

Schuleinsätze der Kärntner Seminarbäuerinnen

Die Schulprojekte der Seminarbäuerinnen stehen für ein Erleben mit allen Sinnen, für ein Zurückführen an den Ursprung der Lebensmittelproduktion und ein Wiederentdecken des Geschmacks.

Es stehen verschiedene Workshops zur Wahl. In zwei, drei oder vier Unterrichtseinheiten (UE) wird in theoretischen und praktischen Stationen Wissen über die Herkunft, Produktion und Verarbeitung unserer wertvollen Lebensmittel vermittelt. Es wird ein großer Bogen über die Produktionspalette der heimischen Landwirtschaft gespannt und altersgerecht für jede Schulstufe aufbereitet.

In dieser Übersichtstabelle ist ersichtlich, welche Workshops für welche Schulstufe angeboten werden

siehe Anhang: Tabelle 1: Schuleinsätze

Die Kosten des Schuleinsatzes setzen sich aus **Unkostenbeitrag** und **anteilige Lebensmittelkosten** (LM) zusammen.
(Detailinformationen zu den einzelnen Workshops unter: <https://www.seminarbaeuerinnen.at/speziell-für-schulen/>)

Kontakt

Informationen zu den Schuleinsätzen der Seminarbäuerinnen erhalten Sie bei

Valentina Pirmann unter **0463/5850-1395**

E-Mail: schulkoordination@lk-kaernten.at.

WICHTIGER HINWEIS: Nach dem Ausfüllen vom Formular, bitte auch den Cookies zustimmen. Die **Zustimmung der Cookies** ist erforderlich, damit wir eine einwandfreie Anmeldung garantieren können!!

Schuleinsätze

Workshop-Thema:	VS	AHS/NMS	ab 12. Lebensjahr	AHS, BHS, BMS, Poly, PTS, Berufsschule
Der Weg der Milch	x	x	x	x
Gemüse erleben	x	x	x	x
Vom Korn zum Brot	x	x	x	x
Meine gesunde Jause	x	x	x	x
Das Ei - ein geniales Lebensmittel	x	x	x	x
Logisch-Biologisch		x	x	x
Wie kommt das Gras in den Burger			x	x
Mein Essen - Meine Zukunft			x	x
Schnitzel, wo kommst du her	x	x	x	x
Einkaufen mit Köpchen	x (ab 8. Lebensjahr)	x		