SEMINAR BÄUERINNEN

Schule am Bauernhof
www.schuleambauernhof.at

Land schafft Leben
WISSEN ZUM ESSEN

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Einschulung „Vom Korn zum Brot“

25. August 2026



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

Schule am Bauernhof: Erfahrungsaustausch „Vom Korn zum Brot“

Schule am Bauernhof
www.schuleambauernhof.at

SaB - Teil zum Thema Brot	Montag, **31. Aug. 2026** 19:00 - 21:30 Uhr	aufbauend zum Fachteil: Drehbuchgestaltung, Methodenpräsentation & Erfahrungsaustausch **Agnes Gerl,** SaB & Pädagogin **+ SaB Betriebsvorstellungen**	

„Geteilte Freude, ist doppelte Freude!“

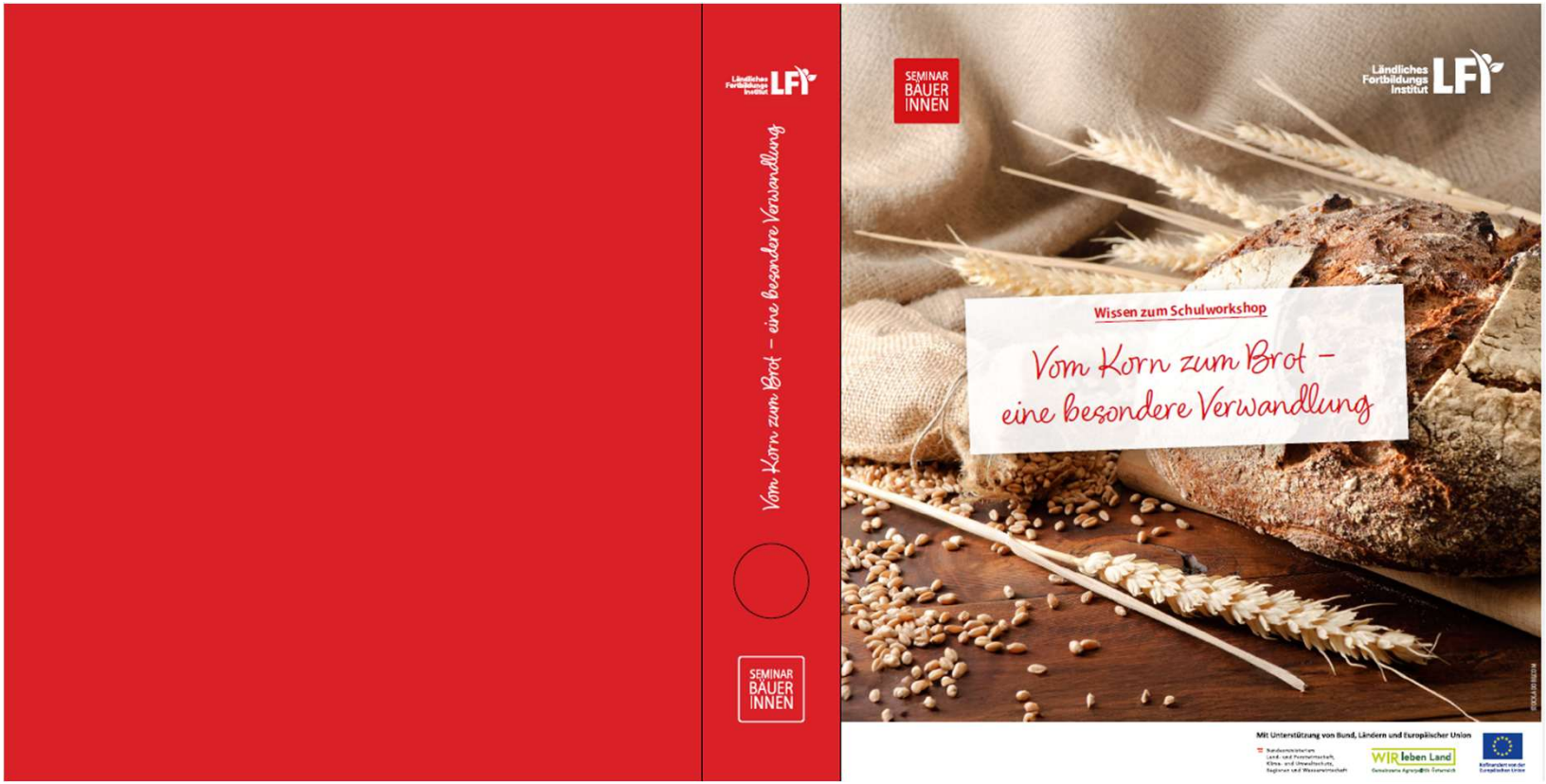
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

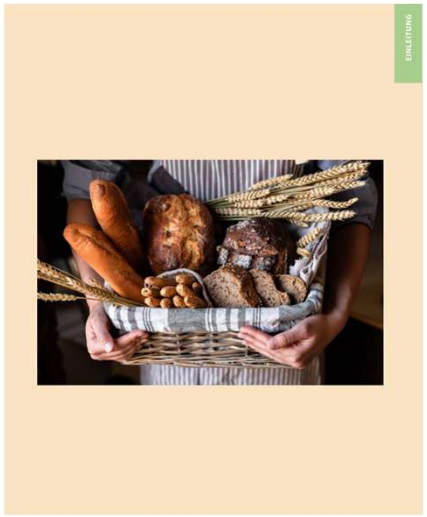
WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

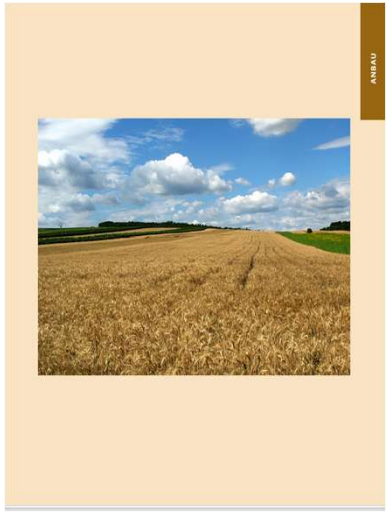
Kofinanziert von der Europäischen Union

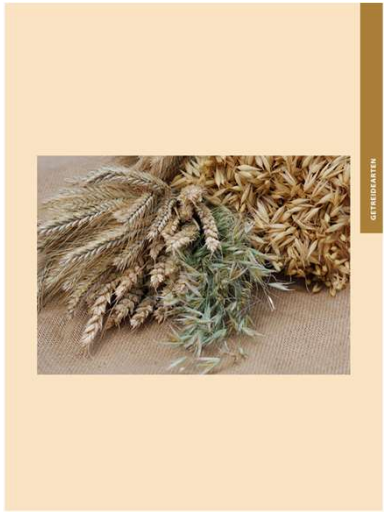
Ringordner

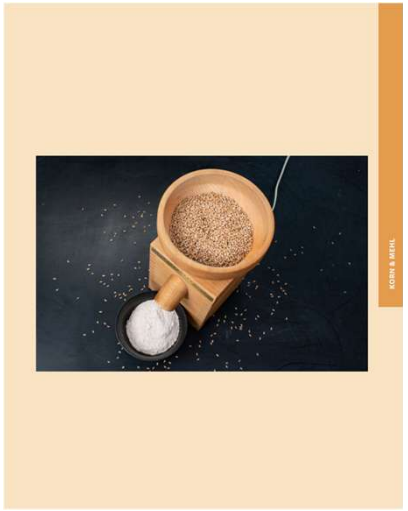

Ländliches Fortbildungs Institut LFI
Vom Korn zum Brot – eine besondere Verwandlung
SEMINAR BÄUERINNEN
SEMINAR BÄUERINNEN
Ländliches Fortbildungs Institut LFI
Wissen zum Schulworkshop
Vom Korn zum Brot – eine besondere Verwandlung
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
WIR leben Land

Registerblätter









Registerblätter







Agnes Gerl

- Ausgebildete Pädagogin
- Mutter
- Fleischdirektvermarktung, Getreideanbau - GvB
- Seminarbäuerin mit hofeigener Seminarküche
- Schule am Bauernhof Anbieterin
- Green Care – Betrieb
- Obfrau-Stv. der Salzburger Seminarbäuerinnen
- Trainerin




www.selber-
machen-
schmeckt.com
greencare


3633


ST








Pesto
3,80.-
Marmelade
4,50 €
Karree
Schopf
Braten
Bauch
Gulasch
Ripperl Rind
Steak von Angus
Beinerl
Steak-Tranch

DAS KONZEPT

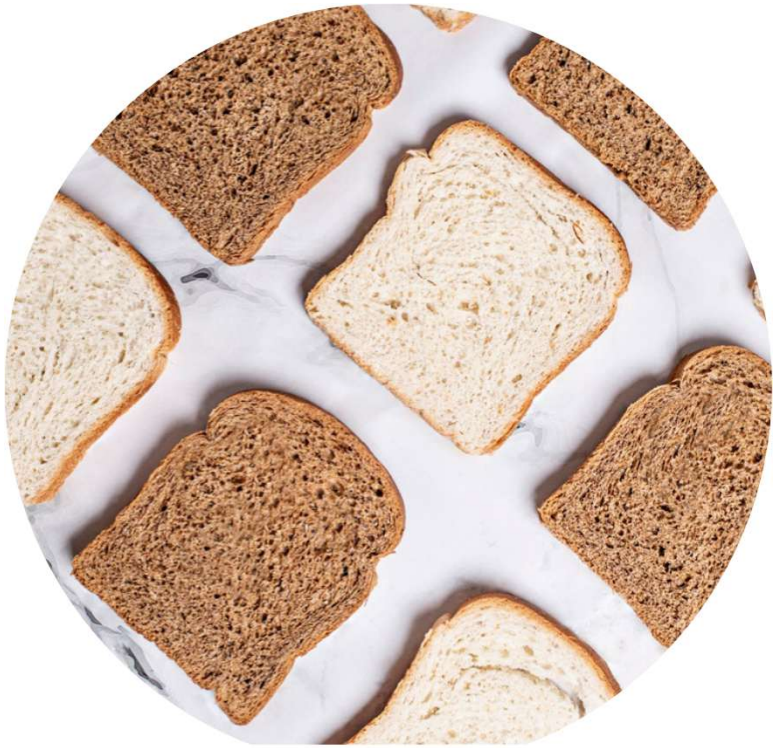


Ländliches Fortbildungs Institut LFI

ANKOMMEN & NEUGIERIG werden
Möglichkeit 1

Interview

„Welches Brot
magst du am liebsten?“



ANKOMMEN & NEUGIERIG werden
Möglichkeit 2

Rätsel rund um‘s Brot

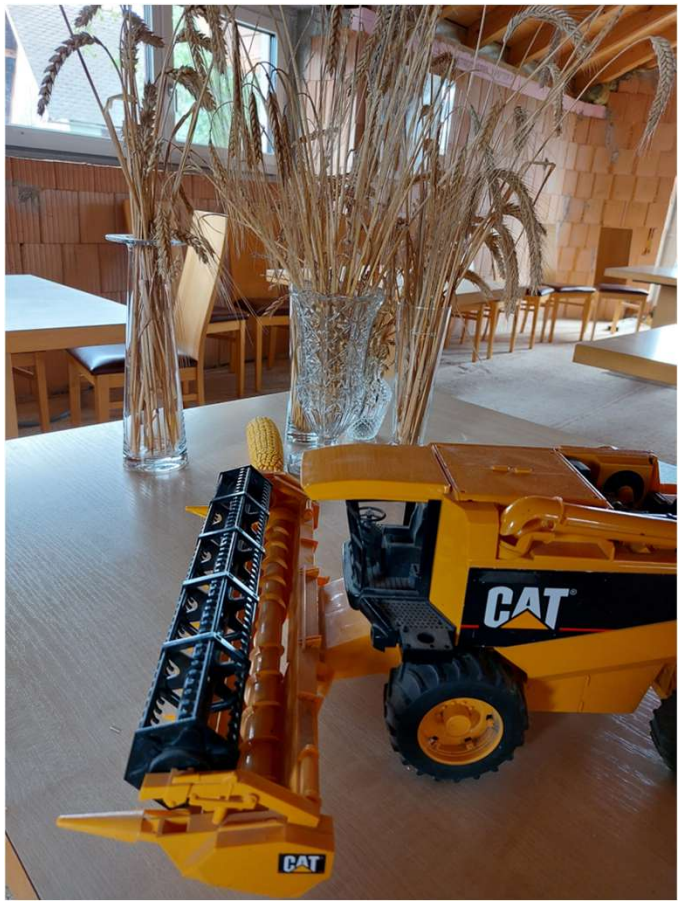


ANKOMMEN & NEUGIERIG werden
Möglichkeit 3

Dinge rund um‘s Brot







Geschichte erzählen



ANKOMMEN & NEUGIERIG werden
Möglichkeit 4

Welche Berufe werden gebraucht,
dass wir Brot essen können ?

Wertschöpfungskette!



Bilderkarten


© istock.adobe.com / Dusan Kostic


©stock.adobe.com/ Stefan Thürmayer




© stock.adobe.com / Stanisa Mantinovic


CLAAS


© stock.adobe.com/ sabino.parente


© stock.adobe.com / nordroden


© pixabay.com / Pexels


© pixabay.com / intuitivmedia


© stock.adobe.com / Gunter Menzl


© stock.adobe.com/ elenavolf



© stock.adobe.com / Studio Romantic


© stock.adobe.com / contrastwerkstatt


© stock.adobe.com / Mike


© stock.adobe.com / Nomad_Soul


© stock.adobe.com / Bojan













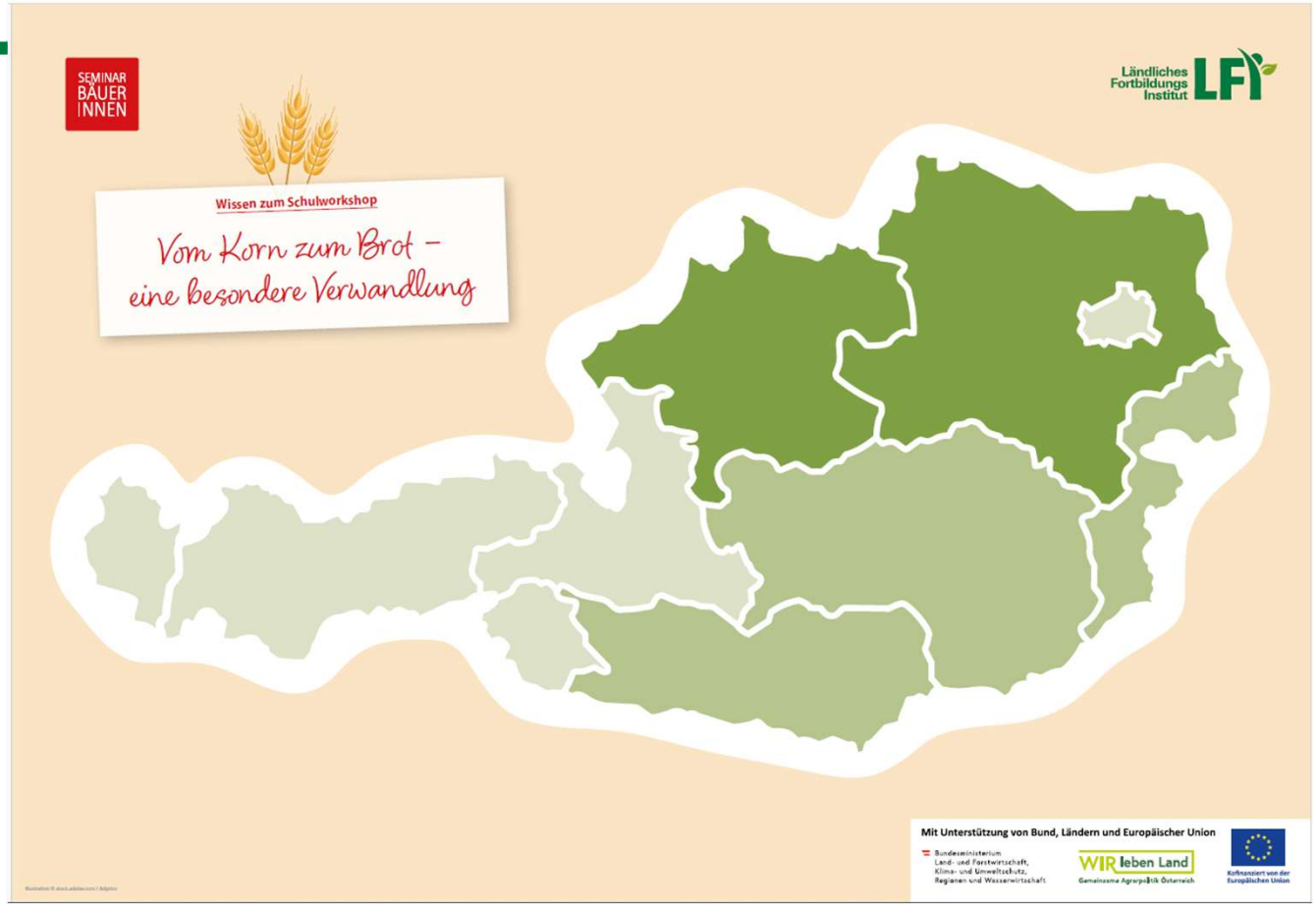


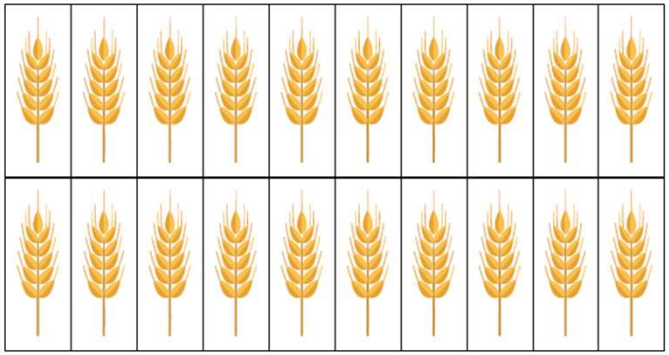






Getreideanbau in Österreich



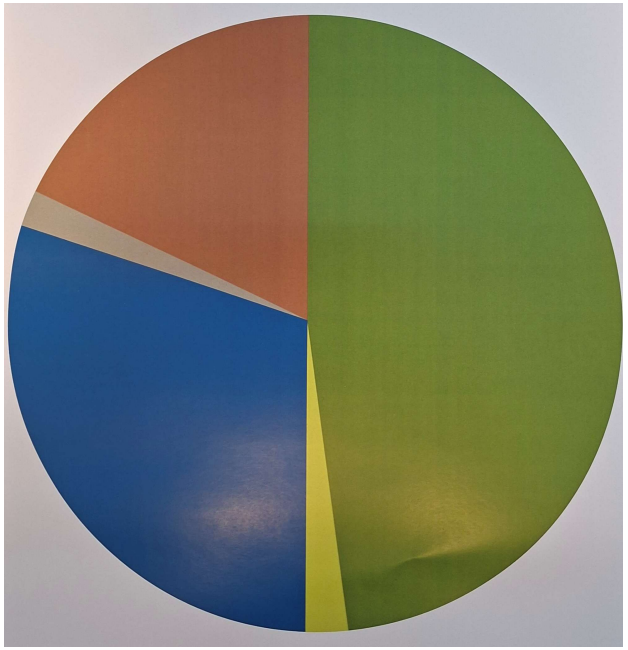


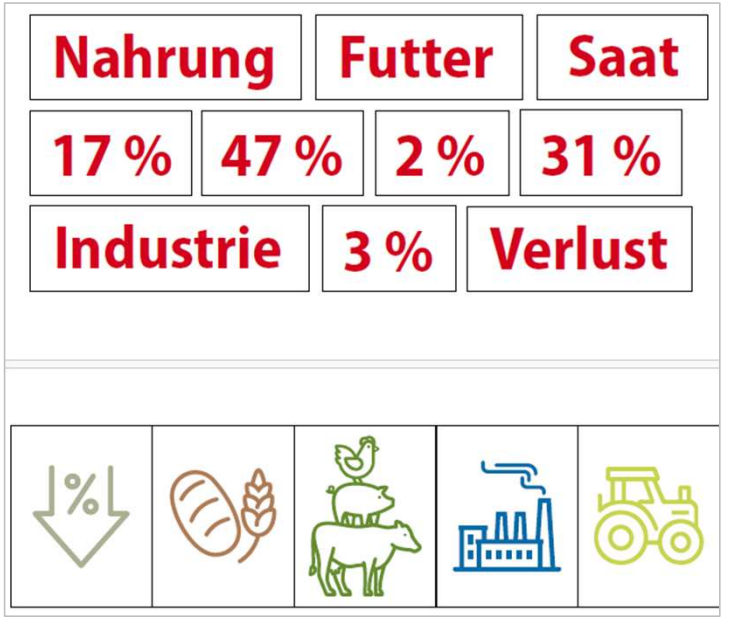
Getreideanbau in Österreich



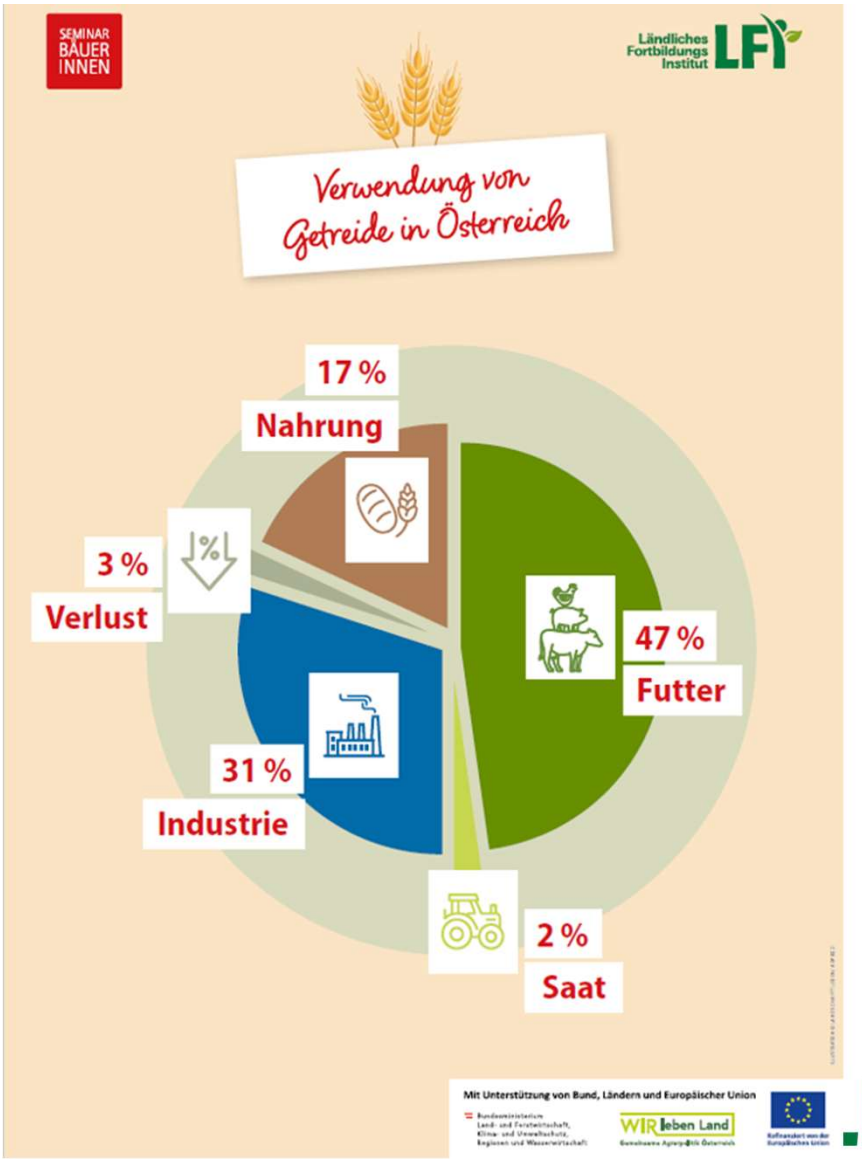
Getreideanbau in Österreich







Getreideanbau in Österreich



Was ist gerade los am Feld ?
Der Weg vom Korn zum Brot











Getreidearten kennenlernen – PDF zeigen

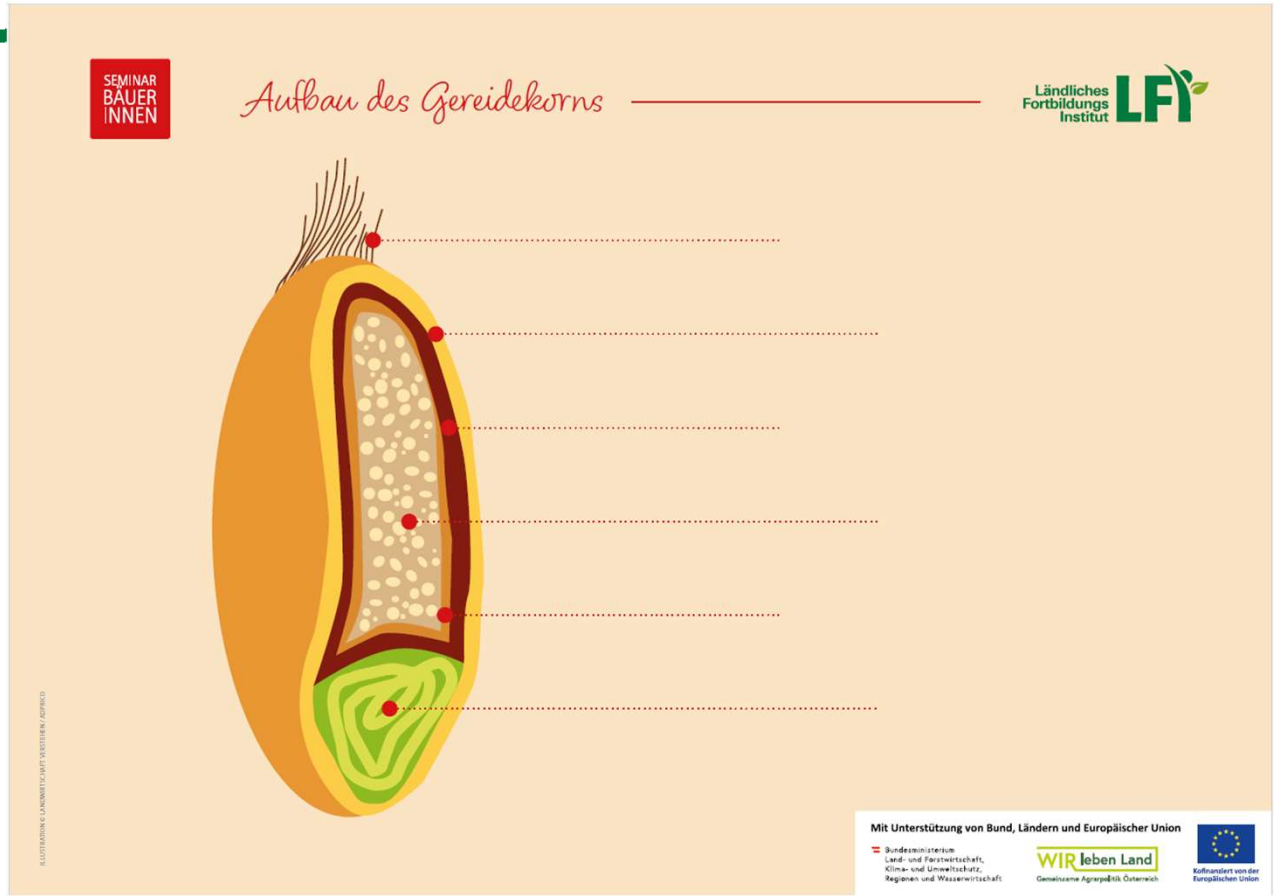


WEIZEN

Aussehen	Verwendung
• **hohes Getreide** mit langen Halmen (ca. 60-150 cm) • Ähren mit **vielen Körnern** • reif **goldgelb** • meist ohne lange Borsten **(Grannen)**	• Mehl für **Brot und Gebäck** • auch für **Nudeln und Grieß** • **Frühstücksflocken und Cerealien** • **Tierfutter** • **Stärke** für Lebensmittel und Industrie
Wachstum	**Besonderheiten**
• wächst auf Feldern **in vielen Teilen Österreichs** • besonders viel Anbau in **Niederösterreich, Oberösterreich und Steiermark** • **Winterweizen**: Aussaat Herbst – Ernte Sommer • **Sommerweizen**: Aussaat Frühling – Ernte Sommer	• **wichtigste Getreideart** in Österreich • enthält **Gluten**, was den Teig geschmeidig und locker macht • sehr gute **Backeigenschaften** • zählt zu den **Süßgräsern**

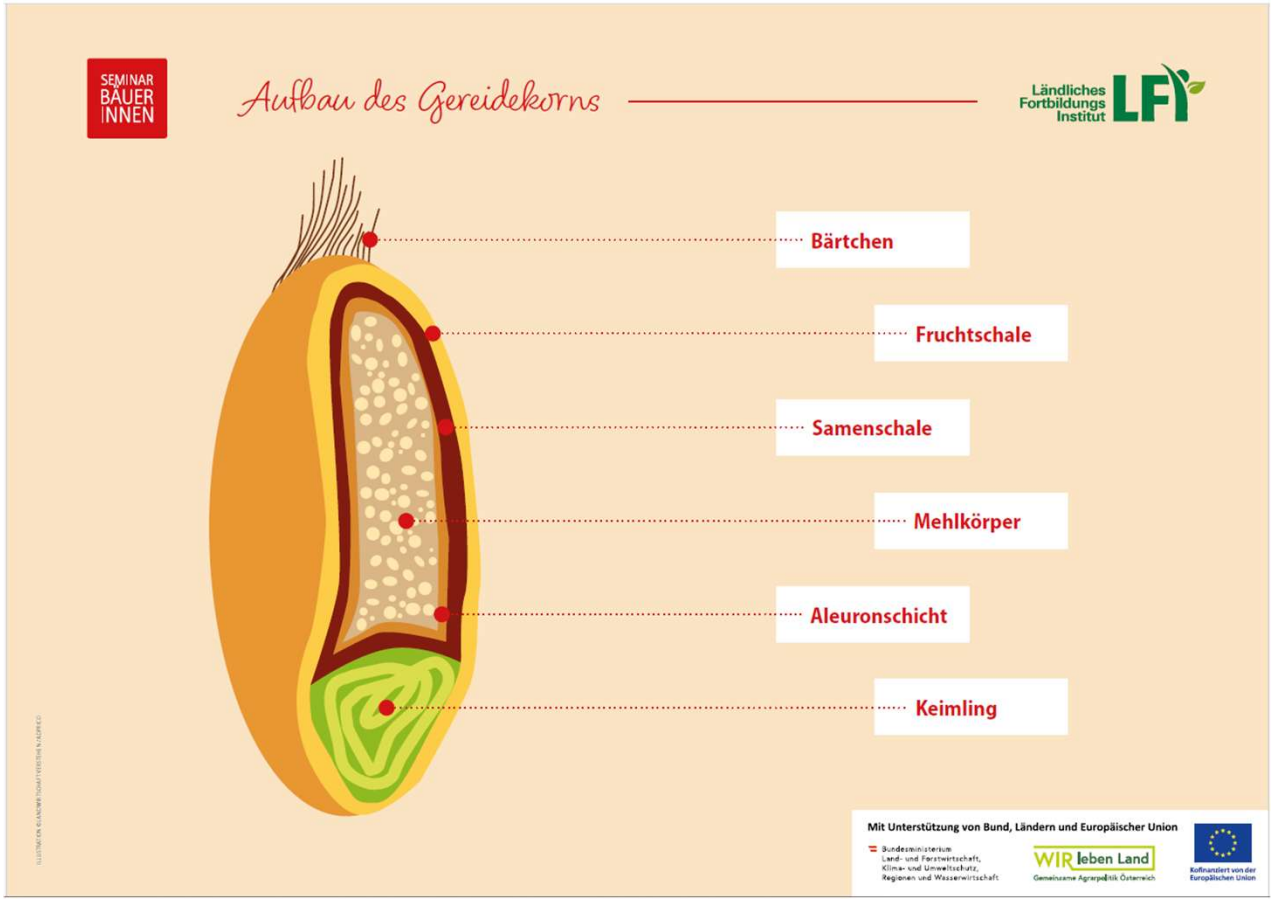

Roggen
Weizen
Dinkel
Gerste
Hafer

Aufbau des Getreidekorns



····· Bärtchen	····· Mehlkörper
····· Samenschale	····· Fruchtschale
····· Aleuronschicht	····· Keimling

Aufbau des Getreidekorns



Mehltypen: Was steckt dahinter ?




VITARUS
VOLLKORN-KEKS
Kaffeehaus
Kaffeehaus

Getreide – Detektive:

Woraus wurde ich gemacht ?



Gütesiegelaufsteller



Praktischer Teil

„Aus alt wird neu“ – Brot retten

- Geschichte des Brotes und sein Wert
- Ideen sammeln – hartes Brot!
- Rezeptideen:
  - Brotchips
  - Arme Ritter
  - Brotpizza
  - Paniermehl
  - Brotsalat
  - Suppeneinlage



PRAKTISCHER TEIL

Praktischer Teil



Sehen, fühlen, riechen,
Schmecken, staunen

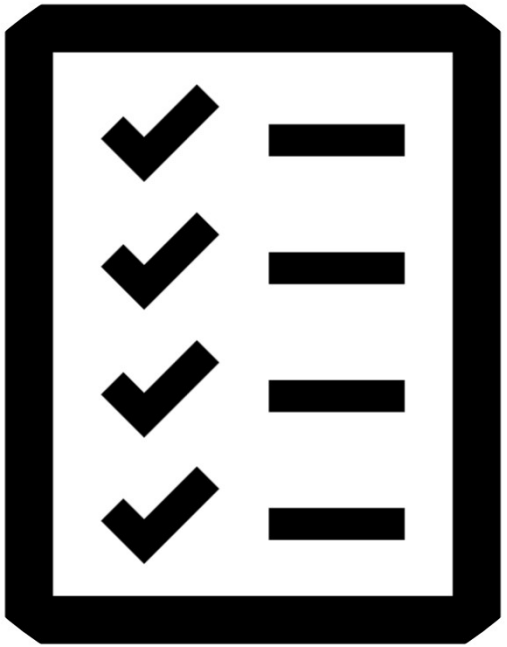


- **Brot-Verkostung**
- **Brotmeditation**

Quiz & Reflexionsrunde

- **Thematische Wiederholungen mit Rätselfragen**

- **Feedbackrunde**



Abschluss



Ausblick: Der Erdapfel – die tolle Knolle

Der Erdapfel – die tolle Knolle	Montag, **12. Okt. 2026** 13:00 - 17:00 Uhr	**DI Anita Kamptner**, LK NÖ **Ing. Christina Hofer**, SB Burgenland **Monika Greier**, SB Tirol **Katrin Fischer, MSc,** LK OÖ **Maria Fanninger** oder **Cornelia Bonfert,** Land schafft Leben	