erdapfel – die tolle Knolle“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Die Kartoffelpflanze; Namensreise der Kartoffel; Bedeutung in der Ernährung; Sortenvielfalt; Klebstoff aus Erdäpfeln herstellen; Kartoffeldruck  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Entdecke dein Essen“

**Terminempfehlung:** Herbst oder April bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Inhalt:** Grundnahrungsmittel aus heimischer Produktion, Bedeutung für die Ernährung, Rezepte und Experimente; Informationen über die wichtigsten Gütesiegel; Ernährungspyramide  
**Zielgruppe:** für 2. bis 4. Klasse Volksschule  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Obst – die Energiebombe“

**Terminempfehlung:** Herbst oder Mai bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Obstsorten erkennen und beschreiben; Bedeutung von Obst in der Ernährung; Obst mit allen Sinnen erforschen; Obstdruck; Puzzle; Obstsalat zubereiten und verkosten  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Huhn und Ei“

**Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Wissenswertes über Hühner: Haltungsformen, Fütterung, Pflege; Aufbau eines Hühnerieis, Eikennzeichnung, Frischetest; Bedeutung für die Ernährung; Eieraufstrich zubereiten und verkosten  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Biene und Honig“

**Terminempfehlung:** Jänner bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Das Bienenvolk im Bienenjahr, Leistungen der Honigbiene, Honigsorten, Memory, Kerzen aus Wachs wickeln, Honig verkosten  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Wir- die coolen Zuckerdetektive!“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Zucker- Was ist das?; Zuckergewinnung aus der Zuckerrübe, Zuckertastsäckchen – Was steckt dahinter?, Zuckerdetektivralle zur Sensibilisierung für den Zuckergehalt in Lebensmitteln und Getränken, gesundheitsbewusster Umgang mit Zucker im Alltag  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Honeybee – mehr als nur Honig“

**Terminempfehlung:** Jänner bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Die Biene- ein wertvolles Insekt; Das Bienenvolk, seine Aufgaben und Leistungen; Imkern im Jahreskreis; Honigsorten; Gütesiegel-Baum- und Blütenmemory; Honig verkosten  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Coole Kids ernähren sich bewusst“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Essen früher und heute; wichtige Lebensmittelgruppen entdecken und ihren gesundheitlichen Wert erkennen; einfache Lebensmittel-Gütesiegel; gemeinsames Zubereiten von einfachen Speisen für eine gesunde Jause, die Kinder gerne essen  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Bei Ziege Klara gibt es nichts zum Meckern!“

- Anmerkung:** Im Schuljahr 2018/2019 derzeit aus organisatorischen Gründen nur für die Bezirke Oberwart, Güssing und Jennersdorf.  
**Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Die Ziegenfamilie – Ziegenhaltung – Ziegenrassen; Fütterung – Pflege; Ziegenmilch – ein besonderes Produkt; Wie entsteht Ziegenkäse?; einfache Lebensmittel-Gütesiegel  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Vom Korn zum Brot - 2“

- Anmerkung:** Dieser Workshop kann nur gebucht werden, wenn die Schule über ein Backrohr verfügt, da der praktische Teil umfangreicher ist als beim klassischen Workshop „Vom Korn zum Brot“.  
**Terminempfehlung:** November bis Februar  
**Umfang:** 2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil  
**Zielgruppe:** 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Aufbau der Getreidepflanze und des Getreidekorns - Getreide in der Ernährung; Die wichtigsten Getreidearten für die Broterzeugung; Praxisteil: Brot backen – Zubereitung von Germteig und Formen von Salzstangerln unter Mitarbeit der SchülerInnen; einfache Lebensmittel-Gütesiegel  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Alles rund um den Apfel“

- Terminempfehlung:** ab September  
**Umfang:** 2 UE, Workshop inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Der Apfel im Jahreskreis; Aufbau des Apfels und Bedeutung in der Ernährung; Apfelverkostung; Verzieren von Stofftaschen mit Apfeldruck  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Unsere Wildkräuter“

- Terminempfehlung:** April bis Juni, September bis November  
**Umfang:** 2 UE, Workshop inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Was sind Wildkräuter? - Pflanzenportraits von mindestens vier bekannten Wildkräutern; Sammeln – verarbeiten und verwenden; Zubereiten und verkosten von Kräutersalz, Kräuterbutter, Kräutermilchlimonade und Kräuterblütentopfen  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## NEU: „Gemüse gibt Power und macht fit“

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** für 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Gemüse von der Anzucht bis zur Ernte; Gemüsearten und ihre Verwendung; Gemüse mit allen Sinnen entdecken; Bedeutung von Gemüse in der Ernährung; einfache Lebensmittel-Gütesiegel; Jausensnacks gemeinsam zubereiten  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

### KONTAKT UND INFORMATIONEN:

Burgenländische Seminarbäuerinnen, Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt  
Projektleitung: Dipl. Päd. Ing. Friederike Schmitl - Tel.: 02682/702-403, E-Mail: seminarbaeuerinnen@lk-bgld.at  
Vermittlung: Corinna Mayer - Tel.: 02682/702-450, Fax: 02682/702-490, E-Mail: corinna.mayer@lk-bgld.at