

THEMEN IM SCHULBAUERNHOF

Stall

Umgang und Kontakt mit Stalltieren, artgerechte Tierhaltung, typische Arbeiten auf dem Hof wie Tierkontrolle, Füttern, Misten, Einstreuen

Gartenbau (nicht im Winter)

Kreisläufe im ökologischen Gartenbau, phänologischer Kalender, Bodenkunde, Arbeiten am Kompost und im Gemüsegarten, Vorbereitung, Saat, Pflanzen, Pflegen, Ernte, Verarbeitung, Gemüsekunde, Schädlinge, Nützlinge und Krankheiten erkennen, Werkzeugkunde und Werkzeugbau. Jeder kann nach seinen Fähigkeiten eingesetzt werden.

Wildbienen

Merkmale und Lebensweise von Wildbienen, Besuch der Wildbienenennisthilfen, Beobachtung der Bienen und Besuch ihrer Lebensräume (Wildblumenwiese), Frühstücksstaffel, Bau von Nisthilfen

Nachhaltige Ernährung und Hauswirtschaft (Kochen des Mittagessens für die gesamte Gruppe, BNE)

Grundlegende Kenntnisse zum Arbeiten in einer Hofküche, warum regionale, saisonale, biologische, frische und unverarbeitete Zutaten, Verarbeitung von Lebensmitteln; vollwertige, nachhaltige Rezepte, Servieren für die Gruppe, Ideen für zuhause

Wollverarbeitung (Materialkosten 2 € p.P.)

Das Schaf als Faserlieferant ist der Ausgangspunkt für den Verarbeitungsprozess von der ungewaschenen Rohwolle, zum Sortieren, Waschen, Kardieren und Trocknen bis zu einem fertigen Produkt aus Filz. Kennenlernen verschiedener pflanzlicher und tierischer Faserlieferanten, Verarbeitung der Faser zu einem Faden, wie nachhaltig ist Wolle?

Flechten mit Naturmaterialien (Materialkosten 2 € p.P.)

Flechten global und funktional, Material und Werkzeugkunde, schneiden der Flechtmaterialien, schrittweise Fertigung von Flechtgegenständen mit Naturmaterialien

Milchverarbeitung

Haltung von Nutztieren in der Landwirtschaft und Milchgewinnung, Produktkunde, Verarbeitung der Milch zu verschiedenen Milchprodukten wie Butter, Käse, Joghurt usw.

Vielfalt auf der Streuobstwiese und im Herbst mit Safftherstellung

Ökologie einer Streuobstwiese, Tier- und Pflanzenkunde, Grundlagen des Obstanbaus, Vielfalt der Obstsorten und ihre Nutzung, Herstellung von eigenem Saft

Grünholzschnitzen

Gehölzkunde und der Werkstoff Holz, Umgang mit Werkzeug und Material, Schnitzregeln, Herstellung von eigenen Objekten aus verschiedenen Hölzern

Seilern und Eseltrekking (Materialkosten 2 € p.P.)

Geschichte und Vielfalt der Nutzung des Seiles, Grundlagen der Herstellung, Seilern von eigenen Seilen, Nutzung als Führstrick für die Tiere am Beispiel des Esels. Der Esel als Nutztier, Wissenswertes über seine Herkunft, Haltung, Besonderheiten, Ernährung und Pflege, Verhaltensregeln, der Mensch als Leittier – Eseltrekking, Putzen und Pflege der Esel

Dienstagnachmittag mit 2 Std. Programm

Alte Hofspiele

Verschiedene alte Spiele von Sackhüpfen, Murmeln, Gummitwist, Eierlaufen, Hinkekästchen und vieles mehr gibt es unter Anleitung zum Ausprobieren.

Team Training

Teamspiele zur Stärkung des Gruppengefüges, um die eigenen Fähigkeiten und die der anderen besser kennen zu lernen und zu nutzen.

Backen mit alten Brötchen (BNE)

Welchen Weg haben Lebensmittel, die wir essen bereits hinter sich und woher kommen ihre Zutaten? Warum wird so viel weggeschmissen und können wir etwas daran ändern? Gemeinsam wird überlegt und eine praktische Lösung ausprobiert, indem wir aus alten Brötchen gemeinsam Kekse backen.

Nach Absprache sind auch Themen aus den TvV möglich, wenn Lehrer:innen z. B. ein Waldthema oder Ähnliches haben möchten.