Mein Essen - meine Zukunft!

Ich bin ein/e Klimaretter:in
Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun?

Antworten auf diese Frage geben geschulte Seminarbäuerinnen interessierten Jugendlichen in Form von Workshops an Schulen. In einem methodisch abwechslungsreichen Programm erhalten die Schülerinnen und Schüler theoretisches Wissen zu nachhaltiger Ernährung und bewusster Lebensmittelauswahl.

Im praktischen Teil wird dann nachhaltig und lecker gekocht. Je nach Jahreszeit werden saisonale Lebensmittel zu wertvollen Gerichten verarbeitet, die lecker schmecken und gleichzeitig unser Klima schonen. Dabei werden Themen wie richtige Lagerung und Haltbarkeit erläutert, damit die Jugendlichen in ihrem späteren Handeln aktiv der Lebensmittelverschwendung Einhalt gebieten.

Höhepunkt des Workshops ist die Verkostung der selbstgemachten Spezialitäten.

Für MS, Gymnasium, Fachschule und Höhere Schulen.

2 oder 3 Unterrichtseinheiten
2,50 Euro/Person (Lebensmittelkosten - 2-stündig)
4,50 Euro/Person (Lebensmittelkosten - 3-stündig)
Kurs Nr. 3171 (2-stündig)
Kurs Nr. 3196 (3-stündig)

Änderungen vorbehalten!

LFI der Landwirtschaftskammer OÖ
Auf der Gugl 3
4021 Linz
Telefon 050/6902-1500
info@lfi-ooe.at