

Rinderlehrpfad - Wie kommt das Gras in den Burger?

Geschulte Seminarbäuerinnen informieren Jugendliche über das Thema Rindfleisch. In diesem Schulpaket gemeinsam mit der AMA, der LKÖ, der ARGE Rind, den Jungzüchtern und der ZAR (Zentrale Arbeitsgemeinschaft Rind) in Kooperation mit Ernährungswissenschaftlern und Pädagogen/-innen entwickelten Schulpaket gibt es jede Menge Wissenswertes rund um das Rindfleisch.

Wie wird aus grünem Gras Fleisch? Wird die Tierhaltung in Österreich kontrolliert? Was hat Rinderhaltung mit Landschaftspflege und Klima zu tun? Wie kann ich erkennen, wo mein Rindfleisch herkommt? Wie kann ich überprüfen, ob das Fleisch gereift ist? Kann man die Burgerweckerl selber backen? Wie kann ich schmackhafte Saucen selber zubereiten? Ist es günstiger, selber zu kochen? Mit pädagogisch wertvollen Arbeitsmaterialien und dem praktischen Teil des Selberkochens lernen die Konsumenten von morgen Wissenswertes rund um das Lebensmittel Fleisch.

Für Jugendliche von 12 bis 18 Jahre, 2 UE

3 Euro/Jugendlichen (inkl. Lebensmittel)

Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Lebensmittel und Erwerbskombination

Auf der Gugl 3

4021 Linz

Tel: 050/6902-1249

Fax: 050/6902-91249

lebensmittel@lk-ooe.at

Video: Wie kommt das Gras in den Burger? Das neue Angebot der Seminarbäuerinnen für Jugendliche