

So lernen Kids "Einkaufen mit Köpfchen"

Seminarbäuerinnen bieten neuen Lebensmittel-Schulworkshops an

"Was bedeuten die Zeichen und Siegel auf unseren Lebensmittelverpackungen?

Was kann man aus der Zutatenliste herauslesen?

Und warum ist es wichtig, beim Einkaufen genau aufs Etikett zu schauen?"

Im Rahmen des neuesten Schulworkshops „Einkaufen mit Köpfchen“ der Seminarbäuerinnen werden mit den Kindern die Antworten genau auf diese Fragen erarbeitet und gezeigt, wie sie selbst aktiv werden können.

Ein gesunder und nachhaltiger Lebensstil wird im frühen Kindesalter geprägt und während der Jugendjahre verfestigt. Daher setzt die Arbeitsgemeinschaft Österreichische (ARGE) Bäuerinnen seit vielen Jahren einen besonderen Fokus auf Bewusstseinsbildung bei Schulkindern. Auch das neue Bildungsprojekt der Seminarbäuerinnen und des Ländlichen Fortbildungsinstituts "Einkaufen mit Köpfchen" konzentriert sich darauf, den Schülerinnen und Schülern das notwendige Wissen mitzugeben, damit sie verantwortungsvolle Konsumentinnen und Konsumenten von morgen werden.

Nachhaltiges Konsumverhalten ist ein Bildungsprozess. Heranwachsende lernen Eigenverantwortung für ihr Essverhalten zu übernehmen und damit wichtige Entscheidungen für ihre eigene Gesundheit zu treffen. Außerdem werden ihnen die Zusammenhänge zwischen der Entscheidung für ein bestimmtes Lebensmittel und die Auswirkungen auf Umwelt- und Klimaschutz sowie die Versorgungssicherheit aufgezeigt. "Jeder Griff ins Supermarktregal hat gleichzeitig auch ökologische und ökonomische sowie sozioökonomische Folgen", so **Johanna Haider**, Vorsitzende der Bäuerinnen in OÖ.

"Wir dürfen unsere Kinder nicht unterschätzen. Sie bekommen diese aktuellen gesellschaftspolitischen Themen mit. Regionale, saisonale Produkte bieten Herkunftssicherheit und durch ihre nachhaltige Erzeugung und kurzen Transportwege tragen sie zum besseren Klimaschutz bei als importierte Produkte", betont Johanna Haider. **Werden mehr heimische Lebensmittel gekauft, bleiben Österreichs Bauernhöfe und viele Arbeitsplätze erhalten. Die Wertschöpfung bleibt in der Region und unser Lebensmittelbedarf ist gesichert.**

Seminarbäuerinnen kommen in die Schule

„Regionale Lebensmittel mit allen Sinnen sprichwörtlich durch eigenes Tun begreifen, ist das Credo unserer Seminarbäuerinnen, die auch gerne in die Schule kommen“, betont der Präsident der LK OÖ.

Ob Milchlehrpfad, Geschmackschule Gemüse, Burger- oder Eiworkshop – die Bäuerinnen vermitteln wichtige Alltagskompetenzen und Lebensmittelwissen lebendig und spannend für jede Altersgruppe. Für Jugendliche, die Nachhaltigkeit selbstbewusst leben wollen, gibt es beispielsweise auch den Workshop „Mein Essen – meine Zukunft!“ mit praktischen Tipps und dazu viel Wissenswertes.

Einkaufen mit Köpfchen – werde Lebensmittel-Checker!

In diesem Workshop lernen Kinder mit allen Sinnen, warum es nicht egal ist, was wir einkaufen und essen!

In einem abwechslungsreichen Programm wird erarbeitet, was uns das Etikett alles verrät und warum jeder einzelne von

uns mit dem Griff ins Regal mitentscheidet, wie die Welt von morgen aussieht. Im praktischen Teil liegt der Fokus auf das Verkosten und das aktive Einsetzen der Sinne. Es gibt viele praktische Tipps für den täglichen nachhaltigen Einkauf, damit jeder gleich selbst aktiv werden kann. Ein spannender lebensnaher Workshop für klimafitte Kids mit Grips!

Anmeldung und Info

Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler im Alter von 8 bis 15 Jahren

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Kostenbeitrag: 4 Euro (inkl. Lebensmittelkosten)

Kontakt: LFI Oberösterreich, T 050/6902-1500; E info@lfi-ooe.at

Für Schulen und Horte ab 12 Schulkindern individuell beim LFI buchbar.