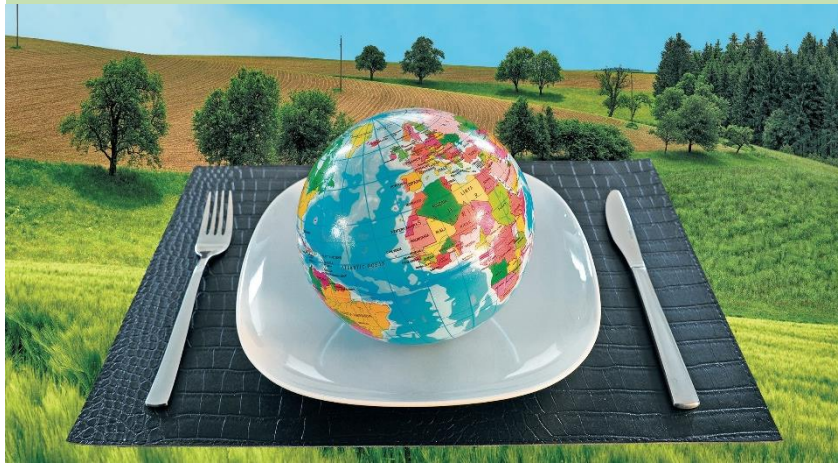


# Mein Essen – Meine Zukunft



© detlev.b Photo; Mein Essen - meine Zukunft! Workshop für Jugendliche | LFI Oberösterreich

Sei dabei, wenn wir uns im Talentekurs mit der Frage:  
**„Was hat mein tägliches Essen mit unserer Zukunft zu tun?“**  
genauer beschäftigen!

Was erwartet euch?

## **Regenwald im Supermarkt: Was hat unser Essverhalten mit der Abholzung des tropischen Regenwaldes und mit unserer Zukunft zu tun?**

- Tropische Früchte – Genuss mit bitterem Beigeschmack
- Kekse, Knabberereien, ... – Die Palmölproduktion in Südostasien
- Coladose – Bauxitabbau
- Fleischkonsum – Was hat die Rinderhaltung mit dem Klima zu tun?  
Wie kann ich erkennen, wo mein Rindfleisch herkommt?  
Soja und Fleischkonsum (Sojaanbau in Südamerika und in Österreich)
- .....

## **Workshops mit einer Seminarbäuerin des LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut)**

- Ihr erhaltet das theoretische Wissen zu nachhaltiger Ernährung und zu sorgsamer Lebensmittelauswahl. Weiters werden Themen wie richtige Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmitteln erläutert, sodass ihr in eurem späteren Handeln aktiv der Lebensmittelverschwendung Einhalt bieten könnt. Ihr werdet darauf aufmerksam gemacht, wie das Einkaufsverhalten und schließlich der Speiseplan das Klima beeinflussen.
- In einem praktischen Teil werden saisonale Lebensmittel zu einfachen, aber wertvollen Kostproben verarbeitet, die toll schmecken und gleichzeitig unser Klima schonen.  
„Denn wer kocht, der weiß, was drin ist.“
- Ihr hinterfragt euer eigenes Essverhalten und mit vielen interessanten Hintergrundinfos und praktischen Übungen rund um die Kennzeichnung von (biologischen) Lebensmitteln lernt ihr, die Qualitätsunterschiede bei den einzelnen Produkten richtig einzuordnen.

## **Eigenständiges Arbeiten**

- Es bleibt genügend Zeit, euch selbständig (oder in einer Kleingruppe) mit einem zum Kurs passenden Thema intensiver zu beschäftigen und euer Wissen in einer Radiosendung oder in Form eines gestalteten Flyers oder ... zu teilen.

## **Leitung**

Mag. Michaela Fleischanderl

Referentin

vom LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut)

## **Kursort**

Räumlichkeiten des BG/BRG Freistadt

## **Dauer**

von Ende April bis Anfang Juli 2023, in geblockter Form

**fixe Termine:** Freitag, 5. Mai 2023 (4. bis 6. EH)  
Dienstag, 27. Juni 2023 (3. bis 6. EH)

**noch zu vereinbaren:** fünf Nachmittagstermine (ev. auch ein Termin am Samstagvormittag), in geblockter Form  
(An zwei der fünf Nachmittage werden die Workshops von einer Referentin vom LFI abgehalten.)

Diese fünf Termine werden mit der zum Kurs angemeldeten Schüler/innengruppe fixiert. Dazu treffen wir einander an einem Schultag nach den Osterferien in der 6. Einheit. Der Termin wird euch nach der Anmeldefrist schriftlich bekanntgegeben.

## **Schulstufe**

5. – 10. Schulstufe

## **Teilnehmeranzahl**

ca. 12 – 16 Schüler/innen

## **Kosten**

ca. 16 € (für die Workshops)

## **Anmeldung**

Das Anmeldeformular erhältst du bei Mag. Michaela Fleischanderl. Bei ihr ist es auch wieder abzugeben.

## **Anmeldeschluss**

Donnerstag, 13. April 2023