

Angebote und Unterrichtseinheiten rund um das Thema

BIO

für pädagogische Fachkräfte und Schulen

Bio in Heidelberg - so heißt das Projekt der Stadt Heidelberg, das seit April 2013 gemeinsam mit zahlreichen Heidelberger Einrichtungen durchgeführt wird. Es hat das Ziel, für Bioprodukte als Bestandteil einer nachhaltigen Ernährung zu werben. Um dies zu erreichen, arbeitet die Stadt mit vielfältigen Einrichtungen zusammen: mit Landwirten, Lebensmittelgeschäften und Restaurants, mit Vereinen und mit Bildungseinrichtungen.

Diese Broschüre will pädagogische Fachkräfte dazu anregen, sich am Projekt zu beteiligen und Aktivitäten rund um die Themen „Bioprodukte“ und „ökologischer Landbau“ an Heidelberger Schulen durchzuführen. Sie finden Informationen zu den Angeboten der Stadt sowie eine Übersicht über die Bildungsangebote anderer Einrichtungen.

Einen Überblick über das Projekt „Bio in Heidelberg“ erhalten Sie unter www.heidelberg.de/bio. Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das Agenda-Büro im Amt für Umweltschutz, Gewerbeaufsicht und Energie, Kornmarkt 1, 69117 Heidelberg. Ansprechpartnerin: Laila Gao, E-Mail: Laila.Gao@Heidelberg.de, Telefon: 06221 5818271



Unterstützungsangebot der Stadt Heidelberg

Die Stadt bietet Heidelberger Schulen an, Kosten für Unterrichtseinheiten oder Bildungsprojekte mit dem Schwerpunkt „Bio“ zu übernehmen.

Der Antrag läuft über das elektronische Antragsformular auf Projektförderung, das Sie unter www.heidelberg.de/zuwendungen finden. Dieses ist spätestens vier Wochen vor der Projektdurchführung beim Agenda-Büro einzureichen.

Unterrichtsmaterialien, Aktionsideen und Hintergrundinformationen rund um das Thema „Bio“ finden Sie zum Beispiel unter www.oekolandbau.de/lehrer.

Zusätzlich möchten wir darauf hinweisen, dass viele weitere Einrichtungen Besichtigungen, Unterrichtseinheiten und Fortbildungen anbieten. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Übersicht über bestehende Angebote für Heidelberger Schulen. Melden Sie sich bitte mit dem Antragsformular bei uns, wenn Sie diese Angebote im Rahmen Ihrer geplanten Aktivitäten wahrnehmen möchten.

Bitte beachten Sie, dass unsere finanziellen Mittel begrenzt sind. Bei zahlreichen Anmeldungen behalten wir uns das Recht vor, eine Auswahl an Projekten zu finanzieren und/oder nur einen Teil der Kosten zu übernehmen.



Besuch eines Bio-Bauernhofs oder einer Bio-Gärtnerei

1) Klosterhof Neuburg

Stiftweg 4, 69118 Heidelberg

Zur bekannten Benediktinerabtei in Heidelberg-Ziegelhausen gehört ein nach EG-Öko-Verordnung geführter landwirtschaftlicher Betrieb. Die Landwirtschaft mit ihrer großen Vielfalt von Nutztieren ermöglicht Kindern und Jugendlichen einen hervorragenden Einblick in landwirtschaftliche Produktionsabläufe und die Herkunft unserer Lebensmittel.

Fünf Themenschwerpunkte stehen zur Wahl. Die einzelnen Angebote werden altersgerecht bearbeitet und greifen Inhalte aus den aktuellen Bildungsplänen auf. Kombinationen und individuelle Themenwünsche sind nach Absprache möglich.

a. Ökologische Tierhaltung und ökologischer Landbau:

Während einer interaktiven Erkundung der Stallungen und der Ländereien werden die Richtlinien deutlich, die für den ökologischen Landbau vorgeschrieben sind.

Klassenstufen 5 - 13

b. Tiere auf dem Bauernhof:

Während einer spannenden Hofrallye werden die verschiedenen Tiere mit ihren Lebensgewohnheiten erkundet und ihre Nutzen kennengelernt.

Klassenstufen 1 - 10

c. Kühe, Kälber und Milchgewinnung:

An verschiedenen Stationen werden wir Fragen zur Haltung, Fütterung und dem Verhalten von Rindern und Kälbern auf den Grund gehen. Nach Absprache kann zum Abschluss aus Sahne Butter hergestellt und diese dann auf frischem Holzofenbrot verzehrt werden.

Klassenstufen 1 - 10

d. Wildkräuter und Wiesenblumen - Erforschen, bestimmen und zubereiten:

Mit Arbeits- und Suchaufträgen in Kleingruppen entdecken wir die große Tier- und Pflanzenvielfalt in den Klosterwiesen. Nach Absprache kann köstlicher Wildkräuterquark, Kräuterbutter und/oder Blütenlimonade zubereitet und verzehrt werden.

Klassenstufen 1 - 10

e. Naturerlebnis Streuobstwiese:

Wir erkunden die Artenvielfalt von Streuobstwiesen und erfahren bei Natur- und Erlebnisspielen, wie Tiere und Pflanzen miteinander und voneinander leben sowie welche Bedeutung ein intaktes Ökosystem für uns Menschen hat.

Klassenstufen 1 - 10



2) Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau (LVG) Diebsweg 2, 69123 Heidelberg



Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt
für Gartenbau (LVG) Heidelberg

Die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau (LVG) in Heidelberg führt praxisorientierte Versuche für den Gartenbau durch. Sowohl zu produktionstechnischen Fragen des Gemüse- und Zierpflanzenbaus, als auch für den Bereich Garten- und Landschaftsbau werden neue Verfahren und Methoden entwickelt und geprüft. Ein Schwerpunkt stellt die Fortentwicklung umweltgerechter Produktionsverfahren für den integrierten und den ökologischen Gemüse- und Zierpflanzenbau dar. Praxisorientierte Beratung und Schulung im Erwerbs- und im Freizeitgartenbau bildet einen weiteren Schwerpunkt der Tätigkeit.

Die LVG bietet Schulklassen oder Garten-AGs **ab der 3. Klasse** Führungen zum Thema Bio (und weitere interessante Aspekte aus der gärtnerischen Versuchsarbeit) an. Je nach Wunsch und Jahreszeit können auch Mitmach-Angebote durchgeführt werden (Aussäen oder Topfen bspw. von Sonnenblumen, Balkonkästen bepflanzen, Nützlinge durch Binokulare anschauen, Tomaten verkosten...).

3) Reit- und Spargelhof Rehm Kirchheimer Hof 9, 69124 Heidelberg

Karlheinz Rehm ist Bio-Landwirt. Auf seinem Hof baut er Getreide, Obst und Gemüse in Bioland-Qualität an und hält Pferde.

Während der Spargelsaison (Mitte April bis Mitte Juni) verkauft er in seinem Hofladen Bioprodukte aus eigener Erzeugung. In der angegliederten Besenwirtschaft gibt es im Frühjahr und Herbst Apfelsaft und -wein von den eigenen Streuobstwiesen, Salate aus eigenen Anbau und einfache Spargelgerichte.

Interessierten Schulklassen **der 3. bis 6. Klassenstufe** bietet Herr Rehm ein- bis zweistündige Hofführungen an.



4) Jugendhof Heidelberg
Hangäckerhöfe 2, 69126
Heidelberg

Ziel des Hofes ist es, das Naturerleben zu fördern und Kindern unter pädagogischer Anleitung den Umgang mit Tieren nahe zu bringen. Für **Grundschulklassen** bestehen verschiedene an die Jahreszeiten angepasste Angebote:



a. Vom Schaf zur Wolle (Januar/Februar sowie Mai/Juni):

Wir lernen unsere kleine Schafherde kennen und filzen etwas aus ihrer Wolle.

b. Vom Huhn zum Ei oder vom Ei zum Huhn (März):

Wir besuchen unsere Hühner und färben Eier mit selbstgemachten Pflanzenfarben.

c. Frühlingszeit = Pflanzzeit (April):

Gemeinsam legen wir im Garten ein Beet an und erleben, wer und was alles im Garten lebt.

Bei allen Schwerpunkten des Besuches werden auch die anderen Tiere des Jugendhofes nicht zu kurz kommen! Es wird Zeit bleiben, den Jugendhof zu erkunden und auf die Wünsche der Kinder einzugehen.

5) Bioland-Baumschule Wetzels
Fennenbergerhöfe 3/1, 69121 Heidelberg

Auf seiner vier Hektar großen Baumschule kultiviert Frank Wetzels Obstbäume nach Bioland-Richtlinien. Dazu gehören verschiedene alte Apfelsorten, beispielsweise der „Ulmer Polizeiapfel“ und der „Prinz Albrecht von Preußen“, sowie die Pflaume „Königin Viktoria“.

Eine gute Pflanzenqualität erreicht er durch die Auswahl von robusten und für den Standort geeigneten Sorten sowie ein sorgfältige Boden- und Pflanzenpflege. In der Natur vorkommende Nützlinge und schädlingsabwehrende Naturstoffe machen es möglich, gezielt gegen Schädlinge vorzugehen.

Für Schulklasse **ab der 4. Klasse** bietet Herr Wetzels ab Mitte Juli 90-Minütige Veredelungskurse an, bei denen Schülerinnen und Schüler erfahren können, wie die Obstbäume überhaupt entstehen.



6) Ökogarten der Pädagogischen Hochschule Im Neuenheimer Feld 561, 69120 Heidelberg

Seit über 20 Jahren wird das Gelände am Klausenpfad als Aktions- und Modellgelände zur Umweltbildung genutzt. Der Garten bietet eine breite Vielfalt unterschiedlicher Biotope und sozialer Begegnungsräume mit Lernmöglichkeiten zur Gestaltung und Nutzung der belebten Umwelt durch uns Menschen.

Engagierte Tutorinnen und Tutoren betreuen Schülergruppen oder Klassen **aller Schulformen und Schulstufen** und passen das Bildungsprogramm jeweils an die Erfordernisse und Wünsche an. Wir begrüßen Sie im Garten, betreuen Lernstationen und halten themenbezogene Lernmaterialien bereit. Meist endet der Besuch mit einem gemeinsamen Genuss von Stockbrot, Pfefferminztee, Kräuterquark oder saisonalen Gartenprodukten.

Mögliche Unterrichtsthemen:

Honigbienen, Wildbienen, Von der Blüte zur Frucht, Gewürz- und Teekräuter, Pflanzen und Tiere am Teich, Wald und Frühblüher, Hecken, Obst und Gemüse, Getreide, Brot aus dem Lehmbackofen, Mit Weiden flechten, Fotosynthese, Bionik, Vitamine, Pflanzenfarben, Bildung für nachhaltige Entwicklung und Umweltbildung, Wandelbare Energie der Sonne, Ökologie und Biodiversität.



7) Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis

Neben Unterrichtseinheiten und Fortbildungen rund um das Thema Ernährung bietet das Landratsamt das Projekt „Lernort Bauernhof“ an. Ziel dieses Projekts ist es, Grundlagen über natürliche Zusammenhänge, die Herkunft von Lebensmitteln, ihre Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und die Bedeutung der Landwirtschaft für die Kulturlandschaft zu vermitteln.

Auf dem Internetportal www.lob-bw.de finden Sie Materialien für Lehrkräfte sowie Kontaktinformationen von Bauernhöfen, die Angebote für Schulen haben.



8) Verbraucherzentrale Baden-Württemberg

Alles Öko? - Durchblick im Labyrinth der Öko-Kennzeichnung



Welche Lebensmittel dürfen sich „öko“ nennen und woran erkenne ich, dass auch wirklich „öko“ drin ist, wenn „öko“ draufsteht? Worin bestehen Unterschiede zwischen ökologischem und konventionellem Anbau? Fragen, die im Workshop der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V. mit den Schüler/-innen an verschiedenen Lernstationen und in der Gruppe erarbeitet werden. Anhand eines Memory-Spiels werden die verschiedenen Label und Siegel vorgestellt. Diese sollen auf Lebensmittelverpackungen erkannt werden und die Produkte dem Kriterium ökologisch oder konventionell zugeordnet werden. Durch eine Verkostung von ökologischem und konventionellem Obst und Gemüse versuchen wir herauszufinden, ob es geschmackliche Unterschiede gibt.

Zielgruppe: Schüler/-innen der Klassen 7 -10 oder hauswirtschaftliche Berufsschulen

Zeitbedarf: ca. 2 Schulstunden (90 Min.)

9) Bäckerei Mahlzahn

Die Vollkornbäckerei Mahlzahn steht für das traditionelle Backhandwerk. Sie verarbeitet ausschließlich biologische Zutaten, mahlt ihr Getreide täglich frisch und verzichtet auf Zusatzstoffe, Enzyme, Gentechnik und vorgefertigte Teiglinge.

Eine Mitarbeiterin der Bäckerei Mahlzahn bietet an, sich an einer Schule an einer Aktion zum Thema Vollwert-Ernährung zu beteiligen. Zum Beispiel könnte sie Bio Lebensmittel und deren Vorteile vorstellen und Rezepte für ein gesundes Frühstück mitbringen. Verschiedene Ideen können gerne gemeinsam erarbeitet werden.



10) Biopoli

Die Agrar Koordination bietet seit 30 Jahren bundesweit entwicklungs- und umweltpolitische Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit zu Themen aus Landwirtschaft und Ernährung an. Sie setzt sich für eine Landwirtschaft ein, die Artenvielfalt, Böden, Gewässer schützt, und informiert über die Auswirkungen der internationalen und der EU-Agrarpolitik auf die Länder des Südens und deren Ernährungssicherung und Ernährungssouveränität.



Biopoli, ein Bildungsprojekt für **Schüler/innen ab 15 Jahren**, bringt die globale Agrarpolitik in die Schule. Auf Anfrage kommen im gesamten Bundesgebiet Referentinnen und Referenten an Schulen. Je nach Absprache gestalten sie eine Unterrichtseinheit oder einen Projekttag.

Ziel des Projekts ist es, mit kreativen und partizipativen Unterrichtseinheiten Jugendliche zu befähigen, sich kritisch mit unserer Nahrungsproduktion auseinanderzusetzen und globale Zusammenhänge zu erarbeiten.

11) Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis

Das Landratsamt hat für Schulen vielfältige Angebote rund um das Thema Ernährung:

- Unterrichtseinheiten und Projekttag mit externen Experten
- Projektbegleitung mit fachlicher und organisatorischer Betreuung

Weitere Informationen zu den Angeboten für die 1. bis 6. Klasse finden Sie unter www.beki-bw.de.

Die Angebote für Schulen ab Klassenstufe 7 finden Sie unter www.ernaehrung-bw.info.



12) Schülerwettbewerb Echt Kuh'l

Echt Kuh'l - so heißt der bundesweite Schülerwettbewerb zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Schüler/innen der Klassen 3 bis 10 sind eingeladen mitzumachen. Der Wettbewerb beschäftigt sich grundsätzlich mit dem Thema Ökolandbau und Fragestellungen rund um eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung, stellt dabei aber jedes Jahr ein anderes Thema heraus.



Im Schuljahr 2015/2016 dreht sich alles um das Tierwohl.

Zu gewinnen gibt es mehrtägige Berlin-Reisen, Tagesausflüge, attraktive Sachpreise, die Trophäe „Kuh-le Kuh“ in Gold, Silber und Bronze sowie einen Geldpreis als „Sonderpreis Schule“. Einsendeschluss ist der 11. April 2016.

Weitere Informationen und Aktionsideen: www.echtkuh-l.de

13) Klasse, Kochen!

Der bundesweite Wettbewerb "Klasse, Kochen!" zeigt, dass Kochen gar nicht so schwer ist – und dass selbst zubereitetes Essen nicht nur schmeckt, sondern auch fit macht.



Mit einem überzeugenden Ansatz zur Ernährungsbildung und kreativen Ideen zum Wettbewerbsmotto hat Ihre Schule die Chance auf eine von zehn hochwertigen Übungsküchen, in denen die Schüler und Schülerinnen ihr Wissen über Zubereitung und Ernährung weiter vertiefen können.

Ab Anfang 2016 stehen unter www.klasse-kochen.de Informationen zur aktuellen Wettbewerbsrunde zur Verfügung.

Fortbildungen für pädagogische Fachkräfte

14) Sarah Wiener Stiftung

Die Sarah Wiener Stiftung bildet das Personal von **Grundschulen** weiter, damit dieses an der eigenen Schule Kochkurse anbieten kann. Die Weiterbildungen werden kostenlos in der Region angeboten. Voraussetzung ist, dass die teilnehmende Schule eine Lehrküche hat, in der Kochkurse stattfinden können.



Interessierte können sich gerne bei der Sarah Wiener Stiftung melden:
Sarah Wiener Stiftung, Charlottenstraße 13,
10969 Berlin
info@sw-stiftung.de
030 707180236

15) Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis

Das Landratsamt bietet Fortbildungen für Lehrer/innen, Betreuungspersonal sowie das Küchenpersonal von Schulen an.



FORUM
Ernährung

Weitere Informationen und Anmeldung:
FORUM Ernährung, Adelsförsterpfad 7, Wiesloch
Uschi Schneider
uschi.schneider@rhein-neckar-kreis.de
06222 30734363

16) Außerschulischer Lernort Bauernhof

Im Rahmen des Programms „Natürlich Heidelberg“ werden interessierten Lehrkräften die pädagogischen Angebote des Klosterhofs Neuburg vorgestellt, der Landwirtschaft nach ökologischen Richtlinien betreibt.



Im Vordergrund stehen dabei die Begegnung mit den Tieren und das Lernen an Stationen. Hierbei haben die Teilnehmer/innen die Möglichkeit, sich wichtige Themeninhalte selbst zu erschließen. Dabei wird am Beispiel der Tierhaltung und Milchwirtschaft verdeutlicht, worin sich die ökologische von der konventionellen Landwirtschaft unterscheidet.

Die Teilnahme ist kostenlos.

Weitere Informationen und Anmeldung:

www.fortbildung.schulamt-mannheim.de sowie

www.natuerlich.heidelberg.de