Ländliches Fortbildungs Institut

Kärnten

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 Geschmackes.

In Workshops mit drei 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 den **anteiligen 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 Fomular, bitte auch den Cookies zustimmen. Die **Zustimmung der Cookies** ist derforderlich, damit wir eine einwandfreie Anmeldung garantieren können!!

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Kärnten

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			
Mein Bauernhof in Kärnten	x				