












Angebote BraLaCampus 05./06. Mai 2022

	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.	Grüne Kommunikation: Sagt die Pflanze zur anderen ...	Klasse 7-12 Auch Pflanzen können sprechen, z.B. der Mais, der „abspricht“ wer wohin wächst, um Wachstums-Enge im Feld zu umgehen. Sie senden dazu biochemische Signale über Blätter und Wurzeln an die umgebenden Pflanzen. Auch über ihre Düfte und durch den Boden sind die Pflanzen miteinander verbunden. Wie ausgeklügelt und raffiniert die Phyto-Kommunikation ist, erfahren die Schüler*innen in diesem Workshop.	
5.	Alles Unkraut oder ab in den Smoothie?	Klasse 7-12 In dem Work- und Probiershop mit der Kräuter-Expertin, Heidi Knappe, geht es auf Entdeckungstour. Wo sind Brennnessel, Gundermann, Giersch, Löwenzahn & Co. Zu finden und sind sie Un- oder Nutzkrauter? Der Grad, ob ein Wildkraut sich für den Smoothie eignet oder auf den Kompost gehört, ist schmal – die gärtnerische Kenntnis entscheidet über die Verwendung. Denn Wildkräuter sind wahre Superhelden im Glas, im Salat und im Kochtopf. Wer kreiert den leckersten grünen Smoothie?	
6.	Auf der Zielgeraden - der vertikale Garten	Klasse 7-12 Aus Skyscraper wird Farmscraper – was ist das und geht das überhaupt? Vertikales Gärtnern könnte nachhaltig betriebene Landwirtschaft in die Städte bringen! Ob Kreislaufwirtschaft und Hydrokulturen unter Gewächshausbedingungen oder in, an und auf Gebäudekomplexen gärtnern – die Schüler*innen lernen am eigenen Produkt das vertikale Gärtnern für die Hauswand zu Hause.	
7.	Zauberei oder Botanik: Der Gärtner war's	Klasse 1-6 Beim Gärtnern geht es um Natur und Pflanze und der Täter war immer der Gärtner. Der Apfel reift auf einer Eberesche und die Gurke ist ein Kürbisgewächs. Die Staudengärtnerin kümmert sich um Krautartige und Rosen gedeihen bei Baumschülern sehr gut. Die Gartenbauingenieure Miriam Ott führt mit einem Augenzwinkern in den Gärtner-Beruf ein und klont zusammen mit den Schüler*innen Pflanzen.	
8.	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?	
9.	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	
10.	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?	
11.	Von Bullen, Kühen und Kälbern – Vielfalt im Stall und auf der Weide	Mehr als nur Schwarz-Weiß: Welche Rinderrassen gibt es und worin unterscheiden sie sich? Einstreu, Futter, Licht und Luft – und was Kuhkomfort sonst noch so bedeutet.	
12.	Erzähl mir was vom Pferd! Anatomie, Beurteilung, und Fütterung von Pferden	Klasse 1-6 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“ Klasse 7-12 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	

Angebote BraLaCampus 05./06. Mai 2022

13.	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	
14.	Alles Hähnchen oder was? Geflügelhaltung in Brandenburg	Klasse 1-6 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 Klasse 7-12 Grundlagenwissen der artgerechten Geflügelhaltung und – fütterung. Vorstellung verschiedener Geflügelarten und ihre Nutzung Tierisch gute Aussichten – Vorstellung des Berufs Tierwirt Geflügel	
15.	Eber, Sau und Ferkelbande	Was ist der Unterschied zwischen Ferkelerzeugung und Schweinemast? Wir erklären, wie die Schweinehaltung in Brandenburg erfolgt	
16.	Tierische Landschaftsgärtner – Unsere Schafe	Alles rund ums Schaf. Warum müssen Schafe gemolken werden? Was passiert mit der Wolle? Wie baue ich ein ordentliches Gehege?	
17.	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?	
18.	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.	
19.	Vom Korn zum Brot	Kennt ihr euch aus mit unserem Getreide? Roggen, Weizen, Gerste – wer ist wer und wie kann ich sie unterscheiden? Welche Getreidearten es noch gibt und wozu wir sie brauchen, erfahrt ihr bei uns. Außerdem lernt ihr, welche Lebensmittel man aus Getreide herstellen kann, welche für Backwaren geeignet sind und werdet dann noch zum Brotverkoster.	