

## WORKSHOP - ANGEBOTE für das Schuljahr 2019/2020

### „Gemüse gibt Power und macht schlauer“

<b>Terminempfehlung:</b>	Herbst oder Mai bis Juni
<b>Umfang:</b>	2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
<b>Inhalt:</b>	Gemüsearten beschreiben und erkennen; Bedeutung von Gemüse in der Ernährung; Saisonkalender; Gemüse mit allen Sinnen erforschen
<b>Kosten:</b>	€ 3,00 pro Schüler

### „Rund ums Schwein – Schweinelehrpfad“

<b>Terminempfehlung:</b>	unabhängig von der Jahreszeit
<b>Umfang:</b>	2 UE mit theoretischem und praktischem Teil
<b>Inhalt:</b>	Moderne Schweinehaltung in Österreich; Haltung – Fütterung; Informationen über das Nahrungsmittel Schweinefleisch
<b>Kosten:</b>	€ 3,00 pro Schüler

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

<b>Terminempfehlung:</b>	Herbst bis Juni
<b>Umfang:</b>	2 UE mit theoretischem und praktischem Teil
<b>Inhalt:</b>	Wo leben Rinder? Milch und ihre Schätze? Was steht auf der Verpackung? Was ist in der Milch enthalten? „Butter shaken“
<b>Kosten:</b>	€ 3,00 pro Schüler

### „Vom Korn zum Brot“

<b>Terminempfehlung:</b>	Herbst bis Juni
<b>Umfang:</b>	2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil
<b>Inhalt:</b>	Getreidearten („Wettkörndln“); Getreide in der Ernährung; Brotgewürze erkennen; Mahlstufen ertasten; Brotsorten verkosten; Herstellen von Kornweckerln
<b>Kosten:</b>	€ 3,00 pro Schüler

### „Zucker macht Schule“ – Die coolen Zuckerdetektive

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

→ Blatt bitte wenden!

## „Erdapfel – die tolle Knolle“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**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  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Obst – die Energiebombe“

**Terminempfehlung:** Herbst oder Mai bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**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  
**Inhalt:** Wissenswertes über Hühner: Haltungsformen, Fütterung, Pflege; Aufbau eines Hühnereies, Eikennzeichnung, Frischetest; Bedeutung für die Ernährung; Eieraufstrich zubereiten und verkosten  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Honeybee“ - Biene und Honig

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

## „Coole Kids ernähren sich bewusst“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**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

## „Alles rund um die Ziege“

**Anmerkung:** Im Schuljahr 2019/2020 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  
**Inhalt:** Die Ziegenfamilie – Ziegenhaltung – Ziegenrassen; Fütterung – Pflege; Ziegenmilch – ein besonderes Produkt; Wie entsteht Ziegenkäse?; einfache Lebensmittel-Gütesiegel  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler

## „Alles rund um den Apfel“

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

## „Unsere Wildkräuter“

**Terminempfehlung:** April bis Juni, September bis November  
**Umfang:** 2 UE, Workshop inkl. Verkostung  
**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

## „Wie kommt das Gras in den Burger?“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni (Küche erforderlich)  
**Zielgruppe:** ab der 7. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche von 12 bis 18 Jahren)  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Inhalt:** Wissenswertes rund um das heimische Rind und Qualitätsrindfleisch; Zubereitung und Verkostung von selbstgemachten Burger  
**Kosten:** € 4,00 - € 6,00 pro Schüler

## „Mein Essen - meine Zukunft“

**Terminempfehlung:** buchbar ab **Jänner 2020**  
**Zielgruppe:** ab der 7. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche von 12 bis 18 Jahren)  
**Umfang:** 2 bis 4 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung  
**Inhalt:** Workshop zur nachhaltigen Ernährung und sorgsamem Lebensmittelauswahl; Themen: Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun?; Saisonale und nachhaltige Ernährung – ein Weg für weniger Lebensmittelverschwendung; Selbstgemacht schmeckt's am besten - Speisenzubereitung und Verkostung  
**Kosten:** € 4,00 - € 6,00 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