



**Schulworkshop-Angebote
der Seminarbäuerinnen & -bauern für
MITTELSCHULEN/GYMNASIEN
im 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 Schüler:in**„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:in**„Rund ums Schwein – Schnitzel wo kommst du her?“****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 Schüler:in**„Der Weg der Milch“****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 schütteln“**Kosten:** € 3,00 pro Schüler:in**„Vom Korn zum Brot“****Terminempfehlung:** Herbst bis Juni**Umfang:** 2 UE, mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung**Inhalt:** Getreidearten, 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**Inhalt:** Zuckergewinnung aus der Zuckerrübe, Zuckerarten erkennen & verkosten, Getränkecamp, Wieviel Zucker steckt in unseren Lebensmitteln?, Zuckermemory, gesundheitsbewusster Umgang mit Zucker im Alltag**Kosten:** € 3,00 pro Schüler:in

→ Blatt bitte wenden

„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, Kerzen aus Wachs wickeln, Honig verkosten
Kosten: € 3,00 pro Schüler:in

„Das Ei – Ein geniales Lebensmittel“

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 & verkosten
Kosten: € 3,00 pro Schüler:in

„Meine gesunde Jause“

Terminempfehlung: Herbst bis Juni
Umfang: 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung
Inhalt: Essen früher & heute, wichtige Lebensmittelgruppen entdecken & 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

„Einkaufen mit Köpfchen“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit
Zielgruppe: ab der 5. Schulstufe bis 14 Jahre
Umfang: 2 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 den 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.- für 2 UE pro Schüler:in

„Wie kommt das Gras in den Burger?“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit, Küche von Vorteil
Zielgruppe: ab der 5. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche 10 bis 18 Jahre)
Umfang: 3 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung
Inhalt: Wissenswertes rund um das heimische Rind und das Qualitätsrindfleisch, Zubereitung & Verkostung von selbstgemachten Burgern
Kosten: € 5,00 für 3 UE pro Schüler:in

„Mein Essen - meine Zukunft“

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit, Küche von Vorteil
Zielgruppe: ab der 5. Schulstufe bis Schulabschluss – je nach Schultyp (Jugendliche 10 bis 18 Jahre)
Umfang: 3 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung
Inhalt: Workshop zur nachhaltigen Ernährung und sorgsamen Lebensmittelauswahl Themen: Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun? 7 Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung, saisonale & nachhaltige Ernährung – ein Weg für weniger Lebensmittelverschwendungen, Selbstgemacht schmeckt's am besten - Speisenzubereitung & Verkostung
Kosten: € 5,00 für 3 UE pro Schüler:in

KONTAKT UND INFORMATIONEN

Burgenländische Seminarbäuerinnen & -bauern
Referentin DI Ursula Maringer, MBA
Abt. IV – Betriebswesen, Esterházystraße 15, 7000 Eisenstadt

Sekretariat: Elisa Gerdenitsch
02682/702-450, elisa.gerdenitsch@lk-bgld.at