



VEREIN GETREIDEWIRTSCHAFTLICHE MARKTFORSCHUNG

LMAk 

LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

Sensorik in Schulen – Reden wir über Brot!



Bei der Workshopreihe „Sensorik in Schulen- reden wir über Brot!“ handelt es sich um ein Projekt des Vereins für getreidewirtschaftliche Marktforschung welches im Rahmen der Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung ins Leben gerufen wurde.

Die Lebensmittelakademie war maßgeblich bei der Ausarbeitung des Konzeptes und der Umsetzung der Idee beteiligt.

Früher gab es für Schüler*innen vermehrt Angebote, Bäckereien und Betriebe der Lebensmittelproduktion zu besuchen. Da sich die Situation aus zeitlichen und hygienischen Gründen hier verändert hat wollen wir mit diesen Workshops das Wissen und die Praxis in die Schulen bringen.

Es freut uns, dass wir ab Herbst 2024 Workshops in Volksschulen gemeinsam mit dem Sensorikum abhalten können.

In den Workshops geht es darum, den Kindern den bewussten Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln. Das Augenmerk wird dabei auf die Nachhaltigkeit und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung gerichtet.

Die Workshops sind sehr praxisorientiert und es geht um folgende Bereiche:

- Einkauf
- Lagerung
- ernährungsphysiologische Bedeutung und sensorische Wahrnehmung von Brot

Übersicht der Inhalte:

- Wo kann ich Brot kaufen?
- Wie kann Brot richtig gelagert werden?
- Was ist dein Lieblingsbrot?
- Wie entsteht Brot?
- Geschichte & Vielfalt des Brotes
- Wahrnehmen von Brot mit all unseren Sinnen (Hören – Sehen – Riechen – Fühlen – Schmecken)

Die Kosten für einen Workshop ca. 2-3 Stunden inkl. Materialien, ohne Fahrtkosten (Bundesländer!) betragen 790,- netto.



Book Now

info@LMAkademie.at

Stimmen von LehrerInnen und SchülerInnen



Meine Klasse (3c) durfte den Workshop am Freitag erleben. Den Kindern hat das Lernen mit allen Sinnen sichtlich Spaß gemacht.

Nicht nur konnten Sie neues Wissen dazugewinnen, vielmehr konnten sie sich gemeinsam in Kleingruppen intensiv austauschen, unterstützen und gemeinsam Neues erforschen.

Die abschließende Verkostung war natürlich für viele Kinder ein absolutes Highlight.

Vielen Dank für den großartigen Workshop!

Ines Jäger, Lehrerin der PVS Neulandschule Grinzing

Den Kindern der 3a hat der Workshop sehr gut gefallen. Es war sehr abwechslungsreich und es gab so viel Praktisches zum Ausprobieren.

Ein Highlight war für die Kinder das Probieren und auch die Station zum Riechen! Es war gar nicht so einfach das zu erraten :-)

Danke auf jeden Fall für die Erfahrung, es war lehrreich und lecker. :-)

Sabrina Jagadits, Lehrerin der PVS Neulandschule Grinzing



Die Kinder haben den sehr informativen Workshop sehr genossen.

Das Thema Brot mit allen Sinnen zu erfahren, war sehr abwechslungsreich und hat allen Kindern sichtlich Spaß gemacht.

Wir alle konnten einiges Neues mitnehmen und werden uns sicherlich noch oft an den lustigen Vormittag erinnern.

Die Verkostung am Ende war natürlich das Highlight.

Laura Dominik, Lehrerin der PVS Neulandschule Grinzing



„Am besten hat mir die Verkostung und das bewusste Schmecken gefallen und ich weiß jetzt dass ich Vollkornbrot toll finde.“

Schüler der OVS Knollgasse

„Mir hat sehr gut gefallen, dass wir die einzelnen Getreidesorten und die Gewürze anschauen und daran riechen konnten.“

Interessant war auch zu lernen, zu welchem Brot welche Getreideart gehört und wie sich der Geschmack von Brot beim Kauen verändert. Toll war, dass wir die unterschiedlichen Brotsorten mit Belag verkosten durften.

Das einzig Langweilige war die Essenspyramide, weil wir die schon einmal in der Schule besprochen haben.“

Schülerin der PVS Neulandschule Grinzing

