



LEITFADEN

für Seminarbäuerinnen/-bauern (SB) sowie Anbieterinnen und Anbieter von Schule am Bauernhof (SaB).

So ergänzen sich Workshop oder Lehrausgang und das Lehrmaterial von Land schafft Leben.

WORUM GEHT ES?

Dieser Leitfaden zeigt, wie der Workshop der SB sowie der Lehrausgang von SaB und das Unterrichtsmaterial von Land schafft Leben zusammenhängen.

Er macht sichtbar,

- was Lehrpersonen mit den Materialien von Land schafft Leben vor eurem Besuch mit den Schülerinnen und Schülern erarbeiten.
- welches Vorwissen die Schülerinnen und Schüler mitbringen.
- wo euer Workshop oder Lehrausgang anknüpfen kann.
- wie die Inhalte nach eurem Besuch im Unterricht weiter vertieft, wiederholt und in ihrer Lebenswelt angewendet werden.

So entsteht ein roter Faden zwischen Klassenzimmer, Hof und Nachbereitung.

1. VORBEREITUNG IM UNTERRICHT

DAS BRINGEN DIE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER MIT:

Brot im Alltag der Kinder

- erste mündliche Auseinandersetzung mit persönlichen Erfahrungen und Gewohnheiten von Brot als wichtigem Alltagslebensmittel
- unterschiedliche Brotsorten analysieren und erste Erfahrungen im täglichen Konsum zusammentragen

Grundverständnis Getreide

- den Aufbau von Getreidepflanzen kennenlernen
- das Wissen, dass sich Pflanzen über Monate bis zur Ernte entwickeln und während dieser Zeit von Bäuerinnen und Bauern versorgt werden müssen, wird vermittelt
- erste Begriffe wie Aussaat, Wachstum, Ernte werden erarbeitet

Brot ist wertvoll

- Erkenntnis festigen, dass Getreide auf Feldern wächst und zu Lebensmitteln verarbeitet wird
- Wertschöpfungskette vom Korn zum Brot in groben Einzelschritten durch ein Lesespiel erfahren
- Auseinandersetzung mit Lebensmittel- bzw. Brotverschwendung durch fiktive Alltagssituationen

Für euch wichtig: Die Kinder kommen nicht unvorbereitet, sondern mit Neugier, Grundwissen und konkreten Fragen.

2. DER WORKSHOP/DER LEHRAUSGANG

EURE ROLLE ALS EXPERTINNEN UND EXPERTEN

Hier setzt euer Konzept ideal an.

Euer Workshop oder Lehrausgang bringt das, was Schule allein nicht leisten kann:

- authentische Einblicke
- Landwirtschaft und Produktion werden real erlebbar
- Arbeit mit echten Lebensmitteln, Prozessen und ggf. Maschinen
- Bezug zur Lebenswelt der Kinder

Didaktische Entlastung für euch:

Begriffe und Grundlagen sind bereits bekannt und der Fokus liegt auf Erleben, Verstehen und Begreifen. Dadurch werden Prozesse für die Schülerinnen und Schüler sichtbar und nachvollziehbar gemacht. Weil der Workshop bzw. Lehrausgang direkt auf dem schulischen Vorwissen aufbaut, werden Zusammenhänge lebendig.

3. NACHBEREITUNG IM UNTERRICHT

SO WIRKT EUER WORKSHOP ODER LEHRAUSGANG WEITER:

Das Erlebte wird im Unterricht systematisch aufgegriffen.

Reflexion

- Gemeinsam werden Blitzlichter und Rückmeldungen aus dem Workshop oder Lehrausgang besprochen: *Was habe ich erlebt? Was hat mich überrascht? Was habe ich neu gelernt? Was habe ich zu Hause erzählt oder ausprobiert? Hat sich mein Einkaufsverhalten verändert?*

Vertiefung: Getreide und Brot

- die Vielfalt der Getreidearten und ihre Eigenschaften durch Informationstexte und Rätsel vertiefen
- Nährstoffe im Getreide und Bedeutung für den Körper selbstständig erarbeiten und so den Zusammenhang von Korn – Mehl – Brot erkennen
- Durch einen Lesetext den Weg vom Getreideanbau über die Mühle bis zur Bäckerei in Österreich: Welche Berufe sind beteiligt? Welche Arbeitsschritte stecken hinter einem Brot?

Anwendung & Transfer

- Getreide im Alltag wiedererkennen und Lebensmittel aus Getreide bewusst zuordnen
- bewusster Umgang mit Brot und Gebäck durch Reflexion eigener Gewohnheiten

Wissenssicherung

- Durch kreative Aufgaben wie Plakate, Zeichnungen, Zuordnungen und Lesetexte werden zentrale Begriffe wiederholt und eine Verbindung zum Workshop hergestellt.

Euer Mehrwert wird sichtbar: Die Schülerinnen und Schüler beziehen sich ausdrücklich auf das, was sie bei euch gesehen, gehört und erlebt haben.