

WORKSHOP - ANGEBOTE

für das Schuljahr 2020/2021

„Gemüse gibt Power und macht schlauer“

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

„Rund ums Schwein – Schweinelehrpfad“

Terminempfehlung:	unabhängig von der Jahreszeit
Umfang:	2 UE mit theoretischem und praktischem Teil
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
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“

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

„Zucker macht Schule“ – Die coolen Zuckerdetektive

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

„Erdäpfel – 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

→ Blatt bitte wenden

„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“

- 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“ (NEU! – buchbar seit Jänner 2020)

- Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit
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