Drei neue Workshopangebote bereichern das Programm der Tiroler Seminarbäuerinnen

Die Tiroler Seminarbäuerinnen starten mit frischem Schwung ins neue Schuljahr und erweitern ihr Bildungsangebot gleich um drei spannende Workshopthemen. Mit den neuen Programmen „Kuh & Co. – Alles über Milch“, „Vom Korn zum Brot – eine besondere Reise“ und „Erdapfel – die tolle Knolle“ greifen sie zentrale Themen der heimischen Landwirtschaft und Ernährung auf und ergänzen damit ihr bestehendes Workshoprepertoire auf ideale Weise.

Mit „Kuh & Co. – Alles über Milch“ entdecken Kinder und Jugendliche die faszinierende Welt der Milch. Wie wird aus grünem Gras Milch? Warum wird Milch als „weißes Gold“ bezeichnet? Und gibt es tatsächlich lila Kühe? Diesen und vielen weiteren Fragen gehen die Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen auf den Grund. Anschauliche Materialien, spannende Experimente sowie praktische Aktivitäten wie Buttershaken oder Melken am Gummieuter machen den Workshop zu einem besonderen Lernerlebnis.

Der neue Workshop „Vom Korn zum Brot – eine besondere Reise“ lädt Volksschulkinder dazu ein, den Weg eines Getreidekorns bis zum fertigen Brot nachzuvollziehen. Die Kinder lernen verschiedene Getreidearten kennen, entdecken den Aufbau des Korns und erfahren, wie daraus Mehl und schließlich Brot entstehen. Durch Verkostungen, das Quetschen von Flocken und je nach Ausstattung sogar das Backen eigener Weckerl wird Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion mit allen Sinnen erlebbar.

Auch der Workshop „Erdapfel – die tolle Knolle“ bringt den Schülerinnen und Schülern ein wichtiges heimisches Lebensmittel näher. Spielerisch und praxisnah erfahren sie Wissenswertes über Herkunft, Anbau, Vielfalt und Verwendung der Kartoffel. Experimente, Verkostungen und kreative Aktivitäten fördern die Wertschätzung für regionale Lebensmittel und zeigen, wie vielseitig der Erdapfel in unserer Ernährung eingesetzt werden kann.

Mit diesen drei neuen Angeboten setzen die Tiroler Seminarbäuerinnen ihre erfolgreiche Bildungsarbeit fort und schaffen zusätzliche Möglichkeiten, Kinder und Jugendliche für Landwirtschaft, regionale Lebensmittel und eine bewusste Ernährung zu begeistern. Die Workshopthemen ergänzen das bestehende Angebot hervorragend und ermöglichen es, weitere wichtige Lebensmittelgruppen und deren Entstehung vom Feld bis auf den Teller erlebnisorientiert zu vermitteln. So wird nachhaltiges Ernährungswissen altersgerecht, praxisnah und mit viel Freude vermittelt.