



Autonome Provinz Bozen  
Provincia autonoma di Bolzano  
Provincia autonoma de Bulsan  
SÜDTIROL · ALTO ADIGE

# Angebote für Grundschulen

## Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit

Angebote der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung  
Haslach, Neumarkt und Tisens

Schuljahr 2026/27



# Inhaltsverzeichnis

<b>Bereich Ernährung</b> .....	<b>1</b>
• „Fühlen wie es schmeckt“ in der Grundschule .....	1
• Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmitteln .....	2
<b>Angebot für Eltern</b> .....	<b>2</b>
• Vortrag zum Thema „Ernährung für Kinder und Jugendliche“ .....	2
<b>Angebot am Standort der Fachschule Haslach</b> .....	<b>3</b>
• Geschmacksschule für Kinder .....	3
• Grundschüler:innen kochen .....	3
• Kochwerkstatt Haslach.....	4
<b>Angebot für Lehrkräfte und Kindergartenpädagog:innen</b> .....	<b>5</b>
• Seminar „Genießen mit allen Sinnen“ .....	5
<b>Bereich Hauswirtschaft</b> .....	<b>6</b>
• „Bewusst – er – leben“ .....	6
<b>Angebot am Standort der Fachschule Haslach</b> .....	<b>7</b>
• „Papier, dein Freund“ .....	7
• „Wolle filzen und erleben“ NEU .....	7
• „Kleider machen Leute - Leute machen Kleider“ .....	8
• „Wasser: unentbehrlich, wertvoll, lustig“ .....	8
<b>Informationen und Anmeldung</b> .....	<b>9</b>

# Bereich Ernährung

Ziel der Ernährungs- und Gesundheitsbildung ist es, für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Gesundheit zu sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheit und Lebensqualität der Kinder und Jugendlichen als Erwachsene von morgen zu leisten.



## „Fühlen wie es schmeckt“ in der Grundschule

2 Einheiten zu je 1,5 Stunden je Schulstufe  
**Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!**

Für jede Altersstufe von der 1. bis zur 5. Klasse

1. Klasse: Pausendetektive
2. Klasse: Frühstück-Champion
3. Klasse: Teste deine Sinne!
4. Klasse: Trink dich fit!
5. Klasse: Auf Obst- und Gemüse-Entdeckungsreise

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- verschiedene Lebensmittelgruppen
- Regionalität und Saisonalität
- Bedeutung der Mahlzeiten für das Wohlbefinden
- Vitamine, Mineralstoffe, Kalzium, Ballaststoffe und Wasser

Es ist vorgesehen, dass die Lehrkraft zwischen diesen beiden Lerneinheiten eine Unterrichtsstunde mit der Klasse umsetzt, um die Themen zu vertiefen und die Schüler:innen auf die abschließende Lerneinheit vorzubereiten. Die Unterlagen dazu werden von der Fachschule bereitgestellt.



## Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmitteln

1 Einheit zu 1 Stunden

**Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!**

Als Ergänzung zum Projekt „Fühlen wie es schmeckt“ bieten wir einzelne Themeneinheiten an, die auf Anfrage vor Ort umgesetzt werden.

### Themeneinheiten:

- Getreide
- Hülsenfrüchte
- Kräuter
- Gemüse
- Obst

## Angebot für Eltern



### Vortrag zum Thema „Ernährung für Kinder und Jugendliche“

1 Einheit zu 1,5 Stunden

**Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!**

Auf Anfrage bieten wir im Rahmen einer Elternveranstaltung einen Vortrag an. Wir empfehlen diese Elternveranstaltung als Ergänzung zum Projekt „Fühlen wie es schmeckt“.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Vorstellung der Projektinhalte
- Zusammenhang zwischen Essen, Genuss und Wohlbefinden
- Lebensmittelqualität
- Tipps für den Alltag

# Angebot am Standort der Fachschule Haslach



## Geschmacksschule für Kinder

Für die 3., 4. und 5. Klasse

1 Einheit zu 3 Stunden

**Dieses Projekt findet an der Fachschule Haslach statt!**

Die Schüler:innen lernen die Grundgeschmacksrichtungen kennen und versuchen sich als Lebensmitteldetektive. Es gibt dabei spannende Verkostungen, sowie Rätsel zu lösen.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Spielerisch-sensorische Übungen
- Training zur gezielten Sinneswahrnehmung und zur Geschmacksbildung



## Grundschüler:innen kochen

Für die 4. und 5. Klasse

2 Einheiten zu je 3 Stunden

**Dieses Projekt findet an der Fachschule Haslach statt!**

Die Schulklassen sind herzlich willkommen in unserer Lehrküche unter Anleitung geschulter Fachkräfte zu kochen und zu experimentieren!

Die Schüler:innen bereiten selbstständig aus frischen Lebensmitteln leckere Gerichte zu und genießen das Menü gemeinsam an einem schön gedeckten Tisch.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Kennenlernen von frischen Lebensmitteln und Küchenutensilien
- Grundelemente des Kochens
- Spaß und Freude am gemeinsamen Kochen
- Esskultur



## Kochwerkstatt Haslach

Für die 4. und 5. Klasse

1 Einheit zu 3 Stunden zu den unten genannten Themen

**Dieses Projekt findet an der Fachschule Haslach statt!**

Die Klassen sind herzlich willkommen in unserer Lehr- und Erlebnisküche unter Anleitung geschulter Fachkräfte zu kochen und zu experimentieren! Die Schüler:innen lernen je nach Themengebiete Lebensmittel kennen und erfahren Nützliches bezüglich Herstellung und Zubereitung. Nach einer kurzen Informationsphase bereiten die Schüler:innen mit frischen Lebensmitteln leckere Gerichte zu und genießen diese gemeinsam an einem schön gedeckten Tisch.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Informationen zu Lebensmitteln
- Grundelemente des Kochens
- Spaß und Freude am gemeinsamen Kochen
- Esskultur

### Folgende Themen stehen zur Auswahl:

#### Kochwerkstatt „Nudeln“

Die Kinder stellen verschiedene Nudelarten aus dem frisch gekneteten Nudelteig (mit Hilfe der Nudelmaschine) her.

#### Kochwerkstatt „Hülsenfrüchte“

Hülsenfrüchte sind wahre Superlebensmittel. Die Kinder erleben die Vielfalt dieser Kraftpakete und bereiten leckere Gerichte zu.

#### Kochwerkstatt „Wintergemüse“

Welches Gemüse schenkt uns der Winter? Die Kinder entdecken heimisches Wintergemüse und kochen daraus leckere Gerichte.

#### Kochwerkstatt „Knödel“

Die Kinder lernen verschiedene Knödelteige kennen, stellen diese her, formen und kochen die Knödel.

#### Kochwerkstatt „Südtiroler Küche“ **NEU**

Die Kinder lernen die traditionelle Südtiroler Küche kennen und erleben sie aktiv, indem sie typische süße und pikante Gerichte selbst zubereiten.

# Angebot für Lehrkräfte und Kindergartenpädagog:innen



## **Seminar „Genießen mit allen Sinnen“**

Begleitendes Seminar zur Ernährungsbildung an Südtiroler  
Kindergärten und Schulen

Täglich ergeben sich vielfältige Lernsituationen, die wir als Lehrkräfte und Pädagog:innen aufgreifen können, um die Kinder und Jugendlichen mit Spaß an die Themen „Lebensmittel und Essen“ heranzuführen und zu sensibilisieren.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Warum das Projekt „Fühlen wie es schmeckt“ so wichtig ist
- Übersicht über Möglichkeiten, Ernährungsthemen im Unterricht aufzugreifen und über die ernährungspsychologischen Aspekte, die Lehrkräfte und Pädagog:innen dabei beachten sollten
- Genießen mit allen Sinnen als Voraussetzung für eine optimale Versorgung der Kinder und Jugendlichen mit qualitativ hochwertigen und nährstoffreichen Lebensmitteln
- Sensorische Grundlagen am Beispiel von Verkostungen
- Ideensammlung für Maßnahmen im Unterricht zum Thema „Essen mit Spaß und Genuss“

### **Termin:**

Mittwoch, 28.10.2026 von 15:00 bis 18:00 Uhr

### **Anmeldung:**

Das Anmeldeformular finden Sie auf unsere Homepage und ist innerhalb  
Dienstag, 13.10.2026 per E-Mail an folgende Adresse zu schicken:

[fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

Die Zahl der Teilnehmer:innen ist auf 20 Personen begrenzt

### **Referentin:**

Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

### **Kursort:**

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach  
Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen

# Bereich Hauswirtschaft

So bunt und vielfältig menschliches Leben sich zeigt, so präsentiert sich die Hauswirtschaft. Sie gestaltet und strukturiert den Alltag und erbringt einen unverzichtbaren Beitrag zum Wohlbefinden und zur Gesunderhaltung. Als tragendes Element ist sie im tagtäglichen Miteinander nicht wegzudenken.



**„Bewusst – er – leben“**

2 Einheiten zu je 1,5 Stunden je Schulstufe  
**Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!**

Das Bewusstsein für Hauswirtschaft kann bereits im Kindesalter gebildet werden. Durch spielerisches Entdecken und Üben werden die Begeisterung für die Arbeiten im Haushalt und Impulse für das Zusammenleben in und außerhalb der Familie als zentrale Elemente der Hauswirtschaftsbildung vermittelt.

Je nach Altersgruppe werden verschiedene Themenschwerpunkte angeboten.

## 1. Klasse: „Vom Samen zur Wurzel“ **NEU**

Inhaltliche Schwerpunkte: Lebewesen im Boden, Regenwurm, Bodenarten, Wachstum einer Pflanze, der Weg vom Samen in die Erde, verschiedene Samen.

## 2. Klasse: „Kleine feine Leute“

Inhaltliche Schwerpunkte: Tischkultur, Benimmregeln bei Tisch, Tisch decken, kleine Tischdekoration und Gemeinschaft bei Tisch.

## 3. Klasse: „Alles sauber wie durch Zauber“

Inhaltliche Schwerpunkte: Zusammenlegen und Ordnen von Kleidung, Aufräumregeln, Aufräumen und Reinigen des persönlichen Arbeitsplatzes (eigene Schultasche und Schulbank), Grundkenntnisse im Umgang mit Reinigungsmitteln und Reinigungsutensilien.

## 4. Klasse: „So geht Konzentration“

Inhaltliche Schwerpunkte: Mein Arbeitsplatz (Schulbank, Schreibtisch), Förderung der Konzentration durch richtiges Sitzen und die richtige Beleuchtung, Entspannungsübungen, Einfluss von Lärm am Arbeitsplatz.

## 5. Klasse: „Ohne Moos, nix los“

Inhaltliche Schwerpunkte: Wünsche und Bedürfnisse, materielle und immaterielle Werte, Kreislauf des Geldes, Werbung und deren Einfluss auf das Kaufverhalten.

# Angebot am Standort der Fachschule Haslach



## „Papier, dein Freund“

Für die 2. und 3. Klasse

1 Einheit zu 3 Stunden

**Dieses Projekt findet an der Fachschule Haslach statt!**

Die Schüler:innen erfahren, wie vielseitig Papier verwendet wird und wie präsent es in unserem alltäglichen Leben ist, kennen in einfacher Form den Entstehungsweg von Papier und die Ausgangsmaterialien, kennen den Wert von Papier und überlegen den sparsamen Umgang damit, lernen eine kreative Verarbeitungsmöglichkeit von Altpapier kennen.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Papierarten
- Papierverwendung im Alltag
- Papierherstellung (vom Rohstoff bis zum Blatt Papier)
- Papier aus Altpapier schöpfen und gestalten



## „Wolle filzen und erleben“

Für die 2. und 3. Klasse

1 Einheit zu 3 Stunden

**Dieses Projekt findet an der Fachschule Haslach statt!**

Die Schüler:innen entdecken die Vielseitigkeit von Wolle und ihre Bedeutung im Alltag, erhalten einen einfachen Einblick in die Herkunft und Verarbeitung von der Faser bis zum fertigen Produkt und entwickeln ein Bewusstsein für den Wert natürlicher Materialien sowie einen achtsamen Umgang damit. Beim Filzen tauchen sie kreativ in die Welt der Wolle ein und gestalten mit eigenen Ideen ihr ganz persönliches Werkstück.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Wolle als Naturmaterial und ihre Verwendung im Alltag
- Herkunft und Verarbeitung von Wolle (von der Faser bis zum fertigen Produkt)
- Wertschätzung natürlicher Materialien und nachhaltiger Umgang
- Filzen als Gestaltungstechnik und Herstellung eines eigenen Werkstücks



## „Kleider machen Leute - Leute machen Kleider“

Für die 4. und 5. Klasse

1 Einheit zu 3 Stunden

**Dieses Projekt findet an der Fachschule Haslach statt!**

Die Schüler:innen lernen Ressourcen- und Umweltproblematiken kennen, die mit der Herstellung von Kleidung verbunden sind, denken über den Wert von Kleidung und über den Einfluss von Werbung und Mode bei der Auswahl von der persönlichen Kleidung nach, üben grundlegende Pflegemaßnahmen an Kleidungsstücken und erproben einfache Nähetechniken bei der Herstellung eines kleinen Werkstückes aus Stoffresten.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ich und die Kleidung
- wie entstehen Kleider - von der Faser bis zum Stoff
- Kleidung pflegen
- aus Resten entsteht was Neue



## „Wasser: unentbehrlich, wertvoll, lustig“

Für die 4. und 5. Klasse

1 Einheit zu 3 Stunden

**Dieses Projekt findet an der Fachschule Haslach statt!**

Die Schüler:innen entdecken auf spielerische Weise durch eigenes Tun und Experimentieren die Bedeutung von Wasser im Alltag und werden zu einem sparsamen und wertschätzenden Umgang angeleitet.

### Inhaltliche Schwerpunkte:

- Verwendung von Wasser bei verschiedenen Tätigkeiten im alltäglichen Leben
- Einfache Wassertipps
- Eigenschaften von Wasser anhand von kleinen Experimenten entdecken
- Spaß und Spiel mit Wasser
- Herstellung einer prickelnden Badebombe zum Mitnehmen

# Informationen und Anmeldung

## **Anmeldungen: ab sofort bis zum 22. September 2026**

Die Anmeldungen erfolgen per E-Mail an folgende Adresse:

[fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

und werden in chronologischer Reihenfolge berücksichtigt. Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Mehrfachanmeldung einer Klasse möglicherweise nicht alle Wünsche berücksichtigen können.

Auf unsere Homepage finden Sie die aktuellen **Anmeldeformulare:**

<https://www.fachschule-haslach.it/de/kindergarten-und-schulklassen>

## **Anmeldebestätigung**

Die Bestätigung der Anmeldung und den Termin Ihrer Klasse erhalten Sie per E-Mail.

**Die Angebote sind kostenlos**, jedoch die **Lebensmittel** für das Bildungsangebot „Fühlen wie es schmeckt“ **sind von Ihrer Schule anzukaufen**. Die Informationen dazu erhalten Sie mit der Terminbestätigung.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach  
Angela-Nikoletti-Platz 14  
39100 Bozen

T 0471 440990

E-Mail: [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)