Wie kommt das Gras in den Burger?

Rinderlehrpfad

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 Wissenwertes rund um das Lebensmittel Fleisch.

Für 3. und 4. Klasse MS, Gymnasium, Fachschule und Höhere Schulen.

2 oder 3 Unterrichtseinheiten
4,50 Euro/Kind (Lebensmittelkosten)
Kurs Nr. 3186 (2-stündig)
Kurs Nr. 3197 (3-stündig)

Änderungen vorbehalten!

LFI der Landwirtschaftskammer Oberösterreich
Auf der Gugl 3
4021 Linz
Tel: 050/6902-1500
info@lfi-ooe.at

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