

## "Kochen macht Schule" – Nachhaltig lernen, gemeinsam kochen

*Schüler:innen entdecken mit den Seminarbäuer:innen im Kochunterricht die Welt regionaler Lebensmittel*

**Mit dem Projekt „Kochen macht Schule“ holen Sie sich eine erfahrene Seminarbäuerin in Ihre Schulküche!**

Gemeinsam mit der zuständigen Lehrkraft gestalten wir praxisorientierte Unterrichtseinheiten, bei denen die Schüler:innen handwerkliche Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln erlernen und gleichzeitig für eine nachhaltige Ernährung sensibilisiert werden. Die Schüler:innen kochen gemeinsam, arbeiten im Team und erleben die Freude am selbstständigen Zubereiten von Speisen. Seit September 2024 wurden bereits 28 Workshops mit insgesamt 328 Schüler:innen erfolgreich umgesetzt. Die Themenvielfalt reicht vom Brotbacken, der schnellen Küche über die Herstellung von Milchprodukten oder fermentierten Lebensmitteln bis hin zur nachhaltigen Resteverwertung.

Ziel ist es, den Kindern und Jugendlichen die Bedeutung regionaler Lebensmittel näher zu bringen. Dabei werden auch Aspekte wie Saisonalität, Vergleiche mit importierten Produkten (zB CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, Transportwege, Ressourcenverbrauch) sowie Themen wie Einkauf, Kennzeichnung, Verarbeitung, Lagerung und Verschwendung von Lebensmitteln berücksichtigt.

### **Informationen zur Durchführung (Voraussetzungen, Kosten, Dauer,...)**

"Kochen macht Schule" ist ein praxisorientierter Projektunterricht zur Lebensmittelverarbeitung, bei dem Seminarbäuer:innen und Lehrkräfte gemeinsam mit den Schüler:innen arbeiten.

Die Projektinhalte werden in enger Absprache zwischen Lehrkraft und Seminarbäuerin individuell geplant und umgesetzt und können nur im Rahmen des regulären Hauswirtschafts- und Kochunterrichts stattfinden.

Das Projekt dauert je nach Bedarf 2 bis 5 Unterrichtseinheiten und ist zu 100 % förderfähig, lediglich Unterrichtsmaterialien wie Lebensmittel sind nicht förderfähig. (Die Maßnahme wird im Rahmen der Ländlichen Entwicklung als agrarpädagogische Maßnahme des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft gefördert.) Das Projekt richtet sich an Schulklassen der Sekundarstufe I und II sowie an Sonderschulen und inklusive Regelschulen.

"Kochen macht Schule" stärkt das Bewusstsein für regionale Lebensmittel und ist eine authentische Ergänzung zum regulären Kochunterricht durch eine (Seminar-)Bäuerin.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Schüler:innen für eine nachhaltige Ernährung zu begeistern und wertvolle praktische Erfahrungen in die Schule zu bringen.

### **Informationen und Kontakt**

Ländliches Fortbildungsinstitut OÖ

Auf der Gugl 3

4021 Linz

050/6902-1500

[info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)