

# Ergänzende Hinweise zu Hygienestandards

für Seminarbäuerinnen und -bauern

## Verantwortung im Umgang mit sensiblen Lebensmitteln

Die Mitwirkung von Kindern bei der Zubereitung von Speisen ist wertvoll und bereichernd – sofern sie verantwortungsvoll begleitet wird.



Hygienemaßnahmen dienen dem Schutz der Gesundheit und tragen dazu bei, dass der Bauernhofbesuch oder Workshop mit Seminarbäuer:innen für alle ein sicheres und unvergessliches Erlebnis wird.

Grundsätzlich gilt: nur Tätigkeiten durchführen, die einfach, für Kinder geeignet und sicher umzusetzen sind.

Da Bäuerinnen und Bauern bei Koch-Workshops mit Kindern die Verantwortung für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln tragen, wird von der Verarbeitung sensibler Lebensmittel abgeraten.

## Wirksame Hygienemaßnahmen für die sichere Lebensmittelzubereitung

Wer trotz erhöhtem Risiko mit sensiblen Lebensmitteln wie Geflügel, Eiern, Fisch, Faschiertem oder anderem rohen Fleisch arbeiten möchte, muss besondere Sorgfalt walten lassen. Klare Abläufe, kindgerechte Aufgaben und hygienisches Arbeiten sind dabei unverzichtbar.

Einfache, aber konsequent angewendete Maßnahmen helfen dabei, Gesundheitsrisiken zu minimieren, die durch Nahrungsmittel übertragen werden können.

Dazu zählen:

- Gründliches Händewaschen – vor, während und nach der Zubereitung von Speisen
- Regelmäßiges Reinigen und ggf. Desinfizieren von Arbeitsflächen und Küchengeräten
- Kein Naschen von rohen Speisen mit sensiblen Lebensmitteln, z. B. Teige, Füllungen mit rohen Eiern oder rohem Fleisch
- Richtige Lagerung – sensible Lebensmittel immer getrennt von anderen Zutaten lagern
- Einhaltung der Kühlkette – richtige Lagerung der Zutaten und Speisen
- Ausreichende Erhitzung der Lebensmittel – sensible Lebensmittel müssen bei der Verarbeitung stets vollständig durchgegart werden

Für die Verarbeitung bzw. Zubereitung von sensiblen Lebensmitteln sind eigene Arbeitsbereiche einzurichten – zum Beispiel ein Platz für rohes Fleisch oder das Aufschlagen von Eiern. So wird verhindert, dass Keime von einem Lebensmittel auf andere übertragen werden - die sogenannte Kreuzkontamination. Ist der Platz begrenzt, muss die Verarbeitung zeitlich getrennt erfolgen oder auf weniger kritische Lebensmittel ausgewichen werden.

Um bestimmte Keime zuverlässig abzutöten, müssen Temperaturen und Erhitzungszeiten eingehalten werden.

Speisen wie Eierspeise, Spiegelei oder Burger dürfen nur verzehrt werden, wenn sie vollständig durchgegart sind. Hartgekochte Eier stellen die hygienisch sicherste Variante dar.



## Beispiele für die praktische Umsetzung

### Zubereitung von Eiergerichten

Die Beteiligung von Kindern bei der Zubereitung von Eiern kann eine wertvolle Erfahrung sein, vorausgesetzt, sie erfolgt unter verantwortungsvoller Anleitung.

Vorbereitung:

- Welche Aufgaben fallen an und wer übernimmt sie? Das Aufschlagen und Braten der Eier dürfen Kinder nur nach genauer Anleitung und unter Aufsicht erwachsener Personen durchführen.
- Welche Arbeit erfolgt an welchem Platz? Auf eine örtliche oder zeitliche Trennung der Verarbeitung von Eiern achten;
- Welche Utensilien werden benötigt? (z. B. Schüsseln, passende Unterlage, Küchenrolle, Behälter für Eierschalen, Pfannen, Kochlöffel etc.);
- Eier werden getrennt von anderen Lebensmitteln bereitgestellt, z. B. in der Eierpackung



#### Hygieneregeln:

- Gründliches Händewaschen vor, während und nach der Zubereitung
- Saubere Arbeitskleidung (z. B. Schürze) tragen
- Haare zusammenbinden, idealerweise Kopfbedeckung
- Keine rohen Eier kosten oder Finger abschlecken
- Arbeitsflächen und Utensilien nach dem Umgang mit rohen Eiern reinigen
- Reste von rohen Eiern sofort entfernen und verunreinigte Stellen gründlich reinigen

#### Durchführung:

##### Variante A - Kinder übernehmen einfache Aufgaben

1. Händewaschen vorzeigen und vor Arbeitsbeginn und nach dem Kontakt mit Eiern durchführen
2. Bereits aufgeschlagene Eier werden von den Kindern verquirlt - wird dabei gepatzt, muss die Stelle sofort gereinigt werden
3. Kinder bereiten Beilagen wie Schnittlauch, Brot und Butter an einem separaten Arbeitsplatz oder zeitlich versetzt vor
4. Braten der Eierspeise bzw. Spiegeleier übernimmt eine erwachsene Person - Kinder schauen zu
5. Eiergerichte sofort verkosten

##### Variante B - Kinder übernehmen alle Arbeitsschritte nach genauer Anleitung und unter Aufsicht

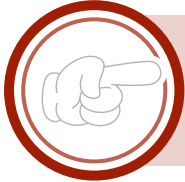
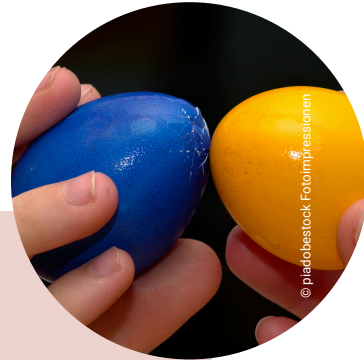
1. Leitung zeigt korrektes Händewaschen vor, das alle vor Arbeitsbeginn, nach der Arbeit und bei Bedarf zwischendurch durchführen;
2. Leitung erklärt die Hygieneregeln und geht dabei auf krankheitserregende Keime, insbesondere Salmonellen ein
3. Leitung zeigt das Aufschlagen der Eier Schritt für Schritt vor
4. Ein Kind schlägt ein Ei auf, die anderen beobachten, Leitung gibt Feedback
5. Jedes Kind schlägt unter Aufsicht sein Ei auf
6. Mehrere Behältnisse zum Sammeln der Schalen stehen in Reichweite oder am Platz jedes Kindes bereit - das Liegenlassen der Schalen auf Arbeitsflächen soll vermieden werden
7. Sollte doch einmal etwas danebengehen, sofort reinigen
8. Aufgeschlagene Eier entweder sofort zubereiten oder bis zur Weiterverarbeitung abgedeckt, gekühlt und getrennt von anderen Lebensmitteln lagern
9. Das Braten der Eier erfolgt unter Aufsicht - auf eine ausreichende Erhitzung der Eiergerichte muss geachtet werden
10. Gekochte Eier auf saubere Teller geben und gleich verkosten

#### Besonderheiten bei Eiergerichten

- Eierspeise: Die Eiermasse muss vollständig erhitzt werden – kein flüssiger Anteil darf verbleiben
- Spiegelei: Eidotter muss vollständig gestockt sein; nur servieren, wenn das Ei komplett durchgegart ist und keinen flüssigen Kern mehr hat

Ein hart gekochtes Ei lässt sich vielseitig verwenden:

- Zum Eierpecken
- als Snack
- kleingeschnitten für einen Aufstrich
- mit dem Eierschneider in Scheiben geschnitten auf ein Butterbrot mit Schnittlauch



Ein hart gekochtes Ei stellt die hygienisch sicherste Variante der Zubereitung dar und bietet zugleich zahlreiche spannende Möglichkeiten der Weiterverarbeitung.

## Schnitzel backen

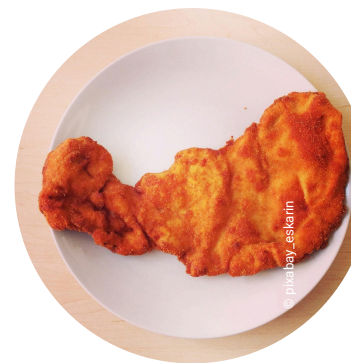
Schnitzel backen wird idealerweise mit älteren, erfahrenen Kindern durchgeführt, da der Umgang mit rohem Fleisch und heißem Fett besondere Vorsicht erfordert.

Vorbereitung:

- Welche Aufgaben fallen an und wer übernimmt sie?
- Welche Arbeit erfolgt an welchem Platz? Sensible und andere Lebensmittel räumlich oder zeitlich getrennt verarbeiten
- Unterschiedliche Schneidebretter und Messer für Fleisch und andere Zutaten verwenden - Farbmarkierungen helfen Verwechslungen zu vermeiden
- Schnitzel schneiden und in entsprechende Gefäße aufteilen - bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern
- Panierstraße vorbereiten: Eier aufschlagen und in ein passendes Gefäß geben, Mehl und Brösel in entsprechende Gefäße aufteilen

Hygieneregeln:

- Gründliches Händewaschen vor, ggf. während und nach der Zubereitung;
- Saubere Arbeitskleidung (z. B. Schürze) tragen
- Haare zusammenbinden, idealerweise Kopfbedeckung
- Nicht die Finger abschlecken oder an Zutaten naschen
- Arbeitsflächen und Utensilien nach dem Umgang mit rohem Fleisch reinigen



Durchführung:

### Variante A - Kinder arbeiten in Stationen

- Jeweils ein Kind übernimmt einen Arbeitsschritt - eines mehliert, ein anderes zieht das Fleisch durch das Ei und ein drittes wendet es in Brösel
- Schnitzel werden je nach Erfahrung von Erwachsenen oder von den Kindern selbst gebraten und gleich im Anschluss verkostet

### Variante B - Kinder führen alle Arbeitsschritte durch

- Jedes Kind paniert sein eigenes Schnitzel und übernimmt alle Arbeitsschritte - eigenes Schnitzel in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Semmelbrösel wenden
- Schnitzel werden je nach Erfahrung von Erwachsenen oder von den Kindern selbst gebraten und gleich im Anschluss verkostet

## Burger selbst gemacht

Faschiertes ist besonders empfindlich, da die Oberfläche vom Fleisch beim Zerkleinern vergrößert wird und daher mehr Angriffsfläche für Keime bietet. Es muss deshalb unbedingt auf das Verbrauchsdatum und einen hygienischen Umgang geachtet werden.

Wird Fleisch direkt am Betrieb selbst faschiert, muss es noch am selben Tag verarbeitet und konsumiert werden

### Variante A - Burger zusammenstellen

Gerade beim Burger-Machen ist es je nach Alter und Erfahrung der Kinder sinnvoll, die Vorbereitungen schon im Vorfeld abzuschließen, damit die Kinder hauptsächlich beim Befüllen und Zusammenstellen der Burger aktiv werden können.



#### Vorbereitung:

- Salat, Tomaten, Gurken, und weiteres Gemüse gründlich waschen und portionieren bzw. in Scheiben schneiden
- Semmeln/Gebäck vorschneiden
- Burger-Patties bereits vorbraten - unbedingt darauf achten, dass sie bis zum Kern gut durchgebraten sind (well-done)
- Werden die Laibchen den Kindern nicht sofort zur Verfügung gestellt, müssen sie bis zur Verwendung abgedeckt, gekühlt zwischengelagert und jedenfalls noch am selben Tag verbraucht werden
- Verschiedene Saucen vorbereiten oder einfache Varianten gemeinsam mit den Kindern mischen, z.B. auf Basis von Sauerrahm und Topfen
- Alle Zutaten und Lebensmittel getrennt voneinander in geeigneten Behältnissen mit Besteck bereitstellen

#### Hygieneregeln

- Wurden die Burger-Laibchen bis zur Verwendung gekühlt gelagert, müssen sie nochmals bis zum Kern ausreichend durcherhitzt werden
- Gründliches Händewaschen vor der Burger-Zusammenstellung und nach dem Essen
- Haare zusammenbinden
- Für jede Zutat ein eigenes und geeignetes Besteck zum Herausnehmen bereitstellen

#### Durchführung:

- Jedes Kind stellt seinen Burger nach Belieben selbst zusammen
- Burger werden gleich verkostet

### Variante B - Burger selbst zubereiten

Wird mit Kindern oder Jugendlichen gearbeitet, die bereits Erfahrung mit der Verarbeitung von Faschiertem oder anderen heiklen Lebensmitteln haben, können die Burger-Patties unter Berücksichtigung der Hygieneanforderungen und unter Aufsicht auch von ihnen selbst zubereitet werden.

#### Vorbereitung:

- Faschiertes in einer Schüssel bereitstellen, abgedeckt bei max. 4 °C lagern und erst kurz vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen
- Weitere Zutaten, wie Gemüse, Saucen, Semmeln/Gebäck, Öl vorbereiten und bis kurz vor Verwendung entsprechend lagern
- Welche Arbeit erfolgt an welchem Platz? Auf eine örtliche oder zeitliche Trennung der Verarbeitung von Faschiertem und anderen Lebensmitteln achten

#### Hygieneregeln

- Hände waschen vor Arbeitsbeginn, nach jedem Kontakt mit Faschiertem und nach dem Kochen
- Haare zusammenbinden, im Idealfall eine Kopfbedeckung tragen
- saubere Arbeitskleidung (z.B. Schürze)
- Nicht die Finger abschlecken oder von Zutaten naschen
- Arbeitsflächen, die mit rohem Fleisch in Kontakt kommen, sofort reinigen

#### Durchführung:

- Gemüse und Salat gründlich waschen und portionieren bzw. in dünne Scheiben schneiden und jede Zutat in einen eigenen Behälter geben
- Semmeln/Gebäckstücke in zwei Hälften schneiden
- Das Rindfleisch wird von der Leitung gut durchgeknetet, anschließend formt jedes Kind sein Patty
- Das Braten wird je nach Erfahrung von den Kindern oder von der Leitung übernommen. Bei beiden Varianten muss unbedingt darauf geachtet werden, dass die Laibchen bis zum Kern gut durchgegart sind (well-done).
- Wenn das Braten von einer Person übernommen wird, sollte idealerweise eine große Pfanne verwendet werden, in der alle Burger-Laibchen gleichzeitig gebraten werden, sodass kein Warmhalten nötig ist.
- Werden die Patties nicht gleichzeitig fertiggebraten, sollten sie im Ofen warmgehalten werden
- Die Laibchen werden direkt nach dem Herausbraten von den Kindern/Jugendlichen nach Belieben zusammengestellt und gegessen.

---

#### Impressum

Herausgeber: LFI Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien

Erstellt im Rahmen des Bildungsprojektes Direktvermarktung

Erstellung und Inhalt: DI Dr. Martina Ortner und Juliane Gfrei BEd, M.A., LK Österreich

Koordination und Inhalt: Bettina Vater MA, LK Oberösterreich

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: November 2025

#### Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

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

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union

 **Landwirtschaftskammer  
Österreich**