

Schule fürs Leben – Was ist das?

Bei den Projektwochen „Schule fürs Leben“ stehen die fünf Handlungsfelder der Alltagskompetenz und Lebensökonomie im Mittelpunkt: Ernährung, Gesundheit, Haushaltstübung, selbstbestimmtes Verbraucherverhalten und Umweltverhalten.

Durch Exkursionen und die Einbindung externer Fachexperten sollen sie erlebt und reflektiert werden. Mit unseren Vorschlägen für Musterprojektwochen greifen wir alle Handlungsfelder auf. Unsere Bauernfamilien informieren Schulklassen auf ihren Höfen oder bei Flur- und Waldbegehung über die Arbeiten in der Land- und Forstwirtschaft: wie sie Lebensmittel und grüne Energie erzeugen, wie sie unsere heimische Kulturlandschaft pflegen und welchen Beitrag sie zum Klimaschutz leisten.

Unsere landwirtschaftlichen und hauswirtschaftlichen FachexpertInnen kommen auch gerne in Ihre Schule. Für die Bereiche Ernährung und Hauswirtschaft geben unsere Fachkräfte ihr Wissen im Rahmen der Projektwochen gerne praxisnah an Ihre SchülerInnen und Schüler weiter.

Projektwochen „Schule fürs Leben“

Unser Angebot für die Schulen

Einen Überblick über die beteiligten Bauernhöfe und FachexpertInnen in den einzelnen Landkreisen finden Sie auf unserer **Bayernkarte**:



[www.BayerischerBauernVerband.de/
Schule-fuers-Leben](http://www.BayerischerBauernVerband.de/Schule-fuers-Leben)

Weitere Informationen

Für weitere Informationen zu den Projektwochen „Schule fürs Leben“ und den Angeboten der BBV-Landfrauen in Ihrem Landkreis, wenden Sie sich bitte direkt an Ihre **BBV-Geschäftsstelle vor Ort:**

Geschäftsstelle Weilheim
Fischerried 33
82362 Weilheim
Tel. 0881 / 92 66 - 0
FAX 0881 / 92 66 - 19
Weilheim@BayerischerBauernverband.de

Region Weilheim-Polling

15.2.2022

Bayerischer BauernVerband
Bayerlandfrauen!
agrarisch · modern · aktiv



Landwirtschaft und Klimaschutz Geeignet v. a. für die **Sekundarstufe**

- » Wald und Klima z. B. Bauernhof- oder Waldexkursion
- » Mein Beitrag zum Klimaschutz: Lebensmittel, Shopping, Mobilität
- » Nahrungszubereitung: Leckeres aus Resten

Wir unterstützen Sie gerne ...

- » bei der Organisation der ganzen Projektwoche zusammen mit Ihrer Schule
- » mit dem Angebot von ein- oder mehrtägigen Einzelpaketen zu verschiedenen Themen
- » bei Lehrfahrten/Exkursionen zu unseren Bauernhöfen oder beim Einsatz von Fachexperten im Schulunterricht.

Eine Auswahl unserer Angebote im Kreisverband:

- » Familie Berchtold & Katharina Heß schmankerlcammer12551@web.de Eichendorf
 - *Rund um die Milch - wo kommt die Milch her? *Was lässt sich aus der Milch herstellen? *Vom Korn zum Brot mit Brotbacken
- Monika Bichlmeier, Eberfing hauswirtschaft.bichlmeier@gmx.de
 - *Fachexpertin für den Schulbesuch
 - *Hauswirtschaftsmeisterin - Umfassende Themenbereiche rund um die Ernährung und den Haushalt
- Familie Hinterholzer, Eberfing hinterholzer99@t-online.de
 - *Fachexpertin für den Schulbesuch und *Möglichkeit zum Betriebsbesuch
 - *Rund um die Milch
- Familie Karg, Etting karg-etting@t-online.de
 - *Verwandlungskünstler Kuh "Vom Gras zum Milchprodukt"
 - *Tolle Knolle - trifft junges Gemüse
 - *Expedition auf den Kartoffel- / Gemüseacker
- Maria Hager, Polling maria@dorffuehrung.de
 - *Fachexpertin für den Schulbesuch
 - *Unterscheidung verschiedener Ernährungsformen *Einkaufstraining - unverpackt einkaufen *Kräuterwanderungen , *Raritätenstadl *Der Bauernhof im Laufe der Jahrhunderte
- Elisabeth Doll, Mambach - Wieshof info@natatkueche-wieshof.de
 - *Gartengeschichte hautnah erleben in historischen Gärten.
 - *Alte Gemüsesorten und Kräutervielfalt
- Grüne Energie und nachwachsende Rohstoffe**
Geeignet v. a. für die Sekundarstufe
 - » Der Landwirt als Energiewirt: Besuch eines Bauernhofs oder einer Biogasanlage
 - » Nachwachsende Rohstoffe und heimische Energiepflanzen
 - » Experimente zur Energiegewinnung aus Pflanzen
- Biodiversität**
Geeignet v. a. für die Sekundarstufe
 - » Artenvielfalt z.B. Bauernhofbesuch oder Flurbegehung
 - » Von der Blumenwiese zum Honig: Was macht der Imker?
 - » Nahrungszubereitung: Leckeres aus Kräutern und Honig
- Ernährung und Landwirtschaft**
Geeignet v. a. für die Grundschule
 - » Der Herkunft unserer Lebensmittel auf der Spur z. B. Bauernhofbesuch, Besuch eines weiterverarbeitenden Betriebs
 - » Einkaufstraining: Auswahl (regional, saisonal), Siegel und Label, Budgetplanung, Bezahlssysteme
 - » Zubereitung von gesundem, genussvollem Essen mit regionalen und saisonalen Zutaten