

Seminarbäuerinnen kommen in die Schule

Spannende Workshops geben Einblicke in die heimische Landwirtschaft, sowie Herstellung und Verarbeitung regionaler Lebensmittel.

„Regionale Lebensmittel mit allen Sinnen sprichwörtlich durch eigenes praktisches Tun begreifen“ ist das Credo unserer Seminarbäuerinnen, die auch gerne in Schulen kommen. Ob Milchlehrpfad, Geschmackschule Gemüse, Burger- oder Eiworkshop – Bäuerinnen vermitteln wichtige Alltagskompetenzen und Lebensmittelwissen lebendig und spannend für jede Altersgruppe. Für Jugendliche, die Nachhaltigkeit selbst bewusst leben wollen, gibt es im neuen Workshop: Mein Essen – meine Zukunft! – mit viel Wissenswerten und praktischen Tipps.

Vielfältiges Themenangebot

Das Ei - ein geniales Lebensmittel - Workshop rund um das Ei

'Das weiß jeder, wer's auch sei, gesund und stärkend ist ein Ei!' - das sagte der Dichter Wilhelm Busch bereits im 19. Jahrhundert, denn jedes Ei ist eine kleine Sensation! Im Workshop wird das Ei im Lebensmittelversuch experimentell ermittelt.

[Das Ei - ein geniales Lebensmittel | LFI Oberösterreich](#)

Gemüse erleben! - Geschmackschule

Im Workshop mit dem Schwerpunkt "regionales Gemüse" können die Kinder im Volksschulalter das Genießen mit allen Sinnen entdecken.

[Gemüse erleben! | LFI Oberösterreich](#)

Ich bin ein Klimaretter - Mein Essen, meine Zukunft

Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun? Die Antworten auf diese Frage geben ausgebildete Seminarbäuerinnen in diesem Workshop an interessierte Jugendliche weiter.

[Mein Essen - meine Zukunft! Workshop für Jugendliche | LFI Oberösterreich](#)

Der Weg der Milch - Milchlehrpfad

Mit pädagogisch wertvollen Arbeitsmaterialien sowie vielen interessanten Aktivitäten zum Thema lernen die Konsumenten:innen von morgen Wissenwertes rund um das besondere Lebensmittel Milch.

[Der Weg der Milch | LFI Oberösterreich](#)

Schnitzel, wo kommst du her? - Schweinelehrpfad

"Wo kommt unser Schnitzel eigentlich her?" Mit viel Spiel und Spaß werden beim Lehrpfad Themen "Rund ums Schwein" aufgegriffen.

['Schnitzel, wo kommst du her?' | LFI Oberösterreich](#)

Was essen und trinken wir - und wo kommt es her? - Lebenmittlworkshop

Kinder und Jugendliche haben im Workshop die Möglichkeit mit vielen interessanten Hintergrundinfos und praktischen Übungen rund um die Kennzeichnung von Lebensmitteln die Qualitätsunterschiede bei den einzelnen Produkten richtig

einzuordnen.

[Was essen und trinken wir - und wo kommt es her? | LFI Oberösterreich](#)

Wegweiser durch den Getränkedschungel - Getränkelehrpfad

Bei diesem praxisorientierten Workshop lernen die Jugendlichen, dass die Flüssigkeitsaufnahme für die Leistungsfähigkeit und Konzentration eine ganz wesentliche Rolle spielt, aber auch, dass das Angebot an Getränken vielfältig und qualitativ sehr unterschiedlich ist.

[Wegweiser durch den Getränkedschungel | LFI Oberösterreich](#)

Wie kommt das Gras in den Burger - Rinderlehrpfad

Die Seminarbäuerinnen informieren Jugendliche über das Thema Rinderhaltung, Fleischqualität und -verzehr. Mit pädagogisch wertvollen Arbeitsmaterialien und dem praktischen Teil des Selberkochens lernen die Konsumenten von morgen Wissenwertes rund um das Lebensmittel Fleisch.

[Wie kommt das Gras in den Burger? | LFI Oberösterreich](#)

Workshops mit Bio-Schwerpunkt

In Kooperation mit Bio Austria Oberösterreich gibt es auch Workshops mit ausgebildeten Bio-Seminarbäuerinnen, welche Wissenwertes über die Bio-Landwirtschaft, sowie den Wert und Kennzeichnung von Bio-Produkten auf lebende Art vermitteln.

Bio Faire Jause

Neben dem Verkosten der Bio-Lebensmittel wird Wissenwertes über die Bio-Landwirtschaft, den Wert biologischer Lebensmittel und der Kennzeichnung von Bio-Produkten auf lebendige Art und Weise vermittelt.

[Bio-Faire-Jause | LFI Oberösterreich](#)

Essbare Schätze aus dem Bio-Boden

Entdecke mit der Bio-Schatzkiste die essbare Vielfalt in unserem Bio-Boden. Bio-Seminarbäuerinnen vermitteln den Kindern, dass die Erde unter ihren Füßen kein Dreck ist, sondern spannend, schön und vor allem enorm wichtig.

[Essbare Schätze aus dem Bio-Boden | LFI Oberösterreich](#)

Kontakt und Informationen

LFI der Landwirtschaftskammer OÖ

Auf der Gugl 3

4021 Linz

050/6902-1500

info@lfi-ooe.at