

Schullandheim Tellkampfschule

Außerschulischer Lernort für Bildung
für nachhaltige Entwicklung (BNE)



Walderfahrung



Teambuilding

Pädagogische Angebote

Von der Erfahrung zum eigenen Handeln
Stand Okt. 2021



Spiel und Spaß in der Halle



Ernährung



Was ist Bildung für nachhaltige Entwicklung?

Inhaltlich und pädagogisch orientieren wir uns als außerschulischer Lernort bei unseren Lernangeboten an der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).

„BNE ermöglicht es jedem Einzelnen, die Auswirkungen des eigenen Handelns auf die Welt zu verstehen und verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen. BNE vermittelt umfassende Handlungs- und Gestaltungskompetenzen, die die Menschen dazu in die Lage versetzt, sich aktiv an Beteiligungsprozessen zu beteiligen und ihre Zukunft, sowohl für sich selbst als auch gemeinschaftlich zu gestalten.

BNE fördert unter anderem ein ganzheitliches Verständnis der globalen Entwicklung und eine weltoffene Perspektive. Durch den ganzheitlichen Ansatz fördert BNE vor allem Innovationsfähigkeit, Demokratieverständnis und Partizipationsfähigkeit und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Sicherung einer besseren und nachhaltigen Zukunft.“

aus: Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie für Deutschland 2016, S. 83 bis 84

BNE ist der Schlüssel, um die Eigenverantwortung der Kinder und Jugendlichen für mehr Nachhaltigkeit zu stärken und um ihnen bewusst zu machen, dass jeder seinen Teil zum Gelingen des großen Ganzen beiträgt.

Unsere Leitsätze und die Satzung findet ihr unter

[Unsere Leitsätze und Satzung | Landheim Tellkampfschule \(landheim-tellkampfschule.de\)](https://www.landheim-tellkampfschule.de)

Gebrauchsanleitung zu den Angeboten



Die Broschüre zum pädagogischen Angebot des Landheims Tellkampfschule e.V. zeigt Ihnen interessante und vielfältige Möglichkeiten der inhaltlichen Gestaltung auf, die Sie zu Ihrem Landheimaufenthalt dazu buchen können. Das Angebot reicht von zweistündigen Programmen bis zu Tagesprogrammen. Wir arbeiten mit verschiedenen Kooperationspartnern zusammen. Es ist sinnvoll, wenn Sie direkt Kontakt zu dem/der Referenten/in des von Ihnen ausgewählten Angebots aufnehmen, damit die Aktivitäten und Inhalte auf die Bedürfnisse Ihrer Gruppe abgestimmt werden können. Über den direkten Kontakt mit den Kooperationspartnern buchen Sie das Angebot und stimmen die Termine gemeinsam ab.

Buchung und Belegung:

Empfohlener Erstkontakt: <https://www.landheim-tellkampfschule.de/belegung/belegungsanfrage/>

Unsere Bankverbindung:

Landheim Tellkampfschule e.V. Bank für Sozialwirtschaft
IBAN: DE 6025 1205 1000 0749 6100 BIC: BFSWDE33HAN

Anschrift Landheim

Im Papenwinkel 1, 31832 Springe

Vor Ort:

Melanie Stahl Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Landheim-Team: 05041/ 970606 Fax: 05041/ 970607, Gruppentelefon: 05041/ 970608

landheim@tellkampfschule.eu



Pädagogische Angebote

u.a. mit unseren Kooperationspartnern



Klickt euch nach euren
Interessen durch:

A 1 Naturlehrpfad, Ha



Pädagogischer Wochenplan - Ernährung	Wochenangebot	Seite 05
Pädagogischer Wochenplan – Wald	Wochenangebot	Seite 06
A 1 Naturlehrpfad, Hausrallye und GPS-Touren	Halbtagesangebot	Seite 07
B 1 Tiefkühlpizza & andere (K)Leckereien	3-stündiger Workshop	Seite 08
B 2 Welt der Ernährung – Fair und vegan	2 Tage – 2 Blöcke á 3 Stunden	Seite 09
B 3 Wildnisküche – Outdoorkochen	Tagesworkshop (sieben Stunden)	Seite 10
B 4 Planspiel Weltacker 2000m ²	vierstündiger Workshop	Seite 11
B 5 Lernort Biobauernhof	3-stündiger Workshop	Seite 12
C 1 Die Waldwerkstatt	Die Materialsammlung	Seite 13
C 2 Deisterführung mit dem Förster	1 – 2 Stunden	Seite 14
C 3 Wald-Exkursion mit dem NABU	2 Stunden	Seite 15
C 4 Wisentgehege Springe	Tagesexkursion	Seite 16
D 1 Konsum & Auswirkung auf Mensch und Umwelt	2-stündiger Workshop	Seite 17
D 2 temperaTOUR in 4 Stationen	2 Stunden	Seite 18
E 1 Teamerlebnis mit den Schattenspringern	Tagesworkshop / 7 Stunden	Seite 19

Unsere **Broschüre mit allen Infos & Bildern rund ums Landheim und Gelände** findet
ihr als Download auf unserer Homepage

Pädagogische Angebote

Beispielhafter Wochenplan zum Thema Ernährung



<https://www.landheim-tellkampfschule.de/paed-angebote/vorbereitung-der-klassenfahrt/>

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück: 8:30 Vormittag	Anreise Zimmer beziehen	Teambuilding durch gemeinschaftliches Kochen Wildnisküche – Outdoorkochen. Siebenstündiger Tagesworkshop bei MILAN Naturseminare	Welt der Ernährung – Fair und vegan. Tagesworkshop mit zwei Einheiten á drei Stunden bei Sabine Meyer. - Fairer Handel: Pralinen selber herstellen	Lernort Bauernhof. Der Eschenhof in Springe ist ein Biohof, der Angebote hat, um die Landwirtschaft kennenzulernen.	Zimmer aufräumen Abreise
Mittagessen: 12:30 Nachmittag	Zum Ankommen und Kennenlernen bietet sich eine unserer Rallyes an: - Naturlehrpfad lernen an Stationen auf dem Gelände - Hausrallye Fragen zur Geschichte des Schullandheimes	s.o.	Zweite Einheit: - Vielfalt auf dem Teller: kochen mit interessanten Zutaten	Fortführen des Vormittagsworkshops oder Freizeit: Hier können auch weitere Angebote unserer Waldwerkstatt genutzt werden	
Abendessen Abend	Klassenabend mit Spielen in der Mehrzweckhalle oder im Seminarraum	Kinoabend in unserer Mehrzweckhalle	Freizeit	Abenteuerliches Outdoor Kochen an unserer Grillhütte. Equipment und Ideen stellen wir zur Verfügung.	

Pädagogische Angebote

Beispielhafter Wochenplan zum Thema Wald



<https://www.landheim-tellkampfschule.de/paed-angebote/vorbereitung-der-klassenfahrt/>

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück: 8:30 Vormittag	Anreise Zimmer beziehen	Teamerlebnis mit den Schattenspringern : Siebenstündiger Tagesworkshop mit Teamspielen und gemeinsamen Klettern	Walderkundungen zwei Stunden : - Deisterführung mit örtlichen Förster oder - Waldexkursion mit dem NABU mit Fokus auf die Waldbewohner	Tagesausflug ins Waldpädagogikzentrum Wisentgehege Frühzeitige Anmeldung nötig, dabei können auch die Themenschwerpunkte abgesprochen werden.	Zimmer aufräumen Abreise
Mittagessen: 12:30 Nachmittag	Zum Ankommen und Kennenlernen bietet sich eine unserer Rallyes an: - Naturlehrpfad lernen an Stationen auf dem Gelände - Hausrallye Fragen zur Geschichte des Schullandheimes	s.o.	GPS Tour durch den näheren Wald. Dabei müssen die Teilnehmer knifflige Rätsel lösen und sich mit GPS-Geräten orientieren	s.o.	
Abendessen Abend	Klassenabend mit Spielen in der Mehrzweckhalle oder im Seminarraum	Kinoabend in unserer Mehrzweckhalle	Freizeit	Abenteuerliches Outdoor Kochen an unserer Grillhütte. Equipment und Ideen stellen wir zur Verfügung.	

A 1 Naturlehrpfad, Hausrallye und GPS-Touren

Halbtagsangebote



Mit unseren Rallye-Angeboten können die Kinder und Jugendlichen in Kleingruppen selbständig auf Entdeckungstour durch das Haus, in das Gelände oder in die Stadt Springe gehen.

Altersstufe: 2. bis 8. Klasse.

Materialien zu allen Rallyes werden vom Landheim zur Verfügung gestellt.

Bei der Hausrallye lernen die Kinder spielerisch das Haus und das Gelände kennen, Zeiteinsatz ca. 1,5 Stunde.

Der Naturlehrpfad führt die Kinder über das gesamte Gelände. Anhand von 20 Stationen erfahren sie mehr über Pflanzen und Tiere, die auf dem Gelände heimisch sind und machen Bekanntschaft mit unseren Haustieren, Zeiteinsatz ca. 2 Stunden.

Unsere Stadtrallye eignet sich für einen gemeinsamen Ausflug nach Springe. Ein Fußmarsch dorthin dauert ca. 30 Minuten, Zeiteinsatz : ca. 4 Stunden.

Geo-Caching-GPS-Tour in der näheren Umgebung des Landheimgeländes. Mit **Rätseln**, die im **Team** gelöst werden müssen. Unser Hausteam gibt Hilfen zur Handhabung der Garmin-GPS-Geräte. Kostenlose App-Empfehlung für Android c:geo. Altersstufe: ab 5. Klasse, Zeiteinsatz ca. 3 Stunden.



B 1 Tiefkühlpizza & andere (K)Leckereien

Dreistündiger Workshop



Wie würdest du Deine Pizza belegen? Klimabilanz einer Tiefkühlpizza: Pizza schmeckt den meisten. Wie in vielen anderen Lebensmitteln steckt in einer Pizza aber mehr als nur der Geschmack: Beim Transport wird Benzin verbrannt, die Kühlung zuhause und im Supermarkt verbraucht Strom, für Soja als Tierfutter wird Regenwald abgeholzt. All das wirkt sich auf unser Klima aus.

Um diese Zusammenhänge zu entdecken, lösen die SchülerInnen das Pizza-Puzzle mit „Zutaten“ wie Mais, Rindfleisch und Plastikfolie. In Werbeheften von Supermärkten suchen sie nach den Herkunftsländern von Erdbeeren, Spargel und Zwiebeln und basteln eine Obst-Gemüse-Weltkarte.

Und schließlich backen die SchülerInnen fürs Mittagessen ihre eigene leckere und klimaschonende Pizza.



Altersgruppe: : 4. bis 8. Klasse

Preis: 2 € /TN (wird mit 6 €/TN aus privaten Spenden oder öffentlich gefördert)

Ort: Landheim Tellkampfschule

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin. Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

Ansprechpartner: Eckhard Steinmüller JANUN e.V.,

Tel.: 0511/590919-15 info@klima-workshops.de www.klima-workshops.de



B 2 Welt der Ernährung – Fair und vegan

2 Tage – 2 Blöcke á 3 Stunden



Die Gestaltung unserer Ernährung steht in Wechselbeziehung mit der Umwelt und mit sozial-verträglichen Arbeitsbedingungen. Themen wie Fairer Handel, Vielfalt auf unserem Teller, Nahrungsvielfalt und praktisches Tun stehen in den Workshops im Mittelpunkt. Das Bewusstsein für die eigene Ernährung und die Wahl der Zutaten wird geschärft und durch leckere Produkte erfahren.

Wie kauft man am besten ein? Regional oder global? Was bedeutet fair einkaufen? Tiefgefroren oder frisch? Was ist mir selbst wichtig?

Block 1: Fairness Pralinen selber machen, Kakao und Fairer Handel

Die SchülerInnen lernen Herkunft, Anbauweise und Arbeitsbedingungen der Zutaten für ihre Pralinen kennen. Was bedeutet eigentlich Faire Schokolade? Was hat die Regenwaldabholzung mit Palmöl zu tun und welche Alternativen gibt es? Wir stellen selbst Pralinen her und verpacken sie kreativ.



Block 2: Vielfalt auf dem Teller (3 Stunden)

a) Quinoa: Das Wunderkorn der Inkas ... und andere Körner, die uns nähren. Im Workshop geht es um verschiedene Getreide und Samen aus unterschiedlichen Regionen der Welt: Wo wachsen diese Zutaten? Wie werden sie angebaut? Wie schmecken Quinoa, Buchweizen und Co? Was kann man aus ihnen kochen?

b) Brotaufstriche: anders, vegetarisch, lecker, Erbsen, Bohnen, Linsen ... Kraftvolles aus der Schote. Wie werden diese Hülsenfrüchte angebaut und wo kommen sie eigentlich her? Als Alternative zu Wurst und Käse lassen sich aus den eiweißreichen Hülsenfrüchten leckere Brotaufstriche herstellen. Dabei werden schmackhafte Rezepte aus anderen Teilen der Welt, z.B. Südamerika und Asien, ausprobiert.

Gemeinsam werden aus diesen Produkten leckere Speisen zubereitet.



Altersgruppe: ab Klasse 4

Preis: 25 € /TN je Block (gefördert durch Bildung-trifft-Entwicklung-Nord)

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin. Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Ansprechpartnerin: JANUN e.V./ Bildung-trifft-Entwicklung-Nord

Sabine Meyer, Dipl.Päd., sabinemeyer@yahoo.com Tel: 0171-8397758



B 3 Wildnisküche – Outdoorkochen

Tagesworkshop (sieben Stunden)



Die Wildnisküche startet mit einer kleinen Kräutertour entlang des Wald-, Wiesen- und Feldrandes in der Umgebung des Landheimes. Welche Blätter, Knospen, Kräuter und Früchte kann man sammeln? Wie unterscheiden sich essbare von den giftigen Wildpflanzen?

Aus den gesammelten Zutaten und einfachen Mitteln werden wir ein leckeres und abwechslungsreiches Essen je nach Jahreszeit zubereiten. Beim Kochen auf dem offenen Feuer wird der Kreativität keine Grenzen gesetzt: heißer Beerenpunsch aus der Cowboykanne, knusprige Waldchips, Cowboysuppe aus dem „Dutch oven“, Wildkräuterdip und Bärlauchpesto, Steinzeit-Popcorn, geröstete Maroni und Bratkartoffeln aus der finnischen Murrika, Löwenzahnwurzelsalat mit frischen Hagebutten und Bucheckern, gefüllte Wildkräuterpizza vom Rost. Zum Nachtisch gibt es Bratäpfel vom Stock und ihr hört noch ein paar lustige und spannende Geschichten von Wurzelgnomen und Kräuterhexen.

Programm:

- Sammeln von essbaren Kräutern und Wurzeln, mit kleiner Kräuterkunde
- Sammeln von Zundermaterial, Anzünden des Lagerfeuers nach unterschiedlichen Feuermethoden (z.B. Ötzi, Jack London)
- Zubereiten von jahreszeitlichen Wildnisgerichten

Altersgruppe: ab Klasse 4

Preis: 14 €/TN (wird mit 4 €/TN aus privaten Spenden oder öffentlich gefördert)

Ort: Landheimgelände

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin. Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

Ansprechpartner: Milan Naturseminare Christine Koziol

Tel: 05060-608562 www.milan-naturseminare.de



*„Glaube mir, denn ich habe es erfahren, du wirst mehr in den Wäldern finden als in den Büchern, Bäume Steine, werden dich lehren, was du von keinem Lehrmeister hörst.“
(Bernhard von Clairvaux)*

B 4 Planspiel Weltacker 2000m² vierstündiger Workshop



Das Thema ist die Ernährungssicherheit im Kontext des Globalen Lernens und der Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Legt man die Weltbevölkerung und die weltweit zur Verfügung stehende **Ackerfläche** zugrunde, so zeigt sich, dass für jede Person **2000 m²** zur Verfügung stehen.

Die Schüler*innen arbeiten in Kleingruppen zu den anstehenden Herausforderungen:

- **WAS wollen wir anbauen?**

- **WIEVIEL brauchen wir?**

Ziel ist es, genug Nahrung für das eigene Überleben zu haben – nachhaltig, also langfristig ökologisch vertretbar.

Warum ist dieses Angebot für Schule interessant?

Es fördert die Kompetenz des problemlösenden Denkens anhand eines konkreten, lebenspraktischen Beispiels.

Warum bieten wir es hier an?

Wir haben eine Fläche in entsprechender Größe zur Verfügung.
Somit ermöglichen wir der Gruppe eine realitätsnahe Planungsarbeit.

Für **Rückfragen und die Anmeldung** wenden sie sich bitte an:

Sabine Meyer, Dipl.Päd.
Hannoversche Str.10
30974 Wennigsen
sabinemeyer@yahoo.com
0171-8397758



B 5 Lernort Biobauernhof



Wie lange dauert die Entstehung von einem Ei? Warum leben bei uns auch Hähne auf dem Hof und wie fühlt sich so ein Huhn überhaupt an? Welche Arbeitsschritte braucht es bis die Kartoffel im Sack ist und brauche ich viel Kraft um selber Mehl zu mahlen?

Auf dem Biolandhof Eschenhof in Springe haben Kinder die Möglichkeit handlungsorientiert und altersgerecht zu erfahren, wo unsere Lebensmittel wirklich herkommen. Gemeinsam beantworten wir uns viele Fragen und entdecken spannende Dinge rund um Tiere und Pflanzen.

Auf dem Eschenhof (fußläufig vom Landschulheim erreichbar) können folgende Bildungsangebote angeboten werden:

-Rund ums Huhn

- Vom Korn zum Brot

- Alles über die Kartoffel

Altersgruppe: ab 4 Jahre bis 18 Jahre

Preis: 1,5 € /TN mit EU Förderung, sonst 5€/TN

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin.

Die EU Förderung kann erst nach Anmeldung geprüft werden und die Teamer müssen zur Verfügung stehen.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

Ansprechpartnerin: Katrin Bartels, Industriestr. 15, 31832 Springe

katrin@biobauerbartels.de

www.biobauerbartels.de/bauernhofpädagogik/



12

C 1 Die Waldwerkstatt

Die Materialsammlung



Hier findet ihr Materialien und Anleitungen für naturkundliche Untersuchungen im Wald, im Bach und auf der Wiese. Die Waldwerkstatt kann auch als Labor genutzt werden, wir haben zudem mehrere Themenkisten mit Fachliteratur zur Bestimmung von Fauna und Flora.

Walduntersuchungen

Baumbestimmung, Ferngläser, Vogelbestimmung, Lichtmessgeräte, Windmesser, Terrarien

Skripte auf Anfrage



Outdoor-Kochen

Murrika-Pfanne, Dutch Oven, Cowboy-Kanne, finnische Pfanne, Rezepte



Bachuntersuchung

Becherlupen, Kescher, Eimer, Bestimmungskarten, Mikroskope

Bodenuntersuchung

Hellige PH-Meter, Equipment-Kiste mit Pipetten und Trichtern, etc.
Skript auf Anfrage



Astronomie

Teleskop, Sternkarten, Modell zur Messung des Sonnenweges

Indianer-Spielekiste & GPS-Geocaching-Touren

C 2 Deisterführung mit dem Förster

Ein bis zwei Stunden geballte Information vom Waldkenner



Wer den Wald und seine Bewohner besser kennenlernen möchte, kann mit dem örtlichen Förster, Herrn Gallas, eine spannende und lehrreiche Wanderung durch den Wald machen und dabei Natur im Kleinen und Großem erleben – aber auch Informationen zu Wirtschaftsbaumarten und Waldpflege bis zur Holzernte bekommen.

Der Förster weiß, wo man Reh, Fuchs und Dachs im Wald antrifft, und kann berichten, was so alles in seinem Revier passiert.



Altersgruppe: alle

Preis: Kostenlos – Spendenvorschlag 2 €/TN für den NaBU

Start: Landheimgelände

Die Führungen mit dem Förster finden nur im Rahmen seiner zeitlichen Möglichkeiten statt. Termine bitte persönlich mit ihm absprechen.

Ansprechpartner: Bernd Gallas, Stadtförster

Tel: 05041/3426 privat Tel.: 05041/73275 dienstlich







„Die Natur ist unser eigentliches Zuhause“

C 3 Wald-Exkursion mit dem NABU

2 Stunden



Die geführte Wanderung durch den Springer Wald mit „offenen Augen“ bietet der NABU Springe an.

-  Wer wohnt denn da im Nistkasten? Wie heißt der Vogel, den wir gerade hören?
-  Vor welchem Baum stehen wir eigentlich?
-  Wer lebt denn so alles unter dem Laub?
-  Fledermaus-Exkursion (abends)



Altersgruppe: alle

Preis: Kostenlos – Spendenvorschlag 2 €/TN für den NABU Springe

Ort: Start Landheimgelände

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin.

Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

Ansprechpartner: Christian Albert

Tel: 05045/ 961222 www.NABU-Springe.de



Bau von Vogelnistkästen ist im Landheim möglich (10 €/TN Materialkosten), bitte mit der Buchung Ihres Aufenthaltes zusammen anmelden.

C 4 Tagesausflug ins Wisentgehege Springe



Das **Waldpädagogikzentrum Wisentgehege (WPZ)** bietet für Schulklassen und Kindergruppen ein vielfältiges, zu allen Jahreszeiten passendes Programm an, um im Wildpark „Wisentgehege Springe“ einen erlebnisreichen Tag voller Tierbegegnungen zu verbringen.

Das Bildungsangebot reicht von 45- bis 90-minütigen **Tierworkshops** zu bestimmten Themen bis hin zu ganzen **Projekttagen**, passend zum Alter der Schüler / Kinder. Themenschwerpunkte sind z.B. *Tiere im Lebensraum Wald, Tarnung, Nachwuchs bei den Tieren, Anpassung an den Lebensraum Wasser, Biologie des Wolfes, Tiere im Winter, Ökologie, Biodiversität*. Ergänzend organisiert das Waldpädagogikzentrum für die Gruppen **Erkundungsrundgänge** zu den Schwerpunkten Einheimische Wildtiere, Tiere im Winter, Ökologie, Evolution.

Alle Aktionen haben zum Ziel, bei den Schülern / Kindern die Neugier, ihre Phantasie und Entdeckerlust zu wecken und sie zum aktiven Handeln und Forschen, Nachdenken und Wertschätzen der Natur anzuregen. Die Angebote des Waldpädagogikzentrums orientieren sich an den Leitlinien der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE).

Kosten: Eintritt Schulklassen 6,50 € / ermäßigt auf 5,00 € für Gruppen aus dem Schullandheim (gilt nur bei Anmeldung über das Waldpädagogikzentrum)
Pädagogische Betreuung (je nach Dauer) 1,00 € bis 3,00 € je Schüler

Anmeldung: telefonische Absprache direkt beim Waldpädagogikzentrum nötig, möglichst 2 bis 3 Monate im Voraus empfohlen

Ansprechpartnerin : Cornelia Tripke, Pädagogische Leiterin

Tel. Büro: 05041-63914, Mobil: 0160 5835 146 **Fax.** 05041-801502

Bürozeiten: Montag und Mittwoch von 14.00 Uhr bis 16.30 Uhr

E-Mail : Cornelia.Tripke@nfa-saupark.niedersachsen.de

Internet: www.wpz-wisentgehege.de www.wisentgehege-springe.de

Anfahrt: Linienbus ab ZOB Springe, Linie 382 bis Wisentgehege /Haupteingang



D 1 Konsum und die Auswirkung auf Mensch und Umwelt

Zweistündiger Workshop in Springe



Die globalisierungsgerechte Stadtführung:

Herkunft von Produkten und die Auswirkung auf Mensch und Umwelt

Auf den internationalen Spuren unseres Konsums: Täglich sind wir mit Produkten aus der ganzen Welt in Kontakt. Produktionsweisen und "Nebenwirkungen" sind den meisten Menschen aber unbekannt.

Über Lernspiele, Quizelemente und Anschauungsobjekte lernen die TeilnehmerInnen anhand von fünf verschiedenen Produkten globale Zusammenhänge und die Idee des fairen Handels kennen.

- Woher kommt mein Fleisch?
- Was ist an TransFair-Schokolade fair? Wieso hat jeder von uns etwas mit dem Urwald zu tun (Bsp. Papier)?
- Woher kommt mein Turnschuh?
- Hat der Krieg im Kongo etwas mit unserem Handy zu tun?

Das Projekt **KonsuMensch** ist von Johannes Rau mit dem Otto-Brenner-Preis ausgezeichnet

worden und wird mittlerweile auch in anderen Städten angeboten.

Altersgruppe: ab 7. Klasse

Preis: 2 € /TN (wird mit 6 € /TN aus privaten Spenden oder öffentlich gefördert)

Ort: Springe **Treffpunkt Springe Rathaus**

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin. Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

Ansprechpartner: Achim Riemann JANUN e.V., Region Hannover

Tel.: 0511/590919-0 Mail: buero@janun-hannover.de



D 2 temperaTOUR in 4 Stationen

Zwei Stunden in Springe

Die 'Stadtführung rund ums Klima' zeigt, wie das Klima funktioniert und warum wir überhaupt auf der Erde leben können.

Danach geht es um die Ursachen und Auswirkungen des Klimawandels und speziell um einige Lebensbereiche, in denen wir selbst verantwortlich für den Ausstoß von Klimagasen sind. Jede Station aktiviert die TeilnehmerInnen:

Bei der Mobilitäts-Station gehen sie auf unterschiedlich lange Auto-, Bahn-, Flugzeug- und Busreisen und werden abrupt von Absperrbändern gebremst, die sie hinter sich her ziehen und die anzeigen, wie weit man jeweils mit einem halben Gramm CO₂ käme.

Und wenn es vor dem Fastfood-Restaurant oder dem Biostand auf dem Wochenmarkt um Ernährung geht, wird diskutiert, welche Lebensmittelattrappe zu welchem der unterschiedlich großen Schaumstoffwürfel gehört. Denn die zeigen an, wie viele Klimagase bei der Produktion von unterschiedlichen Lebensmitteln entstehen.

Altersgruppe: ab 6. Klasse

Preis: 2 € /TN (wird mit 6 €/TN aus privaten Spenden oder öffentlich gefördert)

Ort: Springe **Treffpunkt Springe Rathaus**

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin. Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

Ansprechpartner: Eckhard Steinmüller JANUN e.V.,

Tel.: 0511/590919-15 info@klima-workshops.de www.klima-workshops.de



Station 1 Klima & Wetter

Was ist der Treibhauseffekt, was verursacht Klimawandel und wie macht sich der Klimawandel bemerkbar?



Station 2 Mobilität und Verkehr

Wie weit kann eine Person mit Flugzeug, Auto, Reisebus und Zug reisen, wenn jeweils ein halbes Gramm CO₂ ausgestoßen wird?



Station 3 Guten Appetit – das Klima isst mit!

Wie viele klimaschädliche Gase wie Kohlenstoffdioxid und Methan entstehen bei der Produktion von 1 kg Obst, Gemüse, Milch, Rindfleisch, Brot und Eiern?



Station 4: Klamottenkauf

Die Reise einer Jeans um die Welt in 11 Stationen – von der Produktion bis zur Altkleidersammlung



E 1 Teamerlebnis mit den Schattenspringern







Siebenstündiger Tagesworkshop



Die Schattenspringer gestalten das erlebnispädagogische Programm entlang der Bedürfnisse der jeweiligen Klasse individuell und greifen hierbei auf einen Fundus von verschiedenen Methoden zurück. Angepasst an die Situation der Klasse werden Schwerpunkte gesetzt, um genau da anzusetzen, wo die Klasse Entwicklungsbedarf hat: zum Beispiel Bildung oder Stärkung der Klassengemeinschaft, Integration von Außenseitern oder Förderung der sozialen Kompetenzen.



Programm:

-  Interaktions- und Kooperationsaufgaben
-  Vertrauensübungen
-  Teamspiele
-  Erlernen von Sicherungstechniken
-  Teamkletteraktion mit gegenseitigem Sichern
-  Reflexion der Aktionen



Altersgruppe: ab Klasse 4, Dauer: ca. 7 Stunden

Preis: 24,50 €/TN

Ort: Landheimgelände

Buchungswunsch bitte direkt bei der verbindlichen Anmeldung äußern, wir organisieren den Termin. Der Workshop findet nur bei Verfügbarkeit des Teamers statt.

Falls Sie die Selbstorganisation vorziehen:

Ansprechpartnerin: Schattenspringer GmbH Sanna Reinhold & Vanessa Krutemeier

Tel: 0521 | 32 99 20-0 info@schattenspringer.de www.schattenspringer.de