

Presseinformation

23. November 2012

Zehnjähriges Jubiläum der ARGE Seminarbäuerinnen

143 Weiterbildungen, mit Tausenden Menschen in Kontakt getreten

Die Arbeitsgemeinschaft (ARGE) der Seminarbäuerinnen hat heuer ihr zehnjähriges Bestehen zu feiern. „Seit dem Bestehen der ARGE Seminarbäuerinnen haben wir für unsere 152 Mitglieder 143 Weiterbildungen durchgeführt. Die Seminarbäuerinnen sind das Sprachrohr und die Botschafterinnen für Lebensmittel und Ernährung. Sie tragen ihr Wissen direkt zu den Konsumentinnen und Konsumenten jeden Alters. Wir haben bereits über 58.000 Schülerinnen und Schüler über das Leben und Arbeiten am Bauernhof informiert, bei Messen und in Supermärkten gelang es, mit über 330.000 Menschen in Kontakt zu treten“, so Geschäftsführerin Mag. Erna Binder anlässlich des Jubiläums. Durch zahlreiche Medienauftritte erreichen die Seminarbäuerinnen seit Jahren ein noch breiteres Publikum; aktuell gibt es in diesem Zusammenhang eine Radiosendung, die jeden Dienstag zwischen 10 bis 11 Uhr auf Radio Niederösterreich ausgestrahlt wird und bei der es um Haushaltstipps und regionale Lebensmittel geht.

Die Bildungs- und Kurstätigkeiten im Rahmen der ARGE sollen zur Bewusstseinsbildung für die heimische Landwirtschaft beitragen und Verantwortung für den ländlichen Raum fördern. Es wird ein vielfältiges Kursangebot geboten, das Kochseminare, Schulstunden, Kreatives Gestalten etc. beinhaltet. In den vergangenen zehn Jahren wurden vor allem die kulinarischen Seminarangebote bevorzugt in Anspruch genommen, hier wurden 70.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer gezählt.

In diesem Zusammenhang gibt es nun auch ein neues Angebot. Der Titel desselben lautet „UrGut! Kochseminare - Komm und koch mit den Bäuerinnen“. Das Angebot gibt es flächendeckend für ganz Niederösterreich, die Themen sind „Bäuerliche Knödelküche“, „Gartenfrische Salate“ oder „Herzhafte Pfannengerichte“. Bei diesen Seminaren vermitteln die Seminarbäuerinnen überliefertes Küchenwissen für moderne Ansprüche und versuchen auch das Vertrauen in die österreichische Landwirtschaft auszubauen. Im Seminarbeitrag von 49 Euro sind ein vierstündiger Kurs, die Zutaten, das gemeinsame Koch- und Esserlebnis sowie die jeweilige Rezeptbroschüre inkludiert. Für Informationen und

Presseinformation

zur Anmeldungen steht Dipl.Päd. Ing. Elisabeth Heidegger telefonisch unter 05/0259-26204 oder per e-mail an urgutkochen@lk-noe.at zur Verfügung, nähere Informationen dazu findet man auch auf <http://www.urgutkochen.at/>.

Bei den Kursen zum Thema Kreatives Gestalten bieten künstlerisch tätige Seminarbäuerinnen Kurse zu unterschiedlichen Themen an, unter anderem zu „Schmuck aus Filz“ oder „Taschen aus Filz“. Um die Konsumentinnen und Konsumenten von morgen zu informieren wurde das Projekt „Landwirtschaft in der Schule“ ins Leben gerufen. Seit 2005 halten Seminarbäuerinnen Unterrichtsstunden in Volksschulen, Hauptschulen und in der AHS Unterstufe ab. Das Themenspektrum ist vielfältig und reicht vom Weg des Getreides über das Leben von Tieren am Bauernhof zum Feinschmeckertraining oder einem Milch- bzw. Schweinelehrpfad. Den Kindern werden zusätzlich Arbeitsmaterialien zur Verfügung gestellt. Anliegen der ARGE sind zudem die persönliche Weiterbildung und der Erfahrungsaustausch unter den Seminarbäuerinnen. Hierzu werden Viertelstreifen und Exkursionen veranstaltet.

Nähere Informationen: Bäuerinnenreferat der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Mag. Erna Binder, Telefon 050/2592-6203, e-mail erna.binder@lk-noe.at, <http://www.seminarbaeuerinnen-noe.at/>, <http://www.lk-konsument.at/>, <http://www.urgutkochen.at/>.