

Höhere Schulen

Schulworkshop-Programm 2025/26

„Woher kommen unsere Lebensmittel?“ Workshops für nachhaltige Bildung

Unser Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) bietet für dieses Schuljahr wieder lehrreiche Workshops an, wo zertifizierte Seminarbäuerinnen & -bauern authentisch über heimische Lebensmittel, ihre Herkunft, ihren Wert und den verantwortungsvollen Umgang damit informieren.

Das agrarpädagogische Programm richtet sich an Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene bis 21 Jahre. Ziel ist es, Wissen bezüglich Lebensmittelproduktion, Ernährung und Versorgungssicherheit zu vermitteln und damit das Bewusstsein für die Bedeutung der Land- & Forstwirtschaft für die Gesellschaft, Umwelt sowie Natur & Klima zu stärken.

Mit allen Sinnen entdecken

Die Inhalte sind spielerisch und praxisnah aufbereitet mit einem besonderen Augenmerk auf die Verwendung heimischer und saisonaler Lebensmittel, die für Frische, Geschmack und – dank niedrigem Energieverbrauch – für eine Schonung der Umwelt stehen.

Mitmachen, verstehen, verantworten

Stöbern Sie hier im umfassenden Programm und ermöglichen Sie durch eine Buchung Ihren Schüler:innen Landwirtschaft & Ernährung ganz neu zu entdecken. Damit machen Sie Ihre Schule fit für eine nachhaltige Zukunft!



© Gerhard Steinhofer

Gemüse gibt Power und macht schlauer

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse

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,-/Schüler:in

Erdapfel – Die tolle Knolle

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse

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,-/Schüler:in

Vom Korn zum Brot

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse

Terminempfehlung: Herbst bis Juni

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

Inhalt: Getreidearten, Getreide in der Ernährung, Brotgewürze erkennen, Mahlstufen ertasten, Herstellen von Kornweckerln, Brotsorten verkosten

Kosten: € 3,-/Schüler:in

“Honeybee” – Biene und Honig

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse

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,-/Schüler:in

“Zucker macht Schule” – Die coolen Zuckerdetektive

Zielgruppe: 3. bis 4. Klasse

Terminempfehlung: Herbst bis Juni

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

Inhalt: Zuckergewinnung aus der Zuckerrübe, Zuckerarten erkennen und verkosten, Getränkeampel, Zuckermemory, gesundheitsbewusster Umgang mit Zucker im Alltag, Wie viel Zucker steckt in unseren Lebensmitteln?

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Der Weg der Milch

Zielgruppe: 1. bis 4. Klasse

Terminempfehlung: Herbst bis Juni

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

Inhalt: Wo leben Rinder? Was steht auf der Verpackung? Was ist in der Milch enthalten? Milch und ihre Schätze sowie Butterschütteln

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Das Ei – Ein geniales Lebensmittel

Zielgruppe: 2. bis 4. Klasse

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,-/Schüler:in

Rund ums Schwein – Schnitzel, wo kommst du her?

Zielgruppe: 3. bis 4. Klasse

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, Verkostung

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Meine gesunde Jause

Zielgruppe: 3. bis 4. Klasse

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,-/Schüler:in

Wie kommt das Gras in den Burger?

Zielgruppe: ab der 5. Schulstufe bis Schulabschluss

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit, Küche von Vorteil

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,-/Schüler:in

Einkaufen mit Köpfchen

Zielgruppe: 3. bis 4. Klasse

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit

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

Inhalt: Dieser Workshop vermittelt praxisnah, 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,-/Schüler:in

Mein Essen – meine Zukunft

Zielgruppe: ab der 5. Schulstufe bis Schulabschluss

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit, Küche von Vorteil

Umfang: 3 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 & nachhaltige Ernährung – ein Weg für weniger Lebensmittelverschwendung, Selbstgemacht schmeckt's am besten: Speisenzubereitung & Verkostung

Kosten: € 5,-/Schüler:in