Erfahrungsaustausch Schule am Bauernhof

Wir laden alle Schule am Bauernhof Anbieter/-innen herzlich zur Weiterbildung auf einen aktiven Schule am Bauernhof-Betrieb ein. Wir beginnen mit einem Workshop zu Lebensmittelwissen. Ernährungsexpertin Katrin Fischer von der LK Oberösterreich zeigt anhand von praktischen Beispielen auf, welche Argumente für heimische Superfoods sprechen! Die österreichische Küche zeichnet sich durch eine große Lebensmittelvielfalt aus, wobei so manche Annahmen über Inhaltsstoffe einen bitteren Beigeschmack haben. Wissen über Lebensmittel, das auf naturwissenschaftlichen Kenntnissen beruht, schafft einen guten Bezug zum Essen und kann so manche Befürchtung verflüchtigen. Der Workshop hat zum Ziel, das grundlegende, ernährungsphysiologische Verständnis für Lebensmittel zu vermitteln und Argumente für heimische Superfoods zu finden.

Nach dem Mittagessen wird uns Tanja Moser ihren vielfältigen Hummelhof vorstellen. Auf ihrem Hof leben neben Mutterkühen auch 40 Mohairziegen, die eine sehr kuschlige Wolle liefern. Seit das Hinterhaus umgebaut wurde, kann man dort nicht nur Urlaub machen, sondern auch Seminare besuchen. Wenn wir Glück haben, bekommen wir auch einen Einblick in so manch unkonventionelles Betriebsstandbein wie die Mehlwürmerzucht.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € pro Person (gefördert) inkl. Mittagessen & Materialkosten Land Vorarlberg

Fachbereich: Organisation

Mitzubringen: wetterfeste Kleidung

Anrechnung: 8 Stunde(n) für SaB

Verfügbare Termine