

Pädagoginnen und Pädagogen vertiefen Wissen zu regionalen Lebensmitteln

Start für neues Weiterbildungsprogramm in der Landwirtschaftskammer OÖ

Kürzlich nutzten 63 Pädagoginnen und Pädagogen in der Landwirtschaftskammer OÖ die Gelegenheit, sich bei der Veranstaltung „Jugend is(s)t Zukunft“ umfassend über die Vielfalt heimischer Gemüsearten und diverse Unterrichtsideen zum Thema Gemüse zu informieren. Bei der Veranstaltung wurde praxisnah gezeigt, wie Kindern der Wert regionaler Lebensmittel nähergebracht werden kann – vom Entdecken verschiedener Sorten bis zur Umsetzung kreativer Experimente. Dieser Startveranstaltung werden in den Sommerferien weitere Kurse direkt auf Schule am Bauernhof-Betrieben folgen.

Ziel der Weiterbildungen ist es, Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sichtbar zu machen, Einblicke in Tierhaltung und Pflanzenbau zu geben und Lehrerinnen und Lehrer mit alltagstauglichen Umsetzungsideen von landwirtschaftlichen Themen für den Unterricht zu unterstützen. Die Kurse zeigen, wie sich komplexe Inhalte altersgerecht vermitteln lassen und wie Kinder ein Bewusstsein für regionale Lebensmittel und nachhaltige Produktion entwickeln können.

„Pädagoginnen und Pädagogen nehmen eine zentrale Rolle ein. Sie begleiten Kinder über viele Jahre und prägen entscheidend, wie junge Menschen die Herkunft ihrer Lebensmittel wahrnehmen und welche Wertschätzung sie dafür entwickeln. Wenn wir ihnen fundiertes Wissen und praxisnahe Unterrichtsideen an die Hand geben, erreicht dieses Verständnis direkt jene Generation, die morgen unsere Konsumentinnen und Konsumenten sein wird. Deshalb ist es uns so wichtig, Multiplikatorinnen und Multiplikatoren gut zu unterstützen und ihnen aktuelle Inhalte aus der Landwirtschaft zugänglich zu machen“, betont Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ.

„Dieses Seminar bietet Pädagoginnen und Pädagogen eine großartige Möglichkeit, Ernährung, Nachhaltigkeit und praktisches Lernen miteinander zu verbinden. Durch das direkte Erleben regionaler Gemüsesorten, kreativer Experimente und leicht umsetzbarer Unterrichtsideen erhalten sie wertvolle Impulse, um Kinder und Jugendliche spielerisch, mit allen Sinnen für gesunde und regionale Ernährung zu begeistern. Diese Kombination aus Praxis, Genuss und fundiertem Hintergrundwissen macht die Fortbildung besonders inspirierend und motiviert zur Umsetzung in den Schulen“, ist die Annemarie Thallner, Fachinspektorin für Ernährung und Haushalt in der Bildungsdirektion OÖ, überzeugt.

Die Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Bildungsdirektion ist der Start des jährlich stattfindenden Weiterbildungsprogramms für Pädagoginnen und Pädagogen. Die Weiterbildungen werden seit über zehn Jahren vom Ländlichen Fortbildungsinstitut OÖ (LFI OÖ) gemeinsam mit der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich im Rahmen des Projekts Schule am Bauernhof angeboten. Jedes Jahr stehen andere Themen im Mittelpunkt wie etwa Sporternährung und heimische Proteinquellen, Süßmacher, Hülsenfrüchte oder Frühstückspower aus der Region, welche die Teilnehmenden zu kulinarischen Ideen für den Unterricht anregen.

Jedes Jahr werden 300 Pädagogen geschult

Mit diesem Bildungsangebot erreicht das LFI jedes Jahr rund 300 Pädagoginnen und Pädagogen. Auch heuer gibt es

wieder ein abwechslungsreiches Kursprogramm: Neben der Gemüsevielfalt, die bei der gestrigen Veranstaltung auf dem Programm stand, werden in den heurigen Sommerkursen der Wald, die heimische Tierhaltung, die biologische Landwirtschaft, die Themen Bio-Boden, Alles rund um die Kuh und viele weitere Schwerpunkte erarbeitet.

Einzigartig ist auch die Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule, denn die LFI-Kurse für Pädagoginnen und Pädagogen werden für die Lehrerinnen- und Lehrerausbildung anerkannt. „Mit diesem Angebot setzt das LFI OÖ ein starkes Zeichen für Wissenstransfer, Bewusstseinsbildung und die Wertschätzung heimischer Landwirtschaft“, ist Ferstl überzeugt.

Der Bauernhof als Klassenzimmer

Bei Schule am Bauernhof stehen in Bezug auf die Wissensvermittlung jedoch nicht vorrangig die Lehrerinnen und Lehrer im Fokus, sondern vor allem die Kinder. Der Schule am Bauernhof-Unterricht in den derzeit 126 Schule am Bauernhof-Betrieben in Oberösterreich (weitere 16 befinden sich derzeit in Ausbildung) findet auf der Wiese, im Wald und im Stall statt. Die Lehrenden sind die Tiere, Pflanzen und die Menschen, die den Hof bewirtschaften. Kinder und Jugendliche erleben mit allen Sinnen, wie aus Milch Butter wird, wie sich ein frisch gelegtes Ei anfühlt oder warum der Boden mit all seinen Lebewesen so wichtig für unsere Ernährung ist.

Lernen mit allen Sinnen

„Viele Kinder kennen keine echten Bauernhoftiere mehr, sie haben noch nie eine richtige Kuh oder ein Schaf gesehen, geschweige denn es gestreichelt“, berichten Pädagogen. Bei Schule am Bauernhof lernen Kinder nicht nur Tiere hautnah kennen, sondern auch, wo die Lebensmittel tatsächlich herkommen, nämlich nicht aus dem Supermarkt oder der Fabrik. Durch die praktischen Erfahrungen werden die Lebensmittel, die Natur und das Berufsbild der Bäuerinnen und Bauern mehr wertgeschätzt.

Ob Kindergarten oder Oberstufe, die Angebote von Schule am Bauernhof sind altersgerecht und vielfältig: Die Programme reichen von „Klassikern“ wie „Der Weg der Milch“ oder „Vom Korn zum Brot“ bis hin zu aktuellen Themen wie Klimaschutz, Artenvielfalt oder Technik am Bauernhof. So wird Bildung zum Erlebnis und das Wissen bleibt nachhaltig im Gedächtnis.

Jetzt entdecken: Alle Höfe und Angebote unter www.schuleambauernhof.at