



Kneten, rühren, essen

Brot, Joghurt und Co selber machen im Kindergarten



gesunder
KINDER
GARTEN







Styria
vitalis
Gemeinschaft für die Steiermark



Workshop-Inhalte:

Fast täglich finden wir sie auf unseren Tischen, doch kaum jemand weiß, wie aus Milch Joghurt wird oder wie man Brot mit Sauerteig herstellt. Das werden wir bei diesem Workshop ändern! Gemeinsam stellen wir in wenigen Schritten hochwertiges Naturjoghurt her und backen Brot für eine gesunde Jause. Wir beobachten die unsichtbaren Helfer dieser gesundheitlich hochwertigen Lebensmittel beim Werkeln und stellen eine Verbindung zu ihrer Arbeit in unserem Darm her. Wer verwandelt Apfelsaft in Essig und wie entsteht Frischkäse? Dies sind weitere Themen, die wir unter die Lupe nehmen. Und während wir rühren und kneten tauchen wir in theoretisches Hintergrundwissen ein und beleuchten die Welt von Selbstgemachten und deren Wert für unsere Gesundheit genauer.

Was erwartet die TeilnehmerInnen?

-  Hintergrundinformationen zu Lebensmittel aus der Region
-  Herstellung von Naturjoghurt, Sauerteigbrot, Apfelessig
-  Methodische Zugänge zu Lebensmittelherstellung erfahren
-  Gesundheitlicher Wert selbst erzeugter Lebensmittel

Termin: Donnerstag, 28. Mai 2026, von 15:00 – 18:00 Uhr

Ort: Kindergarten Wartberg, Dorfstraße 42, 8661 St. Barbara im Mürztal

Anmeldung: Anmeldung bis spätestens 7. Mai 2026 unter folgendem Link:
<https://styriavitalis.at/angebote/kiga-rf-28-05-2026-brot-joghurt-und-co-im-kiga/>

Referentin:



Marietta Rothwangl

Kindergarten-, Hort-, Montessori-,
Wald- & Grüne Kosmetik Pädagogin,
Freiberufliche Trainerin
www.nahele.at

**Für MitarbeiterInnen aus Projekt-, Gütesiegel- und Netzwerkindergärten des
Programms „Gesunder Kindergarten – gemeinsam wachsen“**

**Pro Kindergarten können maximal 2 Personen teilnehmen!
Die Teilnahme ist kostenlos!**

