

Mein Essen - meine Zukunft! Workshop für Jugendliche

Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun?

Ausgebildete Seminarbäuerinnen geben die Antworten auf diese Frage an interessierte Jugendliche in Form von Workshops in Schulen weiter. Die Schülerinnen und Schüler erhalten in einem methodisch abwechslungsreichen Programm das theoretische Wissen zu nachhaltiger Ernährung und zu sorgsamer Lebensmittelauswahl.

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

Der Höhepunkt dieses Workshops ist die Verkostung der selbstgemachten Spezialitäten - konzipiert für Jugendliche von 12 bis 18 Jahre.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Jugendliche von 12 bis 18 Jahre

Verfügbare Termine