

Thema 1: Die Kartoffel



Ziel

Die Teilnehmer machen Bekanntschaft mit allen Etappen der Kartoffel, vom Anbau bis auf den Teller.

Programm

- 09:00 Ankunft und Frühstück
- 09:30 Besichtigung des Kartoffelfeldes und allgemeine Informationen
- 10:30 Gruppe 1 : Vorbereitung der Kartoffeln für das Chips-Atelier
 Gruppe 2 : Vorbereitung des Mittagessens (Kartoffelsuppe)
- 12:00 Mittagessen
- 13:00 Gruppe 1 : Atelier - Herstellung von Chips
 Gruppe 2 : Arbeit auf dem Hof oder auf dem Feld
- 14:00 Gruppe 1 : Küchendienst
 Gruppe 2 : Atelier - Herstellung von Chips
- 15:00 Spiel und Quiz rund um die Kartoffel
- 16:00 Quiz- und Tagesauswertung
- 16:30 Abschluss

Thema 2:

Getreide und Brot



Ziel

Die Teilnehmer machen Bekanntschaft mit allen Etappen des Kornes, von der Saat bis zum Brot.

Programm

- 09:00 Ankunft und Frühstück
- 09:30 Sachinformationen (PowerPoint, Muster...):
Aufbau eines Getreidekorns
Getreidearten
Getreideanbau und -ernte
Verarbeitung von Getreide
Vorführung der Reinigung und des Mahlens (evtl. Besuch der Felder)
Die Geschichte des Brotes
Vorführung eines Videos rund ums Brot
Brotherstellung
- 10:30 Gruppe 1: Brot und Plätzchen/Waffeln backen
Gruppe 2: Vorbereitung des Mittagessens (Brotsuppe)
- 12:00 Mittagessen
- 13:00 Gruppe 1: Küchendienst
Gruppe 2: Brot und Plätzchen/Waffeln backen
- 14:30 Spiel und Quiz rund um das Getreide
- 15:30 Quiz- und Tagesauswertung
- 16:00 Essen der Plätzchen/Waffeln mit Milch oder Kakao
- 16:00 Abschluss

Während das Brot gebacken wird, können die Jugendlichen die Hühner, Kaninchen, Kühe, Schafe und Ziegen füttern.

Sonstiges: Auf Wunsch können Brote für 2€ mitgenommen werden.

Thema 3: Kohl und Sauerkraut



Ziel

Die Teilnehmer machen Bekanntschaft mit allen Etappen des Kohls, vom Anbau bis zum Sauerkraut.

Programm

- 09:00 Ankunft und Frühstück
- 09:30 Besichtigung des Gemüsefeldes und allgemeine Informationen
- 10:00 Vorbereitung des Kohls für das Sauerkraut-Atelier
- 10:30 Gruppe 1: Arbeit auf dem Hof oder auf dem Feld
 Gruppe 2: Vorbereitung des Mittagessens (Kohlsuppe)
- 12:00 Mittagessen
- 13:00 Gruppe 1: Atelier - Herstellung von Sauerkraut
 Gruppe 2: Arbeit auf dem Hof oder auf dem Feld
- 14:00 Gruppe 1: Küchendienst
 Gruppe 2: Atelier - Herstellung von Sauerkraut
- 15:00 Spiel und Quiz rund um den Kohl
- 16:00 Quiz- und Tagesauswertung
- 16:30 Abschluss

Thema 4: Der Kürbis



Ziel

Die Teilnehmer machen Bekanntschaft mit allen Etappen des Kürbisses, von der Saat bis zur Kürbissuppe.

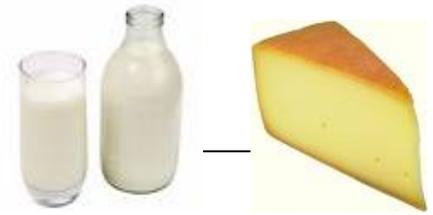
Programm

- 09:00 Ankunft und Frühstück
- 09:30 Besichtigung des Gemüsefeldes und allgemeine Informationen
- 10:00 Vorbereitung des Kürbis für das Halloweenmaske-Atelier
(mit dem Inneren des Kürbis wird eine Suppe für das Mittagessen zubereitet)
- 10:30 Gruppe 1: Arbeit auf dem Hof oder auf dem Feld
 Gruppe 2: Vorbereitung des Mittagessens (Kürbissuppe)
- 12:00 Mittagessen
- 13:00 Gruppe 1: Küchendienst
 Gruppe 2 : Arbeit auf dem Hof oder auf dem Feld
- 14:00 Atelier - Herstellung einer Halloweenmaske
- 15:00 Spiel und Quiz rund um den Kürbis
- 16:00 Quiz- und Tagesauswertung
- 16:30 Abschluss

Die Herstellung von Kürbismarmalade ist auch möglich.

Thema 5: Milch und Käse

in Vorbereitung



Ziel

Die Teilnehmer machen Bekanntschaft mit allen Etappen der Milch, von der Kuh bis zum Käse.

Programm

- 09:00 Ankunft und Frühstück
- 09:30 Besichtigung des Hofes und allgemeine Informationen
- 10:00 Video über die Herstellung von Milch und Käse
- 10:30 Gruppe 1: Herstellung von Quarkkäse
 Gruppe 2: Vorbereitung des Mittagessens (Milchsuppe)
- 12:00 Mittagessen
- 13:00 Gruppe 1: Küchendienst
 Gruppe 2: Herstellung von Quarkkäse
- 14:30 Spiel und Quiz rund um die Milch
- 16:00 Quiz- und Tagesauswertung
- 16:30 Abschluss

Bei einem mehrtägigen Aufenthalt wird eventuell ein Milch-Bauernhof und das Melken der Kühe besichtigt.

Thema 6: Obst



Ziel

Die Teilnehmer machen Bekanntschaft mit verschiedenen Obstsorten, vom Anbau bis zum Fruchtsaft.

Programm

- 09:00 Ankunft und Frühstück
- 09:30 Besichtigung der Obstwiese und allgemeine Informationen
- 10:00 Vorbereitung des Kohls um Sauerkraut herzustellen
- 10:30 Gruppe 1: Vorbereitung des Obstes für das Saft-Atelier
Gruppe 2: Vorbereitung des Mittagessens (Kompott und Reibekuchen)
- 12:00 Mittagessen
- 13:00 Gruppe 1 : Atelier - Herstellung von Saft
Gruppe 2 : Arbeit auf dem Hof oder auf dem Feld
- 14:00 Gruppe 1 : Küchendienst
Gruppe 2 : Atelier - Herstellung von Saft
- 15:00 Spiel und Quiz rund um das Obst
- 16:00 Quiz- und Tagesauswertung
- 16:30 Abschluss