

MITTELSCHULE/GYMNASIUM WORKSHOP - ANGEBOTE für das Schuljahr 2024/2025

„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 ertasten; 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

„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 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: 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 aussagen. 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: Martina Wohlmuth - Tel.: 02682/702-400
E-Mail: martina.wohlmuth@lk-bgld.at