Angebote für Schulen und Kindergärten

Seminarbäuerinnen kommen in die Schule/Kindergärten

Spannende Workshops geben Einblick in die heimische Landwirtschaft, sowie in die Herstellung und Verarbeitung regionaler Lebensmittel.
„Regionale Lebensmittel durch praktisches Tun mit allen Sinnen begreifen“ ist das Credo unserer Seminarbäuerinnen, die auch gerne in Schulen kommen. Ob Milchlehrpfad, Geschmackschule, Gemüse-, Burger- oder Eiworkshop – die Bäuerinnen vermitteln wichtige Alltagskompetenzen und Lebensmittelwissen lebendig und spannend für jede Altersgruppe.

„Kochen macht Schule“ – Projektunterricht zur Lebensmittelverarbeitung

Kochen mit der ganzen Klasse fördert den Teamgeist und weckt die Neugierde am Selbermachen.
Ganz nebenbei lernen die Kinder beim praktischen Tun handwerkliche Fähigkeiten und den respektvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Ausgebildete Seminarbäuerinnen kommen in die Schulküche und zaubern mit den Schülerinnen und Schülern alltagstaugliche, köstliche Schmankerl. Alltagsnaher Unterricht mit vielen praktischen Tipps, Wissenswertes rund um unsere Lebensmittel und jede Menge Anregungen zum Selberkochen stehen auf dem Programm.

Den Kochlöffel wieder selbst zu schwingen ist Kult und bringt echte Erfolgserlebnisse!

Die Inhalte des Projektunterrichts zur Lebensmittelverarbeitung sind mit der für den Hauswirtschafts- bzw. Kochunterricht zuständigen Lehrkraft gemeinsam mit der Seminarbäuerin zu konzipieren und durchzuführen. Reine Kochkurse sind nicht förderfähig.

Schule am Bauernhof

Bei Schule am Bauernhof dürfen die Kinder und Jugendlichen die Tiere & Pflanzen am Hof kennenlernen.

Schule am Bauernhof…

- ermöglicht einen Einblick in die Landwirtschaft vor Ort am Bauernhof.
- vermittelt realistische landwirtschaftliche Inhalte im Jahreskreis praktisch und begreifbar.
- stärkt die Kompetenz der Kinder und Jugendlichen als bewusste Konsument:innen.

Schule am Bauernhof | lernen, erfahren und begreifen