

Kochen macht Schule

Das Programm zur Ländlichen Entwicklung 2023–2027 unterstützt vielfältige agrarpädagogische Projekte – etwa Workshops von Seminarbäuerinnen und Seminarbauern oder Projektunterricht zur Lebensmittelverarbeitung in Schulen.

Seminarbäuerinnen können gemeinsam mit Lehrkräften, die für Hauswirtschafts- oder Kochunterricht zuständig sind, den Projektunterricht zur Lebensmittelverarbeitung durchführen.

Wichtige Punkte zur Durchführung

- Nur im Rahmen des regulären Koch- oder Hauswirtschaftsunterrichtes
- Lebensmittel dürfen zubereitet werden.
- Inhalte müssen gemeinsam mit der Lehrkraft abgestimmt werden.
- Die Themen müssen einen klaren Bezug zur Landwirtschaft haben und im Kochkurs inhaltlich umgesetzt werden:
 - Regionale und saisonale Lebensmittelproduktion – sowohl tierische als auch pflanzliche Herkunft
 - Tierhaltung und Tierschutz
 - Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln (z. B. Einkauf, Lagerung, Vermeidung von Verschwendung)
 - Landwirtschaft und Umwelt (Boden, Wasser, Biodiversität, Klimaschutz)
 - Ressourcenschonung

Nicht förderfähig:

- Reine Kochkurse
- Kurse für Schulen, die keinen regulären Kochunterricht im Stundenplan haben

Mindestgröße:

- 5 Kinder/Jugendliche, sie darf nicht unterschritten werden.
- Wenn weniger als 8 Kinder / Jugendliche in der Gruppe sind, ist Bestätigung der Direktion über die tatsächliche Anzahl der Kinder/Jug. erforderlich

Kosten:

Lebensmittelkosten, keine Teilnahmegebühren

Die Lebensmittelkosten sind direkt mit der Seminarbäuerin abzurechnen. Vorab ist gemeinsam mit der Pädagogin bzw. dem Pädagogen abzuklären, wer den Einkauf der Lebensmittel übernimmt.

Unterlagen:

- Unterlagenkosten sind nicht inkludiert.

- Rezeptkarten aus bisherigen Einsätzen (z. B. Messen, Esserwissen) können kostenlos über die Abteilung ERLE angefordert werden.
- Rezeptbroschüren dürfen nur an die Pädagogin/den Pädagogen ausgegeben werden. Diese stellen die Rezepte den Schüler:innen zur Verfügung (Kopie, Digital) oder können sie kostenpflichtig erwerben.

Räumlichkeiten:

- Der Projektunterricht findet in den Schulküchen bzw. den Räumen des regulären Kochunterrichts statt.
- Externe Räumlichkeiten sind nicht zulässig – Raummieten können nicht abgerechnet werden.

Honorarkonditionen Seminarbäuer:innen

€ 35,- pro UE

+ 1 UE Vor- und Nachbereitung à € 35,-

d.h. die Höhe des Honorars für den Projektunterricht beträgt:

2-stündig (Kurs-Nr. 3231)...€ 105,-

3-stündig (Kurs-Nr. 3228)...€ 140,-

4-stündig (Kurs-Nr. 3232)...€ 175,-

5-stündig (Kurs-Nr. 3233)...€ 210,-

Genauere Infos bitte aus dem Leitfaden Seminarbäuerinnen OÖ entnehmen.

Buchung über <https://ooe.lfi.at/sbintern>

Vorausgefüllte Formulare (Buchungsbestätigung + Honorarblatt) werden per Mail an SB übermittelt

Formulare ausfüllen (lassen), einscannen und per Mail übermitteln an unser bildung@lfi-ooe.at

Honorare und Besuchsbestätigung als extra Dokument übermitteln – d.h. 2 PDF-Scans

Alternativ können Formulare (Kopien) per Post übermittelt werden (wie bisher)

Bezeichnung der PDF:

Honorar_Kursnummer (z.B. Honorar_3198_1)

Besuchsbestätigung_Kursnummer (z.B. Besuchsbestätigung_3198_1)