Nachhaltigkeitstage Elisabethenschule vom 11.-13.07.2016

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Klasse 6** | **Thema 2016** | | **Referent** | | **Extras** | |
| **6-1** | **Reise um die Welt – ist das nachhaltig?**  Kurz vor den Sommerferien sind viele gedanklich schon auf Reisen: Afrika, Neuseeland, Bodensee oder China? Nicht nur ihr reist vielleicht um die halbe Welt. Auch unsere Nahrungsmittel und unsere Kleidung sind oft lange unterwegs bis sie hier ankommen. Kann eine Hose fair oder unfair sein? Was sollte ein T-Shirt kosten? Ist mein Schreibheft gut für die Umwelt? Und was hat das alles mit Nachhaltigkeit zu tun? Um diese und viele andere Fragen geht es bei den Nachhaltigkeitstagen. Wir werden kreativ und gestalten alte Textilien und Papiere ganz hip um. Am zweiten Tag steht voraussichtlich ein Ausflug nach Frankfurt auf dem Programm. | | **Stephanie Lehrian**  Dipl.-Biol. Stephanie Lehrian | | Frau Kiefer und Frau Lehrian möchten gern **Räume nebeneinander haben.** Gerne auch einen Werkraum o.ä. oder Material zum Abdecken der Tische.  **Beamer** bitte auch.  Außerdem würden wir gerne in Erfahrung bringen, ob die Schule **ein Spiralbindegerät** hat, dass wir zum Herstellen von Blöcken benutzen könnten. | |
| **6-2** | **Reise um die Welt – ist das nachhaltig?**  Kurz vor den Sommerferien sind viele gedanklich schon auf Reisen: Afrika, Neuseeland, Bodensee oder China? Nicht nur ihr reist vielleicht um die halbe Welt. Auch unsere Nahrungsmittel und unsere Kleidung sind oft lange unterwegs bis sie hier ankommen. Kann eine Hose fair oder unfair sein? Was sollte ein T-Shirt kosten? Ist mein Schreibheft gut für die Umwelt? Und was hat das alles mit Nachhaltigkeit zu tun? Um diese und viele andere Fragen geht es bei den Nachhaltigkeitstagen. Wir werden kreativ und gestalten alte Textilien und Papiere ganz hip um. Am zweiten Tag steht voraussichtlich ein Ausflug nach Frankfurt auf dem Programm. | | **Johanna Kiefer**  Dipl.-Geogr. Johanna Kiefer | | Frau Kiefer und Frau Lehrian möchten gern **Räume nebeneinander haben.** Gerne auch einen Werkraum o.ä. oder Material zum Abdecken der Tische.  **Beamer** bitte auch.  Außerdem würden wir gerne in Erfahrung bringen, ob die Schule **ein Spiralbindegerät** hat, dass wir zum Herstellen von Blöcken benutzen könnten. | |
| **6-3** | .  **Bienen**  Was macht die Bienen so wichtig für uns Menschen?  Klar! Der Honig, vielleicht noch das Wachs und ein paar andere Dinge, die sie produzieren, wie Propolis, Gift oder der gesammelte Pollen. Hinter all dem sind die Menschen schon seit Jahrtausenden her. Aber wie schaffen die kleinen Krabbler das?  Dazu muss man eine Bienen verstehen, ihren Körperbau kennen. Auch dann stellen sich neue Fragen wie: „Essen wir wirklich Bienenkotze?“  Aber da ist noch mehr. Bienen gelten als dritt wichtigstes Wirtschaftstier. Damit ist nicht nur die Honigbiene gemeint, sondern alle ca. 500 Bienenarten, die es bei uns gibt. Durch das Bestäuben der Blüten nutzen sie nicht nur der Artenvielfalt, sie bringen uns auch Obst und Gemüse auf den Tisch.  Neugierig geworden? Dann komm‘ zum Forschen, Experimentieren, Basteln, Staunen! Vielleicht wird uns beim Kerzen drehen und Honig naschen das ein oder andere Licht aufgehen?! | | **Jan Wacker**  **Dipl. Biologe**  **jan.wacker@gmx.net** | |  | |
| **6-4** | **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. | | **Peter Becker Wildkräuter Werkstatt Campus Klarenthal**  **peter.becker@campus-klarenthal.de** | | **Lokalität: Natur um das Bürgerhaus in Marxheim, Kochen und Essen dort** | |
| **6-5** | Teil 2  „ Bei Oma war manches anders......“  ❊ 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  Wir werden gemeinsam in der Küche der Konrad-Adenauer-Schule in Kriftel 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.  Wenn genügend Zeit bleibt, erstellen wir ein kleines Rezeptbuch, damit jeder auch zuhause alles nachkochen kann. | | Frau Bickel  Frau Staudt  bickel.mail@freenet.de | | Küche der KAS Schule  Küche der Gesamtschule am Rosenberg am 13.07.2016 | |
| **"Dschungelcamp"**   Stell dir vor, du wirst mitten in der Wildnis ausgesetzt.- nur mit deinen Klamotten am Leib und drei Dingen, die du mitnehmen darfst. Wieviele Tage würdest du wohl überleben? Weißt du wie du ein Feuer zum Kochen und Wärmen machen kannst? Weißt du welche Kräuter und Beeren du essen kannst, um satt zu werden? Weißt du wo du sauberes Trinkwasser her bekommst? Wo ist ein sicherer Ort zum Übernachten? Wie begegnest du wilden Tieren? All diesen Fragen wollen wir uns drei Tage lang in der "Wildnis" widmen und durch eigenes Erleben erkennen, was wir zum einfachen Leben wirklich brauchen. | | | **Gabriele Skrock**  **Dipl. Geographin,**  **Naturpädagogin**  **info@einfach-alles-leben.de** | | 1. Tag: Treffpunkt: Klassenzimmer.  Danach sind wir  überwiegend draußen, daher bitte ein Sitzkissen, Rucksack mit Verpflegung und dem Wetter angepasste Kleidung mitbringen.  Nicht geeignet bei Bienen-Allergie  UND: bitte denk an deine  drei Dinge ! | |