

### 3. Garten, Landbau und Ernährung

#### 3.10 Landwirtschaft heute - wie unser Tisch gedeckt wird

Anhand vielfältiger Anschauungsobjekte erforschen wir die Herkunft unserer Nahrungsmittel. Wir lernen Grundprinzipien des Ökolandbaus, wie Kreislaufwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, biologischer Pflanzenschutz und organische Düngung kennen, vergleichen diese Produktionsweise mit der herkömmlichen Landwirtschaft. Zur individuellen Bewertung gibt es eine Kostprobe. Ein Warenkorb hilft uns, Bioprodukte zu erkennen.

Je nach Alter und Interessen der Schüler gehen wir mit Rollenspielen oder Diskussionsrunden näher auf Brennpunkte wie Gentechnik, Tierschutz, Lebensmittelqualität, Energieverschwendung und regionale Erzeugung oder Nitrat und Pestizide im Grundwasser ein, decken Umweltauswirkungen auf.

**Lernziele:** Nahrungsmittelherkunft, Kennzeichnung, Unterschiede zwischen konventionellem Landbau und Ökolandbau, Zusammenhänge im Wesentlichen verstehen, Sinne schulen, Umweltauswirkungen wahrnehmen und Auswege entwickeln

<b>Dauer:</b>	90 min
<b>Kosten:</b>	2,00 EUR pro Teilnehmendem
<b>Alter/Zielgruppen:</b>	Klassenstufen 5 bis 12
<b>Zeitraum:</b>	ganzjährig
<b>Gruppengröße:</b>	10 bis 30
<b>Was soll die Gruppe mitbringen?</b>	Robuste, dem Wetter angepasste Kleidung (guter Regen-, Sonnen-, Wind-, bzw. Kälteschutz), festes Schuhwerk, Schreibzeug



Getreidefeld im August

Foto: Claudia Schulz