



## Hochschullehrgang LEBENsmittelwissen für Pädagog:innen

Start

17. Oktober 2025

Hochschule für Agrar- und Umwelt-  
pädagogik, Wien

14. November 2025

Bildungshaus Schloss St. Martin,  
Steiermark



# Einleitung

## Sehr geehrte Interessent:innen!

Pädagog:innen der Sekundarstufe haben ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld und sind sehr häufig mit komplexen Aufgabenstellungen und Herausforderungen konfrontiert. Zur Bewältigung des anspruchsvollen Arbeitsalltags sind daher stetig erweiterte und/oder neue Fachkompetenzen erforderlich.

Dieser Hochschullehrgang vermittelt in kompakter Form jene interdisziplinären Kompetenzen, die an Pädagog:innen der Mittelschule und des AHS-Bereichs, sowie der Berufs- und Berufsbildenden Schulen im Aufgabenkreis des „LEBENSmittelwissens“ herangetragen werden. Inhaltlich umfassend und fächerübergreifend werden ausgewählte Themenfelder rund um Lebensmittel abgedeckt. Die Absolvent:innen verfügen über ein solides Repertoire „nachhaltiger Ernährung“, welche die Dimensionen Gesundheit/Individuum, Ökologie, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur gleichermaßen betrachtet sowie die gesamte Wertschöpfungskette rund um Lebensmittel. Dieses Wissen können die Absolvent:innen qualifiziert und sicher an Schüler:innen weitergeben.

Im gesamten Lehrgang wird großer Wert auf eine starke Anbindung an den pädagogischen Alltag gelegt.

Der Hochschullehrgang wurde 2018 im Rahmen des Projektes „Bildungscluster - Dialog mit der Gesellschaft“ entwickelt. Die Weiterentwicklung erfolgt in enger Zusammenarbeit mit unseren Partner:innen und Stakeholdern wie zum Beispiel Ernährungswissenschaftler:innen, Fachexperten der Landwirtschaftskammer sowie dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und das Bildungshaus St. Martin  
freuen sich auf Ihre Teilnahme!

# Vorstellung der Hochschule

## Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) ist eine tertiäre Aus- und Weiterbildungseinrichtung und versteht sich als wissenschaftliches Kompetenzzentrum für die „Grüne Pädagogik“. Sie ist eine innovative Partnerinstitution für Bildungs- und Beratungsprojekte im Agrar- und Umweltbereich. Die HAUP ist eine auf die Zukunft ausgerichtete Aus- und Weiterbildungseinrichtung für Pädagogik und Beratung mit starkem Engagement für eine nachhaltige Entwicklung und mit Verantwortung für nachkommende Generationen.

Die HAUP ist in Österreich die einzige flächendeckende Weiterbildungseinrichtung, welche die umfassende Fort- und Weiterbildung der Lehrkräfte aus dem landwirtschaftlichen Schulwesen und die der Mitarbeiter:innen im landwirtschaftlichen Beratungs- und Förderungsdienst zum Ziel hat. Weitere Zielgruppen für das Bildungsangebot der Hochschule sind:

- Mitarbeiter:innen und Akteure in landwirtschaftsnahen Einrichtungen im ländlichen Raum, die mit Beratung, Bildung und in Projekten beschäftigt sind
- Lehrer:innen für Umweltfächer der Sekundarstufe I und II
- Akteur:innen in umweltberatenden Berufen.

## Kooperation

Die Qualität unserer kompakten Bildungsangebote wird durch Kooperationen mit Bildungsinstitutionen gewährleistet. Mit der Hochschule in erfolgreichen Kooperationen verbunden sind u.a. die Universität für Bodenkultur Wien und die Pädagogischen Hochschulen.

## Wir bilden Menschen, die ...

... Fachinhalte mit Pädagogik und Beratung für den Agrar- und Umweltbereich verknüpfen.

... ihren Beruf mit starkem Engagement und mit Verantwortung für kommende Generationen erfüllen.

# Ziele

## Zielgruppe

Der Hochschullehrgang stellt eine berufsbegleitende Bildungsmaßnahme dar. Zielgruppen für den in 5 Modulen gegliederten und in Online- und Präsenzveranstaltungen abgehaltenen Lehrgang sind Pädagog:innen aus der Sekundarstufe sowie Lehramtsstudent:innen.

## Zielsetzung

Ziel des Lehrgang ist die Vermittlung eines realistischen Bildes der österreichischen Landwirtschaft in Zusammenhang mit Umwelt und Ernährung. Daraus resultiert der Hochschullehrgang „LEBENsmittelwissen“, welcher Pädago:innen bei der Ernährungs- und Verbraucher:innenbildung von Kindern und Jugendlichen von 10 bis 18 Jahren, welche in den unterschiedlich benannten Unterrichtsfächern implementiert ist, zu unterstützen. In Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von Partner:innen aus dem Bereich Ernährung, Landwirtschaft und Pädagogik wird eine breite Themenabdeckung in der Lehrgangsgestaltung erreicht. Es gelingt ein professioneller interdisziplinärer Unterricht rund um „Lebensmittelwissen“ - ganz nach dem Motto

**LEBEN**smittelwissen -

**MITTEL** zum Leben -

**WISSEN** um Mittel zum Leben.

Pädagog:innen erlangen für Unterrichtsprinzipien wie „Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung“ auf dem Sektor „LEBENsmittelwissen“ eine fachliche und fächerübergreifende Schulung. Es soll ein Ansporn zur fachspezifischen Unterrichtsentwicklung (Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltkunde oder Geografie und Wirtschaftskunde, etc.) gegeben und so Wissen um Lebensmittel forciert werden.

## Abschluss

Absolvent:innen erhalten nach erfolgreicher Absolvierung des Hochschullehrgangs ein Zertifikat.

# Modulraster

## Modulraster

Der Hochschullehrgang „LEBENSmittelwissen“ ist in fünf Module mit insgesamt 6 ECTS-Anrechnungspunkten gegliedert. Für den zertifizierten Abschluss des Hochschullehrgangs „LEBENSmittelwissen“ ist die Absolvierung aller Module inklusive dem Verfassen einer Projektarbeit, Modul 5, verpflichtend.

1. Semester	2. Semester
M1	
Basiswissen Ernährung & Lebensmittel	
1,5 ECTS-AP / 2 SWS	
M2	
Einkauf & Nachhaltigkeit	
1 ECTS-AP / 1,5 SWS	
M3	
Landwirtschaft in der Praxis & projektorientiertes Arbeiten in den Schulen	
1 ECTS-AP / 1 SWS	
M4	
Sensorik & Ernährungstrends	
1 ECTS-AP / 1,4 SWS	
M5	
Projektumsetzung in den Schulen & Abschlussarbeit	
1,5 ECTS-AP / 0,2 SWS	
6 ECTS-AP / 6,1 SWS	

# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzeichen	Modulthema
<b>PM 1</b>	<b>Basiswissen Ernährung &amp; Lebensmittel</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul erhalten die Teilnehmer:innen ausgehend von ausgewählten Lebensmittelgruppen Grundlagenwissen über Ernährung. Zentrale Definitionen von Begrifflichkeiten wie zum Beispiel Mikro- und Makronährstoffe werden im Kontext Lebensmittelwissen dargestellt. Basics des Energiestoffwechsels werden in Zusammenhang zu ernährungsphysiologischen Aspekten der Lebensmittel gebracht. Ebenso wird die Wertschöpfungskette der Lebensmittel aufgezeigt. Möglichkeiten der didaktisch und methodischen Umsetzung, einer adäquaten Kommunikation der jeweiligen Themen im Unterricht sowie eine Sensibilisierung für fachlich fundierte Literatur runden dieses Modul ab.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grundlagen der Ernährungslehre<ul style="list-style-type: none"><li>* Energiestoffwechsel der Pflanze sowie des menschlichen Organismus</li><li>* Nährstoffkunde der Mikro- und Makronährstoffe</li><li>* Ernährungsphysiologische Aspekte ausgewählter Lebensmittelgruppen</li></ul></li><li>• Lebensmittelkunde ausgewählter Produktgruppen<ul style="list-style-type: none"><li>* Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion in Österreich</li><li>* Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter Lebensmittelgruppen pflanzlicher/tierischer Herkunft</li></ul></li></ul>

# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzzeichen	Modulthema
<b>PM 2</b>	<b>Einkauf &amp; Nachhaltigkeit</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul werden, ausgehend von der Lebensmittelproduktion über den Einkauf bis hin zur Lebensmittelver(sch)wendung, das Essverhalten und dessen bedeutsamer Einfluss auf Umwelt &amp; Klima veranschaulicht. Den Teilnehmer:innen wird Basiswissen über die Kennzeichnung von Lebensmitteln inkl. deren Marken- und Gütesiegelausweisung vermittelt. Weiters setzen sich die Teilnehmer:innen auf Grundlage der besprochenen Definitionen sowie des dargestellten Hintergrundwissens zu Supermarktpsychologie &amp; Lebensmittelwerbung, mit der Beurteilung des Ernährungs- und Einkaufsverhaltens auseinander. Ernährungsökologische Begrifflichkeiten bzw. in diesem Kontext stehende Begriffe werden definiert und in Zusammenhang gestellt. Praxisnah wird das Modul mit einer Einführung in die Lebensmitteltechnologie abgerundet.</p> <p>Die didaktisch und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einkauf<ul style="list-style-type: none"><li>* Lebensmittelkennzeichnung sowie Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln</li><li>* Marken &amp; Gütesiegel</li><li>* Supermarktpsychologie &amp; Lebensmittelwerbung</li><li>* Regionalität &amp; Saisonalität von Lebensmitteln</li></ul></li><li>• Nachhaltigkeit in der Ernährung<ul style="list-style-type: none"><li>* Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung</li><li>* Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung</li><li>* Ökologischer Fußabdruck</li><li>* Lebensmittelverschwendung</li></ul></li><li>• Lebensmitteltechnologie<ul style="list-style-type: none"><li>* Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung</li><li>* Lebensmittelspezifische Aspekte &amp; Auswirkungen auf Inhaltsstoffe</li><li>* Haltbarmachen von Lebensmittel (Fermentieren, Einkochen &amp; Co)</li></ul></li></ul>

# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzeichen	Modulthema
<b>PM 3</b>	<b>Landwirtschaft in der Praxis &amp; projektorientiertes Arbeiten in den Schulen</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul machen die Teilnehmer:innen Einblick ins eigene Bundesland, auf die landwirtschaftlichen Strukturen sowie die landwirtschaftlichen Praxis in Form eines Exkursionstages. Abgerundet wird das praxisnahe Modul mit einer Angebotsübersicht zur Unterrichtserweiterung durch externe Institutionen sowie mit einem Erfahrungsaustausch und Projektbeispielen aus Schulen.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Exkursion zu einem landwirtschaftlichen Produktionsbetrieb inkl. Direktvermarktung und/oder einem Verarbeitungsbetrieb</li><li>• Regionale Landwirtschaft—die Geographie des Essens</li><li>• Good-Practice Beispiele für die Umsetzung an Schulen</li><li>• externe Angebote für Schulen wie zum Beispiel durch Seminarbäuerinnen, Schule am Bauernhof und Erlebnis Alm, ...</li><li>• Projektorientiertes Arbeiten in Schulen</li></ul>
Kurzzeichen	Modulthema
<b>PM 4</b>	<b>Sensorik &amp; Ernährungstrends</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul erhalten die Teilnehmer:innen Grundlagenwissen der sensorischen Beurteilungsmöglichkeiten von Lebensmitteln. Weiters werden weltweite Ernährungstrends erläutert und unterschiedliche Ernährungsformen diskutiert. Die didaktisch und methodische Umsetzung der jeweiligen Themen im Unterricht ist exemplarisch implementiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grundlagen der Sensorik</li><li>• Möglichkeiten der sensorischen Verkostungen</li><li>• globale Ernährungstrends</li><li>• interkulturelle Ernährungsformen</li></ul>

# Inhalt - Modulbeschreibungen

Kurzzeichen	Modulthema
<b>PM 5</b>	<b>Projektumsetzung in den Schulen &amp; Abschlussarbeit</b>
Bildungsinhalte	<p><i>Inhalt:</i></p> <p>In diesem Modul setzen die Teilnehmer:innen ein individuell gewähltes Projekt rund um das Thema „LEBENSmittelwissen“ an ihren Schulen um und erhalten dabei die Möglichkeit einer Projektbetreuung. In einem Abschlussbericht wird das Projekt vorgestellt und reflektiert.</p> <p><i>Inhaltspunkte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Umsetzung eines LEBENSmittelwissen-Projektes</li> <li>• Zusammenfassung &amp; Reflexion des selbstgewählten Projektes in einer Abschlussarbeit</li> </ul>

## LEHRGANGSPROGRAMM UND TERMINE

PRÄSENZ-TERMINE		ONLINE-PRÄSENZ-TERMINE 18 – 21 UHR		
BLOCK 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Geographie des Essens – Regionale Landwirtschaft</li> <li>&gt; Grundlagen der Ernährungslehre</li> </ul>	Wien 17./18.10.25 Steiermark 14./15.11.25	LEBENSmittelprojekte an Schulen & Beispiele externer Unterrichtsbegleitung	Mi 05.11.25 Mi 07.01.26
BLOCK 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Nachhaltig Essen – Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten</li> <li>&gt; Einkochen, fermentieren &amp; Co – Lebensmittel haltbar machen</li> </ul>	Wien 16./17.01.26 Steiermark 23./24.01.26	Vom Acker/Stall bis zum Teller Wertschöpfungskette und Warenkunde ausgewählter tierischer und pflanzlicher Lebensmittelgruppen inkl. Ernährungs- physiologische Aspekte	Mi 26.11.25 Do 11.12.25 Mi 28.01.26 Do 12.02.26 Do 05.03.26
BLOCK 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Die Geschichte des Essens – Ernährung im Wandel</li> <li>&gt; Sensorik – reine Geschmackssache?</li> </ul>	Wien 20./21.03.26 Steiermark 13./14.03.26	Konsumkompetenzen Einkauf, Werbung und die Psychologie im Supermarkt sowie Lebensmittel- kennzeichnung	Mi 25.03.26 Mi 15.04.26 Mi 27.05.26
BLOCK 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Best of the rest – Restefrei kochen – Kreative, genussvolle Verwertung von Lebensmittelresten</li> <li>&gt; Exkursion – wie und wo werden unsere Lebensmittel produziert?</li> </ul>	Wien 22./23.05.26 Steiermark 12./13.06.26	Internationale Tierhaltungsstandards	Mi 06.05.26
BLOCK 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Präsentation der Projektarbeiten</li> <li>&gt; Ernährungstrends – Was uns in Zukunft nährt</li> <li>&gt; Zertifikatsverleihung</li> </ul>	Wien 07./08.07.26 Steiermark 23./24.07.26		

Änderungen vorbehalten!

# Lehrgangsabschluss und Organisatorisches

## Abschlussvoraussetzungen

- mindestens 80% Anwesenheit bei den Online- und Präsenzveranstaltungen
- positive Abgabe von Aufgabenstellungen zu den jeweiligen Modulen
- positiv beurteilter Projektabschlussbericht

## Veranstaltungsort

Der Hochschullehrgang wird für den Durchführungsstandort Wien vorwiegend an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und für den Durchführungsstandort Steiermark im Bildungshaus Schloss St. Martin abgehalten, weitere Veranstaltungsorte sind externe Bildungsinstitutionen oder Exkursionsbetriebe.

## Teilnehmer:innen-Zahl

Die Zahl der Teilnehmer:innen beträgt mindestens 15 und maximal 20 Personen.

## Teilnahmebeitrag

Den Teilnehmer:innen entstehen keine Lehrveranstaltungskosten. Als Unkostenbeitrag für Verkostungen, Exkursionen, und sonstige Materialkosten wird eine Pauschale von rund € 12,-- pro Lehrveranstaltungstag eingehoben. An- und Abreise, sowie Kosten für Nächtigung und Verpflegung sind selbstständig zu organisieren und zu begleichen.

## Ausgewählte Referent:innen

Mag. Maria Fanninger - Verein Land schafft Leben

Katrin Fischer, MSc - LFI Oberösterreich - Esserwässer

Dipl.-Ing. Veronika Hager - Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Dr. Henry Jäger - Universität für Bodenkultur Wien

Mag. Wilhelm Linder - Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Dr. Martina Ortner - Landwirtschaftskammer Österreich

Mag. Elisabeth Sperr - Forum Ernährung heute und weitere.

# Kontakt und Information

## Information und Anmeldung

[www.lebensmittelwissen.at/hochschullehrgang](http://www.lebensmittelwissen.at/hochschullehrgang)

**Ing.<sup>in</sup> Petra Markolin BA** (Lehrgangsleitung)  
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik  
Email: [petra.markolin@haup.ac.at](mailto:petra.markolin@haup.ac.at)

[www.lebensmittelwissen.at](http://www.lebensmittelwissen.at)  
[www.haup.ac.at/fortbildung/lebensmittelwissen](http://www.haup.ac.at/fortbildung/lebensmittelwissen)

## Inhaltliche Konzeption und Überarbeitung:

Katrin Fischer MSc, BSc, LFI Oberösterreich  
Dr. Marlies Gruber, Forum Ernährung heute  
Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Sabine Kahrer BEd, HAUP  
Ing. Petra Markolin BA, HAUP  
Birgit Plank MA BEd, LK Niederösterreich  
Mag. Nicole Zöhrer, LK Steiermark



### IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich: Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte | ERP

Fotos: Archiv Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien