



Im Trend der Zeit – Geschmacksschule für Kinder & Erwachsene Wie Lebensmittel wirklich schmecken

Ziele der Geschmacksschule:

Die Geschmacksschule hat sich zum Ziel gesetzt, auf den natürlichen Geschmack von frischen Lebensmitteln aufmerksam zu machen, die echte Farbe von Lebensmitteln zu erkennen und sie möchte darauf hinweisen, Lebensmittel bewusst zu essen und zu GENIESSEN.

Essen und Trinken mit Genuss erleben, unter bewusstem Einsatz aller Sinne, kann ein Weg von Fast-Food-Verhalten bedeuten und ein Hinführen zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Fest steht, dass Kinder gerne ihre Sinne einsetzen und motiviert sind, zu tasten, zu riechen und zu schmecken. Daher schult die Geschmacksschule alle Sinne der Konsumenten.

Zielpublikum:

Kindergärten, Volksschulen, 1– 2. Klasse Gymnasium/Hauptschule Elternvereine, Erwachsenenengruppen

Dauer der Veranstaltung:

2 Stunden im Unterricht oder Vortrag mit Workshop für Erwachsene
1 Halbtage als **Gesundheitstag** (mit Stationsbetrieb); KlassenlehrerIn oder BiologielehrerIn sollten dabei sein.

ReferentInnen:

Seminarbäuerinnen, die eine Ausbildung zur „Geschmacksschule für Kinder“ absolviert haben oder Beraterinnen der Landwirtschaftskammer

Inhalte:

Anhand verschiedener Lebensmittel-Verkostungs-Stationen, wie Joghurt mit und ohne Aroma, Gemüse, Wurst, Käse, Säften und Limonaden u.a., Geschmack erkennen und erleben mit allen Sinnen.

Weitere Infos und Buchung unter:

Dipl.-Päd. Ing. Regina Formeier, Bezirkskammer Voitsberg, Abt. EE
03142/21 565-5521



Die Bäuerinnen.



Bildungsprogramm Frühjahr 2012

Ihr Ansprechpartner in Sachen Bildung und Beratung

Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft, Grazer Vorstadt 4, 8570 Voitsberg
03142/21565-5521, Fax DW 5551, regina.formeier@lk-stmk.at,
www.agrarnet.info/voitsberg

Zusammengestellt von: Dipl. Päd. Ing. Regina Formeier

ERNÄHRUNG UND KOCHEN

Krapfen backen



Ort: Bezirkskammer, Küche
Datum: Di, 14. Feb. 2012
Zeit: 17 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- (exkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten)
Referent: Seminarbäuerin Gabi Schlosser
Anmeldung: bis Fr, 10. Feb. 2012 in der Bezirkskammer 03142/21565
max. 15 Teilnehmer
Mitbringen: Frischhaltedose oder Geschirr - falls nicht alle Krapfen gegessen werden.

Kochkurs: Nudeln – eine köstliche Alternative

Nudelteigbereitung und Zubereitung verschiedener Nudelgerichte

Ort: Maria Lankowitz, GH Wiendl
Datum: Mi, 15. Feb. 2012
Zeit: 13.30 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- inkl. Lebensmittelkosten
(unterstützt von den Lankowitzer Bäuerinnen)
Referent: Seminarbäuerin Brigitta Archan
Anmeldung bei: Melitta Krugfahrt

Brot backen

Herstellung von verschiedenen Sauerteigbroten (Ölsaaten, Dinkelbrot,...) mit dem Brotbackofen und pikantes Kleingebäck. Gebackenes Gebäck kann auch mit nach Hause genommen werden.

Ort: Fachschule Maria Lankowitz, Backstube
Datum: Sa, 3. März 2012
Zeit: 13.30 Uhr- 17.30 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- (excl. Lebensmittel und Unterlagen)
Referent: Dipl. Päd. Ing. Ingrid Fröhwein
Anmeldung: bis Di, 28. Feb. 2012 in der Bezirkskammer Voitsberg (03142/21565).
Begrenzte Teilnehmerzahl.

Bezirksbäuerinnentag

8. März 2012 Volksheim in Bärnbach

Thema: „Die Marke Bäuerin“

Bäuerin sein – Unsere Rolle in der Gesellschaft
Festreferat von Bundesbäuerin Anna Höllner:

Denn sie wissen (nicht), was sie tun!"
Gefahren von legalen und illegalen Suchtmitteln mit praktischen Beispielen aus der Sicht des Strafrichters.
Drogenrichter Dr. Helmut Wlasak, Richter am Straflandesgericht Graz

Anmeldeschluss: Freitag, 2. März 2012 (Anmeldung erforderlich)
Tagungsgebühr: 5 Euro

Stoff drucken

Ort: Maria Lankowitz, BS Messner
Datum: Sa, 25. Feb. 2012
Zeit: 9 Uhr bis 15 Uhr
Referentin: Barbara Weitentaler
Kursbeitrag: € 25,- excl. Material
Anmeldung: bei Stefanie Galler 0664/73285497
begrenzte Teilnehmerzahl

Stoffe zum Bedrucken sind mitzubringen. Stofffarben kann jeder selbst mitbringen. Sie können allerdings auch vor Ort bei der Referentin gekauft werden.

Frühlingsdekoration aus Naturmaterialien

Gemeinsames Gestalten von Türkränzen, Gestecken und floralen Dekorationen mit Naturmaterialien.

Ort: Blumen- und Gemüsehandlung Jauk in Köflach
Datum: Di, 27. März 2012
Zeit: 10 Uhr bis 15 Uhr
Kursbeitrag: € 20,- + Materialkosten
Referent: Gabi Jauk
Anmeldung: bis Do, 22. März 2012 in der BK Voitsberg 03142/21565
max. 15 Teilnehmer

Bei genügend Interesse findet ein zweiter Kurs an einem anderen Tag statt.

Mitbringen: Eine detaillierte Materialliste erhalten die Teilnehmer bei Anmeldung. Frau Jauk hat ebenfalls Materialien, die dann im Rahmen des Kurses gekauft werden können.

ALLGEMEIN

Grundkurs: Homöopathie für Mensch und Tier

Vortrag und Praxistag „Homöopathie im Rinderstall“. Nach den Grundlagen der Homöopathie, die im Kurs vermittelt werden, wird am Nachmittag auch ein Betrieb besucht und die praktische Anwendung direkt im Stall ausprobiert. Spezielle Themen: Stoffwechselprobleme, Atemwegserkrankungen, Durchfall, Eutererkrankungen, Klauen, Verletzungen,...

Ort: Krottendorf, GH Riegler
Datum: Do, 1. März 2012
Zeit: 9– 16 Uhr
Kursbeitrag: € 40,-
Referent: Dipl. Tierarzt Gerhard Gumhalter
Anmeldung: bis Fr, 24. Feb. 2012 in der Bezirkskammer Voitsberg 03142/21565

Vortrag: Die Kraft der Gedanken

Erfahren Sie bei diesem Vortrag, wie kraftvoll unsere Gedanken sind und wie wir sie durch gezielte Übungen und bildhafte Vorstellungen so lenken können, dass wir in allen Bereichen unseres Lebens mehr Erfüllung, Gesundheit und Erfolg erfahren dürfen.

Ort: Söding, Mehrzweckraum
Datum: Di, 27. März 2012
Zeit: 19 Uhr
Kursbeitrag: freiwillige Spende
Referent: Kindergartenpädagogin, Mental- und Motivationstrainerin Andrea Hörmann

Hygiene auf Festen

Hygieneanforderungen bei Veranstaltungen im Freien und in Zelten.

Ort: Krottendorf, GH Riegler
Datum: Do, 19. April 2012
Zeit: 19 – 21 Uhr
Kursbeitrag: € 10,- (pro Betrieb), € 5 für Gutes vom Bauernhof - Mitglieder
Referent: Ing. Regina Formeier
Anmeldung: bis Fr, 13. April 2012 in der Bezirkskammer Voitsberg, 03142/21565.

Ostergebäck backen

Was wäre Ostern ohne selbst gemachtes Gebäck? Damit dies auch gelingt, lernen Sie Tipps und Tricks zum Thema Backen von Osterbrot, Osterhaserl, Pinze und Kärntner Reindling.

Ort: FS Maria Lankowitz, Schulküche
Datum: Di, 27. März 2012
Zeit: 19 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- (exkl. Unterlagen und Lebensmittelkosten)
Referent: Seminarbäuerin Gabi Schlosser
Anmeldung: bis Do, 22. März 2012 in der Bezirkskammer 03142/21565
Mitbringen: Frischhaltedose oder Geschirr - falls nicht alle Köstlichkeiten gegessen werden.

Sprossen und Keimlinge

Sprossen und Keimlinge sind Energie fürs Leben und eine der wichtigsten Energiespender im Winter. Sie sind über den ganzen Winter als gesundes Gemüse verwendbar. Beim Vortrag wird der Einsatz von Sprossen und Keimlingen in Küche und Ernährung gezeigt. Was bringt der Einsatz und wie kann ich Sprossen und Keimlinge von der Vorspeise bis zur Nachspeise einsetzen. Keimung und Verwendung wird gezeigt, inkl. Verkostung von Keimen in unterschiedlichen Keimstufen.

Ort: Bezirkskammer, Küche
Datum: Mo, 27. Feb. 2012
Zeit: 17 Uhr
Kursbeitrag: € 12,-
(inkl. Unterlagen und Verkostung)
Referent: Seminarbäuerinnen Waltraud Schiffer und Elfriede Krenn
Anmeldung: bis Do, 23. Feb. 2012 in der BK Voitsberg 03142/21565

Kochkurs: Steirischer WOK – schnell und genussvoll zubereitet

Ort: Söding, Mehrzweckraum
Datum: Di, 28. Feb. 2012
Zeit: 18.30 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- (exkl. Lebensmittel, exkl. Unterlage)
Referent: Seminarbäuerin Roswitha Rothschedl
Anmeldung: bis Fr, 24. Feb. 2012 bei Martha Hörmann (0664/3854705)

Kochkurs: Leichte Frühlingsküche mit WOK

Leichte Gerichte mit Frühlingskräutern, Gemüse, Geflügel und Fisch. Zum Einsatz kommen auch die unterschiedlichsten Sprossen und Keimlinge von Mungbohne bis Kichererbse.

Ort: Voitsberg, Aktivküche der Bezirkskammer
Datum: Fr, 20. April 2012
Zeit: 17 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- (excl. Unterlagen und Lebensmittelkosten)
Referent: Seminarbäuerin Helga Schober
Anmeldung: bis Mo, 16. April 2012 in der Bezirkskammer Voitsberg 03142/21565

Wildkräuter - Kräuterwanderung und Kochkurs

Alle Kursteilnehmer treffen sich bei Wildkräuterpädagogin Brigitta Archan. Von dort wandern wir durch die Felder und erkennen und sammeln Wildkräuter. Anschließend werden die Kräuter gemeinsam zu köstlichen Gerichten verkocht und natürlich verkostet.

Ort: am Hof von Brigitta Archan, Moosing 2, 8565 St. Johann
Datum: Di, 8. Mai 2012
Zeit: 15 Uhr – ca. 19 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- (excl. Unterlagen und Lebensmittelkosten)
Referenten: Wildkräuterpädagoginnen Brigitta Archan und Ing. Regina Formeier
Anmeldung: bis Fr, 4. Mai 2012 in der Bezirkskammer Voitsberg (03142/21565) oder bei Brigitta Archan (03137/2407)

Kochkurs: Ab ins Glas

Sie haben zuviel Obst und Gemüse? Super, dann ab ins Glas damit! Einkochen und Haltbarmachen eine geschmackvolle Alternative.

Ort: Söding, Mehrzweckraum
Datum: Juni 2012
Kursbeitrag: € 12,- + ca € 12,- bis € 15,- Materialkosten (für Lebensmittel und Gläser)
Referent: Seminarbäuerin Martha Fuchs
Anmeldung: bis 25. Mai 2012 bei Martha Hörmann (0664/3854705). Die gemeldeten Teilnehmer werden über das genaue Datum noch informiert.

Vortrag: Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien

Die Zahl an Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien nimmt immer mehr zu. Oft sind die Unterschiede zwischen Allergie und Unverträglichkeit nicht klar und präzise. Dieser Vortrag soll Aufklärung bringen, Ängste vor Untersuchungen abbauen und dementsprechende Ernährungsempfehlungen anbieten. Der Vortrag soll und will auf keinen Fall einen Arztbesuch ersetzen, er möchte vielmehr dazu anregen, sich mit diesen Problemen bewusst auseinanderzusetzen.

- Unterschied zwischen Lebensmittelallergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Möglichkeiten der Erkennung und Diagnosestellung
- Informationen zu A wie Allergie bis Z wie Zöliakie
- Empfehlungen für eine unterstützende Ernährung

Ort: Geistthal, GH Kreuzwirt
Datum: Fr, 16. März 2012
Zeit: 19 Uhr (der Vortrag dauert ca. 2 Stunden)
Kursbeitrag: € 6,-
Referent: Diätologin Elisabeth Pucher-Lanz, Ernährungswissenschaftlerin
Infos bei: Anni Fuchsbichler (0664/87 36 233)

Schlemmerhits für Kids – Kindgerechte gesunde Küche

Die kleinen Gourmets vom gesunden Essen zu überzeugen ist nicht immer einfach. Mit der richtigen Auswahl der Lebensmittel und einer entsprechenden Zubereitung kann den Kindern die gesunde Küche schmackhaft gemacht werden.

- ☺ Kinderlebensmittel – Richtige Ernährung für Kinder ab 3 Jahren
- ☺ Gesundes für Hirn und Körper
- ☺ Gemeinsames Zubereiten eines „kindgerechten“ Menüs und gemeinsames Mittagessen

Ort: Aktivküche der Bezirkskammer Voitsberg
Datum: Mi, 23. Mai 2012
Zeit: 9 Uhr – ca. 13 Uhr
Kursbeitrag: € 12,- (excl. Unterlagen und Lebensmittelkosten)
Referenten: Seminarbäuerin Brigitta Archan
Anmeldung: bis Fr, 18. Mai 2012 in der Bezirkskammer Voitsberg (03142/21565)