

Direktionen  
der Mittelschulen und  
Sonderschulen  
in Oberösterreich

Ihr Zeichen

vom

Unser Zeichen

vom

11.06.2022

**Projekt: Jugend is(s)t Zukunft! (ehem. Projekttitle „Eine runde Sache“)**

**Schwerpunktthema: „Magic Fermentation – Mach dein eigenes Sauerkraut“**

Sehr geehrte Damen und Herren!

Im ersten Semester des Schuljahres 2022/23 veranstaltet die Bildungsdirektion OÖ in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, dem LFI OÖ und dem Institut für Fort- und Weiterbildung der PH OÖ das oben angeführte Projekt und lädt die Mittelschulen und Sonderschulen zur Teilnahme ein.

#### **A) SINN DES PROJEKTES:**

**Bei dem Projekt erleben die Teilnehmer/-innen, dass „Selbstkochen“ mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln nicht nur gesund, sondern auch spannend sein kann und dass „Essen und Genießen“ in der Gemeinschaft die Lebensfreude und die soziale Kompetenz steigert.**

#### **Zielgruppe: Schüler/-innen von 5. bis inkl. 8. Schulstufe:**

Dieses Projekt soll allen Teilnehmerinnen/Teilnehmern (Schüler/innen, Lehrer/innen, evtl. Eltern) Spannung und Freude an der gemeinsamen Arbeit und am gemeinsamen Genießen bringen.

Das Schwerpunktthema für die Umsetzung mit den Schülerinnen und Schülern im Unterricht ist 2022/23:  
**„Magic Fermentation – Mach dein eigenes Sauerkraut“**

Fermentation – das klingt geheimnisvoll! Was sich so aufregend und sogar ein bisschen gefährlich anhört, ist nichts anderes als eine kontrollierte Gärung. In unserer Fermentier-Werkstatt zeigen wir dir Schritt für Schritt, wie du aus einfachen Kraut & etwas Salz dein ganz persönliches selbstgemachtes Power-Sauerkraut im Glas einfach herstellen kannst. Wir zeigen dir die Basics, erklären dir warum Milchsäurebakterien deine Freunde sind, vergorenes Gemüse ein Darmschmeichler und selbstgemachtes Sauerkraut, ein absolutes Superfood ist. In diesem Seminar wird Gemüse geschnippelt, geknetet und versenkt - damit es in zischende Genuss-Sphären aufsteigen kann.

Lernen durch Tun – ist unser Fermentista-Credo! Erlebe die aufregende Metamorphose eines simplen Krautkopfs zur köstlichen Vitaminbombe! Denn, wer auf nachhaltigen, gesunden Genuss baut – macht sein eigenes Sauerkraut. Sei dabei, werde zum Kulinarischen Trendsetter und genussvollen Klimaretter!

#### Inhalt:

- Grundlagen der Sauerkrautherstellung, kreative Abwandlungen und Rezeptideen vom pinken bis zum knallgelben Power-Kraut.
- Gemüse fermentieren im Glas – in der eigenen Küche!
- Milchsäuregärung von Gemüse: nachhaltig, trendig, köstlich & gesund
- Herstellung von selbstgemachten Sauerkraut, sowie viele Tipps und Tricks für die praktische Umsetzung in den Schulen und viele Rezeptideen
- Fermentiertes Gemüse aus Sicht der modernen Ernährungswissenschaft – Darmgesundheit, Nährstoffdichte usw.
- Stellenwert saisonaler, regionaler Lebensmittel in der nachhaltigen, modernen, bewussten, genussorientierten Ernährung fachlich, wissenschaftlich erläutert

#### Schwerpunkte:

- Erkennen der Wertigkeit regionaler und saisonaler Nahrungsmittel in Bezug auf Nachhaltigkeit und ökologischen Gesichtspunkten.
- Erleben, dass Speisen aus hochwertigen Lebensmitteln nicht nur gut schmecken, sondern auch die Basis für Gesundheit und Wohlbefinden sind.
- Wecken der Freude am Kreieren und Selbstkochen vielfältiger Speisen.
- Stärken der Tisch- und Esskultur.
- Steigern des Selbstwertgefühls.
- Stärken der Gemeinschaft (Schüler/innen, Lehrer/innen, evtl. Eltern) durch gemeinsame Aktivitäten.

## **B) PROGRAMMABLAUF**

### **08:30 Ankunft und Registrierung**

**09:00 Begrüßung**, FI Annemarie Thallner (Bildungsdirektion), Vertreter Landwirtschaftskammer OÖ

**09:30 Magic Fermentation**, Katrin Fischer, MSc.

Fermentiertes Gemüse aus Sicht der modernen Ernährungswissenschaft: Darmgesundheit, Nährstoffdichte usw.

**11:00 Praktische Inhalte: Mach dein eigenes Sauerkraut!** Romana Schneider, Referentin Ernährung

**12:00 „Info Snacken“**

Besuchen Sie die verschiedenen Stationen und werden Sie dabei selbst aktiv: bei der Zubereitung von „Snacks“ sowie der Einholung von spannende Informationen zu den Themen und Workshops für Schulen. Der Erfahrungsaustausch und die Vernetzung unter Kollegen/-innen soll beim gemeinsamen „Info-snacken“ nicht zu kurz kommen.

**13.30 Vortrag Esserwisser – Lebensmittelwissen im Unterricht vermitteln**, Katrin Fischer, MSc.

**15:30 Ausgabe der Unterrichtsmaterialien für die Umsetzung im Unterricht**

**16:00 Ende der Veranstaltung**

## **C) ZEITRAUM FÜR DIE UMSETZUNG AN DER SCHULE**

Die Umsetzung ist nach Besuch der Startveranstaltung möglich.

## B) TEILNAHME:

Wenn Ihre Schule am Projekt teilnehmen möchte, nominieren Sie bitte für die Durchführung an der Schule ein Projektteam (2 Lehrer/innen). Die Lehrpersonen nehmen dann an der Startveranstaltung teil. Um die Bedeutung des Projektes zu stärken, ersuchen wir Sie, sehr geehrte Frau Direktorin, sehr geehrter Herr Direktor, um Ihre persönliche Unterstützung.

Für die Organisation brauchen wir die **definitive Anmeldung zur Startveranstaltung bis Freitag, 30. September 2022 telefonisch oder per E-Mail an:**

*Landwirtschaftskammer OÖ, Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)*

*Auf der Gugl 3                      Tel: 050/6902 – 1500  
4021 Linz                              E-Mail: info@lfi-ooe.at*

*Mo 17.10.2022, 09:00 - 16:00 Uhr in der Landwirtschaftskammer OÖ, Auf der Gul 3, 4021 Linz, LFI-Kursnummer: 1806/141*

*oder*

*Do 20.10.2022, 09:00 - 16:00 Uhr in der LK Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis LFI-Kursnummer: 1806/142*

## Hinweise zur Veranstaltung:

- **Bitte bei der Anmeldung beide Lehrer/-innen, die LFI-Kursnummer sowie die Anzahl der Klassen und Schüler/innen, die am Projekt "Jugend is(s)t Zukunft!" teilnehmen werden, angeben!**
- Der Dienstreiseauftrag zur Startveranstaltung wird erteilt.
- Die Benützung des Privat-PKW's wird gegen Verrechnung des Beförderungszuschusses genehmigt.
- Inhaltliche Informationen erhalten Sie bei Frau Katrin Fischer, MSc, Tel: 050/6902 – 1250
- Ein Unkostenbeitrag für die Lebensmittel wird vor Ort eingehoben.

## D) ABLAUF

Das Projektteam (2 Lehrer/innen) nimmt an der **Startveranstaltung** teil und erlebt dort, wie das Projekt "Jugend is(s)t Zukunft – Magic Fermentation" in der Schule umgesetzt werden kann.

## E) EVALUATION:

Ein wichtiger Teil des Projektes stellt die Evaluierung dar. Zur Weiterentwicklung des Projekts „Jugend is(s)t Zukunft!“ ist die Zusendung des Rückmeldebogens dringend erforderlich.

Mit freundlichen Grüßen

Für den Bildungsdirektor  
HR Werner Schlöglhofer

Anlage: Feedbackbogen, Einladung Jugend is(s)t Zukunft – Magic Fermentation

# Feedbackbogen

Projekt: „Jugend is(s)t Zukunft!“





„Magic Fermentation – Mach dein eigenes Sauerkraut“

an oberösterreichischen MS und Sonderschulen

Schule (Klasse)	
Verantwortliche Lehrkraft	
Adresse	
Telefon	

Datum der Umsetzung	
Teilnehmerzahl Schüler/innen	

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Gesamteindruck			
			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
sehr gut	gut	zufriedenstellend	wenig zufriedenstellend
Begründung:			

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Projektablauf			
☺	☺	☹	☹
☐	☐	☐	☐
sehr gut	gut	zufriedenstellend	wenig zufriedenstellend
Begründung:			

Was hat Ihnen besonders gefallen?

Wichtige Erkenntnisse

Anmerkungen

Unsere Schule nimmt im Schuljahr 22/23 zum ..... Mal am Projekt „Jugend is(s) Zukunft“ bzw. „Eine runde Sache“ teil.

Bitte den Rückmeldebogen ausfüllen und retournieren an (Post oder E-Mail):

Landwirtschaftskammer OÖ, LFI OÖ

Auf der Gugl 3

4021 Linz

E-Mail: bildung@lk-ooe.at



Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

