



Ernährungs- und Kräuterzentrum

Kloster St. Marienstern



„KÖSTLICH und KOSTBAR - LEBENSMITTEL VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN“

Ein Projektunterrichtsangebot
im Ernährungs- und Kräuterzentrum
im Kloster St. Marienstern in Panschwitz-Kuckau
inklusive des Besuches der Wanderausstellung
„Restlos gut essen“ des Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayern

Angebotszeitraum: April bis Oktober

Dauer: 3 bis 4 Stunden (nach Absprache)

Lehrplanbezug: Biologie Klasse 7,8,9 und 11
WTH Klasse 7—9

Teilnehmergebühr: 4,00 EUR pro Schüler

Anmeldungen richten Sie bitte an:

Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e. V.

Kurze Straße 8 01920 Nebelschütz OT Miltitz

Telefon: 03 57 96 / 9 71-21

Fax: 03 57 96 / 9 71-16

E-Mail: ernaehrung@csb-miltitz.de



Schwerpunkte:

- Lebensmittelwertschätzung
- Wanderausstellung „Restlos gut essen“ des Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayern
- Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln beim Einkauf, der Lagerung und Verwertung
- Wissenswertes rund um den Anbau, Ernte und Verarbeitung von Obst, Gemüse und Kräuter

Ablauf:

Altersgerechte Einführung in die Thematik Lebensmittelwertschätzung (mit Hilfe einer Interaktiven Tafel)



Gruppenarbeit in der interaktiven Wanderausstellung „Restlos gut essen“ mit den Stationen:

- * Hintergrundwissen
- * Lebensmitteleinkauf/Mindesthaltbarkeitsdatum
- * Die richtige Lagerung von Lebensmitteln
- * Die ressourcenschonende Verwertung von Lebensmitteln
- * Nachhaltiger Umgang mit Lebensmitteln



„Lebensmittel schmecken“ – praktische Zubereitung verschiedener Rezeptideen mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln.

Beobachtungen im Umwelt- und Lehrgarten:

Bei einem Rundgang erhalten die Schüler saisonale Bezüge zur Verfügbarkeit verschiedener Lebensmittel.

In Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

