

Unterrichtsmaterialien
Thema Getreide:
Vom Anbau bis zum Verkauf,
Grundschule



Liebe Lehrkräfte,

Themen rund um den Bereich Ernährung und rund um den Bereich Umweltschutz können sehr anschaulich im Lernfeld Landwirtschaft und mit einer Bauernhof-Exkursion bearbeitet werden.

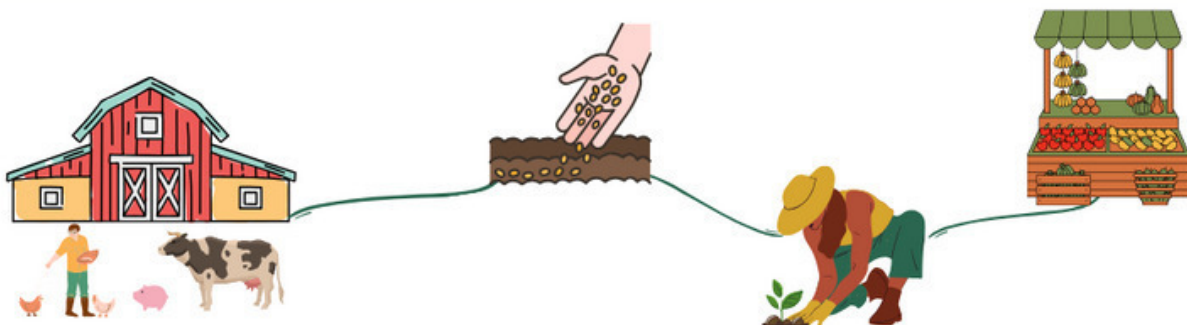
Um am Alltag der Kinder und Jugendlichen anzudocken, bietet es sich an, die „Wertschöpfungskette“ vom Teller über den Handel sowie die Verarbeitung zurück auf den Acker zu verfolgen. So können die Schüler*innen ihre eigene Ernährung nachvollziehen, Fragen entwickeln und Impulse erhalten.

Gerne bieten wir vom Ökomarkt e.V. Schulklassen von der Grundschule bis zu Oberstufe/ Berufsschule den Lernort Bauernhof auf 16 unterschiedlichen Höfen sowie an Verarbeitungsstellen in und um Hamburg an. Genauere Infos sind unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/projekte/schule-landwirtschaft-zukunft> zu finden.

Damit Sie als Lehrkräfte die Hofexkursionen passend vorbereiten können, ist auf den folgenden Seiten der Ablauf so einer Hoferkundung in Form eines Drehbuches nachzulesen. Weitere vor- und auch nachbereitende Unterrichtsmaterialien sind auf unserer Webseite unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/downloads> zu finden sowie auf den Webseiten des Bundeszentrums für Ernährung (www.bzfe.de) und des Bundesprogramms Ökolandbau (<https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-allgemeinbildenden-schulen>).

Viel Freude mit diesen wichtigen und alltagsrelevanten Themen!

Ihr Team vom Ökomarkt e.V."



Drehbuch Hoferkundung auf einem Bio-Hof mit Getreideanbau und ggf. Hof-Bäckerei/ Laden

Thema Getreide: Vom Anbau bis zum Verkauf, Grundschule

Datum des Verfassens: November 2023

Zielgruppe: Grundschule 3. Klasse

Dauer: 3 Stunden

Anzahl Kinder: 28

Auftrag: Sehen und erleben der Wertschöpfungskette von Getreide vom Anbau bis zum Verkauf

Lernziele:

- Erleben der Lebensmittel-Produktion auf einem Bio-Bauernhof
- Erkennen der notwendigen Schritte vom Anbau bis zum Verkauf
- Verdeutlichung von Nutzen und Nachhaltigkeit der ökologischen Landwirtschaft
- Die eigene Rolle als Konsument*in

Benötigte Materialien:

- Ähren von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel
- Körner der Getreide-Arten Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel sowie Mais und Hirse und Buchweizen
- Cornflakes, Müsli, Knäckebrötchen, Kekse, alkoholfreies Bier, etc.
- Plastik-Schuhüberzieher für jede*n Schüler*in
- Teig von den Bäckern sowie 1 großes Messer zum Zerteilen
- Ölsaaten Sesam, Leinsaat, Mohn und Sonnenblumen-Kerne in Schüsseln
- 2 Bleche mit Backpapier und einen Ofen
- Papiertüten aus dem Hofladen und Buntstifte
- Zwei A4-Blätter und Kugelschreiber für eine Zeichnung der Blech-Belegungen mit Namen der Schüler*innen
- Zwei Eimer fürs Hühner-Füttern

Zeit	Inhalte inklusive Sicherheitsanweisungen, Schlüsselfragen und Arbeitsaufträgen an die Kinder	Methoden
<p>9:00 - 9:45</p>	<p style="text-align: center;">Begrüßung und Vorstellung</p> <p>Die zwei Hofpädagog*innen, die an diesem Vormittag für die Gruppe zuständig sind, stellen sich selbst und das Programm für den gemeinsamen Vormittag vor.</p> <p style="text-align: center;">Erwartungsabfrage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was erwartet ihr von diesem Bauernhofbesuch? - Wer war schon einmal hier auf Gut Wulksfelde? - Was für Tiere/Pflanzen gibt es auf diesem Hof? <p style="text-align: center;">Einstieg ins Thema Getreide</p> <p>Offene Sammlung, dass alle, die eine Idee haben, ein Essensgericht mit Getreide sagen. Gespräch über das Vorwissen zu Getreide: Welche Getreide-Arten kennt ihr? In welchen Produkten werden die z.B. genutzt? Wann wird Getreide gesät und wann geerntet? Unterschied Stroh/Heu. Besprechen von Produkten wie Cornflakes, Müsli, Knäckebrot, Kekse, alkoholfreies Bier, etc.</p> <div data-bbox="363 1122 1054 1489" style="text-align: center;"> </div> <p style="text-align: center;">Theorie zu Öko-Landbau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was heißt eigentlich Bio? Was wird hier anders gemacht als auf konventionellen Betrieben? - Was darf der Bio-Bauer an Stelle von chemischen (synthetischen) Spritzmitteln (Herbizide/Pestizide) auf seine Felder ausbringen? 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Schüler*innen werden als Gruppe am Hoftor abgeholt und zum Aufenthaltsraum geführt An Tischen sitzend beginnt die Begrüßung - Offene Fragestellung in die Runde, Antwort durch zurufen/melden Pop-Up Style Sammlung von Ideen aus der Gruppe. Danach gemeinsames Gespräch mit Anschauungsmaterialien Ähren, Körnern und Endprodukten. Altersgerechter kurzer Einstieg ins Thema Bio-Anbau als interaktives Gespräch.

<p>9:45- 10:00</p>	<p style="text-align: center;">Ess- und Trinkpause</p>	<p>Die Kinder essen und trinken ihren mitgebrachten Pausen-Snack</p>
<p>10:00 - 11:45</p>	<p style="text-align: center;">Hoferkundung</p> <p><i>Vorsicht, auf dem Hof fahren Trecker, andere Maschinen und auch Lieferfahrzeuge – keiner rennt voraus, wir bleiben zusammen!</i></p> <p>Die Gruppe wird in zwei Gruppen geteilt. Eine Gruppe geht mit dem*der Hofpädagog*in zuerst in die Hof-Bäckerei und zu den Hühnern. Die andere Gruppe backt eigene Brötchen. Danach wird getauscht, so dass alle Schüler*innen alles erleben.</p> <p style="text-align: center;">• Hofbäckerei und Hühner füttern</p> <p>Die Schüler*innen versammeln sich vor dem Eingang der Bäckerei, um Hygiene-Schuhe über ihre Schuhe zu ziehen. Im Mahl-Raum wird die Funktion der Mühle untersucht, verschieden gemahlene Getreide unterschiedlicher Mahlgrade angeschaut und der Unterschied zwischen Weiß- und Vollkorn-Mehl besprochen. Es wird erläutert, dass ein Teil des Back-Getreides vom Hof stammt und ein weiterer Teil vom Bio-Großhandel zugekauft wird. Die Knetmaschinen und Knet-Tische werden erläutert, des Weiteren der Raum, wo die Brote aufgehen, sowie die verschiedenen Öfen. Neben den Öfen sind fertig gebackene Brote gelagert, woran unterschiedliche Sorten besprochen werden. Gemeinsam wird überlegt, wo die Brote dann hingehen.</p>  <p>Die Kommissionsware wird gezeigt, ebenso der Lieferservice neben der Bäckerei und es wird über den Hofladen gesprochen, um die Wertschöpfungskette darzustellen. Anschließend geht die Gruppe zu den Hühnern, die Getreide fressen. So erleben die Kinder den Hoforganismus mit Pflanzenanbau und Tierhaltung. Nach einem kurzen Gespräch über Hühner und Eier und den Erklärungen zum Verhalten jetzt im Hühnerauslauf füttern die Kinder die Hühner mit Körnern, die sie streuen oder direkt aus der Hand füttern. Der*die Hofpädagog*in nimmt ein Huhn auf den Arm und die Kinder können das Huhn von Nahem betrachten und sein weiches Gefieder berühren.</p>	<p>Start des Rundgangs mit der gesamten Gruppe</p> <p>Begehen der Profi-Bäckerei und gemeinsames Gespräch.</p> <p>Interaktives Gespräch.</p> <p>Interaktives Gespräche und eigenes aktives Tun.</p>



• **eigene Brötchen backen**

Im Gruppenraum überlegt die Gruppe, was benötigt wird, um einen Teig herzustellen. Die 4 Grundzutaten sind unter einem Geschirrtuch versteckt und werden danach gezeigt. Die Profibäcker haben in der Nacht einen Brötchenteig zubereitet und die Schüler*innen bekommen Zeit, den Teig haptisch zu erleben und zu kneten. Es werden mögliche Formen für ein Brötchen gesammelt, dann formt jedes Kind ein Brötchen (oder eine zur Jahreszeit passende Figur) und verziert es mit Ölsaaten.

Während die Brötchen backen, geht die Gruppe zu dem von außen gut einsehbaren Back-Shop des Hofladens und bespricht dort die Vielfalt an Getreide-Produkten.

Nach dem Backen packt jedes Kind sein* ihr Brötchen in eine Papiertüte mit seinem* ihrem Namen.



Interaktives Gespräch.

Eigenes Tun.

11:45

-
12:00

Abschlussrunde

• Kurzes Revuepassieren lassen des gemeinsamen Vormittages. Jedes Kind sagt, was es erstaunlich fand oder Neues gelernt hat.

• Offene Fragen beantworten

• Verabschiedung, Austeilen der beschrifteten Brötchen-Tüten und bedanken für die Fütter-Hilfe bei den Hühnern

Runde mit nacheinander Sprechen.

Noch unbeantwortete Fragen werden direkt besprochen.

Unterrichtsmaterialien

Thema Gemüse:

Von der Aussaat bis zum Konsum

Sekundarstufe I



Liebe Lehrkräfte,

Themen rund um den Bereich Ernährung und rund um den Bereich Umweltschutz können sehr anschaulich im Lernfeld Landwirtschaft und mit einer Bauernhof-Exkursion bearbeitet werden.

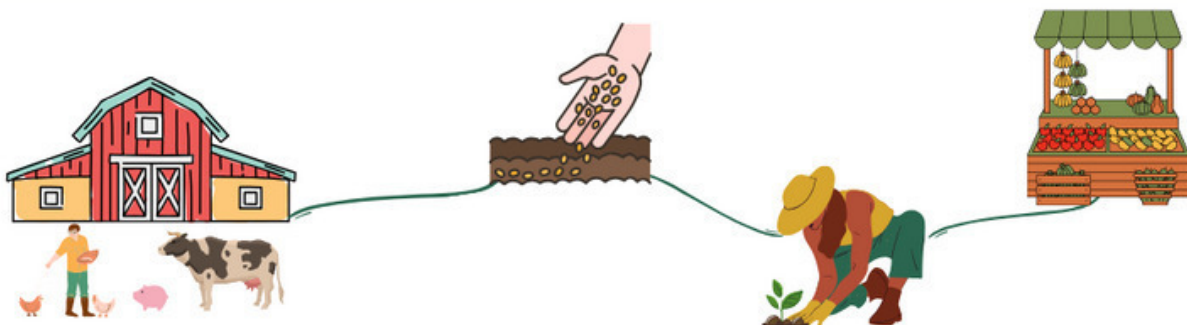
Um am Alltag der Kinder und Jugendlichen anzudocken, bietet es sich an, die „Wertschöpfungskette“ vom Teller über den Handel sowie die Verarbeitung zurück auf den Acker zu verfolgen. So können die Schüler*innen ihre eigene Ernährung nachvollziehen, Fragen entwickeln und Impulse erhalten.

Gerne bieten wir vom Ökomarkt e.V. Schulklassen von der Grundschule bis zu Oberstufe/ Berufsschule den Lernort Bauernhof auf 16 unterschiedlichen Höfen sowie an Verarbeitungsstellen in und um Hamburg an. Genauere Infos sind unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/projekte/schule-landwirtschaft-zukunft> zu finden.

Damit Sie als Lehrkräfte die Hofexkursionen passend vorbereiten können, ist auf den folgenden Seiten der Ablauf so einer Hoferkundung in Form eines Drehbuches nachzulesen. Weitere vor- und auch nachbereitende Unterrichtsmaterialien sind auf unserer Webseite unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/downloads> zu finden sowie auf den Webseiten des Bundeszentrums für Ernährung (www.bzfe.de) und des Bundesprogramms Ökolandbau (<https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-allgemeinbildenden-schulen>).

Viel Freude mit diesen wichtigen und alltagsrelevanten Themen!

Ihr Team vom Ökomarkt e.V."



Drehbuch Hoferkundung auf dem Hof Bioland Gut Wulksfelde

Thema Gemüse: Von der Aussaat bis zum Konsum

Datum des Verfassens: November 2023

Zielgruppe: Sekundarstufe 1, z.B. 5. Klasse

Dauer: 2,5 Stunden

Anzahl Kinder: 28

Auftrag: Sehen und erleben der Wertschöpfungskette von Gemüse von der Aussaat bis zum Verkauf

Lernziele:

- Erleben der Lebensmittel-Produktion auf einem Bio-Bauernhof
- Erkennen der notwendigen Schritte vom Anbau bis zum Verkauf
- Verdeutlichung von Nutzen und Nachhaltigkeit der ökologischen Landwirtschaft
- Die eigene Rolle als Konsument*in



Benötigte Materialien:

- beschriftete Karten zur Darstellung des Hofkreislaufes
- Kartoffel-Chips, Erbsen im Glas, getrocknete Tomaten
- Zwei Eimer fürs Hühner-Füttern

Und an der Topfstation:

- Samen von Ringelblume, Rauke, Stangenbohnen bzw. Setzlinge von Kräutern, z.B. Petersilie
- Topferde in einer Schubkarre
- 28 Blumen-Töpfe
- 1 Tische für die Topf-Station
- 28 Schaschlik-Stäbe, Kreppband, Buntstifte für die Namensschilder

Zeit	Inhalte inklusive Sicherheitsanweisungen, Schlüsselfragen und Arbeitsaufträgen an die Kinder	Methoden
9.00 - 9.45	<p style="text-align: center;">Begrüßung und Vorstellung</p> <p>Die zwei Hofpädagog*innen, die an diesem Vormittag für die Gruppe zuständig sind, stellen sich selbst und das Programm für den gemeinsamen Vormittag vor.</p> <p style="text-align: center;">Erfahrungsabfrage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was erwartet ihr von diesem Bauernhofbesuch? - Wer war schon einmal hier auf Gut Wulksfelde? - Was für Tiere/Pflanzen gibt es auf diesem Hof? <p style="text-align: center;">Einstieg ins Thema Gemüse</p> <p>Die Hofpädagog*innen zeigen eine Tüte Kartoffel-Chips, Erbsen im Glas und eine Packung getrocknete Tomaten. Sie fragen, ob diese Kinder diese Produkte kennen und schon einmal gegessen haben. Und ob jemand weiß, wie Anbau und Ernte funktionieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die Schüler*innen werden als Gruppe am Hoftor abgeholt und zum Raum geführt zur Begrüßung - Offene Fragestellung in die Runde, Antwort durch zurufen/melden Pop-Up Style Sammlung von Ideen aus der Gruppe. Danach gemeinsames Gespräch.

	<p style="text-align: center;">Theorie zu Öko-Landbau</p>  <p>- Was heißt eigentlich Bio? Was wird hier anders gemacht als auf konventionellen Betrieben? - Was darf der Bio-Bauer an Stelle von chemischen (synthetischen) Spritzmitteln (Herbizide/Pestizide) auf seine Felder ausbringen?</p>	<p>Altersgerechter kurzer Einstieg ins Thema Bio-Anbau als interaktives Gespräch.</p>
<p>9.45-10.00</p>	<p style="text-align: center;">Ess- und Trinkpause</p>	<p>Die Kinder essen und trinken ihren mitgebrachten Pausensnack</p>
<p>10.00 - 11.45</p>	<p style="text-align: center;">Hoferkundung</p> <p><i>Vorsicht, auf dem Hof fahren Trecker, andere Maschinen und auch Lieferfahrzeuge – keiner rennt voraus, wir bleiben zusammen!</i></p> <p>Die Gruppe wird in zwei Gruppen geteilt. Eine Gruppe geht mit dem*der Hofpädagog*in zuerst an die Topfstation. Die andere Gruppe geht zuerst in die Profi-Gärtnerei und zu den Hühnern. Danach wird getauscht, so dass alle Schüler*innen alles erleben.</p> <p>• Topfstation</p> <p>Die Schüler*innen versammeln sich um den Tisch und überlegen gemeinsam, was ein Samen zum Wachsen braucht. Dann bekommt jedes Kind einen Blumentopf und füllt ihn mit Erde. Anschließend bekommt jedes Kind entweder a) mehrere Samen oder b) einen Setzling, betrachtet diese und beschreibt sie mündlich. Dann erklärt der*die Hofpädagog*in, wie getopft wird (Füllhöhe Erde, Gießrand, festdrücken etc.). Zum Abschluss basteln die Kinder Namensfähnchen aus Kreppband und Schaschlikstab und schreiben ihren Namen, den Namen der Pflanze und das Pflanzdatum darauf. Dann fasst ein Kind zusammen, wie die Pflanzen von da an gepflegt werden. Die Töpfe werden in eine Kiste gestellt, damit die Kinder wieder freie Hände haben.</p>  <p>• Station Profigärtnerei</p> <p>Die zweite Gruppe versammelt sich vor dem Eingang der Gärtnerei und bespricht mit der*dem Hofpädagog*in die Verhaltensregeln in der Gärtnerei.</p>	<p>Start des Rundgangs mit der gesamten Gruppe</p> <p>Gemeinsames Gespräch und eigenes aktives Tun.</p>

neri (alle bleiben zusammen, auf den Wegen, keine Pflanzen anfassen). Dann werden Ideen gesammelt, welche Gemüse in einer Gärtnerei in Norddeutschland allgemein wachsen können und welche dort wohl jetzt zu sehen sind. Erste Anlaufstelle ist das Anzuchtgewächshaus: Hier werden verschiedene Wachstumsstadien (ausgesät, Setzling verschiedener Alter) betrachtet und über die Wärme im Haus gesprochen.

Danach werden mehrere Gewächshäuser und Folientunnel besucht und



die Bodenvorbereitung sowie die dortigen Pflanzungen besprochen.

Der weitere Weg führt in den Hofladen, wo 4 Schüler*innen mit der*dem Hofpädagog*in hineingehen und in der Gemüseabteilung Gemüsereste fürs Hühnerfüttern einsammeln.

Interaktives Gespräch.

• **Station Hühner**



Zum Abschluss gehen alle Schüler*innen zu den Hühnern, die Gemüsereste fressen. So erleben die Kinder den Hoforganismus mit Pflanzenanbau und Tierhaltung. Nach einem kurzen Gespräch über Hühner und Eier und den Erklärungen zum Verhalten jetzt im Hühnerauslauf füttern die Kinder die Hühner erst mit Gemüseresten und dann mit Körnern, die sie streuen oder direkt aus der Hand füttern. Der*die Hofpädagog*in nimmt ein Huhn auf den Arm und die Kinder können das Huhn von Nahem betrachten und sein weiches Gefieder berühren.

Gemeinsames Gespräch und eigenes aktives Tun.

11.45
-
12.00

Abschlussrunde

- Kurzes Revuepassieren lassen des gemeinsamen Vormittages. Jedes Kind sagt, was es erstaunlich fand oder Neues gelernt hat.
- Offene Fragen beantworten
- Verabschiedung, Austeilen der beschrifteten Blumentöpfe und bedanken für die Futter-Hilfe bei den Hühnern.

Runde mit nacheinander Sprechen. Noch unbeantwortete Fragen werden direkt besprochen.

Unterrichtsmaterialien

Thema Kartoffel:

Vom Anbau bis zum Verkauf,

Sekundarstufe I und II



Liebe Lehrkräfte,

Themen rund um den Bereich Ernährung und rund um den Bereich Umweltschutz können sehr anschaulich im Lernfeld Landwirtschaft und mit einer Bauernhof-Exkursion bearbeitet werden.

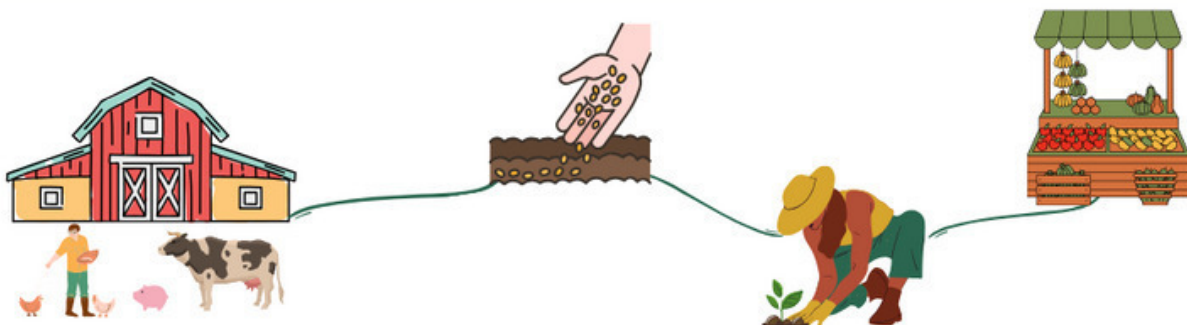
Um am Alltag der Kinder und Jugendlichen anzudocken, bietet es sich an, die „Wertschöpfungskette“ vom Teller über den Handel sowie die Verarbeitung zurück auf den Acker zu verfolgen. So können die Schüler*innen ihre eigene Ernährung nachvollziehen, Fragen entwickeln und Impulse erhalten.

Gerne bieten wir vom Ökomarkt e.V. Schulklassen von der Grundschule bis zu Oberstufe/ Berufsschule den Lernort Bauernhof auf 16 unterschiedlichen Höfen sowie an Verarbeitungsstellen in und um Hamburg an. Genauere Infos sind unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/projekte/schule-landwirtschaft-zukunft> zu finden.

Damit Sie als Lehrkräfte die Hofexkursionen passend vorbereiten können, ist auf den folgenden Seiten der Ablauf so einer Hoferkundung in Form eines Drehbuches nachzulesen. Weitere vor- und auch nachbereitende Unterrichtsmaterialien sind auf unserer Webseite unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/downloads> zu finden sowie auf den Webseiten des Bundeszentrums für Ernährung (www.bzfe.de) und des Bundesprogramms Ökolandbau (<https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-allgemeinbildenden-schulen>).

Viel Freude mit diesen wichtigen und alltagsrelevanten Themen!

Ihr Team vom Ökomarkt e.V."



Drehbuch Hoferkundung auf einem Bio-Hof mit Kartoffelanbau und Koch-Möglichkeit

Thema Kartoffel: Vom Anbau bis zum Verkauf, Sekundarstufe I und II

Datum des Verfassens: November 2023

Zielgruppe: Grundschule oder 7./8. Klasse

Dauer: 2,5 Stunden

Anzahl Kinder: 28

Auftrag: Sehen und erleben der Wertschöpfungskette der Kartoffel vom Anbau bis zum Verkauf und Verkostung

Lernziele:

- Erleben der Lebensmittel-Produktion auf einem Bio-Bauernhof
- Erkennen der notwendigen Schritte vom Anbau bis zum Verkauf
- Verdeutlichung von Nutzen und Nachhaltigkeit der ökologischen Landwirtschaft
- Die eigene Rolle als Konsument*in

Benötigte Materialien:

- Kartoffel-Poster vom BZFE (siehe Foto Anlage 1)
- beschriftete Karten zur Darstellung des Hofkreislaufes (siehe Foto Anlage 2)
- 1 Schubkarre, 4 grüne Hofkisten, 4 Kartoffel-Netze, 30 Papier-Tüten vom Hofladen, Buntstifte
- 2 große Töpfe zum Kartoffeln-Kochen
- für jedes Kind 2-3 Kartoffeln, gewaschen
- 2 kg Quark für eine Schulklasse mit 25 Schüler*innen
- Kräuter, Möhren, Curry-Pulver, Salz
- Messer, Schneidebrettchen, 1 Teller und 1 Gabel pro Kind
- Foto-Strecke mit Wachstumsstadien der Kartoffel sowie Ernte (noch anzufertigen vom Ökomarkt e.V.)
- beschrifteten Karten oder Poster mit Bildern zu Vermarktungswegen der Kartoffel (siehe Anlage 3)
- Holz-Kiste mit drei Ebenen, die die Sortierung nach Kartoffel-Größen anschaulich zeigt (siehe Anlage 4)
- Chips, Kartoffeln im Glas, Packung von Tiefkühl-Kartoffelpuffern, ...

Zeit	Inhalte inklusive Sicherheitsanweisungen, Schlüsselfragen und Arbeitsaufträgen an die Kinder	Methoden
<p>9.00 - 9.45</p>	<p style="text-align: center;">Begrüßung und Vorstellung</p> <p>Die zwei Hofpädagog*innen, die an diesem Vormittag für die Gruppe zuständig sind, stellen sich selbst und das Programm für den gemeinsamen Vormittag vor.</p> <p style="text-align: center;">Erwartungsabfrage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was erwartet ihr von diesem Bauernhofbesuch? - Wer war schon einmal hier auf Gut Wulksfelde? - Was für Tiere/Pflanzen gibt es auf diesem Hof? <p style="text-align: center;">Einstieg ins Thema Kartoffeln</p> <p>Offene Sammlung, dass alle, die eine Idee haben, ein Essensgericht mit Kartoffeln sagen.</p> <p>Die Hofpädagog*innen zeigen verarbeiteten Kartoffel-Produkten aus dem Hofladen (Chips, Kartoffeln im Glas, Packung von Tiefkühl-Kartoffelpuffern, ...). Hiermit wird die Verarbeitungs-Vielfalt dargestellt und der ernährungsphysiologische Wert besprochen.</p> <p>Gespräch über das Vorwissen zu Kartoffeln: Wie und wann wird die Kartoffel gelegt? Wie und wann wird die Kartoffel geerntet? Zeigen von Fotos mit Wachstumsstadien der Kartoffel sowie professioneller Ernte. Besprechen eines Posters zum Kartoffel-Wachstum und den Pflanzen-Teilen</p> <p style="text-align: center;">Theorie zu Öko-Landbau</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was heißt eigentlich Bio? Was wird hier anders gemacht als auf konventionellen Betrieben? - Was darf der Bio-Bauer an Stelle von chemischen (synthetischen) Spritzmitteln (Herbizide/Pestizide) auf seine Felder ausbringen? <p>...und wie bekämpft er den Kartoffel-Käfer (Verhältnis Nützlinge – Schädlinge)?</p> <p><i>PARALLEL setzt der*die zweite Hofpädagog*in die Kartoffeln auf dem Herd auf.</i></p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Schüler*innen werden als Gruppe am Hoftor abgeholt und zum Raum geführt. An Tischen sitzend beginnt die Begrüßung - Offene Fragestellung in die Runde, Antwort durch zurufen/melden <p>Pop-Up Style Sammlung von Ideen aus der Gruppe.</p> <p>Danach gemeinsames Gespräch mit Fotos. Anschauen eines gemalten Posters.</p> <p>Altersgerechter kurzer Einstieg ins Thema Bio-Anbau als interaktives Gespräch.</p>
<p>9.45- 10.00</p>	<p style="text-align: center;">Ess- und Trinkpause</p>	<p>Die Kinder essen und trinken ihren mitgebrachten Pausen-Snack</p>

<p>10.00 - 11.45</p>	<p style="text-align: center;">Hoferkundung</p> <p><i>Vorsicht, auf dem Hof fahren Trecker, andere Maschinen und auch Lieferfahrzeuge – keiner rennt voraus, wir bleiben zusammen!</i></p> <p>Die Gruppe wird in zwei Gruppen geteilt. Eine Gruppe geht mit dem*der Hofpädagog*in zuerst auf den Kartoffel-Acker, die andere Gruppe geht zum Kühlraum und zur Kartoffel-Sortieranlage. Danach wird getauscht, so dass alle Schüler*innen alles erleben.</p> <p style="text-align: center;">• Kartoffelacker</p> <div data-bbox="288 589 764 1218" data-label="Image"> </div> <p>Zuerst bekommt die Gruppe den Auftrag, die Kartoffelpflanzen zu suchen. Die halbe Klasse stellt sich dann im Kreis um eine Pflanze herum. Der*die Hofpädagog*in fragt, wie viele Kartoffel-Kinder wohl aus einer Mutter-Kartoffel wachsen. Danach sticht er*sie mit der Forke eine Kartoffelpflanze aus und drei Kinder zählen für alle anschaulich die gefundenen Kartoffel-Kinder. Evtl. ist hier schon die Mutter-Kartoffel zu finden, ansonsten wird sie besprochen, wenn sie an einer anderen Stelle gefunden wird.</p> <p>Die*der Hofpädagog*in und Lehrkräfte lockern mit Forken die Erde um die Kartoffel-Pflanzen herum auf. Die Kinder verteilen sich entlang des Kartoffel-Damms und buddeln die Kartoffeln aus der gelockerten Erde aus. Die Kartoffeln werden in Kisten gesammelt.</p> <p>Nach ca. 30 Min Ausbuddeln kommen alle Kinder zusammen. Sie beschriften Papier-Tüten aus dem Hofladen mit ihrem Namen und dürfen sich die Tüte mit Kartoffeln zum Mit-nach-Hause-Nehmen füllen. Die restlichen Kartoffeln werden in der Schubkarre geschoben und in Kisten getragen zum Kühllager transportiert und dort in die vom Hof aufgestellte große Kartoffel-Kiste geschüttet.</p> <div data-bbox="549 1552 1139 1966" data-label="Image"> </div>	<p>Start des Rundgangs mit der gesamten Gruppe</p> <p>Zuschauen mit kurzem Gespräch.</p> <p>Eigenes aktives Tun.</p> <p>Eigenes aktives Tun.</p>
------------------------------	--	--

• **Kartoffel-Lager und Sortiermaschine Mahlzeit gemeinsam zubereiten**

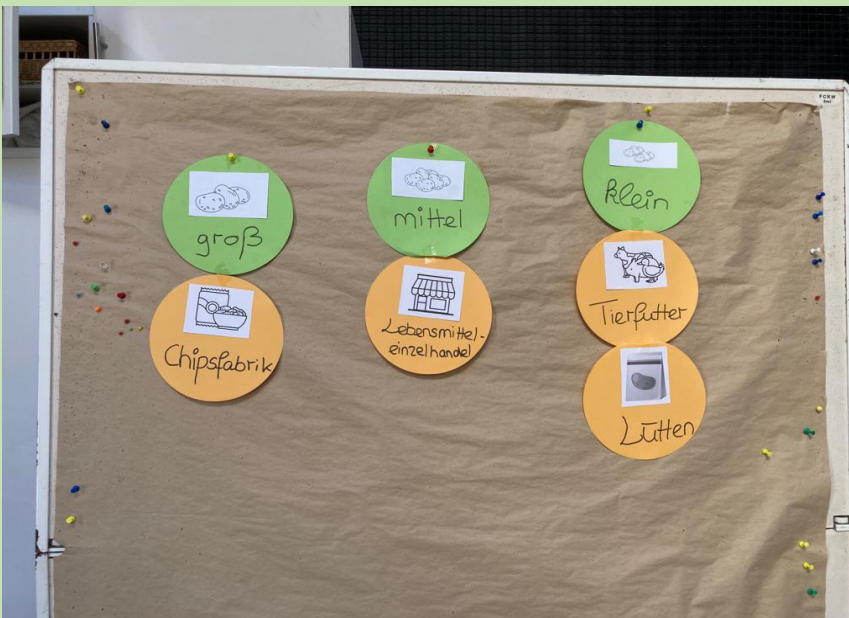
Die Gruppe darf die große Lager-Scheune betreten. Dann treten alle in den Kühlraum ein und die Tür wird zugemacht. So werden die Kälte und das grüne Licht gut erlebbar. Es wird besprochen, warum die Lagerung so passiert und auf die nötige Lagerdauer (Ernte nur einmal jährlich) eingegangen. Von hier aus wird der Weg der Kartoffel von der Gruppe verfolgt: aus dem Kühlraum wird die große Lagerkiste vom Gabelstapler in den Anfang der Kartoffel-Sortiermaschine abgekippt. Der Weg in der Maschine wird von den Schüler*innen verfolgt bis hin zu den abgepackten zugenähten Kartoffel-Säcken verschiedener Größen.



Um den Sortier-Prozess anschaulich zu zeigen, steht neben der professionellen Kartoffel-Sortiermaschine eine Holzkiste, anhand derer die Jugendlichen mit eigenem Tun die Kartoffeln in drei Fraktionen (Größen) sortieren.

Dann wird gemeinsam überlegt, wie der Weg

der Kartoffel nun zu verschiedenen Vermarktungs-Orten weiter geht. Hierzu wird danach ein Poster gezeigt, welches die Vermarktungswege mit Bildern veranschaulicht. Je nach Alter der Gruppe kann auch das komplexere Bild (ebenfalls Anlage 2) besprochen werden.



Die Schüler*innen gehen Händewaschen und bereiten dann den Kräuterquark zu: einige schneiden die frischen Kräuter klein, die anderen rühren den Quark, weitere decken den Tisch. Die eine Gruppe bereitet einen Curry-Möhren-Quark zu, die andere anschließend nach dem Wechsel einen Kräuter-Quark.

Erleben des Weges der geernteten Kartoffel.

Eigenes Tun.

Interaktives Gespräch mit Poster.

Verkostung von Produkten vom Hof.

	<ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsam essen <p>Wenn alles zubereitet ist, erklärt der*die Hofpädagog*in die Herkunft der Bestandteile der Mahlzeit und alle fangen gemeinsam an zu essen. Danach Zusammenstellen der Teller.</p>	
11.45 - 12.00	<p>Abschlussrunde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kurzes Revuepassieren lassen des gemeinsamen Vormittages. Jedes Kind sagt, was es erstaunlich fand oder Neues gelernt hat. Kurzes Reflexions-Gespräch zum Thema Konsument*innen-Macht und welche Rolle jede*r Einzelne hat, um mitzuentcheiden, ob ökologischer oder konventioneller Landbau die Regel werden. • Offene Fragen beantworten • Verabschiedung, Austeilen der beschrifteten Kartoffel-Tüten und bedanken für die Ernte-Hilfe. 	<p>Runde mit nacheinander Sprechenden.</p> <p>Noch unbeantwortete Fragen werden direkt besprochen.</p>

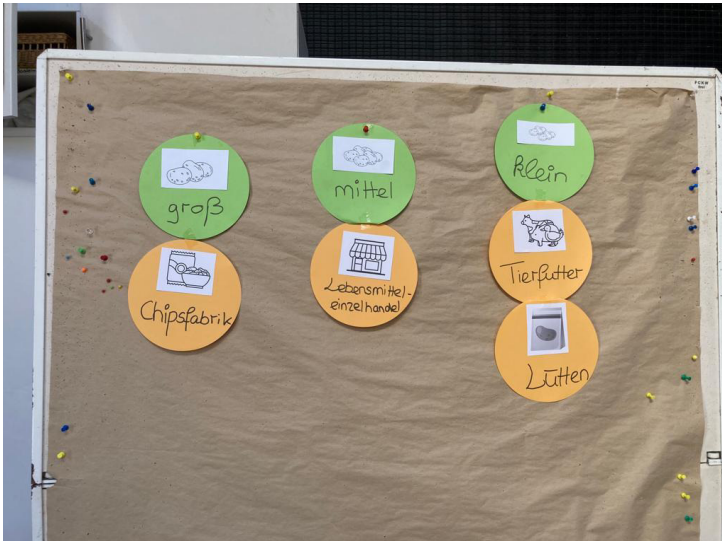
ANLAGE 1:



ANLAGE 2:



ANLAGE 3:



Vermarktungswege der Kartoffel



ANLAGE 4: Ansicht von der Seite und von oben



Unterrichtsmaterialien

Thema Apfel:

Vom Anbau bis zum Saft,

Sekundarstufe I



Liebe Lehrkräfte,

Themen rund um den Bereich Ernährung und rund um den Bereich Umweltschutz können sehr anschaulich im Lernfeld Landwirtschaft und mit einer Bauernhof-Exkursion bearbeitet werden.

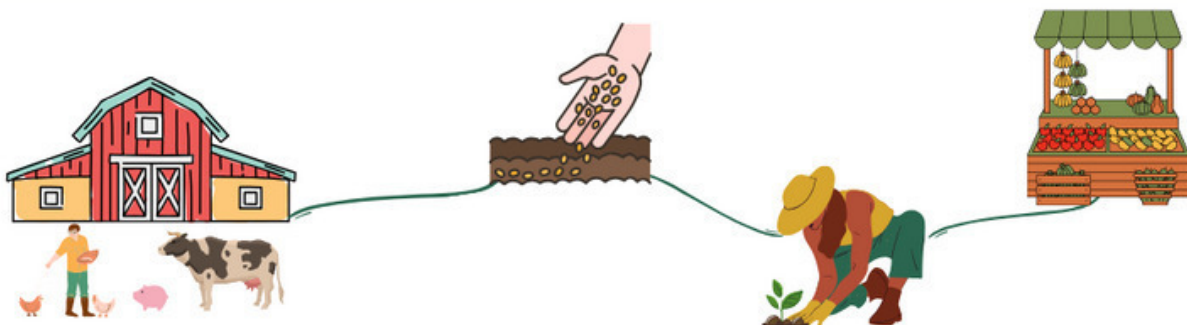
Um am Alltag der Kinder und Jugendlichen anzudocken, bietet es sich an, die „Wertschöpfungskette“ vom Teller über den Handel sowie die Verarbeitung zurück auf den Acker zu verfolgen. So können die Schüler*innen ihre eigene Ernährung nachvollziehen, Fragen entwickeln und Impulse erhalten.

Gerne bieten wir vom Ökomarkt e.V. Schulklassen von der Grundschule bis zu Oberstufe/ Berufsschule den Lernort Bauernhof auf I6 unterschiedlichen Höfen sowie an Verarbeitungsorten in und um Hamburg an. Genauere Infos sind unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/projekte/schule-landwirtschaft-zukunft> zu finden.

Damit Sie als Lehrkräfte die Hofexkursionen passend vorbereiten können, ist auf den folgenden Seiten der Ablauf so einer Hoferkundung in Form eines Drehbuches nachzulesen. Weitere vor- und auch nachbereitende Unterrichtsmaterialien sind auf unserer Webseite unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/downloads> zu finden sowie auf den Webseiten des Bundeszentrums für Ernährung (www.bzfe.de) und des Bundesprogramms Ökolandbau (<https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-allgemeinbildenden-schulen>).

Viel Freude mit diesen wichtigen und alltagsrelevanten Themen!

Ihr Team vom Ökomarkt e.V."



Drehbuch Hoferkundung auf einem Bio-Apfel-Hof Thema Apfel: Vom Anbau bis zum Saft, Sekundarstufe 1

Datum des Verfassens: November 2023

Zielgruppe: Weiterführende Schule, z.B. 5. Klasse

Dauer: 2,5 Stunden

Anzahl Kinder: 28

Auftrag: Sehen und erleben der Wertschöpfungskette vom Apfel bis zum Apfelsaft

Lernziele:

- Erleben der Lebensmittel-Produktion auf einem Bio-Apfelhof
- Erkennen der notwendigen Schritte vom Anbau bis zum Verkauf
- Verdeutlichung von Nutzen und Nachhaltigkeit der ökologischen Landwirtschaft
- Die eigene Rolle als Konsument*in

Benötigte Materialien:

- Schnippel-Messer und Brettchen als Klassensatz
- Mehrere Schüsseln
- Kleine Gläser als Klassensatz
- Apfelsaft-Pressen
- Poster der Stadien des Apfels (siehe Anlage 1)

Zeit	Inhalte inklusive Sicherheitsanweisungen, Schlüsselfragen und Arbeitsaufträgen an die Kinder	Methoden
9.00 - 9.15	<p style="text-align: center;">Begrüßung und Vorstellung</p> <p>Der*die Hofpädagog*in stellt sich selbst und das Programm für den gemeinsamen Vormittag vor.</p> <p style="text-align: center;">Erwartungsabfrage</p> <p>- Was erwartet ihr von diesem Besuch? - Wer war schon einmal in einer Apfelplantage oder hat Apfelbäume zu Hause? Wie werden die Bäume gepflegt?</p>	<p>- Die Schüler*innen werden als Gruppe am Hoftor abgeholt und zum Traktor mit Anhänger geführt</p> <p>- Offene Fragestellung in die Runde, Antwort durch zurufen/melden</p>
9.15 - 11.15	<p style="text-align: center;">Erkundung von drei Stationen zum Thema Äpfel</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div style="flex-grow: 1;"> <p>Die Schüler*innen steigen auf den Trecker-Anhänger und werden angewiesen, genau zu beobachten, was sie sehen während der Fahrt bis zur ersten Station. An der ersten Station, wo der Trecker hält, sammelt der*die Hofpädagog*in die Beobachtungen der Schüler*innen in einem Gruppengespräch ein. Dort werden verschiedene Apfelbäume, der Beregnungsteich, das Insektenhotel und Biodiversitätsflächen erklärt. Der*die Hofpädagog*in erarbeitet interaktiv mit der Gruppe „Was macht „Bio“ aus?“</p> </div> </div>	<p>Stilles Beobachten</p> <p>Pop-Up Style Sammlung von Beobachtungen. Erklärungen zu verschiedenen Elementen der Plantage & gemeinsames Gespräch</p>

Als zweite Station wird eine Station mit einer Pflücker*innen-Gruppe angefahren und das Pflücken der Äpfel gezeigt. Jedes Kind darf einen Apfel pflücken.



An der dritten Station wird nach Rückkehr mit dem Trecker auf den Hof an der Hand-Apfelsaft-Pressen gearbeitet. Die Schüler*innen schneiden die Äpfel grob vor, dann wird das Obst geschreddert und gepresst. Wenn alle Äpfel zu Saft gepresst sind, darf jede*r Schüler*in ein Glas frisch gepressten Apfelsaft probieren.



Im Rahmen der Verkostung bespricht der*die Hofpädagog*in mit den Schüler*innen, was der Unterschied zwischen 100% Direktsaft, Saftkonzentrat und Nektar ist und geht dabei auf die Wertschöpfungskette ein. Der Wert des hier probierten Apfelsaftes für die Natur und für die Gesundheit wird mit den Schüler*innen diskutiert.

Beobachten und eigenes aktiv Werden.

Eigenes aktiv Werden an der Apfelsaft-Pressen

Verkostung des Saftes

Altersgerechte Erklärungen und gemeinsamer Austausch über Erlebtes

Abschlussrunde

- Offene Fragen beantworten

11.15
-
11.30

- Der*die Hofpädagog*in fasst das gemeinsam am Vormittag Erlebte zusammen. Jede Schüler*in sagt, was er*sie erstaunlich fand oder Neues gelernt hat. Diese zwei Fragestellungen bringen interessante Beiträge.

- Verabschiedung

Noch unbeantwortete Fragen werden besprochen.

Runde mit nacheinander Sprechen.

ANLAGE 1:



Unterrichtsmaterialien
Thema Milch und Milchprodukte:
Vom Euter in den Kühlschrank,
Sekundarstufe I



Liebe Lehrkräfte,

Themen rund um den Bereich Ernährung und rund um den Bereich Umweltschutz können sehr anschaulich im Lernfeld Landwirtschaft und mit einer Bauernhof-Exkursion bearbeitet werden.

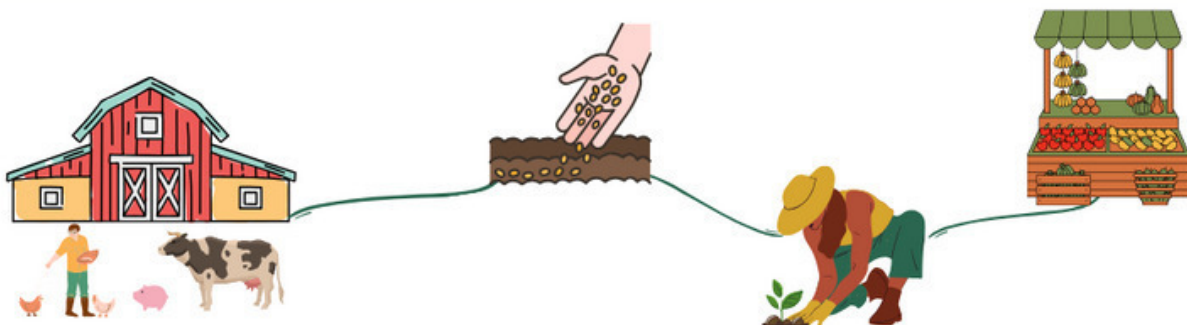
Um am Alltag der Kinder und Jugendlichen anzudocken, bietet es sich an, die „Wertschöpfungskette“ vom Teller über den Handel sowie die Verarbeitung zurück auf den Acker zu verfolgen. So können die Schüler*innen ihre eigene Ernährung nachvollziehen, Fragen entwickeln und Impulse erhalten.

Gerne bieten wir vom Ökomarkt e.V. Schulklassen von der Grundschule bis zu Oberstufe/ Berufsschule den Lernort Bauernhof auf 16 unterschiedlichen Höfen sowie an Verarbeitungsstellen in und um Hamburg an. Genauere Infos sind unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/projekte/schule-landwirtschaft-zukunft> zu finden.

Damit Sie als Lehrkräfte die Hofexkursionen passend vorbereiten können, ist auf den folgenden Seiten der Ablauf so einer Hoferkundung in Form eines Drehbuches nachzulesen. Weitere vor- und auch nachbereitende Unterrichtsmaterialien sind auf unserer Webseite unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/downloads> zu finden sowie auf den Webseiten des Bundeszentrums für Ernährung (www.bzfe.de) und des Bundesprogramms Ökolandbau (<https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-allgemeinbildenden-schulen>).

Viel Freude mit diesen wichtigen und alltagsrelevanten Themen!

Ihr Team vom Ökomarkt e.V."



DREHBUCH HOFERKUNDUNG AUF EINEM BIO-HOF MIT MILCHVIEH-HALTUNG UND GGF. AB-HOF-VERKAUF THEMA MILCH UND MILCHPRODUKTE: VOM EUTER IN DEN KÜHL- SCHRANK, SEKUNDARSTUFE I

Datum des Verfassens: November 2023

Zielgruppe: Weiterführende Schule, 5. und 6. Klasse

Dauer: 2 Stunden

Anzahl Kinder: 22

Auftrag: Sehen und erleben der Wertschöpfungskette von der Milchkuh-Haltung bis zum Verkauf der gewonnenen Produkte

Lernziele:

- Erleben der Lebensmittel-Produktion auf einem Bio-Bauernhof
- Erkennen der notwendigen Schritte von der Tierhaltung bis zum Verkauf der Produkte und Verstehen des Hofkreislaufes
- Verdeutlichung von Nutzen und Nachhaltigkeit der ökologischen Landwirtschaft
- Die eigene Rolle als Konsument*in

Benötigte Materialien:

- Gerätschaften im Melkstand
- Eimer und Kraftfutter fürs Füttern der trockenstehenden Kühe
- Produkte aus Milch bzw. deren Verpackungen, wenn nicht direkt sichtbar auf Hof

Zeit	Inhalte inklusive Sicherheitsanweisungen, Schlüsselfragen und Arbeitsaufträgen an die Kinder	Methoden
9.00 - 9.10	<p align="center">Begrüßung und Vorstellung</p> <p>Die Hofpädagog*in stellt sich selbst und das Programm für den gemeinsamen Vormittag vor.</p>	Die Schüler*innen werden am Eingang des Hofes empfangen, Steh-Kreis
9.10- 9.30	<p align="center">STATION 1: Erkundung der Kälber-Haltung</p>  <p>Die Gruppe besucht als erstes zur Kälberhaltung, beobachtet die Kälber und geht für einen direkten Kontakt in einige Ställe zu den ca. 10-15 Kälbern im Alter von 3 Tagen bis 2 Monaten zum Streicheln hinein.</p> <p>Danach Gespräch zu: Was benötigen die Kälber zum Trinken/Fressen? Was sind Unterschiede zwischen Bio- und konventioneller Bewirtschaftung? Was wird mit Kalbfleisch gemacht (z.B. Kälber-Döner)?</p> 	Direkter Streichel-Kontakt zu den Kälbern, Unterstützung beim Abbau von Berührungsängsten Interaktives Gespräch.
9.30- 9.40	<p align="center">STATION 2: Der Bulle des Hofes</p> <p>Besuch am Stall des Bullen. Beobachten seiner Statur und Verhalten. Gespräch zu: Warum wird der Bulle gehalten? Wann gibt es Milch? Was passiert mit der Nachzucht? Verdeutlichung der Zahlen: 1 Bulle und 90 Kühe auf dem Hof.</p>	Beobachtung des Bullen. Pop-Up Style Sammlung von Ideen aus der Gruppe. Gemeinsames Gespräch.
9.40- 10.30	<p align="center">STATION 3: Melken einer Kuh</p> <p>Zwei Kühe werden für den Besuch der Gruppe im Stall vom Weidegang zurückbehalten. Jedes Kind darf die Kuh einmal melken. Gespräch zu: Wie melkt der Bauer? (Er melkt jede Zitze jeder Kuh einmal mit der Hand an. Dann Erklärungen zur elektrischen Melkmaschine.) Wie viel Milch gibt eine Kuh? Was passiert nach dem Melken mit der Milch? Welche Produkte stellt die hofeigene Meierei her? Kennt ihr diese Produkte alle? Die Kinder bedanken sich bei der Kuh für die Milch. Besichtigen des Sammel- und Kühlbehälters der am Morgen gemolkenen Milch.</p> 	Erklärungen und Anweisungen zum eigenen Melken. Eigenes Melken. Interaktives Gespräch. Erklärungen.

<p>10.30- 10.45</p>	<p>STATION 4: Füttern trockenstehender Kühe und des Jungviehs Die Schüler*innen besuchen die trockenstehenden Kühe mit einem Futtereimer mit Kraftfutter. Erklärungen, wie ein Rind gefüttert wird. Dann eigenes Füttern der Kühe aus der Hand. Gespräch zu: Was bedeutet trockenstehen? Woraus besteht Kraftfutter? wie nehmen die Kühe Nahrung auf, zerkleinern sie und was ist ein Wiederkäuer? Wie läuft die Geburt eines Kalbes ab?</p>	<p>Eigenes Füttern der Kühe. Interaktives Gespräch.</p>
<p>10.45- 11.00</p>	<p>STATION 5: Verkauf von Produkten aus Milch Die Gruppe versammelt sich um den Verkaufsort: auf dem Wohldorfer Hof ein Kühlschranks mit Produkt-Zahlung auf Vertrauensbasis in eine Kasse. Gespräch darüber, wie Joghurt als ein Beispiel-Produkt hergestellt wird. Aufzeigen, dass auf den Quark-Verpackungen der Name der gemolkenen Kühe steht (verdeutlicht die Wertschöpfungskette). Betrachtung der Vermarktungswege. Austausch zu: Wie wichtig ist es mir, wie es den gehaltenen Tieren geht? Was bezahle ich für die Produkte? Was ist mir das Produkt wert?</p>	<p>Sichtung des Kühlschranks und der Produkte darin. Erklärungen zu den Produkten und den Vermarktungswegen. Gemeinsames Philosophieren über Haltungsformen, Kosten der Produkte und über den Begriff ‚Wert‘.</p>
<p>11:00- 11.20</p>	<p>Ess- und Trinkpause bzw. Verzehr der Hofprodukte Nach Ende der Veranstaltung kann die Gruppe außerhalb des Hofgeländes (abseits von Gefahren der Traktoren, daher z.B. am See) ihr mitgebrachtes Essen bzw. häufig auch von den Lehrkräften am Hofkühlschrank gekaufte Milch-Produkte verzehren.</p>	<p>Die Kinder essen und trinken ihren mitgebrachten Pausensnack bzw. Milch-Produkte des Hofes.</p>
	<p>Verabschiedung der Schüler*innen.</p>	



Unterrichtsmaterialien
Thema Fleisch, seine
Verarbeitung und Alternativen,
Sekundarstufe 2



Liebe Lehrkräfte,

Themen rund um den Bereich Ernährung und rund um den Bereich Umweltschutz können sehr anschaulich im Lernfeld Landwirtschaft und mit einer Bauernhof-Exkursion bearbeitet werden.

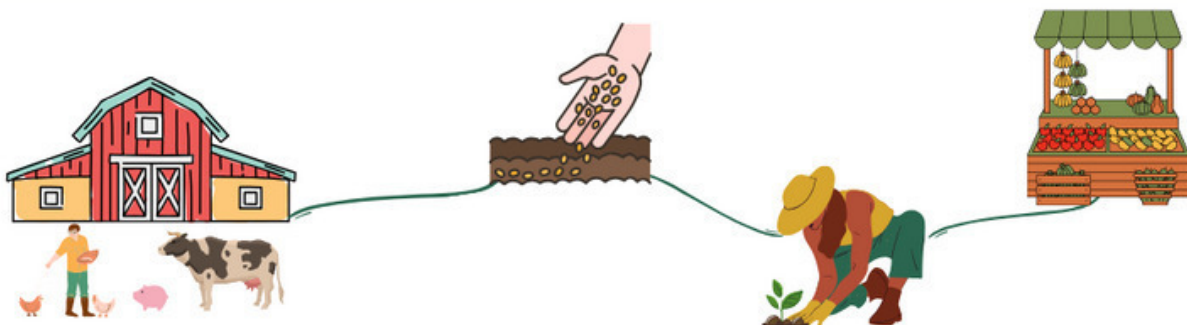
Um am Alltag der Kinder und Jugendlichen anzudocken, bietet es sich an, die „Wertschöpfungskette“ vom Teller über den Handel sowie die Verarbeitung zurück auf den Acker zu verfolgen. So können die Schüler*innen ihre eigene Ernährung nachvollziehen, Fragen entwickeln und Impulse erhalten.

Gerne bieten wir vom Ökomarkt e.V. Schulklassen von der Grundschule bis zu Oberstufe/ Berufsschule den Lernort Bauernhof auf 16 unterschiedlichen Höfen sowie an Verarbeitungsstellen in und um Hamburg an. Genauere Infos sind unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/projekte/schule-landwirtschaft-zukunft> zu finden.

Damit Sie als Lehrkräfte die Hofexkursionen passend vorbereiten können, ist auf den folgenden Seiten der Ablauf so einer Hoferkundung in Form eines Drehbuches nachzulesen. Weitere vor- und auch nachbereitende Unterrichtsmaterialien sind auf unserer Webseite unter <https://www.oekomarkt-hamburg.de/downloads> zu finden sowie auf den Webseiten des Bundeszentrums für Ernährung (www.bzfe.de) und des Bundesprogramms Ökolandbau (<https://www.oekolandbau.de/bildung/oeko-landbau-in-allgemeinbildenden-schulen>).

Viel Freude mit diesen wichtigen und alltagsrelevanten Themen!

Ihr Team vom Ökomarkt e.V."



Drehbuch Hoferkundung auf einem Bio-Hof mit Hühner-, Schweine- und Rinderhaltung

Thema Fleisch, seine Verarbeitung und Alternativen, Se- kundarstufe 2

Datum des Verfassens: November 2023

Zielgruppe: Weiterführende Schule, 8. Klasse

Dauer: 3 Stunden

Anzahl Schüler*innen: 24

Auftrag:


Erfahren, erleben und diskutieren der Wertschöpfungskette vom Nutztier bis zur Fleisch-Mahlzeit und den Alternativen zu Fleisch

Lernziele:

- Erleben der Lebensmittel-Produktion auf einem Bio-Bauernhof
- Erkennen der notwendigen Schritte bei der Aufzucht von Nutztieren
- Verdeutlichung von Nutzen und Nachhaltigkeit der ökologischen Landwirtschaft
- Die eigene Rolle als Konsument*in

Benötigte Materialien:

- beschriftete Karten zur Darstellung des Hofkreislaufes
- Poster mit Benennung der Verwertungs-Teile eines Schweinekörpers
- Zwei Eimer fürs Hühner-Füttern
- Alternative pflanzliche Produkte zur Ernährung
- Brote zur Verkostung der pflanzlichen Produkte
- Klimatasche: Materialien zur Veranschaulichung der Treibhauseffekte von tierischen Lebensmitteln im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln

Zeit	Inhalte inklusive Sicherheitsanweisungen, Schlüsselfragen und Arbeitsaufträgen an die Kinder	Methoden
<p>9.00 - 9.40</p>	<p style="text-align: center;">Begrüßung und Vorstellung</p> <p>Die zwei Hofpädagog*innen, die an diesem Vormittag für die Gruppe zuständig sind, stellen sich selbst und das Programm für den gemeinsamen Vormittag vor.</p> <p style="text-align: center;">Erwartungsabfrage</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was erwartet ihr von diesem Bauernhofbesuch? - Wer war schon einmal hier auf Gut Wulksfelde? - Was für Tiere/Pflanzen gibt es auf diesem Hof? <p style="text-align: center;">Einstieg ins Thema Nutztiere</p> <p>Offene Sammlung, welche Gerichte mit Fleisch die Schüler*innen gerne essen, Einschätzung von welchem Tier das Fleisch dann jeweils ist und Frage, ob sie schon alternative Produkte (Tofu, Seitan, etc.) probiert haben.</p> <p>Philosophisches Gespräch, ob „Fleischersatz-Produkte“ notwendig oder sie Menschen entweder Fleisch essen oder Gemüse und Hülsenfrüchte. Stichwort „Pflanzlicher Aufstrich Geschmacksrichtung Leberwurst“</p> <p style="text-align: center;">Theorie zu Öko-Landbau</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Was heißt eigentlich Bio? Was wird hier anders gemacht als auf konventionellen Betrieben? - Wie genau unterscheidet sich Bio-Nutztierhaltung von konventioneller Nutztierhaltung am Beispiel verschiedener Nutztier-Arten 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Schüler*innen werden als Gruppe am Hoftor abgeholt und zum Aufenthaltsraum geführt. - Offene Fragestellung in die Runde, Antwort durch zurufen/melden <p>Pop-Up Style Sammlung von Ideen aus der Gruppe. Danach gemeinsames Gespräch mit Anschauungsmaterialien Alternativen.</p> <p>Altersgerechter kurzer Einstieg ins Thema Bio-Anbau als interaktives Gespräch.</p>
<p>9.40- 9.50</p>	<p style="text-align: center;">Ess- und Trinkpause</p>	<p>Die Schüler*innen essen und trinken ihren mitgebrachten Snack</p>

9.50
- 11.35

Hoferkundung

Vorsicht, auf dem Hof fahren Trecker, andere Maschinen und auch Lieferfahrzeuge – keiner rennt voraus, wir bleiben zusammen!

Die Gruppe wird in zwei Gruppen geteilt. Eine Gruppe geht mit dem*der Hofpädagog*in zuerst zur Hühnerhaltung. Die andere Gruppe erkundet die Schweine- und Rinderhaltung. Zur Halbzeit Tausch der Gruppen, so dass alle alles erleben.

• Hühnerhaltung und Hühner füttern

Die Schüler*innen versammeln sich vor der Begrenzung des Hühner-Auslaufes. Mit Gesprächs-leitenden Fragen entsteht eine Diskussion über Hühnerhaltung (Wie viele Eier legt ein Huhn in einer Woche? Was ist artgerechte Hühnerhaltung? Was ist eine Zweinutzungsrasse? Wie alt werden unsere Hühner hier? Was passiert danach mit ihnen? Wie teuer ist Hühnerfleisch im Billig-Supermarkt und der Preis eines Bio-Huhns etc.). Fotos vom Innenraum des fahrbaren Hühnerstalls, der von der Gruppe nicht begangen werden kann, runden das Gespräch ab. Nach Ansagen zum Verhalten beim Begehen



des Hühnerauslaufs mit 1200 Hühnern füttern die Schüler*innen die Hühner mit Körnern, die sie streuen oder direkt aus der Hand füttern. Der*die Hofpädagog*in nimmt ein Huhn auf den Arm und die Schüler*innen können das Huhn von Nahem betrachten und sein weiches Gefieder berühren.

• Schweine- und Rinderhaltung

Die Gruppe beobachtet die Schweine in ihrem Außengelände mit der Leitfrage: Was tun die Schweine? Danach Zusammentragen der



Start des Rundgangs mit der gesamten Gruppe

Austausch über das Thema Hühnerhaltung, Zeigen von Fotos der Haltung und Begehung des Auslaufs rund um den fahrbaren Hühnerstall sowie eigenes Füttern der Hühner

Beobachtung und Rückmeldungen.

	<p>Beobachtungen. Schweine sind sehr soziale und neugierige Tiere, die Beschäftigung benötigen. Der*die Hofpädagog*in nimmt Fragen der Schüler*innen, die beim Beobachten entstanden sind, entgegen und überlegt gemeinsam mit der Gruppe antworten. Die nicht-kupierten Schweineschwänze, das Alter und Wachstum der Tiere, der Schlachtzeitpunkt, das Einkreuzen alter Rassen, Schweinepreise in Deutschland und auf dem Weltmarkt etc. werden thematisiert. Am Poster der Fleischverwertungs-Teile wird gemeinsam überlegt, welche Teile schonmal gegessen wurden und wo sie am Schwein sitzen.</p> <p>Danach wird die Rinderweide mit einem Eimer voller Kartoffeln begangen. Die Gruppe nähert sich den Rindern ohne trennenden Zaun. Es wird besprochen, wie die Kartoffeln aus der flachen Hand gefüttert werden können und wie und was Rinder fressen. Das Alter der Rinder und der Schlachtzeitpunkt werden ebenso thematisiert wie Milchproduktion, Muttergebundene Kälberhaltung und Überfluss männlicher Kälbchen durch Milcherzeugung.</p>	<p>Entwicklung eigener Fragen und interaktives Gespräch.</p> <p>Interaktives Gespräch.</p> <p>Eigenes Tun.</p>
<p>11.35 - 12.00</p>	<p style="text-align: center;">Abschlussrunde</p> <p>Verkostung von pflanzlichen Aufstrichen als Alternativen zu Wurst aufs Brot.</p> <p>Veranschaulichung der Klimaauswirkungen von Lebensmitteln anhand von Grafiken auf Postern.</p> <p>Offene Fragen beantworten</p> <p>Der*die Hofpädagog*in fasst das gemeinsam am Vormittag Erlebte zusammen. Jede*r Schüler*in berichtet, was er*sie erstaunlich fand oder Neues gelernt hat. Verabschiedung.</p>	<p>Eigenes Erschmecken und bildlicher Input</p> <p>Noch unbeantwortete Fragen werden besprochen.</p> <p>Runde mit nacheinander Sprechen.</p>