

# Integriertes Gesamtkonzept Schulbauernhof Emshof e.V.

## 1. Bildung für nachhaltige Entwicklung

Der Schulbauernhof Emshof ist eine pädagogische Einrichtung in Trägerschaft des gemeinnützigen Vereins Emshof e. V. Sein Ziel ist die Bildung vor allem von Kindern und Jugendlichen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung („sustainable development“).

Der Emshof als Schulbauernhof bietet vielfältige Lernsituationen, um gemeinschaftlich und individuell sozial- und umweltgerecht handeln zu können.

Grundlage des stets handlungsorientierten gemeinsamen Lernens ist die praktische Tätigkeit auf dem Hof – Tierversorgung, Bestellen der Äcker, Ernten und Verarbeiten von Nahrungsmitteln zum Beispiel.

Der von uns vertretene Bildungsbegriff folgt dem KLAFKI und sieht die nachhaltige Entwicklung als ein „epochales Schlüsselproblem“. Für eine Bildung für Nachhaltige Entwicklung als Leitidee sind Kompetenzen erforderlich, die als „Gestaltungskompetenz“ zusammengefasst werden. Der Schulbauernhof Emshof leistet vernetzt mit anderen schulischen und außerschulischen Einrichtungen seinen Beitrag dazu diese anzubahnen – mit dem Wissen, dass ihr Erwerb letztlich nicht überprüfbar ist.

Inklusion ist auf dem Schulbauernhof Emshof gelebter Alltag. Wir folgen einem weiten Verständnis von Inklusion mit dem Ziel Barrieren für alle Teilnehmer\*innen auf dem Schulbauernhof Emshof auf ein Minimum zu reduzieren. Dazu gehört Unterschiede wahrzunehmen, diversitätsbewusst zu arbeiten und zugleich Normalitätserwartungen zu reflektieren. Im Themenfeld der interkulturellen Bildung folgen wir dem rassismuskritischen Ansatz der Migrationspädagogik.

Eine Auszeichnung als zertifizierte Anbieter einer Bildung für nachhaltige Entwicklung ist angestrebt. Der Emshof e. V. hat sich dazu bei der Natur- und Umweltakademie Recklinghausen angemeldet.

### LITERATUR

SCHOCKEMÖHLE, Johanna: Außerschulisches regionales Lernen als Bildungsstrategie für eine nachhaltige Entwicklung. Weingarten 2009.

KLAFKI, Wolfgang: Neue Studien zur Bildungstheorie und Didaktik. Beltz-Verlag, Weinheim 2007.

DE HAAN, Gerhard: Gestaltungskompetenz als Kompetenzkonzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung. In: Kompetenzen der Bildung für nachhaltige Entwicklung. Hrsg. von Inka Bormann und Gerhard de Haan. VS-Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden 2008.

TRANSFER 21: [www.transfer21.de](http://www.transfer21.de)

INDEX FÜR INKLUSION. Entwickelt von Tony Booth & Mel Ainscow. Übersetzt, für deutschsprachige Verhältnisse bearbeitet und herausgegeben von Ines Boban & Andreas Hinz. Halle-Wittenberg 2003.

MECHERIL, Paul: Migrationspädagogik. Beltz-Verlag, Weinheim 2010.

Bericht zum Modellprojekt „Bildung für nachhaltige Entwicklung im Themenfeld Landwirtschaft und Ernährung – ökologisches und soziales Lernen für Menschen mit und ohne Behinderung – am Beispiel des Emshofes“. 2003. (Download unter [www.emshof.de/archiv.php](http://www.emshof.de/archiv.php))

## 2. (Natur-)räumliche Rahmenbedingungen

Die landwirtschaftliche Hofstelle des Emshofes, liegt in Telgte (Kreis Warendorf) an der Stadtgrenze zu Münster direkt am Emsauenradweg und befindet sich im Eigentum der Stadt Münster. Gebäude und Land sind langfristig an den Emshof e. V. vermietet bzw. verpachtet. Bewirtschaftet wird der Schulbauernhof Emshof nach Bioland-Richtlinien.

Zum Hof gehören rund 8 ha Ackerfläche inklusive Obstwiese, Schafweide, Feld- und Bauerngarten und besondere Strukturelemente wie zum Beispiel Hecken, Ackerränder, Tümpel und alter Baumbestand.

Der westfälische Bauernhof besteht aus Haupthaus mit Tenne, Scheune, Durchfahrtscheune, Stallungen, Backhaus und Remisen.

Auf den Weiden und in den Stallungen leben Bentheimer Landschafe mit Nachzucht, Angler Sattelschweine mit Nachzucht, 30 Hühner und zwei Esel.

Der Hof ist ausgestattet mit einer professionellen Küche und zugehörigem Essbereich, einer als Klassenzimmer und Veranstaltungsraum nutzbaren Tenne (ab 2017 zur Nutzung auch im Winter hergerichtet), einem Raum für Kleingruppen, einer Werkstatt für die Teilnehmer\*innen sowie Sanitäreinrichtungen und Lagerräumen. Übernachtungen sind im Heu und in Zelten möglich. Für die Mitarbeiter\*innen ist neben drei Büros, Besprechungsräumen und Werkstatt eine Küche als Aufenthaltsraum vorhanden. Der Wohntrakt bietet Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 5 Mitarbeiter\*innen im Bundesfreiwilligendienst oder Freiwilligen Ökologischen Jahr.

Umgeben ist der Emshof von Münsterländer Parklandschaft mit ihren Weiden, Äckern, Wäldern und Gewässern. Fußläufig erreichbar sind die Ems und das Natura-2000-Gebiet Emsauen, per Rad zum Beispiel das Binnendünen- und Heidegebiet Klatenberge.

### 3. Netzwerke

Der Emshof e.V. ist als Träger der freien Jugendhilfe anerkannt. Er ist Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband und im Paritätischen Jugendwerk.

Regional ist der Emshof e.V. seit 20 Jahren aktiv im Dachverband der münsterschen Umweltverbände (Umweltforum Münster e. V.), den er mitgegründet hat. Der Emshof nimmt teil an Arbeitskreisen des Amtes für Kinder, Jugend und Familien der Stadt Münster, des Inklusionsbeirats der Stadt Münster und ist vielfältig vernetzt mit regionalen Trägern und Verbänden.

Überregional beteiligt sich der Emshof im Projekt „Schule der Zukunft – Bildung für Nachhaltigkeit“, in der ANU (Arbeitsgemeinschaft Natur- und Umweltbildung), dem Arbeitskreis Umweltbildung Westfalen und der BAGLOB (Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof e. V.). Gerade im Bereich Lernort Bauernhof ist der Emshof e.V. auf Landesebene aktiv, hat sich mit anderen Lernorten auf dem Bauernhof in NRW vernetzt und organisiert Veranstaltungen.

Mit Blick auf die konkrete pädagogische Arbeit kooperiert der Emshof eng mit Schulen und Einrichtungen, die den Emshof regelmäßig besuchen und ist außerschulischer Partner der Kampagne „Schule der Zukunft - Bildung für Nachhaltigkeit“. Den Studierenden der Universität und der Fachhochschule Münster bietet der Emshof im Rahmen von Praktika einen Erfahrungs- und Betätigungsraum. Im Rahmen der Freiwilligenarbeit ist der Emshof vernetzt mit dem Landesjugendamt als FÖJ-Zentralstelle, dem Naturschutzbund NABU als Träger des Bundesfreiwilligendienstes sowie der Freiwilligenagentur Münster, einer Einrichtung der Stiftung Siverdes zur Förderung des bürgerschaftlichen Engagements. Als Betrieb beteiligt sich der Emshof am „Telgter Modell“ zur Berufswahlvorbereitung.

Der Emshof pflegt den Austausch mit den im Rat der Stadt Münster vertretenen Fraktionen und ist in Kontakt mit dem Amt für Schule und Weiterbildung der Stadt Münster sowie den Schulämtern für die Stadt Münster bzw. den Kreis Warendorf und der Bezirksregierung Münster.

#### LINKS

[www.umweltforum-muenster.de](http://www.umweltforum-muenster.de)

[www.baglob.de](http://www.baglob.de)

[www.telgter-modell.de](http://www.telgter-modell.de)

[www.freiwilligenagentur-muenster.de](http://www.freiwilligenagentur-muenster.de)

## 4. Pädagogische Angebote

Durch die räumlichen Möglichkeiten des Emshofs als Schulbauernhof sind die Aktivitäten eingebunden in die täglichen Erfordernisse und Abläufe eines landwirtschaftlichen Betriebs im Wechsel der Jahreszeiten. Morgens versorgen die Gruppen die Hoftiere und helfen anschließend bei den jahreszeitlich anfallenden Tätigkeiten mit.

Je nach Alter der Teilnehmer\*innen und ihren individuellen Möglichkeiten und Fähigkeiten werden die Inhalte und Abläufe entsprechend angepasst. Dabei steht das Thema „Landwirtschaft und Ernährung, Naturschutz und Biodiversität“ ausgehend von der lokalen und regionalen Situation mit Blick auf globale Aspekte im Fokus. Zusätzlich werden in Abhängigkeit davon, ob die Teilnehmer\*innen im Rahmen einer Tagesveranstaltung, mehrmals im Jahr oder wöchentlich auf dem Hof sind, Themen zum Grundwasser- oder Klimaschutz vertiefend behandelt. Da die Themen an praktische Tätigkeiten angebunden sind, ergeben sich Aspekte auch situativ. Das bedeutet: Während der praktischen Tätigkeiten entwickeln die Teilnehmer\*innen Fragen, die es mithilfe von didaktisch aufbereiteten Materialien zu beantworten gilt. Die Teilnehmer\*innen stehen dabei im Mittelpunkt. Anknüpfend an ihre Lebenswirklichkeit erfolgt ein Wissens- und Kompetenzzuwachs in Hinblick auf globale Aspekte sehr individuell. So geht es beispielsweise beim Säen, der Anzucht, dem Düngen und Pflegen um die Aspekte Grundwasser- und Bodenschutz und ökologischer Anbau, bei der Schaffütterung und der Wollverarbeitung um den Aspekt Naturschutz durch Schafe, bei der Getreideverarbeitung („Korn zum Brot“) um Aspekte wie Diversität oder Grundwasserschutz.

Kinder und Jugendliche, aber auch die jungen auf dem Hof arbeitenden Freiwilligen erweitern nicht nur ihre sozialen Kompetenzen. Die Angebote, in denen Praxis, Theorie und eigenes Handeln eng miteinander verzahnt sind, dienen der Verbraucher- und Bewusstseinsbildung und der Erweiterung des selbstständigen und selbstverantwortlichen Handelns.

## 5. Teilnehmer\*innen

Insgesamt nutzen pro Jahr rund 5000 Teilnehmer\*innen die Angebote des Schulbauernhofs. Es kommen Gruppen mit Schulkassen aller Schulformen mit dem Schwerpunkt Grundschule, Förderschule und Sekundarstufe I aus den Bereichen Haupt-, Real-, Gesamt- und Sekundarschule, sowie Gymnasium) (gesamt Klasse 2-7). Zudem arbeitet der Emshof mit Jugendhilfeeinrichtungen mit Kindern mit besonderem Unterstützungsbedarf (Wohngruppen der Intensivjugendhilfe, Ganztageseinrichtungen), Kindergärten vor allem mit Vorschulkindern, Berufsschulen für Erzieher\*innen und Sozialhelfer\*innen, Zentren für schulpraktische Studien, Eltern-Kind- und Jugendgruppen aus dem Freizeitbereich sowie Multiplikator\*innen (Pfarrgemeinden, Lehrerkollegien, Teilnehmer\*innen aus anderen Ländern, internationale Workcamps).

2014 fanden 210 Veranstaltungen statt und es wurden insgesamt 4500 Teilnehmende erreicht, davon rund 2100 Schüler\*innen über Schulklassen, 200 Kinder aus Kindertageseinrichtungen und 2200 sonstige Teilnehmer\*innen.

2015 fanden 280 Veranstaltungen statt und es wurden insgesamt 5800 Teilnehmende erreicht, davon 2900 Schüler\*innen über Schulklassen, 240 Kinder aus Kindertageseinrichtungen und 2650 sonstige Teilnehmer\*innen.

## 5. Personal

Auf dem Schulbauernhof Emshof arbeitet ein multiprofessionelles Team aus hauptamtlichen und ehrenamtlichen Mitarbeiter\*innen Hand in Hand.

### **Personalsituation 2016**

Geschäftsführerin

Lehrerin (abgeordnet mit einer halben Stelle)

Sozialpädagogin

Landwirt

Koch

Mitarbeiter\*innen in BFD, FÖJ

Honorarkräfte

ehrenamtliche Mitarbeiter\*innen vor Ort

### **Arbeitsstrukturen**

Auf dem Schulbauernhof Emshof und im Emshof e.V. arbeiten Hauptamtliche und Freiwillige in enger Verzahnung.

Die Organisationsstruktur wird laufend ergänzt und angepasst. Es gibt ein Organigramm und für alle Mitarbeiter\*innen liegen Stellenbeschreibungen vor. Konkrete Aufgaben auf dem Hof werden unter den Mitarbeiter\*innen verteilt. So werden Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten festgelegt. Wöchentlich finden Teamsitzungen statt. Der Besprechungsraum dient als „Informationszentrale“. Hier laufen nicht nur die Informationen (zu konkreten Tätigkeiten, Abläufen, Terminen, Absprachen) zusammen, hier finden die heute tätigen Mitarbeiter\*innen Informationen der gestern tätigen Mitarbeiter\*innen und hinterlassen Informationen für die am nächsten Tag tätigen.

Jährlich finden im Sinne der Organisationsentwicklung über die Arbeit im Vorstand des Emshof e. V. hinaus Strategie- und Planungstreffen aller vor Ort und/oder im Verein Aktiven statt.

### **Weiterqualifizierung**

Das Team, in dem die Mitarbeiter\*innen wegen der zeitlich begrenzten Freiwilligenarbeit (FÖJ, BFD) häufig wechseln, wird fortlaufend weitergebildet. So finden interne Fortbildungen zum ökologischen Landbau, zur Wollverarbeitung, Bienenhaltung, Arbeiten mit Weiden u.a. jährlich regelmäßig statt. Im Fokus steht die eigene Kompetenzerweiterung verbunden mit einem fachlichen Wissenszuwachs unter Berücksichtigung der didaktischen Umsetzung in Hinblick auf die Nutzergruppen.

Das Team besucht andere Schulbauernhöfe und die Bundestagung der Arbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof regelmäßig.

## Pädagogisches Konzept

### Grundlagen

Der Emshof ist eine pädagogische Einrichtung und bietet als Schulbauernhof authentische Lernumgebungen und zugleich einen Lernort, an dem sich Kinder und Jugendliche im angemessen geschützten Rahmen den Herausforderungen des (Hof-)Lebens stellen, Stärken erleben und Grenzen anerkennen können.

Die pädagogischen Angebote sind eingebunden in die Abläufe eines landwirtschaftlichen Betriebes. Aus den konkreten Notwendigkeiten ergeben sich Aufgabenstellungen ebenso wie fachliche Fragen. Wiederkehrende Tätigkeiten und ein klarer Handlungsrahmen bieten den Kindern und Jugendlichen die notwendige Sicherheit, um sich auf ungewohnte Aufgaben einzulassen zu können. Angemessen begleitet entdecken sie selbst Dinge, die zu tun sind und entwickeln Lösungen, um Schwierigkeiten gemeinsamen zu überwinden, stellen Fragen und erkunden gesellschaftliche wie naturwissenschaftliche Zusammenhänge.

Die individuelle Kompetenzentwicklung der Kinder und Jugendlichen steht im Zentrum der pädagogischen Planung und Gestaltung; sie ist auf selbständiges und selbstregulierendes Lernen ausgerichtet. Einen geeigneten Rahmen zum gemeinsamen Lernen schaffen die pädagogischen Fachkräfte. Sie haben die Rolle von Lernbegleitern und ermöglichen auf der Grundlage der eigenen Fachlichkeit die Selbständigkeit der Kinder und Jugendlichen im Handeln und Lernen.

Die Angebote des Schulbauernhofes Emshof sind darauf ausgelegt, Kindern und Jugendlichen zu ermöglichen Gestaltungskompetenz und ihre Teilfähigkeiten im Sinne der Bildung für Nachhaltige Entwicklung zu entwickeln und zu stärken – in einer gesunden Mischung aus bekannten, sich wiederholenden Tätigkeiten, deren Verlässlichkeit Sicherheit und Selbstvertrauen geben und neuen, ungewohnten Aufgaben, die behutsam eigene Grenzen erfahrbar machen, zum Nachdenken anregen und gemeinsamen Planen herausfordern.

Viele Arbeitsabläufe sind auch von jüngeren oder schwächeren Kindern zu bewältigen: Die Hühner müssen gefüttert werden, die Tomaten gewässert und die Schweine brauchen neues Stroh. Die Kinder erleben Körpereinsatz und Körpererfahrung, suchen Lösungen für Probleme, probieren Dinge aus. In Auseinandersetzung mit den konkreten Aufgaben in einer authentischen Lernumgebung bilden sie sich eine Meinung, ziehen Rückschlüsse auf ihr Handeln, versetzen sich in die Situation anderer. Im Rahmen ihrer individuellen Möglichkeiten planen sie selbstständig und fachübergreifend. Die Erfahrung, in sinnvoller, herausfordernder, aber leistbarer Arbeit eingebunden zu sein, motiviert sie reflektiert und zielgerichtet zu handeln.

An **Beispielen** (die SchülerInnen kommen an einem Tag oder wöchentlich) soll hiermit die konkrete didaktische Herangehensweise auf unserem Lernort Bauernhof beschrieben werden.

Angebot	Ein Tag auf dem Hof
Aufgabenfelder in Kleingruppen	<b>Landwirtschaft mit Tierversorgung, Garten, Küche, Werken</b>

<b>Aufgabenfeld</b>	<b>Landwirtschaft mit Tierversorgung</b>
Praktische Abläufe	Getreide kennenlernen, auswählen, Futter mahlen, Futterpläne lesen und verstehen, Mengen zusammenstellen, Futter kleinschneiden, Füttern, Tränken, Misten, Schubkarren fahren, Wassertränken füllen, Eier einsammeln und stempeln, Fegen, Tiere beobachten und zeichnen, Ackerrundgang, Getreidehalme und Ähren messen und vergleichen, Wachstum notieren, Ackerarbeiten, Gras schneiden, Heu wenden, Getreide, Kartoffeln oder Rüben säen, Hackkulturen pflegen, Getreide ernten, lagern, abwiegen, Ställe oder Acker vermessen, einen optimalen Stall entwerfen, Zwischenkulturen einbringen, Bodenproben nehmen und auswerten, pH-Wert bestimmen, Temperaturen ablesen und in Tabellen eintragen, Temperaturen vergleichen, einordnen und bewerten, Niederschläge messen, Schafe scheren, Wolle verarbeiten
Herausforderungen	Naher Kontakt zu Tieren, Tiere – das Fleisch das ich esse; Empathie und Gefühle, Geburt und Wachstum, Schlachtung und Tod, fachlicher Umgang mit Geräten (z.B. Sense, Messer, Waage, Drille, Kartoffelroder, Getreidemühle, Hacke, Spaten, Schippe),
Lernchancen (Reale Fragen der Kinder und Jugendlichen)	Was braucht das Schwein zum Wohlfühlen? Schlachtet ihr die Tiere? Könnt ihr nicht alle behalten? Ist da ein Küken im Ei? Tut dem Tier das nicht weh? Hat das Schwein keinen Papa? Ist das Wollschwein eine Züchtung aus Schaf und Schwein? Was macht ihr mit den Eiern? Wie ist der Boden dahin gekommen? Was ist unter dem Boden? Wie ist der Sand dahin gekommen? Was ist der Unterschied zwischen ökologischer und konventioneller Landwirtschaft? Was ist Fruchtfolge? Warum ist Biogetreide teurer als konventionell hergestelltes? Wie viele Hühner könntet ihr maximal halten? Wie kommen die Nährstoffe in den Boden? Warum ist zu viel Nitrat im Boden nicht gut? Welche Bedeutung hat das Schwein oder der Esel in anderen Ländern/Kulturen? Was hat Tierhaltung mit Klimaschutz zu tun? Sind Landwirte Naturschützer?
Fachlicher Hintergrund des Betreuers/der Betreuerin	Tier und Mensch als Nahrungskonkurrent, Haltungsformen und Haltungssysteme in der Landwirtschaft, Fruchtfolge, Biodiversität, Artenkenntnisse, Ökologische und konventionelle Landwirtschaft, Biologie, Verhalten, Vermehrung und Körperbau der Tiere, Nahrungsnetze, Ökosysteme, Eutrophierung, Bodenaufbau, Bodenarten, Bodenschutz, Geologie des Münsterlandes, kulturelle Entwicklung, Preisgestaltung, Wirtschaftssysteme
<b>Aufgabenfeld</b>	<b>Garten</b>
Praktische Abläufe	Boden vorbereiten, Saatgut bestellen, grubbern, hacken, pflügen, walzen, mit Mist düngen, säen, pflegen, ernten, Fruchtfolgepläne lesen, wässern, Tomatenhaus aufstellen, Tomaten anbinden und ausgeizen, Wildkräuter von Kulturpflanzen unterscheiden, Stangenbohnenstangen aufstellen, Rankgerüste für Erbsen bauen,



	Kompost sieben, Kompost aufbringen, Zwiebelgewächse stecken, Saatgut gewinnen, Erntegut abwiegen, sortieren, Preise berechnen, Verkaufsprodukte kennzeichnen und lagern, mit Weiden flechten, Hecken pflanzen und pflegen, Wildkräuter sammeln und trocknen, Wildbeeren sammeln, Äpfel ernten und lagern,
Herausforderungen	Arbeit mit den Händen, Boden erkennen, sorgfältiges und genaues Arbeiten, Dreisatz im Alltag, Zusammenhänge erkennen, Garten im Jahresverlauf betreuen, Arbeiten bei jedem Wetter, Maße und Gewichte, Pflanzen unterscheiden lernen, gemeinsam an einem Beet arbeiten und sich absprechen, Kleidung dem Wetter anpassen, mit Kälte und Hitze umgehen
Lernchancen (Reale Fragen der Kinder und Jugendlichen)	Ist Erde ist mehr als Dreck? Wann und wie wird etwas gesät? Wann und wie wird etwas geerntet? Reihen-, Wurfsaat, Welche Kulturpflanzen benötigen Dünger, welche nicht? Blüht Salat? Warum ist die Möhre krumm? Was passiert mit der krummen Möhre im Wirtschaftsbetrieb? Werden Lebensmittel einfach so vernichtet? Was kostet die Herstellung von Lebensmitteln? Wie wachsen Stangen- oder Buschbohnen? Was ist der Unterschied zwischen Mark- und Süßerbsen? Woran kann ich erkennen, dass die Süßkartoffel keine Kartoffel ist? Warum sieht der Buchweizen gar nicht aus wie Getreide? Brauchen Möhren viel Dünger? Was passiert wenn wir zu viel Düngen? Gibt es noch einen richtigen Winter? Was passiert mit den Pflanzen, wenn es keinen Winter gibt?
Fachlicher Hintergrund des Betreuers/der Betreuerin	Nährstoffkreisläufe, Stickstofffixierung, Umsetzungsprozesse, Bodenökologie, Pflanzenabbau, Artenkenntnisse, Botanisches System, Kulturpflanzen, Kompostierung, Essbare Pflanzen, Biotische und abiotische Faktoren, Mischkulturen,
Aufgabenfeld	<b>Küche</b>
Praktische Abläufe	Einkäufe planen, ein Menu planen, saisonale Lebensmittel kennenlernen, auswählen, Mengen abschätzen, abmessen, hochrechnen, Rezepte lesen/hören und verwenden, würzen und abschmecken, Küche als Arbeitsplatz einrichten, Aufgaben aufteilen, frische Produkte vorbereiten, verarbeiten und haltbarmachen, Küchenwerkzeuge und -geräte sowie Zubereitungstechniken verwenden und vergleichen (in der Großküche, im Lehmbackofen, am offenen Feuer), Tisch decken und Essen anrichten, aufräumen und reinigen
Herausforderungen	Mit „gefährlichen“ und/oder unbekanntem Geräten und Werkzeugen (z.B. Messer, Getreidemühle, Herd, Heißluftdämpfer, Waage, Backofen, Spülmaschine) angemessen umgehen, Sinne einsetzen, Aufgaben gerecht und zielorientiert aufteilen, Fachsprache verstehen und verwenden, ungewohntes Essen probieren, für andere kochen und deren Bedürfnisse berücksichtigen, das Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig haben, Hygienevorschriften umsetzen, Küche reinigen, Feedback annehmen

<p>Lernchancen (Reale Fragen der Kinder und Jugendlichen)</p>	<p>Welche Teile des Gemüses kann ich essen? Welche Teile sind giftig? Wie mache ich Apfelmus aus dem Apfel? Wie wird die Leberwurst haltbar? Wie kann ich selbst Pommes machen? Wieso brennt etwas an? Wieso kocht der Pudding über? Wie bewahre ich Eier auf? Kann ich Lebensmittel auch nach dem MHD verwenden? Was machen wir mit den Resten? Kommen Eierschalen auf den Kompost? Wohin lege ich den Löffel? Wozu brauche ich eine Schürze? Kommen die Reste auf den Kompost? Ist das Pfand? Warum sind Biolebensmittel teurer? Warum gibt's im Winter keine Erdbeeren? Woher kommt die Milch? Kann ich Kartoffeln auch roh essen?</p>
<p>Fachlicher Hintergrund des Betreuers/der Betreuerin</p>	<p>HACCP, Kochen mit frischen saisonalen Lebensmitteln, Haltbarmachung und Lagerung, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten, Nährstoffe und Vitamine, Bio-Verordnung, Anbauverbände, Struktur des Lebensmittelhandels, Preisgestaltung</p>

Aufgabenfeld	Werken/Technik
Praktische Abläufe	Bauprojekt planen, zeichnen, ausmessen, Holz hacken, sägen, Werkzeuge und Materialien auswählen, Zäune abbrechen, Löcher graben, Tore einbauen, hämmern, sägen, bohren, Geräte reparieren, Bienenkästen bauen, Weiden schneiden, mit Weiden bauen, Holzhaus bauen, Fundamente herstellen, Mischungen rühren, Metall verankern, mauern, Holzkonstruktionen errichten, Materialien einkaufen und günstigste Schnitte berechnen, Maschinen- und Materialpflege, montieren, raspeln, pfeilen, schleifen
Herausforderungen	Umgang mit unterschiedlichsten Werkzeugen, zielgerichteter Körpereinsatz, Kraft und Ausdauer, Lösungen für Probleme suchen, Versuch und Irrtum, Fachgerechte Verwendung unterschiedlicher Werkstoffe,
Lernchancen (Reale Fragen der Kinder und Jugendlichen)	Hält das? Welche Säge brauche ich? Wie unterscheide ich einen Metall- von einem Holzbohrer? Wie funktioniert das Gerät? Wie groß muss das Loch sein für den Meisenkasten? Kann ich das ankleben? Brauche ich eine Schraube oder einen Nagel? Das ist kaputt wo gehört das hin? Wie baue ich einen Stuhl? Wackelt das nicht? Wie viel Holz brauche ich? Wie teuer ist das Holz? Wo bekommt man das? Wie messe ich das aus?
Fachlicher Hintergrund des Betreuers/der Betreuerin	Werkstoffkunde, Werkstofftechnik, Maschinenbau, Materialwissenschaft, Geräteschein, Recycling,

Anders als in der Schule findet das ganzheitliche Lernen per se fachübergreifend statt. Jede Einheit kann daher Teilbereiche v.a. aus den Fächern Biologie, Chemie, Physik, Deutsch, Mathematik, Erdkunde, Arbeitslehre, Sachunterricht umfassen.