

Kochen macht Schule

Vom Feld bis zum Teller – Bildung, die wirkt!

- Was macht regionale Lebensmittel aus?
- Wie wird aus Milch Butter?
- Und wie schmeckt Gemüse, wenn es wirklich frisch und saisonal geerntet wird?

Antworten auf diese und viele weitere Fragen geben die 45 ausgebildeten Seminarbäuerinnen des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) der Landwirtschaftskammer OÖ seit Jahren in oberösterreichischen Bildungseinrichtungen – ab sofort in einem neuen Format.

Lebendige Lebensmittelbildung

Mit dem neuen Projekt "Kochen macht Schule" schlagen die Seminarbäuerinnen ein neues Kapitel der Lebensmittelbildung auf: Statt nur im Klassenzimmer Theorie zu vermitteln, gehen sie direkt in die Schulküchen – und machen dort den Koch- und Hauswirtschaftsunterricht lebendig. Gemeinsam mit den Lehrkräften gestalten sie praxisnahe Einheiten, die für die Schülerinnen und Schüler zu einer spannenden Reise in die Welt heimischer Lebensmittel und der Landwirtschaft werden.

„Wenn junge Menschen verstehen, woher ihr Essen kommt, beginnt Regionalität mehr zu sein als ein Schlagwort – sie wird zu einem Wert. 'Kochen macht Schule' bringt nicht nur Rezepte in die Klassenzimmer, sondern öffnet Türen zu einem bewussteren, nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln. Die Seminarbäuerinnen zeigen, dass verantwortungsvoller Konsum dort beginnt, wo Wissen und Erfahrung aufeinandertreffen: mitten im Schulalltag“, sind Landeshauptmann-Stv.in Christine Haberlander, Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger und LK OÖ-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl überzeugt.

Seminarbäuerinnen bringen Landwirtschaft in die Schulen – und damit in den Alltag der Kinder

Durch praktisches Lernen mit allen Sinnen erfahren Kinder und Jugendliche, wo ihre Lebensmittel herkommen, wie sie verarbeitet werden und welchen Wert sie haben. Sie lernen den Unterschied zwischen regionalen Lebensmitteln und globalen Importen kennen, erfahren mehr über Saisonalität, CO₂-Fußabdruck, Tierwohl und Lebensmittelkennzeichnung – und können dieses Wissen im Alltag praktisch anwenden. Die rund 45 Seminarbäuerinnen in Oberösterreich kommen aus allen Regionen und sind authentische und engagierte Botschafterinnen der Land- und Forstwirtschaft. Mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihrem umfangreichen Fachwissen vermitteln sie altersgerecht, wie Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und genossen werden. Ihre Besuche in Schulen, Kindergärten sowie bei Messen, Veranstaltungen und Kursen schaffen eine direkte und lebendige Verbindung zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung.

Details zu den Angeboten der Seminarbäuerinnen

Workshops in Kindergärten und Schulen – für Kinder ab 4 bis 21 Jahren

Das Workshop-Angebot richtet sich an alle Altersgruppen – vom Kindergartenkind bis zum jungen Erwachsenen. Die Seminarbäuerinnen kommen direkt in den Kindergarten oder in die Schule und gestalten aktive, praxisnahe Workshops

rund um das Thema regionale Lebensmittel und Landwirtschaft. In Oberösterreich werden auf der Homepage des Ländlichen Fortbildungsinstituts unter <https://ooe.lfi.at/schule> insgesamt 12 verschiedene Workshopthemen für unterschiedliche Zielgruppen ausführlich vorgestellt.

Ob Milchlehrpfad, Geschmacksschule, Gemüse-, Burger- oder Eiworkshop – die Inhalte sind abwechslungsreich, altersgerecht aufbereitet und sprechen Kinder und Jugendliche gleichermaßen an. Dabei geht es nicht nur um Wissensvermittlung, sondern auch um das praktische Erleben mit allen Sinnen. Neben fundiertem Wissen über Herkunft, Qualität und Verarbeitung von Lebensmitteln werden auch wichtige Alltagskompetenzen vermittelt – und das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensweise gestärkt.

„Kochen macht Schule“ – Praxisorientierter Kochunterricht mit Mehrwert

"Kochen macht Schule" ist ein speziell auf den Hauswirtschafts- bzw. Kochunterricht abgestimmtes Angebot, das sich an Schülerinnen und Schüler ab der Sekundarstufe richtet. Im Mittelpunkt steht das gemeinsame Kochen mit der Seminarbäuerin – direkt im regulären Unterricht. Die Inhalte des Projekts werden individuell und in enger Abstimmung mit der Lehrkraft geplant, sodass sie sich optimal in den Lehrplan integrieren lassen. Durch das praktische Tun, das Arbeiten im Team und das Erleben der Freude am Kochen mit regionalen Zutaten wird die Relevanz gesunder und nachhaltiger Ernährung auf authentische Weise erfahrbar gemacht.

Die Themen sind vielfältig und praxisnah: Vom Brotbacken über schnelle Gerichte bis hin zur Herstellung von Milchprodukten, fermentierten Lebensmitteln oder kreativen Ideen zur Resteverwertung im Sinne der Nachhaltigkeit - jedes Projekt wird individuell geplant und auf die jeweilige Schulklasse abgestimmt.

Programme für Schülerinnen und Schüler sind zu 100 Prozent förderbar

Die Projekte der Seminarbäuerinnen, darunter Workshops in Schulen und Kindergärten, der praxisorientierte Projektunterricht zur Lebensmittelverarbeitung sowie das Programm "Schule am Bauernhof" zählen zu den agrarpädagogischen Maßnahmen und werden vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt, Klima, Raum und Wasserwirtschaft (BMLUK) im Rahmen der Ländlichen Entwicklung zur Gänze gefördert. Diese agrarpädagogischen Maßnahmen dienen der Bewusstseinsbildung zu einem breiten Spektrum landwirtschaftlicher Themen und richten sich an Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene.

Alle drei Programme sind zu 100 Prozent förderbar - lediglich die Unterrichtsmaterialien wie Lebensmittel müssen von den Schülerinnen und Schülern selbst getragen werden.

Weitere Informationen und Kontakt

Landwirtschaftskammer OÖ

LFI OÖ

Auf der Gugl 3

4021 Linz

050/6902—1252

bildung@lk-ooe.at