

Ausflüge aufs Land

Ihre SchülerInnen erfahren auf spielerische Weise, wo und wie unsere Lebensmittel entstehen – ein Erfahrungsausflug und -austausch zu nahegelegenen landwirtschaftlichen Betrieben. Dabei erproben wir Selbstversorgung (Subsistenz): Selbstgemachte Mahlzeiten kreieren aus regionalen und saisonalen Gemüsesorten, Kochstellen errichten, Feuerholz hacken und zum Brennen bringen (ab Sek. I).

Bei Bedarf Praxiserfahrung auf dem Hof für ein besseres Verständnis für Anbau und Weiterverarbeitung. Abschließend wird natürlich in gemütlicher Atmosphäre alles Zubereitete verspeist.

- ✓ Teambildungsprozesse durch ein gemeinsames Projekt
- ✓ Freude am Erleben
- ✓ Impulse und Akzente zum Thema Nachhaltigkeit und Vielfalt setzen

Wir fördern eine Haltung, in der Intuition und Gefühle den gleichen Stellenwert haben wie das angelebte, ebenso wertvolle Wissen.

Haben Sie Interesse? Gerne stellen wir Ihnen das Programm in einem persönlichen Gespräch vor, telefonisch oder vor Ort. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



Anmeldung:

Silke Domke, Koordination und Ansprechpartnerin
Tel. 0511 - 210 47 14, silkedomke@web.de

Die Teilnahme ist kostenlos. Anfahrtkosten können entstehen. Zur optimalen Planung melden Sie sich bitte mind. drei Wochen vorher bzw. nach Absprache.

Woher kommen eigentlich die Lebensmittel?



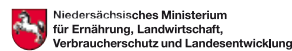
Von der Ladentheke zum Erzeuger



Transparenz schaffen
von der Ladentheke bis zum Erzeuger



Gefördert aus Mitteln des Landes Niedersachsen, der Freien Hansestadt Bremen, der Europäischen Union und von proKlima, dem energy-Fonds.



Transition Town Hannover e.V. ist regionaler Bildungsträger für das Programm „Transparenz Schaffen“ (www.transparenz-schaffen.de).

Dieses Falblatt wurde CO₂-neutral auf Bilderdruck matt Papier gedruckt.
Gestaltung: Markus Schmid, das neue grün. www.das-neue-gruen.de
Fotos: iStock / Grundschule Kastanienhof Limmer, Sybille Beichert / Tanja Kötting



Bildungsausflüge 2013/14
Alle Klassenstufen

... für Grundschulen:

Begrüßungsrunde & Fragenkatalog, z.B.:

- Was habt ihr gefrühstückt?
- Wo kommen die Lebensmittel her?

Gruppenarbeit:

- ✓ Pizza belegen mit regionalen und saisonalen Zutaten (Kopfarbeit oder basteln) *oder*
- ✓ Quizfragen: Tablequiz: 3 – 5 Fragen *oder*
- ✓ Sinneserfahrung: Geschmacksproben, Geruchsproben

Abschlussrunde mit Erntekalender und Rezepten zum Nachkochen

... für die Sekundarstufe I:

Begrüßungsrunde & Fragenkatalog, z.B.:

- Wie seid ihr zur Schule gekommen?,
- Woher kommen die Lebensmittel? Wann wachsen diese?
- Wo wird überall Energie verbraucht?

Gruppenarbeit:

- ✓ Quizfragen: Tablequiz: 3 – 5 Fragen *oder*
- ✓ in Gruppen werden Lösungen zu bestimmten Fragestellungen erarbeitet *oder*
- ✓ Wieviel Bauernhof braucht der Mensch? *oder*
- ✓ Der Globale Hektar, 7.-10. Klasse *oder*
- ✓ Sinneserfahrung: Geschmacksproben, Geruchsproben

Abschlussrunde mit Erntekalender und Rezepten zum Nachkochen

... für die Sekundarstufe II, Gesamtschulen, Berufs(fach)schulen:

Begrüßungsrunde & Fragenkatalog, z.B.:

- Wie seid ihr zur Schule gekommen?,
- Wieviel Bauernhof braucht der Mensch?
- Welche Lebensweisen sind energieintensiv?

Vortrag:

Prognosen und Szenarien, Globaler Hektar und Ökologischer Fußabdruck, Krise und Kollaps von Systemen, Peak Oil Peak Everything – Entwicklung und heutiger Stand, Fragerunde und Diskussion von Lösungsansätzen für eine nachhaltige Gesellschaft

Abschlussrunde mit Rezepten zum Selberkochen und Energiebilanzen für die Mahlzeiten

+ anschließender Bildungsaufflug (ca. 9 bis spät. 14 Uhr) zu einem Lernort in Ihrer Nähe:



- ✓ **Gemeinsame Hofbesichtigung**
- ✓ **Beispielhafte Tätigkeiten:** Feuerholz hacken, Feuer machen, schnippeln, Gemüse sichten, kochen, essen und eine nette Abschlussrunde.
- ✓ **Anfahrtsplanung:** Alle Ausflugsorte sind mit dem ÖPNV gut zu erreichen. Bei der Anfahrtsplanung sind wir Ihnen gerne behilflich.

Melden Sie sich am besten gleich auf der nächsten Seite an →

