

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**:

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

Region Ammertal

16.2.2022

Bayerischer
BauernVerband



Hir Landfrauen!
gespannt · 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
-
- » 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.

Wir unterstützen Sie gerne ...

Eine Auswahl unserer Angebote im Kreisverband:

- Familie Leonhard Fend - Warbichlhof Warbergstr. 28, 82487 Oberammergau Tel. 0151/74325088, k.fend@gaponline.de *Arten- und Pflanzenvielfalt auf dem Warbichlhof *Regionale Kreislaufwirtschaft und Klimaschutz im Ammerthal *Haltung seltener hier beheimateter Tierrassen Betriebsbesichtigung und Vorbereitende Unterrichtseinheiten an der Schule
 - Familie Annemarie und Ludwig Köpf Im Winkl 2, 82487 Oberammergau H. 0175 - 8825193, info@ferienhof-koepl.de *Milchviehbetrieb "Von der Wiese in den Tank" *Rund um die Fütterung *Wie viel frisst und trinkt eine Kuh? *Futterkonservierung und Lagerung Betriebsbesichtigung
 - Familie Elisabeth und Josef Krötz Hauptstr. 19, 82490 Farchant Tel. 08821/61357, lisa_kroetz@web.de *Nebenerwerbsbetrieb mit Rindern und Hühnern *Direktvermarktung *Betriebsbesichtigung "Vom Huhn zum Ei im Hühnermobil"
 - Betrieb Ramona Bertl - Jaggalahof Kochelstr. 2, 82442 Altenau Tel. 08845 / 758211 824422@gmx.de Demeterhof mit Milchviehhaltung, Pferden und Geißen *Vom Flächenbuffet zum Käse (Workshop) *Pferde, Klima, Kühe und Phänologie *Die versteckte Energie in den Pflanzen
-
- ## 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**
- 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
 - » Nahrungszubereitung: Leckeres aus Kräutern und Honig

Ernährung und Landwirtschaft Geeignet v. a. für die **Grundschule**

Derzeit bieten wir vier verschiedene Projektwochen mit folgenden Themeninhalten an, z. B.:

- » Artenvielfalt z.B. Bauernhofbesuch oder Flurbegehung
- » Von der Blumenwiese zum Honig: Was macht der Imker?
- » Nahrungszubereitung: Leckeres aus Kräutern und Honig