

## **Bleib-daheim-Rezepttipps der Seminarbäuerinnen und wertvolles Lebensmittelwissen**

*Rezepte mit regionalen und saisonalen Zutaten sind in der momentanen Corona-Krise gefragter denn je. Die Menschen entdecken das Selber-Kochen wieder.*

Die Landwirtschaftskammer und die Seminarbäuerinnen bieten im Internet und auf Facebook umfangreiche Informationen zum Lebensmittelwissen, zum Kochen, Backen und haben umfassende Rezeptsammlungen veröffentlicht. Mit der App „Schmankerl-Navi“ gibt es auch einen Überblick über regionale Bezugsquellen für Lebensmittel. Wir haben für Sie Informationen zusammengestellt, damit Sie schnell und unkompliziert auf Ernährungswissen, Rezepte und Informationen über bäuerliche Direktvermarkter zurückgreifen können.

### **Rezeptservice der Landwirtschaftskammer**

Wer auf der Suche nach erprobten, einfachen, leicht nachzukochenden Rezepten inklusive Fotos ist, der ist auf der Homepage [www.regionale-rezepte.at](http://www.regionale-rezepte.at) bestens bedient. Von Restlverwertung für Brotsuppe, vom Grendiermarsch bis zum Sauerkraut selber machen oder köstlichen Germteighasen fürs Osternesterl - rund 950 Rezepte und zahlreiche Kochvideos der Bäuerinnen, warten darauf nachgekocht zu werden.

### **Die „Esserwisser“ sind auf Social Media aktiv**

Die Website [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at), entwickelt von den Landwirtschaftskammern, vermittelt fundiertes Lebensmittelwissen aus der Bereichen der Ernährungswissenschaft, der Landwirtschaft sowie dem praktischen Umgang mit Lebensmitteln. Die Esserwisser posten regelmäßig auf Facebook, Twitter und Instagram. Es gibt wertvolle Tipps von richtiger Gemüselagerung bis zur kreativen, nachhaltigen Lebensmittelverwertung oder Tipps für eine ausgewogene Ernährung.

### **Wertvolles Lebensmittelwissen für Schüler**

Wer Kinder sinnvoll beschäftigen will und dafür Ideen braucht, für den bieten sich folgende Informations-Seiten an: [www.rund-um-milch.at](http://www.rund-um-milch.at), [www.rund-ums-schwein](http://www.rund-ums-schwein). Dort gibt es von Pädagogen erarbeitete Arbeitsblätter, Spiele und Bastelideen für alle Schulstufen – die Arbeitsblätter können auch von Eltern heruntergeladen werden.

Digitalen Kochunterricht zum Burger-Selbermachen gibt's unter: [https://www.youtube.com/watch?v=6\\_OjJ14\\_9mg](https://www.youtube.com/watch?v=6_OjJ14_9mg). Hier zeigen Seminarbäuerinnen, wie man zuhause ganz einfach köstliche Burger-Pattys und Buns (Burgerweckerl) zaubern kann.

Pädagogen finden zusätzlich auf [www.schuleambauernhof.at](http://www.schuleambauernhof.at) wertvolles Informationen und Arbeitsmaterialien rund um das Thema Lebensmittel und Landwirtschaft.

### **Gutes vom Bauernhof – weil das Gute so nah liegt**

Für das Finden nachhaltiger Produkte auf einem Blick genügt ein Klick. Die praktische App „Schmankerlnavi“ macht sich auf die Suche nach regionalen Produzenten im eigenen Umfeld: [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at)

### **Bleib daheim Küche Rezepte auf Facebook**

Auf Facebook gibt es von „Regionale Rezepte“ täglich einen besonderen Rezepttipp der Seminarbäuerinnen. Also reinschauen, teilen, wenn es gefällt gerne liken und natürlich ausprobieren. [www.facebook.com/regionalerezepte.at](http://www.facebook.com/regionalerezepte.at)