

Regionale Pflanzenhelden Gemüsewissen, Geschmack & kreative Experimente für die Praxis

Jugend is(s)t Zukunft
Seminar für Pädagoginnen und Pädagogen



Papierlos unterwegs?

Hier geht's zur
digitalen Version



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



LAND
OBERÖSTERREICH



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Regionale Pflanzenhelden – Gemüsewissen, Geschmack & kreative Experimente für die Praxis

Jugend is(s)t Zukunft
Seminar für Pädagoginnen und Pädagogen

Mittwoch, 18. März 2026, 9 bis 16 Uhr
Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Tauchen Sie ein in die bunte Welt regionaler Pflanzenhelden! In dieser praxisorientierten Weiterbildung entdecken Sie gemeinsam mit einer erfahrenen Bio-Bäuerin die Vielfalt heimischer Gemüsesorten – von Klassikern bis hin zu echten Raritäten. Sie erfahren, wie Gemüse ganzheitlich genutzt werden kann: von Blatt bis Wurzel, roh, gekocht oder überraschend anders. Kostproben der Seminarbäuerinnen machen die Vielfalt sensorisch erlebbar und zeigen, wie Geschmack Begeisterung weckt. In kleinen „Gemüse-Experimenten“ erforschen wir, was aus ernährungswissenschaftlicher Sicht wirklich drin steckt – und wie die gesundheitlichen Stärken, besonders die sekundären Pflanzenstoffe, sichtbar und verständlich werden. Sie erhalten kreative, leicht umsetzbare Unterrichtsideen, die Kinder und Jugendliche aktiv einbinden, Neugier fördern und Lust auf eine nachhaltige, regionale Ernährung machen.

Anmeldung bis 8. März



LFI Oberösterreich
Telefon: +43 (0)50/6902-1500
E-Mail: info@lfi-ooe.at
Kursnummer: 1818/1
ooe.lfi.at/nr/1818/1

Kursbeitrag:

Der Kurs ist kostenlos. Für Verpflegung und Kostproben wird eine Pauschale von € 25,- in bar vor Ort eingehoben.

Geschäftsbedingungen auf ooe.lfi.at/agb
Datenschutzhinweise auf ooe.lfi.at/datenschutz

Programm

- 08:30 Uhr **Ankunft und Registrierung**
- 09:00 Uhr **Begrüßung**
FI Annemarie Thallner (Bildungsdirektion) und
Ing. Manuela Jachs-Wagner uGM (LFI)
- 09:15 Uhr **Regionale Gemüselust mit Putz und Stingel -
Gemüseraritäten, ganzheitliche Verwertung,
Verkostung von Wintergemüse und erstem Grün**
Gabriele Wild-Obermayr, Bio Obst-& Gemüsehof Wild-Obermayr
- 12:00 Uhr **Info-Snacken**
Besuchen Sie die verschiedenen Info- und Verkostungs-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:
 - Seminarbäuerinnen
 - Schule am Bauernhof
 - Die Esserwisser
 - LFI-Kursangebot
 - Bienenzentrum
 - Bio-Austria
 - Bio-Hof Wild-Obermayr
 - Gesunde Schule
 - Biohof Achleitner
 - Natur im Garten
 - Klima-/Bodenbündnis
 - Acker Österreich
- 14:00 Uhr **Gemüse mit allen Sinnen erleben**
Katrín Fischer, MSc, LK OÖ/Esserwisser
- 15:45 Uhr **Zusammenfassung und Abschluss**
FI Annemarie Thallner (Bildungsdirektion) und
Ing. Manuela Jachs-Wagner uGM (LFI)
- 16:00 Uhr **Ende**

Weitere Seminarangebote



**ZUKUNFT
ist jetzt!**



ooe.lfi.at



Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

LFI OBERÖSTERREICH

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

+43 50/6902-1500

info@lfi-ooe.at

facebook.com/lfi0oe

instagram.com/lfi0oe

ooe.lfi.at