

Wenn der Kürbis die Kartoffel küsst – Projekttag nachhaltige Ernährung

Im Rahmen einer 3-tägigen Klassenfahrt haben die Schüler:innen die Aufgabe ein mehrgängiges Menü zusammenzustellen, selbst zu kochen und in festlichem Rahmen mit Dekoration und Programm zu zelebrieren. Wesentlicher Bestandteil der Aufgabe ist es, dass das Essen den Anforderungen einer gesunden, klimafreundlichen und nachhaltigen Ernährung entspricht. Die Projekttag erhöhen dabei auch die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln durch ein Kocherlebnis, das neben Inhalten zu Ernährung und Klimaschutz die Teamfähigkeit der Gruppe fördert und natürlich viel Spaß macht.

Zielgruppe	5. bis 8. Jahrgangsstufe
Ziele	<ul style="list-style-type: none">• Selbst kochen und das Essen zelebrieren• Essen entsprechend gesunden, klimafreundlichen und nachhaltigen Standards zubereiten• Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln steigern• Auseinandersetzung mit Ernährung und Klimaschutz• Teamfähigkeit der Gruppe fördern
Dauer	3-tägige Projektwoche mit Übernachtung
Kosten	auf Anfrage
Angebot von – bis	ganzjährig
Mitzubringen	<ul style="list-style-type: none">• Packliste wird bei der Anmeldung bekanntgegeben
Kontakt	Regina Ebner und Monika Fiebig Sekretariat Bildung, bildung@zuk-bb.de +49 88 57 / 88-759