

Erlebniseinheit „Mausgesicht und Kopfsalat“

Zeitpunkt: Juni bis September
Veranstaltungsort: BIG

Dauer: 3 Stunden Zielgruppe: 1. bis 6. Klasse
Kosten: 5,00 EURO pro Schüler

Anmeldung: spätestens 10 Wochen vor der Einheit

Zeitbedarf / Ort	Inhalte	Methode / Vorgehensweise	Medien / Materialien / Utensilien	Bemerkungen
Ca. 15 Min. / Schulungsraum	Vorstellung aller Beteiligten, Vorstellung der Lerneinheit, Vorstellung des Ortes, Aufteilung in 2 Gruppen, Start der 1. Gruppe bei "Salatgarten", Start der 2. Gruppe bei "Vom Feld auf den Tisch", danach Tausch	Alle sitzen im Kreis	Namensschilder in Pflanzenformat, Filzstifte	Namensschilder schreiben
Ca. 60 Min. / Gewächshaus Verbinder	<u>Salatgarten</u> : Einführung zur Kultur (Anbau, Pflege), Erklären der Stationen (Arbeitsschritte), Durchlaufen der Stationen: A) Aussaat B) Topfen inklusive den Arbeitsgängen: Gießen, Düngen, Transport der Pflanzen in das Gewächshaus	Jeder Schüler sät Salat aus. Jeder Schüler topft seinen eigenen Salatgarten.	Saatgut, Pflücksalat zum Topfen, Pflanztische, Erde, Pflanzschalen, Töpfe, Dünger, Gießkannen, Wasser	Wühlen mit Händen in der Erde („schmutzige“ Finger sind erwünscht!). Erde und Pflanzen riechen, vorsichtiges Anfassen der Pflanzen Jeder Schüler nimmt am Ende seinen Salatgarten mit.
	<u>Lernziel</u> : Sensibilisierung der Schüler für die biologischen Prozesse und deren Dauer (Aussaat bis zur fertigen Pflanze), Umgang mit Arbeitsgeräten lernen, Erde als erdig und nicht als schmutzig machend wahrnehmen			
Ca. 60 Min./ Außengelände Cafeteria	<u>Vom Feld auf den Tisch</u> : Salat- und Radieschen – Ernte: Erklärung der Erntearbeitsschritte Herstellen verschiedener Salate	Unterteilung der Gruppe in Dreiergruppen, Ernten der Gemüsekulturen für den eigenen Salat, selbstständiges Salatherrichten	Erntefähiges Beet mit Salat und Radieschen Erntemesser, Erntekisten, Schneidemesser, Bretter, Salatschüsseln, weiteres Salatgemüse wie: Tomaten, Gurken, Kräuter, sowie Salatsoßen	vorsichtiges Anfassen der Pflanzen, vorsichtiges Verhalten auf dem Salatfeld
	<u>Lernziel</u> : Sensibilisierung der Schüler für die Herkunft ihres Essens, Förderung der Kreativität beim Essen vorbereiten, Lust machen auf gesundes, natürliches Essen			
Ca. 30 Min./ Cafeteria	<u>Picknick in der Cafeteria</u> : Essen der selbst gemachten Salate, Gemüsesäfte werden gestellt	Gemeinsames Tischdecken und Genießen des selbst gemachten Essens und der Gemüsesäfte sowie Aufräumen	Utensilien für Tischdekoration, Gemüsesäfte	Anregung geben, besonderes Ess-Ambiente zu schaffen
	<u>Lernziel</u> : Esskultur fördern, erfahren, dass Essen in der Gruppe Spaß macht			
Ca. 15 Min. Schulungsraum	<u>Abschlussrunde</u> : Zusammenfassen der Aktion, Bewundern des Salatgartens	Blitzlicht		Der Salatgarten kann mitgenommen werden.