Oö. Landeskorrespondenz
MedienInfo

PRESSEKONFERENZ

mit

Mag.ª Christine Haberlander
LH-Stv.in & Bildungs-Landesrätin

Michaela Langer-Weninger, PMM
Agrar-Landesrätin

Rosemarie Ferstl
Vizepräsidentin LK OÖ

Dipl.-Päd. Thomas Sinnhuber
Direktor Kreuzschwestern Volks- und Mittelschule Linz

zum Thema

Kochen macht Schule

Vom Feld bis zum Teller – Bildung, die wirkt!

am

Donnerstag, 15. Mai 2025

Kreuzschwestern Mittelschule (Festsaal)
Stockhofstraße 10, 4020 Linz
um 11:30 Uhr

Rückfragen-Kontakt

- Elisabeth Hasl | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger
  +43 732 7720 - 11146 | +43 664 600 72 - 11146
  elisabeth.hasl@ooe.gv.at

Medieninhaber & Herausgeber
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Was macht regionale Lebensmittel aus? Wie wird aus Milch Butter? Und wie schmeckt Gemüse, wenn es wirklich frisch und saisonal geerntet wird? Antworten auf diese und viele weitere Fragen geben die 45 ausgebildeten Seminarbäuerinnen des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) der Landwirtschaftskammer OÖ seit Jahren in oberösterreichischen Bildungseinrichtungen – ab sofort in einem neuen Format.

Lebendige Lebensmittelbildung

Mit dem neuen Projekt „Kochen macht Schule“ schlagen die Seminarbäuerinnen ein neues Kapitel der Lebensmittelbildung auf: Statt nur im Klassenzimmer Theorie zu vermitteln, gehen sie direkt in die Schulküchen – und machen dort den Koch- und Hauswirtschaftsunterricht lebendig. Gemeinsam mit den Lehrkräften gestalten sie praxisnahe Einheiten, die für die Schülerinnen und Schüler zu einer spannenden Reise in die Welt heimischer Lebensmittel und der Landwirtschaft werden**.**

Vom Erfolg des neuen Konzepts überzeugten sich heute Landeshauptmann-Stellvertreterin Christine Haberlander, Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger und die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ, Rosemarie Ferstl, bei einem „Kochen macht Schule“-Unterricht in der Kreuzschwestern-Mittelschule Linz. Dort begleiteten sie Seminarbäuerin Magdalena Mehringer bei ihrem Projektunterricht zum Thema „Der Weg vom Korn zum Brot“.

„Wenn junge Menschen verstehen, woher ihr Essen kommt, beginnt Regionalität mehr zu sein als ein Schlagwort – sie wird zu einem Wert. ‚Kochen macht Schule‘ bringt nicht nur Rezepte in die Klassenzimmer, sondern öffnet Türen zu einem bewussteren, nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln. Die Seminarbäuerinnen zeigen, dass verantwortungsvoller Konsum dort beginnt, wo Wissen und Erfahrung aufeinandertreffen: mitten im Schulalltag“, sind Bildungsreferentin LH-Stv.in Christine Haberlander, Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger und LK OÖ-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl überzeugt.

Regionalität – Nachhaltigkeit – Alltagskompetenz

In einer Zeit, in der Lebensmittel rund um die Uhr und aus aller Welt verfügbar sind, fehlt vielen Kindern und Jugendlichen der direkte Bezug zur Herkunft und Herstellung ihrer Lebensmittel. Genau hier setzt das Projekt „Kochen macht Schule“ an – ebenso wie die Workshops der Seminarbäuerinnen für Schulen und Kindergärten. Der Anteil der in der Landwirtschaft tätigen Bevölkerung ist in den letzten Jahren zurückgegangen. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass viele - vor allem junge - Menschen den Bezug zur landwirtschaftlichen Produktion und den daraus gewonnenen Lebensmitteln verloren haben. Gleichzeitig nimmt im Zeitalter von Convenience Food und Fast Food das praktische Ernährungswissen rapide ab. In vielen Familien wird kaum noch selbst gekocht, im Supermarkt gibt es immer mehr Essen zu kaufen,

das fertig abgepackt nach Hause transportiert werden kann. Damit gehen nicht nur handwerkliche Fähigkeiten, sondern auch wichtige Alltagskompetenzen rund um gesunde Ernährung, Lebensmittelverarbeitung und nachhaltigen Konsum verloren.

Landeshauptmann-Stellvertreterin Christiane Haberlander betont die bildungspolitische Bedeutung des Projekts: *„Gesunde Ernährung beginnt mit Wissen. Wenn Kinder lernen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie man sie selbst zubereitet, schaffen wir Bildungsräume, die weit über das Klassenzimmer hinaus wirken – für ein gesundes Leben von Anfang an. Dieses Projekt verbindet Bildung und Regionalität in vorbildlicher Weise.“*

Schulprogramme sind zu 100 Prozent förderbar

Die Projekte der Seminarbäuerinnen, darunter Workshops in Schulen und Kindergärten, der praxisorientierte Projektunterricht zur Lebensmittelverarbeitung sowie das Programm „Schule am Bauernhof“ zählen zu den agrarpädagogischen Maßnahmen und werden vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt, Klima, Raum und Wasserwirtschaft (BMLUK) im Rahmen der Ländlichen Entwicklung zur Gänze gefördert. Diese agrarpädagogischen Maßnahmen dienen der Bewusstseinsbildung zu einem breiten Spektrum landwirtschaftlicher Themen und richten sich an Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene. Alle drei Programme sind zu 100 Prozent förderbar - lediglich die Unterrichtsmaterialien wie Lebensmittel müssen von den Schülerinnen und Schülern selbst getragen werden.

Bewusstsein fördern – mit Pädagoginnen, Pädagogen und Seminarbäuerinnen

Viele Pädagoginnen und Pädagogen wissen die Angebote der Seminarbäuerinnen bereits zu schätzen und buchen sie immer wieder gerne. Im Jahr 2024 wurden in Oberösterreich 406 Schulworkshops mit rund 6.600 Schülerinnen und Schülern durchgeführt. Die Lehrkräfte erleben, wie positiv und nachhaltig die Inhalte bei den Kindern und Jugendlichen ankommen und integrieren die Workshops gezielt in ihre Unterrichtsplanung. *„Die enge und gute Zusammenarbeit zwischen Schule und Landwirtschaft ist ein Erfolgsfaktor dieses Projektes. Diese schafft Synergien, die langfristig wirken*“, ist Bildungsreferentin Haberlander überzeugt.

Landwirtschaft in Schule & Alltag der Kinder integrieren

Durch praktisches Lernen mit allen Sinnen erfahren Kinder und Jugendliche, wo ihre Lebensmittel herkommen, wie sie verarbeitet werden und welchen Wert sie haben. Sie lernen den Unterschied zwischen regionalen Lebensmitteln und globalen Importen kennen, erfahren mehr über Saisonalität, CO2-Fußabdruck, Tierwohl und Lebensmittelkennzeichnung – und können dieses Wissen im Alltag praktisch anwenden.

Die rund 45 Seminarbäuerinnen in Oberösterreich kommen aus allen Regionen und sind authentische und engagierte Botschafterinnen der Land- und Forstwirtschaft. Mit ihrer langjährigen Erfahrung und ihrem umfangreichen Fachwissen vermitteln sie altersgerecht, wie Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und genossen werden. Ihre Besuche in Schulen, Kindergärten sowie bei Messen, Veranstaltungen und Kursen schaffen eine direkte und lebendige Verbindung zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung.

„Die Zahl der Kinder mit direktem Bezug zur Landwirtschaft sinkt seit Jahrzehnten. Bäuerinnen und Bauern machen nur noch 3 % der Bevölkerung aus, versorgen aber über viele Lebensmittelgruppen zu 100 % mit heimischer Qualität. Umso wichtiger ist es, den Dialog zu suchen, die Informationsbasis zu stärken und die Wissbegierde über gesunde Ernährung, Regionalität und Landwirtschaft. Und wer könnte das besser tun als Vertreterinnen und Vertreter unserer bäuerlichen Familien? Mit Initiativen wie den Genusscamps in den Sommerferien, Schule am Bauernhof oder dem neuen Projekt 'Kochen macht Schule' schaffen wir lebendige Lernräume und öffnen Türen in die Welt der Landwirtschaft. Denn moderne Landwirtschaft bedeutet auch, Konsumentinnen und Konsumenten mitzunehmen und Einblicke zu geben – in die Herkunft und den Wert unserer Lebensmittel. Denn Gutes kommt zurück – im Leben wie in der Landwirtschaft“, ist Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger überzeugt.

Details zu den Angeboten der Seminarbäuerinnen

- **Workshops in Kindergärten und Schulen – für Kinder ab 4 bis 21 Jahren**
  Das Workshop-Angebot richtet sich an alle Altersgruppen – vom Kindergartenkind bis zum jungen Erwachsenen. Die Seminarbäuerinnen kommen direkt in den Kindergarten oder in die Schule und gestalten aktive, praxisnahe Workshops rund um das Thema regionale Lebensmittel und Landwirtschaft. In Oberösterreich werden auf der Homepage des Ländlichen Fortbildungsinstituts unter https://ooe.lfi.at/schule insgesamt 12 verschiedene Workshopthemen für unterschiedliche Zielgruppen ausführlich vorgestellt. Ob Milchlehrpfad, Geschmacksschule, Gemüse-, Burger- oder Eiworkshop – die Inhalte sind abwechslungsreich, altersgerecht aufbereitet und sprechen Kinder und Jugendliche gleichermaßen an. Dabei geht es nicht nur um Wissensvermittlung, sondern auch um das praktische Erleben mit allen Sinnen. Neben fundiertem Wissen über Herkunft, Qualität und Verarbeitung von Lebensmitteln werden auch wichtige Alltagskompetenzen vermittelt – und das Bewusstsein für eine nachhaltige Lebensweise gestärkt.

- **„Kochen macht Schule“ – Praxisorientierter Kochunterricht mit Mehrwert**
  „Kochen macht Schule“ ist ein speziell auf den Hauswirtschafts- bzw. Kochunterricht abgestimmtes Angebot, das sich an Schülerinnen und Schüler ab der Sekundarstufe richtet. Im Mittelpunkt steht das gemeinsame Kochen mit der Seminarbäuerin – direkt im regulären Unterricht. Die Inhalte des Projekts werden individuell und in enger Abstimmung mit der Lehrkraft geplant, sodass sie sich optimal in den Lehrplan integrieren lassen. Durch das praktische Tun, das Arbeiten im Team und das Erleben der Freude am Kochen mit regionalen Zutaten wird die Relevanz gesunder und nachhaltiger Ernährung auf authentische Weise erfahrbar gemacht.
  Die Themen sind vielfältig und praxisnah: Vom Brotbacken über schnelle Gerichte bis hin zur Herstellung von Milchprodukten, fermentierten Lebensmitteln oder kreativen Ideen zur Resteverwertung im Sinne der Nachhaltigkeit - jedes Projekt wird individuell geplant und auf die jeweilige Schulklasse abgestimmt.

Was ist eine Seminarbäuerin?

Die Ausbildung zur Seminarbäuerin erfolgt über einen Zertifikatslehrgang des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) der Landwirtschaftskammer OÖ. In rund 150 Unterrichtseinheiten werden neben pädagogischen und methodischen Grundlagen auch umfassende Kenntnisse über Lebensmittel und deren Verarbeitung vermittelt. Kommunikation, Präsentation und Argumentation sind ebenfalls wichtige Bestandteile des Lehrgangs. Durch regelmäßige Fort- und Weiterbildung bleiben die Seminarbäuerinnen immer auf dem neuesten ernährungswissenschaftlichen Stand.

Auch die Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Rosemarie Ferstl, zeigt sich beeindruckt: „*Die Seminarbäuerinnen und Seminarbauern leisten einen wertvollen Beitrag bei der Weitergabe von praktischem und theoretischem Lebensmittelwissen. Sie geben ihr Wissen nicht nur in Schulen und Kindergärten weiter, sondern sind auch bei Messen und Veranstaltungen im Einsatz. Ob in Kursen für Erwachsene oder für Kinder - mit viel Herz und Fachwissen vermitteln sie die Werte der heimischen Landwirtschaft.“*

Mit der Plattform www.esserwissen.at schafft die Landwirtschaftskammer OÖ einen digitalen Lernraum, in dem Ernährungswissen lebendig, praxisnah und regional vermittelt wird.
Hier treffen die Erfahrungen der Bäuerinnen und Bauern auf das Know-how der Ernährungswissenschaft - und machen Ernährung für Kinder, Jugendliche und Lehrkräfte greifbar und verständlich. Ziel ist es, die Wertschätzung für heimische Lebensmittel zu stärken und gleichzeitig die Ernährungskompetenz im Schulalltag zu fördern.

„Dieses Angebot ergänzt die Arbeit der Seminarbäuerinnen ideal und unterstützt Schulen dabei, Lebensmittelkompetenz nachhaltig und alltagsnah zu vermitteln“, ist Ferstl überzeugt.

Mit Herz und Verstand für regionale Lebensmittel

Magdalena Mehringer aus Alberndorf ist leidenschaftliche Bäuerin, gelernte Bäckerin und ausgebildete Seminarbäuerin. Den Zertifikatslehrgang beim LFI Oberösterreich hat sie 2018 erfolgreich abgeschlossen. Seither hat sie zahlreiche Kurse für Erwachsene sowie Workshops für Kinder und Jugendliche abgehalten – mit dem Ziel, Bewusstsein und Begeisterung für heimische Lebensmittel zu wecken. „*Es macht mir große Freude, in Klassenzimmern und Schulküchen unterwegs zu sein. Dort kann ich direkt mit den jungen Menschen arbeiten und ihnen spielerisch das Wissen rund um regionale Lebensmittel und unsere Landwirtschaft vermitteln“*, sagt Magdalena Mehringer.

Seminarbäuerin bringt Praxiswissen in die Kreuzschwestern Mittelschule Linz

An der Kreuzschwestern Mittelschule in Linz wird großer Wert auf ganzheitliche Bildung gelegt – dazu gehört auch der praktische Kochunterricht, der den Schülerinnen und Schülern der 3. und 4. Klassen Grundkompetenzen im Umgang mit Lebensmitteln vermittelt. Um den Unterricht noch praxisnäher und regionaler zu gestalten, holen sich die Pädagoginnen und Pädagogen regelmäßig Unterstützung von Seminarbäuerinnen wie Magdalena Mehringer. Mit ihrer Erfahrung als Lebensmittelproduzentin und Seminarbäuerin begeistert sie die Jugendlichen für heimische Produkte.

„Die Zusammenarbeit mit den Seminarbäuerinnen ist eine große Bereicherung für unseren Unterricht. Die Kinder erleben Lebensmittel mit allen Sinnen und bekommen ein Gefühl für Herkunft und Qualität“, betont die Pädagogin Ursula Kamptner, die Ernährung und Haushalt unterrichtet.

Auch Direktor Thomas Sinnhuber ist vom Konzept überzeugt: *„Diese Form der Wissensvermittlung ist nicht nur alltagsnah, sondern stärkt auch das Bewusstsein für Regionalität und Nachhaltigkeit - Themen, die uns an der Schule besonders am Herzen liegen.“*

Landwirtschaft zum Anfassen – „Schule am Bauernhof“

Die Seminarbäuerinnen holen Landwirtschaft ins Klassenzimmer und in die Schulküchen – sie schaffen damit ein grundlegendes Verständnis für den Wert der Lebensmittel. Aufbauend darauf lädt das LFI-Projekt „Schule am Bauernhof“ Schülerinnen und Schüler ein, Landwirtschaft vor Ort zu erleben. Auf den 140 oberösterreichischen Schule am Bauernhof-

Betrieben erhalten Kinder und Jugendliche die Möglichkeit, Landwirtschaft nicht nur theoretisch kennenzulernen, sondern direkt vor Ort zu erleben. Österreichweit öffnen über 400 landwirtschaftliche Betriebe ihre Tore für Schulklassen. Dabei geht es nicht nur ums Zuschauen - die Schülerinnen und Schüler dürfen aktiv mithelfen, Fragen stellen und selbst entdecken, wo unsere Lebensmittel ihren Ursprung haben.

Ob Stallbesuch, Tiere füttern, beim Melken zuschauen oder Gemüse direkt vom Feld ernten - die Erlebnisse am Bauernhof hinterlassen bleibende Eindrücke und schaffen ein tiefes Verständnis für die Kreisläufe der Natur, den Wert von Lebensmitteln und die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern. Diese Besuche sind eine wertvolle Ergänzung zum Unterricht und eine sinnvolle Vertiefung der Workshops in den Schulen. Denn durch das Lernen mit allen Sinnen entsteht ein direkter, persönlicher Bezug zur heimischen Landwirtschaft, der das Wissen greifbar und nachhaltig verankert. Alle Höfe mit ihren Angeboten sind unter www.schuleambauernhof.at zu finden.

Newsletter „Bauernhof & Schule“ – jetzt anmelden!

Der Newsletter informiert regelmäßig über aktuelle Angebote, Materialien und Aktionen rund um das Lernen mit und über Landwirtschaft. Mit dabei sind spannende Veranstaltungshinweise, digitale Tools, praxisnahe Videos und vielfältige Unterrichtsmaterialien - ideal, um Themen wie Ernährung, Land- und Forstwirtschaft sowie Natur und Umwelt anschaulich und lebendig in den Unterricht zu bringen. Eine Anmeldung ist unter www.ooe.lfi.at/newsletter möglich. Weitere Informationen sowie alle für Schulen und Kindergärten des LFI OÖ sind auf www.ooe.lfi.at/schule ersichtlich.