

## Angebote BraLaCampus 06./07. Mai 2021

	Thema	Erläuterung	Partner
1.	Kochen macht Spaß! Superlecker & selbstgemacht!	Kochen und backen mit regionalen Produkten, Köchen und Bäckern aus Brandenburg! Aufklärung über Herkunft und Verwendung der Erzeugnisse	
2.	Auf Spurensuche in Lebensmitteln – die Lebensmitteluntersuchung	In Form von Versuchen und mikroskopischen Untersuchungen können Inhaltsstoffe von Lebensmitteln herausgefunden werden	
3.	Milch, Butter Käse – Die Vielfalt der Milchprodukte	Alles rund um die Milch. Wo kommt die Milch her? Warum ist sie so gesund? Welche Vielfalt an Milchprodukten gibt es?	
4.	Wildes Land! Wildpflege und Jagd in Brandenburg	Welche wilden Tiere gibt es im Land Brandenburg und wie sorgen wir für ein Gleichgewicht zwischen Lebensraum und Kulturlandschaft?	
5.	Das Flüstern des Waldes - Wald- und Forstwirtschaft in Brandenburg	Welchen Baum muss ich wann pflanzen? Wozu dient der Mischwald. Wie alt kann ein Baum werden. Alles rund um den Wald und die Bewirtschaftung des Waldes	
6.	Wie kommt der Honig ins Glas? – Bienen & Imkerei in Brandenburg	Mama sagt, ein Glas heiße Milch mit Honig macht mich wieder gesund. Warum ist das so? Wo kommt denn der Honig her? Warum braucht man Bienen?	
7.	Vorstellung von Milch- und Fleischrindern	Milchkühe und Mutterkühe – was ist der Unterschied? Kuhkomfort im Kuhstall! Warum gibt es so viele Rinderrassen?	
8.	Erzähl mir was vom Pferd! Anatomie, Beurteilung, und Fütterung von Pferden	<b>Klasse 1-6</b> Grundlagenwissen Pferd u.a. Vorstellung verschiedener Pferderassen und Nutzungseinrichtungen. Hier werden die verschiedenen phänotypischen Ausprägungen wie Farbe oder Abzeichen am lebendigen Objekt besprochen. Über die Artgerechte Fütterung mit der Präsentation verschiedener Futtermittel in der Pferdefütterung „zum Anfassen“ <b>Klasse 7-12</b> Grundlagen der Identifizierung von Pferden, hin zur praktischen Demonstration in der die Schüler auch selbst die Abzeichen der Pferde aufnehmen Praktische Pferdebeurteilung unter Einbezug von rassetypischen Unterschieden	
9.	Angeln macht Schule – Schule mal anders	Erklärung des Lebensraumes Wasser und die in ihm sowohl über als auch unter der Wasseroberfläche lebenden Kreaturen Anatomie, der Lebensraum und die Notwendigkeit einer nachhaltigen Angelfischerei zum Schutz der Fische	
10.	Alles Hähnchen oder was? Geflügelhaltung in Brandenburg	<b>Klasse 1-6</b> Grundlagenwissen Geflügel u.a. Vorstellung verschiedener Geflügelarten und ihre Nutzung. Was war zuerst da: Ei oder Henne? Das gesunde Ei – vom Nest bis auf den Frühstückstisch Kükenkino zum gucken und anfassen <b>Klasse 7-12</b> Grundlagenwissen der artgerechten Geflügelhaltung und – fütterung. Vorstellung verschiedener Geflügelarten und ihre Nutzung Tierisch gute Aussichten – Vorstellung des Berufs Tierwirt Geflügel	
11.	Eber, Sau und Ferkelbande	Was ist der Unterschied zwischen Ferkelerzeugung und Schweinemast? Wir führen durch den Schweinestall und erklären, wie die Schweinehaltung in Brandenburg erfolgt	
12.	Tierische Landschaftsgärtner – Unsere Schafe	Alles rund ums Schaf. Warum müssen Schafe gemolken werden? Was passiert mit der Wolle? Wie baue ich ein ordentliches Gehege?	
13.	Landmaschinen in Aktion	Erlebe wie Landwirtschaftsmaschinen und Traktoren auf dem Feld arbeiten. Warum muss der Boden bearbeitet werden? Kann man das Saatgut nicht einfach so in die Erde bringen? Warum muss gedüngt werden? Woher nimmt sich die Pflanze das Wasser? Muss ich ein Getreidefeld mit der Gießkanne gießen?	
14.	Die Grünen 14! Grüne Berufe stellen sich vor  	Landwirt, Fischer oder doch lieber Pflanzentechnologe? 14 Grüne Berufe gibt es! Ausbildungsbetriebe und wissenschaftliche Einrichtungen stellen die Vielfalt der Berufsbilder der Grünen Branche vor und zeigen Ausbildungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb auf.	
15.	Vom Korn zum Brot  	Welche Getreidearten es gibt und welche sind zur Herstellung von Brot und Brötchen geeignet?	