

Kurse 2026

Saatgutvermehrungskurs (offen für jeden und jede) - 26.9.2026, 9-12 Uhr, Vadozner Huus

Woher kommt eigentlich Saatgut und wie entsteht es? Die Teilnehmenden lernen, wie sie Saatgut selber vermehren können und dabei insbesondere mit Kindern wertvolle Lernmöglichkeiten rund um Natur, Nachhaltigkeit und Ernährung geboten wird. Dabei wird ein tieferes Verständnis für den Naturkreislauf und die Bedeutung der Biodiversität respektive Agro-Biodiversität ermöglicht, sowie für die Herkunft unserer Lebensmittel. Der Kurs wird in Kooperation mit dem Verein [Hortus](#) durchgeführt und steht allen interessierten Personen offen. Bei diesem Kurs fallen Kurskosten an: für Hortus-Mitglieder und AckerLehrpersonen der GemüseAckerdemie/AckerRacker CHF 20.-, Nicht-Mitglieder bzw. Nicht-AckerLehrpersonen: CHF 30.-. [Anmeldung unter eva.koerbitz@hortus.li](mailto:eva.koerbitz@hortus.li) bis zum 18.9.2026.

Vom Acker auf den Teller (nur für Lehrpersonal) - 15.9.2026, 17.30-20.30 Uhr, GZ Resch Küche in Schaan

Dieser praxisorientierte Workshop richtet sich an Pädagog:innen, die saisonale und regionale Ernährung im Unterricht erlebbar machen möchten.

Nach einer Besichtigung des SchulAckers werden in der Schulküche gemeinsam kalte und warme Gerichte aus aktuellen Saisonprodukten zubereitet – ergänzt durch Inputs zu saisonalem Einkauf und zur Planetary Health Diet.

Der Kurs verbindet Garten, Küche und Theorie und zeigt auf, wie Ernährung als wirkungsvoller Hebel für Nachhaltigkeit und Klimaschutz in den Schulalltag integriert werden kann. [Zur Anmeldung](#)

Lernraum Kompost mit Kindern erforschen (nur für Lehrpersonal) - 21.10.2026, 14-17 Uhr, Dorfgarten Grabs

Gesunder Boden ist die Grundlage unseres Lebens – und ein faszinierendes Thema für den Unterricht. In diesem praxisnahen Kurs in Kooperation entdecken Lehrpersonen, wie sie natürliche Kreisläufe lebendig und verständlich vermitteln können.

Anhand der Kompostierung wird sichtbar, wie aus Alltagsabfällen neue Fruchtbarkeit entsteht. Gemeinsam legen wir eine Kompostmiete an und machen die zugrunde liegenden Prozesse greifbar. Der Kurs zeigt, wie Kinder Zusammenhänge in der Natur spielerisch begreifen und Verantwortung für Ressourcen entwickeln. [Zur Anmeldung](#)

Kochkurs für Schüler:innen der GemüseAckerdemie - Zeitraum Sept-Nov. Datum nach Absprache mit Lehrperson.

Zusammen mit Ernährungsberaterin [Eliane Vogt](#) möchten wir dank finanzieller Unterstützung des Amtes für Gesundheit in zwei Pilotworkshops mit einer Dauer von ca. 2.5h herausfinden, wie ein Kochworkshops bei unseren „AckerRackern“ (mitackernde Kinder im Alter von 7-9 Jahren) ankommt und ob es nicht nur bei diesem Pilot bleibt. Gerne möchten wir das Interesse an einem solchen Workshop abklopfen. Dabei stehen in der eigenen Schulküche folgende Inhalte im Fokus:

- Vorgänge im Körper einfach erklärt
- Vergleich von Vitaminen und Zucker sowie Geschmacksrichtungen (süss, bitter etc.) kennenlernen
- Gemeinsames Kochen/Zubereiten und Verkosten
- Punktuell und altersgerecht eingeflechtet werden dabei:
 - Radieschen- Meditation: Achtsamkeit beim Essen.
 - Teller der Zukunft-Spiel
 - Nebenstationsspiele/Aufgaben: Was essen wir vom Gemüse? (Blatt, Wurzel, Frucht)

Interessierte Lehrpersonen, melden sich bitte bei s.fausch@ackerschaft.li. First comes, first cooks. Wir freuen uns, hoffentlich schon bald mit einer Klasse in der Schulküche zu stehen.