

Pressemitteilung

— So lernen Kids "Einkaufen mit Köpfchen"

Seminarbäuerinnen bieten 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 die Kinder lernen, wie sie selbst aktiv werden können.

Die Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen (ARGE Bäuerinnen) legt bereits seit vielen Jahren einen besonderen Fokus auf Bewusstseinsbildung bei Schulkindern. Auch das neue Bildungsprojekt der Seminarbäuerinnen und des Ländlichen Fortbildungsinstituts der Landwirtschaftskammer OÖ "Einkaufen mit Köpfchen" konzentriert sich darauf, den Schülerinnen und Schülern das notwendige Wissen mitzugeben, damit sie verantwortungsvolle Konsumentinnen und Konsumenten von morgen werden.

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 Johanna Haider, Vorsitzende des Bäuerinnenbeirates in der Landwirtschaftskammer 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.

Infos zum NEUEN Workshop: „Einkaufen mit Köpfchen – werde Lebensmittel-Checker!“

Im neuen Workshop „Einkaufen mit Köpfchen“ 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!

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

- Dauer: 2 Unterrichtseinheiten
- Kostenbeitrag: 4 Euro (inkl. Lebensmittelkosten)
- Für Schulen und Horte ab 12 Schulkindern
individuell beim LFI buchbar
T 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Lebensmittelwissen ist essenzielles Lebenswissen

„Wir brauchen auch in Zukunft mündige Konsumentinnen und Konsumenten. Und zwar solche, die nicht nur wissen, worauf man beim Einkauf achtet, sondern die auch wissen, wie man Lebensmittel lagert und wie lange diese haltbar oder genießbar sind. So kann auch einem weiteren Problem in unserer Gesellschaft vorgebeugt werden, nämlich der Lebensmittelverschwendung. Am besten legt man den Grundstein für dieses essenzielle Lebenswissen bereits in der Schulzeit“, ist LK-Präsident Franz Waldenberger überzeugt.



Bildtext: Beim „Einkaufen mit Köpfchen“ lernen die Kinder, was die verschiedenen Gütesiegel bedeuten.

Bildnachweis: Carletto Fotografie, Abdruck honorarfrei

Was sind Seminarbäuerinnen?

Seminarbäuerinnen sind erfahrene und geschulte Bäuerinnen, die wertvolles Wissen rund um regionale Lebensmittel vermitteln. Seit 1993 zeigen sie, wie wertvoll unsere heimischen Lebensmittel sind und verarbeiten diese in über 30 verschiedenen Kochkurs-Angeboten zu köstlichen Gerichten. In Oberösterreich gibt es derzeit 60 Seminarbäuerinnen – jährlich absolvieren die Seminarbäuerinnen im Landwirtschaftlichen Fortbildungsinstitut der Landwirtschaftskammer OÖ Weiterbildungskurse, um sich auf ihre Kurs-Tätigkeit und die neuen Themen vorzubereiten.

Bei den Seminarbäuerinnen-Kursen ist jeder willkommen. Denn die Botschaft der Seminarbäuerinnen lautet: Jeder kann kochen – das Volksschulkind genauso wie der Teenager, die ernährungsbewusste Jung-Mutti, der vielbeschäftigte Manager oder der „eilige“ Genießer. Auch bereits vom Kochen Begeisterte wollen oft noch etwas dazulernen und sich spezielle Tipps und Tricks für die Zubereitung von regionalen Spezialitäten holen. „Unsere Seminarbäuerinnen bringen Regionales trendig auf den Tisch und sind gleichzeitig Hüterinnen der traditionellen bäuerlichen Küche“, fasst Johanna Haider zusammen.

Hier geht es zu noch mehr coolen Lebensmittel-Schulworkshops:

www.seminarbaeuerinnen-ooe.at



Bildtext: Die Kinder lernen im Kurs „Einkaufen mit Köpfchen“ spielerisch, worauf es beim Lebensmitteleinkauf und der -lagerung ankommt. Bildnachweis: Kriztian Juhasz, Abdruck honorarfrei

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at