

Programm

Freitag, 08. Mai 2015

09.00 Uhr	Wildkräuter – Ein Erlebnis-parcours für die Sinne (Sabine Drexler, Kräuterefachfrau und Ernährungsberaterin)
10.00 Uhr	Gemeinschaftsgärten und Schulgärten – eine sinnvolle Symbiose!? (Frauke Feuss, ÖBZ München)
10.30 Uhr	Open Space – Vernetzung von Bildungsprojekten, Gärten und Ideen Neue Ideen mitnehmen, und Bewährtes weitergeben
12.00 Uhr	Mittagessen
13.00 Uhr – 16.00 Uhr*	Exkursionsangebot: Orte der Wertschätzung kennenlernen (Anfahrt erfolgt in Fahrgemeinschaften mit privaten Fahrzeugen) <ol style="list-style-type: none">1. Die Kloster-Gärten und das Geheimnis des Benediktbeurer Kräuter- Rezeptars (Pater Karl Geissinger SDB)2. „Square-Footgarden, Dolle Knolle und Erdbeerturm“. Einblicke in ein Schulgartenprojekt in Münsing3. Lernort Streuobstwiese/ Apfelbaum – ganzheitliche Naturerfahrung (Birgit Eschenlohr BUND / Martin Malkmus ZUK)4. Da Toelza Garten – ein Gemeinschaftsgarten mit grünem Klassenzimmer (BN-Kreisgruppe Bad Tölz)

*Ende an den jeweiligen Exkursionsorten

Organisatorische Hinweise

Leitung und Moderation:

Martin Malkmus, (ZUK-Akademie)

Veranstaltungsort: Zentrum für Umwelt und Kultur Benediktbeuern, Zeilerweg 2, 83671 Benediktbeuern

Anreisehinweis: Das ZUK ist auch gut per Bahn – Bahnlinie München-Tutzing-Kochel – erreichbar. Vom Bahnhof Benediktbeuern 100m Fußweg.

Teilnehmerbeitrag:

90 Euro incl. zwei warmer vegetarischer Bio-Mittagessen, Getränke, Kaffee und Tagungsunterlagen. Übernachtung im ZUK und im Kloster möglich.

Anmeldung: unter www.zuk-bb.de oder unter <https://fibs.alp.dillingen.de>

Anmeldeschluss: 27. April 2015

Kontakt: Bildungssekretariat, Regina Folte
Tel. 088 57/88 759, bildung@zuk-bb.de

Impressum



Zentrum für Umwelt und Kultur
Benediktbeuern e.V.
Zeilerweg 2, 83671 Benediktbeuern



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Fotos: sunny33/PIXELIO, Kartoffelkombinat e.G.



Wertschätzung von Lebensmitteln

Impulse, Projekte und Ideen für die pädagogische Praxis

07.–08. Mai 2015
in Benediktbeuern



„Wir leben nicht, um zu essen;
wir essen, um zu leben.“ Sokrates



Was ist Essen wert? Welche Auswirkungen haben die Herstellung von Lebensmitteln und unser Essenskonsum auf Umwelt und Gesellschaft? Wie können wir Kindern und Jugendlichen den Wert und die Bedeutung von Lebensmitteln begreifbar, erlebbar und genießbar machen?

Wichtige Orte der pädagogischen Umsetzung hierfür stellen sicherlich Schulgärten oder Gemeinschaftsgärten dar. Hier lernen, Kinder, Jugendliche aber auch Erwachsene ökologische Zusammenhänge verstehen, entwickeln Verantwortungsbewusstsein und können ihr eigen erzeugtes, gesundes Gemüse und Obst ernten.

Die Fachtagung möchte durch Fachvorträge die Notwendigkeit einer Umwelt- und Ernährungsbildung verdeutlichen und Ansätze für einen nachhaltigen Lebensstil skizzieren.

In Workshops werden praktische Methoden aufgezeigt, die Wertschätzung von Lebensmitteln im Unterricht, im öffentlichen Raum und im pädagogischen Kontext fördern. Auf Exkursionen zu ausgewählten Gärten und Orten in der Umgebung des Klosters Benediktbeuern können umweltpädagogische Projekte, regionale Wirtschaftsmodelle sowie Gemeinschaftsgärten besucht werden.

Die Tagung richtet sich an Schulgärtner/innen, Interessierte aus der Ernährungsbildung, Multiplikator/innen aus der Bildung für nachhaltige Entwicklung sowie an Aktive aus Gemeinschafts- und Privatgärten.

Programm Donnerstag 07. Mai 2015

10.00 Uhr	Grußworte P. Karl Geissinger, Rektor ZUK; Dr. Christoph Goppel, Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz Bayern (angefragt)
10.15 Uhr	Nachhaltige Ernährung – Essen mit Genuss und Verantwortung (Dr. oec. troph. Karl von Körber, Beratungsbüro für Ernährungsökologie München)
11.15 Uhr	Lebensmittel-Wertschätzung in der Überflussesgesellschaft? (Daniel Überall, Kartoffelkombinat e.G.)
12.15 Uhr	Mittagessen
13.30 Uhr	Workshop-Phase I: Wertschätzung von Lebensmitteln erleben 1. Erlebnisorientiertes Kochen über offenem Feuer und mit der Sonne (Martin Malkmus, ZUK) 2. Honig, Wachs und Co. – Verarbeitung von Bienenprodukten mit Schülern (Jens Heber, Geschwister-Scholl-Realschule Nürnberg) 3. Mc Möhre – Die Schülerfirma zum Thema nachhaltige Ernährung (Birgit Eschenlohr, BUND Baden-Württemberg)

	4. Eat Art – Praktische und Appetit machende Beispiele für gesunde Ernährung (Silke Lühr, Kunst- und Museumspädagogin) 5. Das Einmaleins des Hoch- und Hügelbeetbaus (Martin Schröferl, Firma Naturgartenbau)
15.00 Uhr	Kaffeepause
15.30 Uhr	Workshop-Phase II (siehe Workshop-Phase I)
17.00 Uhr	Organisatorische Hinweise und Tagesabschluss
19.00 Uhr	Abendessen (nicht in der Teilnahmegebühr enthalten)

