

VOLKSSCHULE WORKSHOP - ANGEBOTE für das Kalenderjahr 2025

„Gemüse gibt Power und macht schlauer“

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:in

„Tag des Apfels“

Terminempfehlung: ab September
Umfang: 1 UE, 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:in

„Rund ums Schwein – Schweinelehrpfad“

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

„Kuhle Milch für coole Kids“ – Milchlehrpfad

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

„Vom Korn zum Brot“

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

„Zucker macht Schule“ – Die coolen Zuckerdetektive

- Terminempfehlung:** Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: 3. 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:in

„Alles rund um die Ziege“

- Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit –
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung
Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule
Inhalt: Wo leben Ziegen? Ziegenfamilie, Fütterung, Beschreibung des Ziegenkörpers, Ziegenrasen, Inhaltsstoffe der Milch, Was kann man von der Ziege alles verwenden!, Ziegenmilkschake und Ziegenkäsespieße zubereiten, Wie wird Ziegenmilchseife hergestellt?
Kosten: € 3,00 pro Schüler:in

„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:in

„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:in

„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 Hühnereies, Eikennzeichnung, Frischetest; Bedeutung für die Ernährung; Eieraufstrich zubereiten und verkosten
Kosten: € 3,00 pro Schüler:in

„Honeybee“ - 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:in

„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:in

„Alles rund um den Apfel“

Terminempfehlung: ab September

Umfang: 2 UE, 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:in

„Wie kommt das Gras in den Burger?“

Terminempfehlung: Herbst bis Juni (Küche erforderlich)

Zielgruppe: 4. Klasse Volksschule

Umfang: 3 UE mit theoretischem und praktischem Teil, inkl. Verkostung;

Inhalt: Wissenswertes rund um das heimische Rind; Zubereitung und Verkostung von selbstgemachtem Burger

Kosten: € 4,00 pro Schüler:in

„Einkaufen mit Köpfchen“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit

Zielgruppe: für 3. bis 4. Klasse Volksschule

Umfang: 2 bis 3 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: € 3,00 pro Schüler:in

„Mein Bauernhof in ... Österreich“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse Volksschule

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

Inhalt: Im neuen Workshop der Seminarbäuer:innen erfahren die Kinder, was unsere Landschaft mit dem Angebot an regionalen Lebensmitteln zu tun hat. Die Schüler:innen erkennen den Zusammenhang der vorgegebenen Natur mit den regionalen Produkten, die in ihrer Heimat angeboten werden. Sie lernen, wie heimische Lebensmittel gekennzeichnet werden und warum der Griff auf regionale Produkte für die gesamte Gesellschaft wichtig ist. Im praktischen Teil wird ein typisches Lebensmittel der Region in den Mittelpunkt gestellt, zu einem einfachen Gericht verarbeitet und dann mit allen Sinnen verkostet. Nach einer Nachbereitung daheim kannst du dann mit dem neuen Thema in den Schulen starten.

Kosten: € 3,00 pro Schüler:in

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