

Österreichs Seminarbäuerinnen: Seit 30 Jahren Botschafterinnen für regionale Lebensmittel

Enger Kontakt mit fast 1,3 Mio. Konsument:innen im Dienst der heimischen Landwirtschaft.



© Archiv

Seminarbäuerinnen sind erfahrene und geschulte Bäuerinnen, welche wertvolles Wissen rund um regionale Lebensmittel vermitteln. Sie sind versiert im Umgang mit Konsument:innen aller Altersklassen, geschult in der pädagogischen Vermittlung von agrarischem Wissen - insbesondere über regionale Lebensmittel und hochwertiger Ernährung -, stehen im direkten Kontakt zur Öffentlichkeit und sind damit authentische Botschafterinnen der heimischen Landwirtschaft. Nun feiern sie im Rahmen ihres Bundesforums in Linz (7. und 8. November) ihr 30jähriges Bestehen.

Begonnen hat es in den 1990er Jahren, als die Notwendigkeit erkannt wurde, die sogenannten "Produktverwertungskurse" für interessierte Konsument:innen zu öffnen und alles auf eine professionelle Ebene zu heben. "Immer weniger Menschen in Österreich haben Bezug zur Landwirtschaft, wissen durch Bäuerinnen oder Bauern aus dem Familien- oder Freundeskreis über deren Arbeit Bescheid. Die Gesellschaft ist nicht mehr so firm in Lebensmittelkunde, Wissensdefizite über die werterhaltende Verwendung regionaler Erzeugnisse sowie über gesunde Ernährung treten zutage. Da heißt es Maßnahmen ergreifen und gegensteuern", erklärt Bundesbäuerin **Irene Neumann-Hartberger** die Hintergründe.

UMFASSENDE AUSBILDUNG FÜR KOMPETENTE BERATUNG

Bäuerinnen, die bislang regelmäßig in den Produktverwertungskursen über gute Verarbeitung und Ernährung unterwiesen wurden, neue Lebensmittel kennengelernt und deren Verwendung erfahren haben, konnten sich ab dem Jahr 1993 in dem von der Arbeitsgemeinschaft Österreichische Bäuerinnen initiierten LFI-Zertifikatslehrgang "Seminarbäuerin und Seminarbauer" in 154 Unterrichtseinheiten zu Botschafter:innen für die heimische Landwirtschaft und Lebensmittelkunde schulen lassen.

"Bundesweit 1.134 Bäuerinnen und seit einigen Jahren auch Bauern haben seither in insgesamt 75 Kursen die nötigen fachlichen, persönlichen und organisatorischen Kompetenzen erworben, um verschiedenste Veranstaltungen von Backkursen bis zum Käseseminar zu organisieren und durchzuführen, Inhalte kompetent vorzutragen und ihre Erzeugnisse interessant zu präsentieren. Zwischen 300 und 400 von ihnen, Tendenz steigend, sind jährlich im Einsatz, um authentische Einblicke in eine moderne Landwirtschaft zu geben und damit zu einem konstruktiven Dialog zwischen Konsument:in und Erzeuger:in beizutragen und auch ein

berufliches Standbein als Zusatzeinkommen für den Betrieb zu haben“, erklärt **Maria Hutter**, Vorsitzende des LFI Österreich sowie des Bildungsausschusses der LK Österreich.

Die Aufgabengebiete der Seminarbäuerinnen konzentrieren sich auf drei Bereiche: Informationsvermittlung bei Messen, Veranstaltungen und in Supermärkten, Koch- und Backkurse sowie die Arbeit mit Kindern in den Schulen.

INFORMIEREN HAT OBERSTE PRIORITÄT

Information ist dabei oberste Agenda. Bei Messen, Veranstaltungen und am Point-of-Sale in Supermärkten teilen die Seminarbäuerinnen ihr Wissen über Kennzeichnungen, Qualitätsmerkmale und Herkunft mit den Konsument:innen, ermöglichen diesen damit einen bewusst regionalen Einkauf und unterstützen deren Partnerschaft zur heimischen Landwirtschaft. "Das trägt zum positiven Image der bäuerlichen Landwirtschaft bei, stützt das Vertrauen der Gesellschaft in unsere Arbeit und unsere Produkte und fördert die Verantwortung für den ländlichen Raum", so die Bundesbäuerin.

VIELFÄLTIGE EINSATZBEREICHE

„Als Kursleiterinnen führen die Seminarbäuerinnen Koch-, Back- und Kreativkurse durch - allein in den vergangenen zehn Jahren haben sie mit ihren Bildungsangeboten für Erwachsene (im Jahresschnitt 1.700 Workshops), Kinder und Jugendliche (durchschnittlich 1.900 Einsätze in Schulen) und bei den Point of Sale- sowie Messeinsätzen 1.288.137 Menschen erreicht“, berichten die beiden Vorsitzenden unisono. Über den praktischen Teil der Produktverarbeitung hinaus informieren sie in diesen Konsumentenseminaren über Lebensmittelherkunft, unsere anerkannten Qualitätsgütesiegel, qualitätsbewusstes Einkaufen, Inhaltsstoffe heimischer Produkte sowie den fachgerechten Umgang damit. Das schafft Bewusstsein für einen gesunden Ernährungsstil und unterstützt den Trend, mit regionalen und saisonalen Zutaten selbst zu kochen. Traditionelle bäuerliche Gerichte stehen dabei ebenso auf dem Programm wie die junge trendige Küche und neue Ernährungsformen. Ziel ist es, mit einem breiten Themenangebot jeden Geschmack zu treffen, praktisches Koch- und Produktwissen zu fördern, die Teilnehmer:innen der Praxiskurse an den Tipps und Tricks aus dem eigenen reichen Erfahrungsschatz teilhaben zu lassen und ihnen lehrreiche und genussvolle Stunden zu bereiten. Das Kursangebot der Seminarbäuerinnen ist unter <https://www.seminar-baeuerinnen.at/> über die dort abgebildete Landkarte abrufbar.

VON KOCHKURSEN ZU COOKINAREN UND BLOGS

Die Corona-Pandemie war auch bei den Seminarbäuerinnen eine Zäsur. Lockdowns und andere Schutzmaßnahmen haben den direkten Kontakt zu den Konsument:innen kurzzeitig zum Erliegen gebracht. Doch nur solange, bis sie sich mit dem neuen Terrain Soziale Medien angefreundet hatten und mit "Cookinaren" sowie anderen Online-Workshops neu durchstarteten und ihre Follower:innen fanden. Manche Seminarbäuerin ist mittlerweile als Bloggerin sehr erfolgreich. Und so manche Cookinar-Reihe ist nach zwei Tagen ausgebucht. Vor Corona wurden mit praktischen Koch- und Backkursen jährlich etwa 23.000 Konsument:innen erreicht - ein Erfolg, an den man nun wieder anschließen will.

Immer griffbereit ist das Wissen der Seminarbäuerinnen Österreichs durch deren zahlreiche Rezepthefte und Kochbücher, die eine große Anzahl an Gerichten aus der traditionellen, ebenso wie der modernen Küche enthalten und unter <https://www.seminar-baeuerinnen.at/rezeptbroschueren/> bestellt bzw. als Blätterkatalog eingesehen werden können. Wer spontan ein Rezept sucht, wird sicher unter www.regionale-rezepte.at fündig, wo mehr als 600 praxistaugliche, nachkochbare Gerichte - von den Seminarbäuerinnen zur Verfügung gestellt - für jeden Anlass und jede Geldbörse zu finden sind.

BEREITS DIE JÜNGSTEN BEGEISTERN - SCHULEINSÄTZE SIND SEHR GEFRAGT

Der Grundstein für eine gesunde Ernährung kann nicht früh genug gelegt werden. Das wissen die Seminarbäuerinnen nur zu gut und setzen einen Schwerpunkt in der Bewusstseinsbildung bei Kindern und Jugendlichen, denen sie theoretisches und praktisches Wissen über die österreichische Landwirtschaft und deren Lebensmittelerzeugung direkt ins Klassenzimmer liefern. Dafür steht ihnen ein großer Themenpool mit eigens pädagogisch ausgearbeiteten Unterlagen zur Verfügung. Je nach Altersgruppe der Kinder reicht der Themenbogen von "Kuhle Milch für coole Kids" bis zum Workshop "Wie kommt das Gras in den Burger?" mit Wissenswertem zur heimischen Rindfleischproduktion oder dem Angebot "Mein Essen - meine Zukunft". Neben der Theorie über nachhaltige Ernährung, den Wert einer sorgsam Auswahl, Lagerung und Zubereitung von Nahrungsmitteln ist den Seminarbäuerinnen dabei besonders wichtig, die jungen Teilnehmenden auch praktisch abzuholen und ihnen - ausgestattet mit einer Kochplatte - mit der Umsetzung des vorher Erklärten und der eigenhändigen Zubereitung einfacher Gerichte "mit Stolz ein Erlebnis zu bereiten". Vor Corona haben sie damit in ganz Österreich jedes Jahr rund 30.000 Schüler:innen begeistert.

Informations- und Unterrichtsmaterialien zu Lebensmittelwissen, Gütesiegeln, der richtigen Lagerung und der werterhaltenden Nutzung von Nahrungsmitteln für Pädagog:innen stellen die Seminarbäuerinnen, gemeinsam mit anderen Partnern, auf der Plattform www.esserwissen.at zur Verfügung.

Mit Offenheit, wertschätzender aktiver Kommunikation, der Liebe zur Arbeit mit Menschen und dem Interesse daran, die Landwirtschaft in der österreichischen Bevölkerung positiv zu positionieren, leisten die Seminarbäuerinnen seit drei Jahrzehnten einen

unschätzbaren Beitrag für den Erhalt der Branche. Ihre fundierte Ausbildung und das konzertierte Angebot samt bundesweiter Leitung garantieren eine qualitätsvolle Konsumbildung.

LINKS ZUM THEMA

- [Seminarbäuerinnen ↗](#)
- [Rezeptbroschüren der Seminarbäuerinnen ↗](#)
- [Regionale Rezepte ↗](#)
- [Die Esserwisser ↗](#)

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LF**

NV

Raiffeisen
Niederösterreich-Wien 

die **NÖ**
Umweltverbände

HV 