



genuss *bezirk*  
Leibnitz

# Einladung

Genussrallye in der Fachschule  
für Land- und Ernährungswirtschaft

# September/Oktober

*Fachschule für Land- und  
Ernährungswirtschaft Neudorf*

Neudorf 17

8410 Wildon

03182/2391

[fsneudorf@stmk.gv.at](mailto:fsneudorf@stmk.gv.at)

**Zielgruppe: 4. Klasse NMS, Gymnasium**

Dauer: ca. 2 Stunden

Kosten pro Schüler € 3,-- (incl. kleiner Jause)

**Bei Interesse am Projekt bitte mit der Direktion Kontakt  
aufnehmen**

# Projektbeschreibung:

Mit allen Sinnen regionale Lebensmittel (Obst, Gemüse, Getreide, Jogurt) erkennen, zuordnen, bewerten, verkosten

## *1. Bilderimpressionen zum Thema „Genuss“ anhand einer Power Point-Präsentation*

### ***Beschreibung der einzelnen Stationen:***

#### **Station 1:Körnerdetektive**

Erkennen versch. Getreidearten

Zuordnen, welche Lebensmittel des Alltags aus den einzelnen Getreidearten hergestellt werden.

Vollkorn- und Weißmehlprodukte unterscheiden

Gebäck aus vorbereitetem Germteig formen

#### **Station 2:Die Zuckerfalle**

verkosten von verschiedenen Fruchtsäften (100 % Fruchtanteil), Fruchtnektar und Fruchtsaftlimonaden.

Den jeweiligen Zuckergehalt in Stück Würfelzucker abschätzen.

#### **Station 3:JOGIKOST -**

Selbst erzeugte und gekaufte (mit künstlichen Aromastoffen angereicherte) Joghurtsorten verkosten und im Geschmack bewerten

#### **Station 4:FRUCTIKOST**

Frischobst und Dörrobst – abgedeckt durch ein Tuch.

Erfahren, dass Trockenfrüchte süßer schmecken als frisches Obst und eine Alternative zu Süßigkeiten darstellen können.

#### **Station 5: Gemüsekonzert:**

A) Gemüsekorb

B) Gemüse-Testing

C) Gemüsebuffet

**zu a)**

##### **Aufgabenstellung und Durchführung:**

Am Tisch befinden sich Kärtchen mit Gemüseamen. In vorbereiteten Gemüsekörben sind regional und saisonbedingt ausgewählte Gemüsesorten – richtige Zuordnung der Kärtchen zu den Gemüsearten (z.B. versch. Salatarten, Rotkraut, Weißkraut, Kohlrabi, Bohnen, Kürbisse

**zu b)**

##### **Aufgabe und Durchführung**

durch Kosten den Geschmack der einzelnen Gemüsearten kennen und Genuss erfahren.

Jeder erhält ein vorbereitetes Gemüseteller ( Karotte, Radieschen, Paprika,...) .

Das Gemüse wird in Einzelarbeit blind verkostet und jeder gibt seine Bewertung für die Gemüseart ab.

Beilage: Bewertungsbogen

**zu c)**

##### **Aufgabenstellung und Durchführung**

Vorbereiten eines Gemüse- Buffets ( Karottenbrötchen, Schnittlauchbrötchen, Gemüsesticks, Gemüseaufstrich,.....)