

**„Alles rund um den Apfel“**

**Terminempfehlung:** ab September  
**Umfang:** 2 UE, inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 1. bis 2. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Der Apfel im Jahreskreis, Aufbau des Apfels und Bedeutung in der Ernährung, Apfelverkostung, Apfel-Bastelarbeit  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler:in

**„Obst – Die Energiebombe“**

**Terminempfehlung:** Herbst & Mai bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 1. bis 2. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Obstsorten erkennen und beschreiben, Bedeutung von Obst in der Ernährung, Obst mit allen Sinnen erforschen, Obstsalat zubereiten & verkosten  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler:in

**„Gemüse gibt Power und macht schlauer“**

**Terminempfehlung:** Herbst oder Mai bis Juni  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 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

**„Der Weg der Milch“**

**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 schütteln“  
**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:** 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

**„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, Getreide in der Ernährung, Brotgewürze erkennen, Mahlstufen ertasten, Brotsorten verkosten, Herstellen von Kornweckerln  
**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:** 1. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Das Bienenvolk im Bienenjahr, Leistungen der Honigbiene, Honigsorten, Kerzen aus Wachs wickeln, Honig verkosten  
**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

### „Das Ei – Ein geniales Lebensmittel“

**Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung  
**Zielgruppe:** 2. bis 4. Klasse Volksschule  
**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

### „Alles rund um die Ziege“

**Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit, aber nur im Bezirk Oberpullendorf möglich!  
**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, Ziegenrassen, Inhaltsstoffe der Milch, Was kann man von der Ziege alles verwenden? Ziegenmilchshake & -käsespieße zubereiten, Wie wird Ziegenmilchseife hergestellt?  
**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  
**Zielgruppe:** 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**Inhalt:** Moderne Schweinehaltung in Österreich, Haltung – Fütterung, Informationen über das Nahrungsmittel Schweinefleisch, Verkostung  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler:in

### „Meine gesunde Jause“

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

### „Einkaufen mit Köpfchen“

- Terminempfehlung:** unabhängig von der Jahreszeit  
**Zielgruppe:** 3. bis 4. Klasse Volksschule  
**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 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:** 2. bis 4. Klasse Volksschule  
**Umfang:** 2 UE mit theoretischem und praktischem Teil inkl. Verkostung  
**Inhalt:** In diesem Workshop erfahren die Kinder, was unsere Landschaft mit dem Angebot an regionalen Lebensmitteln zu tun hat. In einem methodisch abwechslungsreichen Programm wird erarbeitet, welchen Einfluss die geografischen Voraussetzungen auf die regionale Landwirtschaft haben, welche Pflanzen kultiviert werden und welche Tierarten sich in einer bestimmten Region besonders wohlfühlen. Die Schüler:innen erkennen den Zusammenhang der vorgegebenen Natur mit den regionalen Produkten, die in ihrer Heimat angeboten werden. Sie lernen, die Kennzeichnung heimischer Lebensmittel kennen und warum der Griff auf regionale Produkte für die gesamte Gesellschaft wichtig ist. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf der bewussten Verkostung. Es wird ein typisches Lebensmittel der Region in den Mittelpunkt gestellt, zu einem einfachen Gericht verarbeitet und dann mit allen Sinnen davon probiert.  
**Kosten:** € 3,00 pro Schüler:in

## KONTAKT UND INFORMATIONEN

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

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