

# HOCHSCHULE FÜR AGRAR- UND UMWELTPÄDAGOGIK

## Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP)

ist eine tertiäre Aus- und Weiterbildungseinrichtung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft. Sie versteht sich als wissenschaftliches Kompetenzzentrum für die „Grüne Pädagogik“ und als 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.

## Weitere Zielgruppen für das Bildungsangebot der Hochschule sind:

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

## Wir bilden Menschen

- > die Fachinhalte mit Pädagogik und Beratung für den Agrar- und Umweltbereich verknüpfen
- > die ihren Beruf mit starkem Engagement und mit Verantwortung für kommende Generationen erfüllen



## ECKDATEN DES LEHRGANGS

**Dauer:** berufsbegleitend, 5 Module mit Online Terminen und 6 Präsenz Lehrveranstaltungsblöcken zu je 1 1/2 Tagen, verteilt auf 2 Semester

## Durchführungsstandorte:

Tirol: LK Forum, Innsbruck  
Kärnten: Bildungshaus Schloss Krastowitz

**Credits:** 6 ECTS-AP Abschluss: Zertifikat

**Kosten:** EUR 15,00 je Präsenztage

## ANMELDUNG UND INFORMATIONEN ZUM DOWNLOAD

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



Ing.<sup>in</sup> **Petra MARKOLIN**, BA (Lehrgangsleitung)  
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik  
Angermayergasse 1, 1130 Wien  
E-Mail: [petra.markolin@haup.ac.at](mailto:petra.markolin@haup.ac.at)  
[www.haup.ac.at](http://www.haup.ac.at)

**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 /  
Layout/Grafik: Kouba Grafikdesign / Druckerei: druck.at, Leobersdorf / Wien 2024

HOCHSCHULLEHRGANG  
FÜR PÄDAGOGINNEN  
UND PÄDAGOGEN

# LEBENS- mittelwissen

**START**  
Tirol  
25.09.2026  
Kärnten  
16.10.2026



**lk** Bäuerinnen  
Österreich



Gedruckt nach der  
Richtlinie „Druckerzeugnisse“  
des Österreichischen  
Umweltzeichens. Auf 100 %  
Recyclingpapier gedruckt.

Ländliches  
Fortbildungsinstitut **LFI**

**Land  
schaft  
Leben**

**HOCHSCHULE FÜR  
Agrar- und Umweltpädagogik**

**f.eh**  
forum-ernaehrung.at

**Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft**



## HOCHSCHULLEHRGANG FÜR PÄDAGOGINNEN UND PÄDAGOGEN

# LEBENS- mittelwissen

Pädagoginnen und Pädagogen 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 Pädagoginnen und Pädagogen der Mittelschule und des AHS-Bereichs, sowie der Berufs- und Berufsbildenden Schulen im Aufgabenkreis des „Lebensmittelwissens“ herangetragen werden. Inhaltlich umfassend und fächerübergreifend werden weitgehend alle Themenfelder rund um Lebensmittelwissen abgedeckt. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein solides Repertoire der sogenannten „nachhaltigen Ernährung“, welche die Dimensionen Gesundheit/Individuum, Ökologie, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur gleichermaßen betrachtet, sowie der gesamten Wertschöpfungskette rund um Lebensmittel. Dieses Wissen können die Absolventinnen und Absolventen qualifiziert und sicher an Schülerinnen und Schüler weitergeben.

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

## Kooperation

Der Hochschullehrgang wird in Kooperation mit den Länderlandwirtschaftskammern und den pädagogischen Hochschulen abgehalten und in enger Zusammenarbeit mit Stakeholdern des Bereiches „Lebensmittelwissen“, wie zum Beispiel Ernährungswissenschaftler:innen, Fachexpert:innen der Landwirtschaftskammer, und dem BMLUK begleitet, evaluiert und weiterentwickelt.

## Zielgruppe

Der Hochschullehrgang stellt eine berufsbegleitende Bildungsmaßnahme dar. Zielgruppen für den Lehrgang sind Pädagoginnen und Pädagogen der Sekundarstufe, sowie Lehramtsstudentinnen und Lehramtsstudenten.

## Zielsetzung

Ziel des Lehrgangs ist die Vermittlung eines realistischen Bildes der österreichischen Landwirtschaft in Zusammenhang mit Umwelt und Ernährung. Daraus resultiert der Hochschullehrgang „LEBENSmittelwissen“, welcher Pädagoginnen und Pädagogen bei der Ernährungs- und Verbraucherinnen- und Verbraucherbildung 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 Partnerinnen und Partnern aus den Bereichen 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

## LEBENSmittelwissen

### MITTEL zum Leben

### WISSEN um Mittel zum Leben

Pädagoginnen und Pädagogen erlangen für die 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.

## LEHRGANGSPROGRAMM

Änderungen vorbehalten

Block 1	➤ Tirol	Fr 25.09.26	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 26.09.26	8:30 – 17:00 Uhr
	➤ Kärnten	Fr 16.10.26	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 17.10.26	8:30 – 17:00 Uhr
Block 2	➤ Tirol	Fr 27.11.26	12:00 – 18:30 Uhr
		Sa 28.11.26	8:30 – 17:00 Uhr
	➤ Kärnten	Fr 11.12.26	12:00 – 18:00 Uhr
		Sa 12.12.26	8:30 – 17:00 Uhr
Block 3	➤ Tirol	Fr 15.01.27	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 16.01.27	8:30 – 17:00 Uhr
	➤ Kärnten	Fr 29.01.27	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 30.01.27	8:30 – 17:00 Uhr
Block 4	➤ Tirol	Fr 12.03.27	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 13.03.27	8:30 – 17:00 Uhr
	➤ Kärnten	Fr 26.02.27	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 27.02.27	8:30 – 17:00 Uhr
Block 5	➤ Tirol	Fr 09.04.27	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 10.04.27	8:30 – 17:00 Uhr
	➤ Kärnten	Fr 23.04.27	13:00 – 18:00 Uhr
		Sa 24.04.27	8:30 – 17:00 Uhr
Block 6	➤ Tirol	Fr 11.06.27	09:00 – 17:00 Uhr *
	➤ Kärnten	Do 17.06.27	09:00 – 17:00 Uhr *

\*anschließend Abschlussveranstaltung und Zertifikatsverleihung

## ONLINE-PRÄSENZ-TERMINE 18:00 – 21:00 Uhr

Mi, 21.10.26	Mi, 11.11.26	Mi, 02.12.26
Mi, 13.01.27	Mi, 03.02.27	Mi, 24.02.27
Mi, 17.03.27	Mi, 07.04.27	
Mi, 28.04.27	Mi, 19.05.27	

## Ausgewählte Lehrveranstaltungen

- Sensorik
- Konsumkompetenzen
- Betriebsexkursion
- Ernährungstrends
- Praktische Verarbeitung von Lebensmittel
- Vom Acker/Stall bis zum Teller
- LEBENSmittelprojekte an Schule
- Die Geschichte des Essens Ernährung im Wandel