



Mittelschüler aus St. Peter haben Boden analysiert, Getreide gesät, Mehl gemahlen und Brot gebacken.

Fotos: Bioschule Schlägl

WORKSHOP

Schüler erlebten Kreislauf vom Boden zum Brot

AIGEN-SCHLÄGL. Die Mittelschule St. Peter hat als erste Schule die neuen Kreislaufworkshops in der Bioschule Schlägl ausprobiert.

Mit dem Leaderprojekt will die Bioschule Kindern und Jugendlichen Kreisläufe erlebbar machen. Die Grundlage aller Nahrungsmittel bildet der Boden, den die Mittelschüler aus St. Peter mit Hilfe einer Spatenprobe genau analysiert haben. Danach wurde Getreide wie zu Urgroßvaters Zeiten mit der Hand gesät und gedroschen, anschließend zu Mehl gemahlen, zu Teig verarbeitet und als Brot verspeist.

In einem zweiten Workshop standen die Kreisläufe des Wassers und des Waldes sowie deren Bedeutung für den Menschen im Vordergrund.

Viel praktisches Wissen

Workshops werden zu den Themen Getreide, Milch, Imkerei, Wasser und Wald angeboten, bei allen wird Wissen praktisch vermittelt. Die Teilnehmer legen selber Hand an und erfahren so



Die Bioschule bietet verschiedene Kreislaufworkshops an – unter anderem auch zum Thema Wasser.

auch, welche Auswirkungen es hat, wenn der Mensch in natürliche Kreisläufe eingreift.

Weitere Workshops für Mittelschulen und Gymnasien sind geplant. Los geht es wieder im Frühjahr. ■

Im Frühjahr gibt es wieder Workshops für Mittelschulen und Gymnasien. Information und Anmeldung: info@bioschule.at, Tel. 0732/7720-34100