

## MITTELSCHULE/GYMNASIUM WORKSHOP - ANGEBOTE für das Schuljahr 2023/2024

### „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 SchülerIn

### „Rund ums Schwein – Schweinelehrpfad“

**Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit

**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung

**Inhalt:** Moderne Schweinehaltung in Österreich; Haltung – Fütterung; Informationen über das Nahrungsmittel Schweinefleisch

**Kosten:** € 3,00 pro SchülerIn

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

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni

**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung

**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 SchülerIn

### „Vom Korn zum Brot“

**Terminempfehlung:** Herbst bis Juni

**Umfang:** 2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung

**Inhalt:** Getreidearten („Wettkörndln“); Getreide in der Ernährung; Brotgewürze erkennen; Mahlstufen erasten; Brotsorten verkosten; Herstellen von Kornweckerln

**Kosten:** € 3,00 pro SchülerIn

### „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 SchülerIn

### „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 SchülerIn

➔ **Blatt bitte wenden**

### „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 SchülerIn

### „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 SchülerIn

### „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 SchülerIn

### „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 SchülerIn

### „Alles rund um den Apfel“

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

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

**Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit (Küche on Vorteil)  
**Zielgruppe:** ab der 5. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche von 10 bis 18 Jahren)  
**Umfang:** 2 (3) UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung  
**Inhalt:** Wissenswertes rund um das heimische Rind und das Qualitätsrindfleisch; Zubereitung und Verkostung von selbstgemachten Burger  
**Kosten:** € 4,00 - € 6,00 pro SchülerIn

### „Mein Essen - meine Zukunft“

- Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit  
**Zielgruppe:** ab der 5. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche 10 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? 7 Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung; Saisonale und nachhaltige Ernährung – ein Weg für weniger Lebensmittelverschwendung; Selbstgemacht schmeckt's am besten - Speisenzubereitung und Verkostung  
**Kosten:** € 4,00 - € 6,00 pro SchülerIn

### „Einkaufen mit Köpfchen“

- Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit  
**Zielgruppe:** ab der 5. Schulstufe bis 14 Jahre  
**Umfang:** 2 bis 4 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung  
**Inhalt:** Dieser Workshop vermittelt praxisnahe, warum es nicht egal ist, was wir einkaufen und essen! In einem methodisch abwechslungsreichen Programm wird erarbeitet, was die Informationen auf dem Lebensmitteletikett bedeuten und Gütesiegel und Gütezeichen ausagen. Es soll das Bewusstsein geweckt werden, dass jeder Einzelne von uns mit dem Griff ins Regal die Zukunft mitentscheidet. Wir schauen hinter die Kulissen, mit welchen Tricks uns die Supermärkte zum Kaufen verführen. Tipps für den täglichen nachhaltigen Einkauf runden das Thema ab. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf dem Verkosten mit allen Sinnen.  
**Kosten:** € 4.- pro SchülerIn

## KONTAKT UND INFORMATIONEN:

Burgenländische Seminarbäuerinnen,  
Abt. IV – Betriebswesen Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt

Sekretariat: Josefine Klose - Tel.: 02682/702-450  
Fax: 02682/702-490, E-Mail: josefine.klose@lk-bgld.at