

PROJEKT-STECKBRIEF	
1. Titel	2. Quelle
Bunter Teller	Naturwacht SRL
3. Kurzbeschreibung	
<p>Wir verfolgen mit den Teilnehmern den Weg von Lebensmittel, angefangen bei dem Anbau von Rohstoffen, über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das Projekt vermittelt den Teilnehmern am Beispiel der Milch, des Mehls und des Fleisches welche Leistungen die Natur und das Handwerk vollbringen müssen, um ein gesundes Lebensmittel zu produzieren. Dafür besuchen wir ein Bauernhof, eine Bäckerei und eine Mühle.</p>	
4. Methoden	
<ul style="list-style-type: none"> - Fragen- woraus Quark, Joghurt, Butter, Sahne, Mehl gemacht wird? - Frage- woher kommt unser Fleisch und die Wurst? - TN bekommen aus dem Buch „Wir Kinder vom Hof- Entdeckt mit uns die Landwirtschaft“ vorgelesen - Jedes Kind sät Getreide in einen Blumentopf, wird durch TN gepflegt - Fragen- woraus Quark, Joghurt, Butter, Sahne, Mehl gemacht wird? - Frage- woher kommt unser Fleisch und die Wurst? - Stellen selbst Mehl und Butter her - Backen Brötchen aus selbst hergestelltem Mehl - TN versuchen mit verbundenen Augen die Geschmacksrichtungen von Lebensmitteln zu erraten, z.B. Zucker, Salz, Zitrone, Gurke und Radieschen - Besuchen einen Bauernhof, eine Bäckerei und einen Müller 	
5. Partner (und Rollen)	6. Zielgruppe
Bauernhof der Familie Göbel Bäckerei Raveneck in Lindow Müller in Lindow	Kita 5-6 Jahre
7. Herausforderung/Ziel	
<ul style="list-style-type: none"> - Teilnehmer kennen die Bestandteile von Lebensmitteln - Wissen wie Lebensmittel in der Landwirtschaft hergestellt werden - Können Brötchen backen, Mehl und Butter herstellen - Können Lebensmittel an Hand des Geschmacks erkennen 	
8. Dauer/Format	

Zweistündiges – vierstündiges Projekt, vier Veranstaltungen im Jahr

9. Benötigte Ressourcen

- Film (vom Korn zum Brot)
- Buch „Wir Kinder vom Hof- Entdeckt mit uns die Landwirtschaft“
- Brötchenrezept
- Milchprodukte: Butter, Milch, Sahne, Getreide, Mehl, Fleisch und Wurst
- Obst und Gemüse
- Brötchenrezept
- Mörser, Schraubgläser
- Blumentöpfe

10. Bezug zu BNE/Bezug zu den SDGs

4 Hochwertige Bildung, 12 Nachhaltiger Konsum,

11. Organisationsaufwand/Kosten/Finanzierung/ggf. Förderung

- Der Bauernhof und die Bäckerei sind fußläufig nicht zu erreichen, genügend Fahrzeuge müssen organisiert werden.
- Teilweise aus Budget der NW Umweltbildung Kosten gedeckt, sonst durch Kita Lebensmittel bereitgestellt

12. Fazit (was hat gut geklappt? Was hat ggf. nicht gut geklappt?)

- Das Buttern und die Herstellung von Mehl mit dem Mörser und das anschließende Backen von Brötchen, hat die Kinder begeistert und hat gut funktioniert.
- Die Wissensvermittlung durch die Partner war sehr anschaulich und kindgerecht
- Konzentration beim vorlesen des Buches und beim schauen des Films ließ schnell nach

13. Kontakt/Ansprechpartner*in

karen.steinberg@naturwacht.de

14. Weitere Tipps