

Volksschule

Schulworkshop-Programm 2026/27

„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 mit einer Buchung Ihren Schüler:innen Landwirtschaft & Ernährung ganz neu zu entdecken. Damit machen Sie Ihre Schule fit für eine nachhaltige Zukunft!



Alles rund um den Apfel

Zielgruppe: ab 2. Klasse

Terminempfehlung: ab September

Umfang: 2 UE inkl. Verkostung

Inhalt: Der Apfel im Jahreskreis, Aufbau des Apfels und Bedeutung in der Ernährung, Apfelverkostung, Apfel-Bastelarbeit

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Obst – Die Energiebombe

Zielgruppe: ab 2. Klasse

Terminempfehlung: Herbst & 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, Obstsalat zubereiten & verkosten

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Gemüse gibt Power und macht schlauer

Zielgruppe: ab 2. Klasse

Terminempfehlung: Herbst & 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

Der Erdapfel – Die tolle Knolle

Zielgruppe: ab 2. Klasse

Terminempfehlung: Herbst bis Juni

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

Inhalt: Die Kartoffelpflanze und ihre Entwicklungsstadien, Erdapfeltypen, Schädlinge & Krankheiten, Namensreise des Erdapfels, Bedeutung in der Ernährung, Zubereitung einer einfachen Erdapfelspeise

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Vom Korn zum Brot – Eine besondere Verwandlung

Zielgruppe: ab 2. 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

Kuh & Co – Alles über Milch

Zielgruppe: ab 2. 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

„Honeybee“ – Biene und Honig

Zielgruppe: ab 2. 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

Alles rund um die Ziege *(nur für den Bezirk Oberpullendorf buchbar)*

Zielgruppe: ab 2. Klasse

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit

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

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: € 4,-/Schüler:in

Das Ei – Ein geniales Lebensmittel

Zielgruppe: ab 2. 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, Eiaufstrich zubereiten & verkosten

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Rund ums Schwein – Schnitzel, wo kommst du her?

Zielgruppe: ab 2. 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

„Zucker macht Schule“ – Die coolen Zuckerdetektive

Zielgruppe: ab 2. 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

Mein Bauernhof ... in Österreich

Zielgruppe: ab 2. Klasse

Terminempfehlung: unabhängig von der Jahreszeit

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

Inhalt: Die Kinder erfahren, was unsere Landschaft mit dem Angebot an regionalen Lebensmitteln zu tun hat. Es 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 ihrer Heimat. Sie lernen, die Kennzeichnung heimischer Lebensmittel kennen und warum der Griff auf regionale Produkte für die Gesellschaft wichtig ist. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf der bewussten Verkostung: Ein typisches Lebensmittel der Region wird zu einem einfachen Gericht verarbeitet und mit allen Sinnen probiert.

Kosten: € 3,-/Schüler:in

Meine wertvolle Jause

Zielgruppe: ab 3. 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

Einkaufen mit Köpfchen

Zielgruppe: ab 3. 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 jede/r 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