

Nachhaltigkeitstage Elisabethenschule vom 20.07.-22.07.2015

Klasse 6	Thema 2015	Referent	Extras
<p>6-1</p>	<p><u>Wald-Schützer - Ohne Wald läuft nix!</u></p> <p>Vom Buntspecht bis zum Orang Utan – viele Tiere brauchen den Wald zum Überleben. Aber was haben wir Menschen damit zu tun?</p> <p>Egal ob majestätischer Buchenwald, knorriger Eichenhain oder tropischer Regenwald – jede Waldgesellschaft spielt eine große Rolle</p> <p>für unsere wichtigen Lebensgrundlagen, wie z.B. Trinkwasser, saubere Luft, Lebensmittel und viele andere Nutzgüter.</p> <p>Trotzdem schadet der Mensch den Wäldern auf der ganzen Erde mit seinem Verhalten.</p> <p>Zusammen gehen wir auf Entdeckungsreise: In der Schule und bei einem Ausflug in den Wald finden wir heraus, wie Wald funktioniert und was wir damit zu tun haben.</p> <p>Am letzten Tag tretet ihr in Aktion: In Gruppen werden Lösungsmöglichkeiten entwickelt, mit denen jeder zum Schutz der Wälder hier oder anderswo auf unserer Erde beitragen kann.</p> <p>Werdet zu Waldschützern!!</p>	<p>Fr. Oppacher-Herzog Dipl. Geographin</p> <p>info@wissensmuecke.de</p>	<p>Wald, Sonne, Zecken ec...</p>

Andrea Clément –Vorstand

CLÉMENTSTIFTUNG

Treuhänderisch verwaltet von der Stiftung Stifter für Stifter

Kontakt: Teutonenstraße 31 - 65719 Hofheim

Tel.: 06192-28349 Fax.: 06192-295828

E-Mail: info@clement-stiftung.de

CLÉMENTSTIFTUNG

6-2	<p>Teil 1</p> <p>"Was sind die Auswirkungen der Landwirtschaft auf Boden, Klima, Wasser und Biodiversität"</p> <p>20.07.15 für 6-2 und 6-3 und 6-4</p> <p>Unser Essen, das wir so einfach im Supermarkt kaufen können, muss hergestellt, verarbeitet, verpackt und transportiert werden. Das richtet oft ganz schön viel Schaden in der Umwelt an.</p> <p>In einer spannenden Präsentation wollen wir uns anschauen, welche Auswirkungen die Herstellung unseres Essens eigentlich hat. Anschließend wollen wir uns in kleinen Gruppen überlegen, was wir tun können, um unsere Ernährung umweltfreundlicher zu gestalten.</p>	<p>Jörn Burger</p> <p>Jörg Dürrfeld</p> <p>AG Landwirtschaft Lebensmittel Chemie working group on agriculture food chemicals</p> <p>Greenpeace</p>	<p>Großer Raum für 45 Schüler</p> <p>6-2, 6-3. und 6-4</p>
6-2	<p>Teil 2</p> <p>2. und 3. Tag eigenes Programm-Schwerpunkt</p> <p>Tag 2: Am ersten Tag haben wir erfahren, dass die Erzeugung unseres Essens Auswirkungen auf verschiedene Bereich der Umwelt hat. Am zweiten Tag werden wir Genaueres erfahren: An drei Stationen werden wir reihum kreativ herausarbeiten, wie funktioniert der globale Wasserkreislauf, welche Funktionen hat der Boden und was ist eigentlich diese „Biodiversität“ genau?</p> <p>Tag 3: Hast Du schon mal etwas vom ökologischen Fußabdruck gehört? Alles was wir auf unserem Planeten tun, hinterlässt Spuren.</p> <p>Auch unser Konsum, von Essen aber auch von sonstigen Dingen des Alltags. In einem aktiven Spiel sehen wir, wie groß diese Spuren sind und wo man was tun kann, damit wir unsere Erde nicht kaputt "treten". Denn wir haben ja nur eine Erde.</p>	<p>Jörn Burger</p> <p>Jörg Dürrfeld</p> <p>AG Landwirtschaft Lebensmittel Chemie working group on agriculture food chemicals</p> <p>Greenpeace</p> <p>lebensmittel@greenpeace-frankfurt.de</p>	

Andrea Clément –Vorstand

CLÉMENTSTIFTUNG

Treuhänderisch verwaltet von der Stiftung Stifter für Stifter

Kontakt: Teutonenstraße 31 - 65719 Hofheim

Tel.: 06192-28349 Fax.: 06192-295828

E-Mail: info@clement-stiftung.de

CLÉMENTSTIFTUNG

6-3	<p>Teil 1</p> <p>"Was sind die Auswirkungen der Landwirtschaft auf Boden, Klima, Wasser und Biodiversität" mit 20.07.15 für 6-2 und 6-3 und 6-4</p> <p>Unser Essen, das wir so einfach im Supermarkt kaufen können, muss hergestellt, verarbeitet, verpackt und transportiert werden. Das richtet oft ganz schön viel Schaden in der Umwelt an.</p> <p>In einer spannenden Präsentation wollen wir uns anschauen, welche Auswirkungen die Herstellung unseres Essens eigentlich hat. Anschließend wollen wir uns in kleinen Gruppen überlegen, was wir tun können, um unsere Ernährung umweltfreundlicher zu gestalten.</p>	<p>Jörn Burger</p> <p>Jörg Dürrfeld</p> <p>AG Landwirtschaft Lebensmittel Chemie working group on agriculture food chemicals</p> <p>Greenpeace</p>	<p>Großer Raum für 45 Schüler 6-2, 6-3. und 6-4</p>
6-3	<p>Teil 2</p> <p>Einführung in die Wildkräuterkunde. Essbare Wildpflanzen sind die regionalste, saisonalste und biologischste Lebensmittelressource und waren für die längste Zeit der menschlichen Evolution die Grundlage unserer Ernährung. Die Gewächse gedeihen ohne menschlichen Einfluss und sind ernährungsökologisch die hochwertigste, vielfältigste, vegetabile Konsumwahl, ihre Kunde vermittelt uns Survivalkompetenz und sie bieten uns gleichzeitig eine Gesundheitsreform zum Nulltarif. Bei einem Spaziergang lernen wir die wichtigsten Wildkräuter kennen und bereiten anschließend eine gemeinsame Mahlzeit.</p>	<p>Peter Becker Wildkräuter Werkstatt Campus Klarenthal</p> <p>peter.becker@campus-klarenthal.de</p>	<p><u>Lokalität:</u> Natur um das Bürgerhaus in Marxheim, Kochen und Essen dort</p>

Andrea Clément –Vorstand

CLÉMENTSTIFTUNG

Treuhänderisch verwaltet von der Stiftung Stifter für Stifter

Kontakt: Teutonenstraße 31 - 65719 Hofheim

Tel.: 06192-28349 Fax.: 06192-295828

E-Mail: info@clement-stiftung.de

CLÉMENTSTIFTUNG

6-4	<p>Teil 1</p> <p>"Was sind die Auswirkungen der Landwirtschaft auf Boden, Klima, Wasser und Biodiversität"</p> <p>20.07.15 für 6-2 und 6-3 und 6-4</p>	<p>Jörn Burger</p> <p>Jörg Dürrfeld</p> <p>AG Landwirtschaft Lebensmittel Chemie</p> <p>working group on agriculture food chemicals</p> <p>Greenpeace</p>	<p>Großer Raum für 45 Schüler</p> <p>6-2, 6-3. und 6-4</p>
6-4	<p>Teil 2</p> <p>„ Bei Oma war manches anders.....“</p> <ul style="list-style-type: none"> * Selbstgekochtes statt Fertiggericht * Obst und Gemüse aus dem Garten statt aus fernen Ländern * Lebensmittelreste landen im Topf statt in der Tonne * Äpfel statt Erdbeeren im Winter * öfter mal vegetarische Speisen statt Fleischgerichte <p>An 2 Tagen werden wir gemeinsam in der Küche der Johann- Wichern Schule aus „Omas Kochbuch“ gesunde, klimafreundliche und vegetarische Gerichte aus regionalen, saisonalen und frischen Zutaten kochen und lernen, wie man aus Lebensmittelresten neue schmackhafte Speisen zubereiten kann.</p> <p>Wenn genügend Zeit bleibt, erstellen wir ein kleines Rezeptbuch, damit jeder auch zuhause alles nachkochen kann.</p>	 <p>Frau Bickel Frau Staudt bickel.mail@freenet.de</p>	<p>Küche der Johann-Hinrich-Wichern-Schule</p>

Andrea Clément –Vorstand

CLÉMENTSTIFTUNG

Treuhänderisch verwaltet von der Stiftung Stifter für Stifter

Kontakt: Teutonenstraße 31 - 65719 Hofheim

Tel.: 06192-28349 Fax.: 06192-295828

E-Mail: info@clement-stiftung.de