



weitere Angebote

- Lehrfahrten und Exkursionen zu unseren Bauernhöfen z.B. im Rahmen des vom Freistaat geförderten Projekts "Erlebnis Bauernhof" für die 2. bis 10. Klassen
- Einsatz von Fachexperten an Ihrer Schule. Zum Beispiel zu den Themen Land- und Forstwirtschaft, grüne Energie, Biodiversität, Hauswirtschaft, Ernährung und Nahrungszubereitung
- Stationenlauf "Pfannkuchenweg" in geringerem Umfang passend für 1-2 Klassen möglich

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie Ihren Schülern mit uns gemeinsam einen abwechslungsreichen, lehrreichen und unvergesslichen Projekttag bieten wollen, dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf!
Wir freuen uns!

Kontakt



Lucia Bradl
Erlebnisbauernhof "Beim Hibs"®
Ulrichstraße 59
86568 Schönbach

08257/990272
lucia@beim-hibs.de

Sieglinde Sedlmair
Erlebnisbauernhof "Sedlmair"
Rinstraße 40
86511 Schmiechen

08206/1279
sieglinde.sedlmair@web.de

Monika Sieber und Maria Reißner
Erlebnisbauernhof "Sieber Hof"
Rosenstraße 8
86570 Sainbach

08257/1068 oder 0163/5141237
moni@sieber-hof.de oder
info@stadtlandhof-augsburg.de

Sabine Kistler
Erlebnisbauernhof "Kistlerhof"
Hauptstraße 21
86511 Unterbergen

08233/9712
Kistlerhof-Unterbergen@web.de



Schule fürs Leben

Projektwoche
"Alltagskompetenzen"

Wir unterstützen
Sie!

Unser Angebot

"Der Pfannkuchen - rund, gesund und regional"

Wir wollen gemeinsam mit den Schülern Pfannkuchen backen. Aber wo kommen die benötigten Zutaten her und was hat die Landwirtschaft damit zu tun? Dieser Frage wollen wir gemeinsam auf den Grund gehen. Dabei nehmen wir die verschiedenen landwirtschaftlichen Produkte "Eier", "Milch", "Getreide", "Fleisch", "Gemüse & Obst" und "Zucker" genauer unter die Lupe. Wir veranschaulichen an einzelnen Stationen, wie hochwertige Lebensmittel auf unseren Betrieben hergestellt werden und welche Rolle diese Produkte in einer nachhaltigen, ausgewogenen Ernährung spielen. Im Anschluss daran bereiten wir gemeinsam Pfannkuchen zu. Anhand der Ernährungspyramide sprechen wir mit den Schülern über die Zusammensetzung einer gesunden, ausgewogenen Ernährung. Auch das Thema nachhaltiger Einkauf kommt nicht zu kurz.

So läuft's ab

Für diesen Projekttag kommen wir zu Ihnen an die Schule. Die Stationen sind so konzipiert, dass 3-6 Klassen einer Jahrgangsstufe daran arbeiten können.

mögl. Stationen

- 1. GETREIDE/MEHL**
 - Anbau und Verarbeitung
 - Vollkornmehl vs. Weißmehl
- 2. MILCH-/PRODUKTE**
 - Bedeutung der Rinderhaltung für unsere Kulturlandschaft und unser Klima
- 3. EIER**
 - Eierkennzeichnung
- 4. OBST/GEMÜSE**
 - regionales Obst und Gemüse
 - Saisonkalender
 - Zubereitung der Pfannkuchenfüllung
- 5. FLEISCH/WURST**
 - Haltungsformen am Beispiel Schwein
 - Qualitätssiegel
 - kritischer Fleischkonsum
- 6. ZUCKER**
 - Zuckeralternativen- gut für die Umwelt und gut fürs Klima?
- 7. DER ERNÄHRUNGSKREIS**
 - Lebensmittelgruppen
 - Mengenverhältnis
- 8. EINKAUF**
 - regional und nachhaltig
 - fertig gekauft oder selbst hergestellt?
- 9. ZUBEREITUNG DER PFANNKUCHEN**

