

Angebote für Kinder und Jugendliche

Seminarbäuerinnen kommen in die Schule

Spannende Workshops geben Einblicke in die heimische Landwirtschaft, sowie Herstellung und Verarbeitung regionaler Lebensmittel.

„Regionale Lebensmittel mit allen Sinnen sprichwörtlich durch eigenes praktisches Tun begreifen“ ist das Credo unserer Seminarbäuerinnen, die auch gerne in Schulen kommen. Ob Milchlehrpfad, Geschmackschule, Gemüse-, Burger- oder Eiworkshop – Bäuerinnen vermitteln wichtige Alltagskompetenzen und Lebensmittelwissen lebendig und spannend für jede Altersgruppe.

Kochkurse für Kinder und Jugendliche

Unter dem Motto „Kleine Köche – Große Hauben“ laden wir alle Kinder und Jugendliche zu unseren Kochkursen ein, gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen köstliche, kindgerechte Speisen zu zaubern.

Nutzen Sie zur Themenauswahl die Kurssuche oben oder wählen Sie aus der Linkliste unten das gewünschte Thema aus.

Kindergeburtstag oder Ferienaktion mit Spaßfaktor

Gerne organisieren wir auch Kinderkochkurse für Ferienaktionen oder für die etwas andere Kindergeburtstagsparty.

Für die Buchung zum Wunschtermin für die Klasse/Gruppe kontaktieren Sie bitte das LFI OÖ oder den/die Berater/-in der nächstgelegenen Landwirtschaftskammer.

Hier geht's zu den [Konditionen für Kochkurse | LFI Oberösterreich](#)

Schule am Bauernhof

Bei Schule am Bauernhof dürfen die Kinder und Jugendlichen die Tiere & Pflanzen am Hof kennenlernen.

Schule am Bauernhof...

- ermöglicht einen Einblick in die Landwirtschaft vor Ort am Bauernhof.
- vermittelt realistische landwirtschaftliche Inhalte im Jahreskreis praktisch und begreifbar.
- stärkt die Kompetenz der Kinder und Jugendlichen als bewusste Konsument:innen.

[Schule am Bauernhof | lernen, erfahren und begreifen](#)