



Los geht's! Der Lebensmittelschwerpunkt startet an Niederösterreichs Schulen

Liebe*r Pädagog*in,

endlich ist es so weit: Im Rahmen des [Lebensmittelschwerpunktes](#) kannst du dir ab sofort Lebensmittelwissen, Ernährungsbildung und Konsumkompetenz ganz einfach und kostenlos in dein Klassenzimmer holen! Lernmaterialien, Unterrichtsvorschläge, Arbeitsblätter und Workshopdesigns – ab Oktober gibt es alles rund um die Themen *Einmaleins der Ernährung*, *Saisonalität* und *heimisches Obst und Gemüse*, und das aufbereitet für alle Schulstufen und viele unterschiedliche Fächer.

[Zum Land schafft Leben-Unterrichtsmaterial für die Sekundarstufe I](#)

Was ist der Lebensmittelschwerpunkt? [Hier](#) erfährst du mehr über Österreichs größte Bildungsoffensive zum Thema Lebensmittel.

Hier findest du viele weitere spannende Angebote und Aktivitäten, um deine Schülerinnen und Schüler für die Themen *Einmaleins der Ernährung*, *Saisonalität* und *heimisches Obst und Gemüse* zu begeistern:

Seminarbäuerinnen

Vom Acker auf den Teller – der Weg von Getreide, Erdäpfel, Zuckerrübe & Co. Im erweiterten Workshop für NMS und AHS Unterstufe werden nicht nur verschiedene Getreidesorten unter die Lupe genommen, sondern auch andere Ackerfrüchte wie Erdäpfel, Kürbis, Mais, Zuckerrübe und viele weitere.

[Hier geht's zum Workshop der Seminarbäuerinnen](#)

Schule am Bauernhof

Die Herkunft unserer Lebensmittel und das bäuerliche Leben sind vielen Kindern und Jugendlichen gerade in der Stadt heute fremd. Das Projekt Schule am Bauernhof bietet in ganz Österreich mehr als 400 Möglichkeiten, die verschiedensten **landwirtschaftlichen Betriebe zu besuchen** und somit Landwirtschaft hautnah kennenzulernen.

[Hier geht's zu den Bauernhöfen](#)

Die Esserwiser

Die Esserwiser vermitteln fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen der Ernährungswissenschaft und der Landwirtschaft sowie den praktischen Umgang mit Lebensmitteln.

[Zu den Esserwissern](#)

GemüseAckerdemie

Im Rahmen der GemüseAckerdemie bauen Kinder zwischen sechs und zwölf Jahren gemeinsam mit ihren Lehrer*innen eigenes Gemüse an. Dabei werden sie zu Nachhaltigkeitsprofis und Ernährungsexpert*innen.

[Erfahre, wie deine Schule zur Ackerschule wird](#)