

Direktionen  
der Mittelschulen sowie  
der Sonderschulen

in Oberösterreich

**Leitung des Bereichs Pädagogischer Dienst**  
Sonnensteinstraße 20, 4040 Linz

**Annemarie Thallner**  
Fachinspektorin für Technik und Design und  
Ernährung und Haushalt

Tel.: 0732 / 7071-2151  
E-Mail: [bd.post@bildung-ooe.gv.at](mailto:bd.post@bildung-ooe.gv.at)

Antwortschreiben bitte unter Anführung der  
Geschäftszahl

Linz, 20. Februar 2024

Ihr Zeichen:

Geschäftszahl: Päd-12/8-2024

**Projekt: Jugend is(s)t Zukunft!**  
**Schwerpunktthema: „Süßmachern“ auf der Spur – Expedition durch die Welt der Zuckerarten**

Sehr geehrte Damen und Herren,

im zweiten Semester des Schuljahres 2023/24 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.

Das Schwerpunktthema für die Umsetzung mit den Schülerinnen und Schülern im Unterricht ist:

**„Süßmachern“ auf der Spur – Expedition durch die Welt der Zuckerarten**

**Startveranstaltung:** Mittwoch, 3. April 2024, 09:00 - 16:00 Uhr  
in der Landwirtschaftskammer OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz

**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.

### Inhalt:

Wir tauchen ein in die faszinierende Welt von Zucker & Co! In diesem Seminar erkunden wir die verschiedenen Zuckerarten und lernen die gängigsten Zuckerersatzstoffe und Süßstoffe kennen. Aus verschiedensten Blickwinkeln betrachten wir, was hinter den Begriffen wie Xylit, Saccharin und Aspartam steckt und wie die „natürlichen Zucker“ wie Stevia, Agavendicksaft oder Kokosblütenzucker einzuordnen sind.

Was sagt die Ernährungswissenschaft dazu und welche Auswirkungen haben die verschiedenen „Zuckerarten“ auf unsere Gesundheit? Wir werfen einen Blick in die Vergangenheit und schauen auf die modernen Herausforderungen der unterschiedlichsten Süßmacher in unseren Lebensmitteln.

Natürlich gibt es wieder praktische Anregungen für den Schulunterricht. Für Backenthusiasten zaubern wir mit wenigen Handgriffen super-einfache Backwaren und wir schauen uns an, welchen Einfluss die verschiedenen Zuckerarten auf das kulinarische Endprodukt in Punkto Geschmack und Konsistenz haben. Gemeinsam begeben wir uns in die faszinierende Welt der Bienen und erforschen auf praxisnaher Art die Facetten des süßen Goldes.

Wir freuen uns auf einen zucker-süßen Fortbildungstag, zum Wissen-Tanken und Genießen.

### Schwerpunkte

- „Süßmacher“ unter der Lupe: Vor- und Nachteile von Zucker, Honig, Zuckeraustauschstoffen, Süßstoffen und süßenden Zutaten aus ernährungsphysiologischer Sicht
- Versteckte Süße! – Schau auf's Etikett (Kennzeichnung, Nährwertkennzeichnung)
- Wie verhalten sich die unterschiedlichen Süßungsmittel in der Küche beim Backen etc.?
- Herstellung von „geling-sicheren“ Backwaren
- Wie funktioniert Zuckerreduktion in der Praxis?
- Die Welt der Bienen: Von der Bestäubung bis zum Honig

## B) PROGRAMMABLAUF

**08:30 Uhr: Ankunft und Registrierung**

**09:00 Uhr: Begrüßung** - FI Annemarie Thallner (Bildungsdirektion), Vertreter/in  
Landwirtschaftskammer OÖ

**09:30 Uhr: „Süßmacher“ unter der Lupe:** Zucker, Honig, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe und süßende Zutaten aus ernährungsphysiologischer Sicht – Maria Benischek, Bsc., LK OÖ/Esserwisseur

**11.15 Uhr: Süß trifft sauer!** Oxymel selber machen – Romana Schneider-Lenz, LK OÖ/Seminarbäuerin

**12:00 „Info Snacken“:** Besuchen Sie die verschiedenen Mitmach-Stationen und werden Sie dabei selbst aktiv: bei der Zubereitung von „Snacks“ sowie der Einholung von spannenden 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.

Mitmach-Stationen:

- **Bienen-Bestäubungsspiel**
- **Sweety-Bar:** Präsentation und Verkostung diverser „Süßmacher“, Vergleich von Kuchen mit verschiedenen Süßungsmitteln – Seminarküche
- **Guglhupf-Backstation:** süße Guglhupf-Kreationen frisch aus dem Guglhupf-Baker – Seminarküche
- **Honig-Bar:** Präsentation und Verkostung von unterschiedlichen Honigsorten und von Honigbällchen
- **Sensorik-Station:** Joghurts mit unterschiedlichem Zuckergehalt verkosten und sensorisch beurteilen
- **Getränke-Station:** wieviel Zucker steckt in Cola, Fruchtsaft & Co?
- **Schule am Bauernhof**

**14:00 Uhr:** Die Welt der Bienen: Von der Bestäubung bis zum Honig – Bienenzentrum Oberösterreich

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

**16:00 Ende der Veranstaltung**

Änderungen sind vorbehalten.

## C) ZEITRAUM FÜR DIE UMSETZUNG AN DER SCHULE

Die Umsetzung ist nach Besuch der Startveranstaltung möglich.

## D) 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 Montag, 18.03.2024**

per E-Mail an: [info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)

LFI-Kursnummer: 1806/178

PH-Kursnummer: wird nachgereicht

### Hinweise zur Veranstaltung:

- Die Benützung des Privat-PKW's wird gegen Verrechnung des Beförderungszuschusses genehmigt.
- Inhaltliche Informationen erhalten Sie bei Frau Benischeck, Tel: 050/6902-1250
- Ein Unkostenbeitrag für die Lebensmittel und Verpflegung wird vor Ort eingehoben.

## E) ABLAUF

Das Projektteam (2 Lehrer/innen) nimmt an der **Startveranstaltung** teil und erlebt dort, wie das Projekt "Süßmachern auf der Spur - Expedition durch die Welt der Zuckerarten" in der Schule umgesetzt werden kann.

## F) EVALUATION

Ein wichtiger Teil des Projektes stellt die Evaluierung dar. Zur Weiterentwicklung des Projekts „Jugend is(s)t Zukunft!“ bitte um Zusendung des Rückmeldebogens nach der Umsetzung mit den Schülern/innen. Die Rückmeldung kann auch per E-Mail an [sab@lk-ooe.at](mailto:sab@lk-ooe.at) erfolgen.

Freundliche Grüße

Der Bildungsdirektor  
HR Mag. Dr. Alfred Klampfer, B.A

Elektronisch gefertigt

Beilagen: Feedbackbogen

Einladung Jugend is(s)t Zukunft