

Titel

Thema:	Bio-Landwirtschaft vor Ort erleben - Projektideen für Unterricht und Schulgartenarbeit, Schwerpunkt: Lager-Gemüse
Veranstaltungsnummer:	2616U3308

Inhalt/Beschreibung

Beschreibung und didaktische Gestaltung:	Die inhaltliche Beschreibung dieser Veranstaltung finden Sie unter "Weitere Hinweise / Zusatzinformationen". Dies ist eine Fortbildung im Themenbereich "Nachhaltigem Konsum, Abfall und Ernährung" In den Bildungsplänen des Aufgabengebiets „Umwelterziehung“ finden Sie diese Themen in GS Themenbereich 3 STS/ GYM Themenbereich 1 und 4 Studienstufe Themenbereich 3 In unseren Fortbildungen werden Umsetzungshilfen zu den einzelnen Themenschwerpunkten vorgestellt, erprobt und reflektiert. Mit diesen können sich Schülerinnen und Schüler die im Bildungsplan geforderten Kompetenzen aneignen. Alle Fortbildungen des Referats Umwelterziehung und Klimaschutz finden Sie unter "Weitere Hinweise / Weblink".
Schwerpunkte/Rubrik:	BNE

Allgemeine Informationen

Fächer / Berufsfelder:	- Klimaschutz und Umwelterziehung, Mobilitäts- und Verkehrserziehung, Sachunterricht
Zielgruppen:	- Alle Lehrkräfte, Lehrkräfte im Vorbereitungsdienst, Lehrkräfte, Sozialpädagogen und Erzieher
Schularten:	- Grundschule, Gymnasium, Sekundarstufe I, Sekundarstufe II, Stadtteilschule, keine primäre Schulstufe
Veranstaltungsart:	Seminar
Gültigkeitsbereich:	Hamburg
Leitung:	Christine Schirra, Landesinstitut für Qualifizierung und Qualitätsentwicklung in Schulen
Dozenten:	Katharina Krause, Christina Zurek, Ökomarkt HH e.V.

Weitere Hinweise

Zusatzinformationen:	Im November werden die Tage kürzer und der Winter steht vor der Tür. Unsere Vorfahren wussten noch, wie man sich gut für die kalte Jahreszeit rüstet und Obst und Gemüse haltbar macht. Wir besuchen die Gärtnerei auf dem Bio-Bauernhof Gut
----------------------	--

Weblink:	Wulksfelde und schauen uns an, wie sich der Hof auf den Winter vorbereitet. Wie werden Kürbis, Kohl, Kartoffeln und Zwiebeln winterfest gelagert, so dass sie im Hofladen bis in den kommenden Frühling verfügbar sind? Im Praxisteil gehen wir der Frage nach, ob das Einkochen, Fermentieren oder Einfrieren gute Methoden sind, um Nährwerte zu erhalten. Bitte denken Sie an angepasste Kleidung und ggf. eine Schürze für den Praxisteil. Treffpunkt ist die Treppe vor dem großen weißen Gutshaus. Der Veranstaltungsort ist nur eingeschränkt barrierefrei. Bitte kontaktieren Sie im Bedarfsfall Christine Schirra (christine.schirra@li.hamburg.de; 040 428842 341). In dieser Veranstaltung werden die folgenden digitalen Tools vorgestellt: keine https://t1p.de/klimaschutzfortbildung
----------	---

Anbieter

Anbietername:	Landesinstitut für Qualifizierung und Qualitätsentwicklung in Schulen
Anbieteranschrift:	Felix-Dahn-Straße 3 und Weidenstieg 29, 20357 Hamburg
E-Mail-Adresse:	tis@li-hamburg.de

Termin

Termin:	10.11.2026 15:00 bis 19:00 Uhr
Dauer:	4 Zeitstunden
Anmeldeschluss:	09.11.2026

Veranstaltungsort

Veranstaltungsort:	Gut Wulksfelde, Wulksfelder Damm 15- 17, 22889 Hamburg
--------------------	--