

**SIX
DAYS
FOR
FUTURE**

**SOMMER
WEIZEN
FLADENBROT**

THEMENCAMP

Anleitung & Dokumentation

Inhalt

Vorbemerkung zum Projekt	2
Konzept	3
Lernziele	4
Aufbau	5
Module	9
Erfahrungen	17
Berufeliste	18
Fotodokumentation	19
Linkliste	20
Impressum	21

Vorbemerkung zum Projekt

Im Rahmen des ESF-Bundesprogramms "Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung befördern. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf (BBNE)" werden im Zeitraum 2019 - 2022 deutschlandweit mehrere Projekte umgesetzt, die Fragen nachhaltiger Entwicklung mit Aspekten der Beruflichkeit verbinden.

Das Projekt „Generation Zukunft - die Profis von morgen“ will einen Beitrag zur Förderung nachhaltiger Entwicklung und umweltverträglicher, sozial gerechter Wirtschaftsweisen leisten. Es möchte ressourcen- und klimaschonendes Verhalten sowie Bewusstsein für weltweite Auswirkungen unseres Handelns bei jungen Menschen auf individueller und professioneller Ebene stärken. Dadurch zielt es auf strukturelle Veränderung in verschiedenen Berufsfeldern durch motivierte und kompetente zukünftige Akteur*innen ab. Schließlich verfolgt es das Ziel der Stärkung des gesellschaftlichen Zusammenhaltes und der Teilhabe durch berufliche Selbstverwirklichung und Förderung individueller Lebensentwürfe.

Unter dem Slogan „Six Days for Future – Zukunft ist was du draus machst“ organisieren die Projektpartner*innen arche noVa e.V., Umweltzentrum Dresden e.V. und Valtenbergwichtel e.V. mehrere Workshops und Themencamps für Jugendliche und junge Erwachsene im Alter von 15 bis 24 Jahren. In jeder Aktivität werden themen- und berufsbezogene Kompetenzen und Fertigkeiten vermittelt. Thematische Inputs und interaktive BNE-Methoden, Exkursionen im Sinne von Betriebsbesichtigungen, praktisches Arbeiten unter Anleitung von Expert*innen sowie Angebote zur Berufsorientierung gehören zu den elementaren Bausteinen eines jeden Workshops/Camps. Zudem zielen alle Angebote auf die Förderung der Querschnittsziele ökologische Nachhaltigkeit, Gleichstellung der Geschlechter und Antidiskriminierung ab.

Themencamp „Sommer, Weizen, Fladenbrot“

Das Themencamp „Sommer, Weizen, Fladenbrot“ ist ein praxisorientiertes und außerschulisches Angebot für Jugendliche und junge Erwachsene zwischen 16 und 20 Jahren, die sich in der (ersten) Phase der Berufs- oder Umorientierung befinden. Teilnehmen können zwischen 12 und 20 Personen. Das Programm umfasst insgesamt sechs Tage. Die Unterkunft und Verpflegung sind für die Teilnehmenden kostenfrei.

Erstmals durchgeführt wurde das Themencamp vom 30. August - 04. September 2021 im Rüstzeitheim „Meißner Land“ in Diera-Zehren. Das Camp umfasst mehrere Module, die sich vor allem auf Inputs und interaktive BNE-Methoden einerseits und praktisches Arbeiten und den Besuch verschiedener Betriebe andererseits konzentrieren. Darüber hinaus spielen Methoden und Aktivitäten zur beruflichen Orientierung eine wichtige Rolle.

Ziel des Bildungsangebots ist eine gemeinsame Annäherung an und Auseinandersetzung mit Berufen und Berufsbildern in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie. Mittels verschiedener Methoden und Exkursionen beschäftigen sich die Teilnehmenden mit Problemen und Lösungsmöglichkeiten in diesen Bereich. Im Fokus steht dabei die Frage, wie es in diesen Bereichen gelingen kann Umwelt- und Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit mehr zu integrieren und wie Jede*r in diesen Berufen praktisch dazu beitragen kann.



Das Konzept des Camps spiegelt sich klar in dessen Aufbau wider. Nachdem der Anreisetag die Anreise, das Ankommen und ein ausführliches Kennenlernen umfasst, steigen die Teilnehmenden am zweiten Tag mit den Workshops „Essbare Wildpflanzen“ und „Zukunftsszenarien Ernährung“ in die Auseinandersetzung mit der Herkunft und der Zukunft unserer Nahrungsmittel und Ernährungsweisen ein. An den folgenden Tagen zeichnen die gemeinsamen Exkursionen und Workshops exemplarisch die Wege unserer Nahrungsmittelproduktion samt deren Problemen, Herausforderungen und verschiedenen Lösungsansätzen nach. Nach einer Betriebsexkursion auf einen ökologischen Landwirtschaftsbetrieb besuchen die Teilnehmenden die dazugehörige Bio-Ölmühle und setzen sich dort und bei einem späteren Besuch in einem Dresdner Startup, das nachhaltige Ferment-Limonaden herstellt, mit der (nachhaltigen) Veredelung von Lebensmitteln auseinander. In einem weiteren Workshop setzen sie sich mit Lebensmittelverschwendung auseinander und kochen ein nachhaltiges Menü aus weggeworfenen Lebensmitteln.

Lernziele

Lernziel 1: BNE / Nachhaltigkeit

Die Teilnehmenden...

- wissen, was Nachhaltigkeit ist
- wissen, welchen Einfluss Ernährung auf Umwelt, Mensch und Klima hat
- reflektieren ihr eigenes Konsum- und Essverhalten
- können nachhaltige Techniken selbst umsetzen (z.B. nachhaltig Kochen)
- haben sich kritisch mit Nahrungsmittelproduktion auseinandergesetzt
- kennen Wege und Möglichkeiten für eine nachhaltige Ernährung
- haben Handlungsoptionen kennengelernt
- haben Perspektivwechsel und den Umgang mit Komplexität und Vielfalt geübt
- haben kritisches Denken geschult
- haben ihre Gestaltungskompetenz weiterentwickelt

Lernziel 2: Berufsorientierung


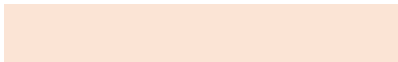




Die Teilnehmenden...

- haben mindestens einen Betrieb/Unternehmen im Bereich Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und/oder Gastronomie kennengelernt
- haben etwas Praktisches gelernt (z.B. Kochen mit Lebensmittelresten, praktische Tätigkeiten in der Lebensmittelherstellung)
- kennen Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten sowie den Arbeitsalltag in einem oder mehreren Berufen aus diesen Bereichen
- haben sich mit mindestens einer Ausbildung oder einem Studiengang näher auseinandergesetzt und kennen Anforderungen, Inhalt Berufsmöglichkeiten
- haben sich Gedanken über eigene Interessen, Talente & Berufswünsche gemacht
- wissen, wo sie weitere Informationen zu Berufen erhalten

Aufbau

Im Folgenden wird der Aufbau des Themencamps „Sommer, Weizen, Fladenbrot“ schematisch dargestellt. Dafür sind die einzelnen Camp-Tage mit den jeweiligen Modulen und dem entsprechenden Zeitaufwand abgebildet.

Legende:

	Praktische Workshops
	Exkursionen / Freizeit
	Inputs & BNE-Methoden
	Betriebliche Exkursionen
	Organisatorisches / Allgemeines
	Berufsorientierung

Tag 1:

Dauer	Thema	Methode
5,5 h	Anreise Betreuer*innenteam und Teilnehmende	Anreisezeitfenster, individuelle Begrüßung der TN, Zimmer beziehen
2,5 h	Kennenlernen, Organisatorisches, Erwartungsabfrage	Vorstellung der Betreuer*innen, verschiedene Kennenlern- und Namensspiele, Wochenübersicht via Flipchart, Erwartungsabfrage mit Moderationskarten, Belehrung Camp- und Hausregeln
1,0 h	Abendessen	
2,5 h	Offener Abend	Begegnungen schaffen z.B. Spieleabend für Interessierte
0,5 - 1h	Teamrunde	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Themencamp | Sommer Weizen Fladenbrot

Tag 2:

Dauer	Thema	Methode
2,0 h	Morgenangebot und Frühstück	Ein Teammitglied als Ansprechperson
0,25 h	Morgenrunde	Warm-Ups, Tagesprogramm und Wünsche
2,5 h	Workshop „Essbare Wildpflanzen“	Workshop mit theoretischem und praktischem Teil (Kräuterwanderung und -Zubereitung)
2,0 h	Mittagessen & Pause	
4,0 h	Workshop „Zukunftsszenarien Ernährung I“	Szenariotechnik und Visualisierung von erarbeiteten Szenarien
1,0 h	Abendessen	
3,0 h	Freizeit und offener Abend	Begegnungen schaffen, z.B. Tischtennis
0,5 - 1h	Teamrunde	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Tag 3:

Dauer	Thema	Methode
2,0 h	Morgenangebot und Frühstück	Ein Teammitglied als Ansprechperson
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
2,5 h	Betriebsexkursion „Landwirtschaft“	Führung und Betriebserkundung mit Leiterin des Betriebes und praktisches Arbeiten
1,5 h	Mittagessen & Pause	Vor Ort von Betrieb verpflegt
2,0 h	Betriebsexkursion „Lebensmittelverarbeitung I“	Besichtigung und Vortrag in Bio-Ölmühle. Öl herstellen und verkosten
2,0 h	Workshop „Zukunftsszenarien Ernährung II“	Auf Wunsch der TN arbeiten diese weiter an Visualisierung der Zukunftsszenarien
1,0 h	Abendessen	
0,5 h	Freizeit und offener Abend	Begegnungen schaffen / optional Filmangebot
0,5 - 1h	Teamrunde	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Themencamp | Sommer Weizen Fladenbrot

Tag 4:

Dauer	Thema	Methode
2,0 h	Morgenangebot und Frühstück	Ein Teammitglied als Ansprechperson
0,25 h	Morgenrunde	Warm-Ups, Tagesprogramm und Wünsche
4,0 h	Workshop „Nachhaltig Kochen“	Externer Workshop zu Lebensmittelverschwendung und Kochen eines nachhaltigen Menüs
2,0 h	Mittagessen & Pause	
3,0 h	Betriebsexkursion „Lebensmittelverarbeitung II“	Führung, Betriebserkundung und praktisches Mitmachen in einem Dresdner Startup
1,0 h	Abendessen	
3,0 h	Freizeit und offener Abend	Begegnungen schaffen, z.B. Spieleabend
0,5 - 1h	Teamrunde	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Tag 5:

Dauer	Thema	Methode
2,0 h	Morgenangebot und Frühstück	Ein Teammitglied als Ansprechperson
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
1,5 h	Externe Evaluation	Externe Evaluation durch IRIS e.V. mit Fokusgruppen und Fragebögen
1,5 h	Berufsorientierung	Individuelle Recherche und Auseinandersetzung mit Berufen in Ernährung und Lebensmittel. Präsentation durch „Gallery Walk-Methode“
1,5 h	Mittagessen & Pause	
4,0 h	Erlebnispädagogischer Halbtagesausflug	Gemeinsamer Ausflug in den Hochseilgarten
1,0 h	Abendessen	Gemeinsames Grillen
3,0 h	Freizeit und Abschlussabend	TN-Wunsch: Lagerfeuer und Nachtwanderung
0,5 - 1h	Teamrunde	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Tag 5:

Dauer	Thema	Methode
1,0 h	Morgenangebot optional	Ein Teammitglied als Ansprechperson
1,5 h	Frühstück und Sachenpacken	
0,5 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
1,5 h	Abschlussreflexion, Verabschiedung und Abreise	Wochenrückblick, Auswertung, Feedbackmethoden, Ausblick weitere Camps, Verabschiedung und Abreise
0,5 - 1h	Abschließende Teamrunde	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden, Auswertung und Rückblick Camp, Rückbau und Aufräumen

Module

Im Folgenden werden die unterschiedlichen Module des Themencamps anhand der verwendeten Methoden und deren Inhalte vorgestellt. Darüber hinaus werden die jeweiligen Lernziele und die benötigten Materialien zusammengefasst. Die Zeitangaben zur Durchführung der einzelnen Module sind ein Richtwert, der an die jeweiligen Gegebenheiten angepasst werden kann.

Modul 1: Kennenlernen

Methode	Inhalt
Kennenlernen, Erwartungsabfrage, Organisatorisches	Zu Beginn geben die Teilnehmenden Anmeldeunterlagen, Fotoerlaubnis und besondere Aufträge der Eltern (wenn vorhanden) beim Camp-Personal ab. Durch verschiedene Kennenlern- & Namensspiele tauschen sich die Teilnehmenden untereinander und mit dem Team aus und lernen sich kennen. Die Auswahl der Spiele kann individuell getroffen werden. Mittels einer Flipchart wird den Teilnehmenden eine Programmübersicht gegeben. Daran schließt sich eine Erwartungsabfrage mit Moderationskarten an, bei denen die Teilnehmenden Erwartungen, Wünsche und Anregungen formulieren und präsentieren können.

Zeit: ca. 1,5 h

Ziele: Das Modul Kennenlernen soll den Teilnehmenden Sicherheit vermitteln, ihnen Überblick über das Programm geben und Vertrauen für das gemeinsame Arbeiten schaffen.

Materialien: Je nach Methodenauswahl Flipchart, Beamer & Leinwand, Laptop, Stifte & Moderationskarten etc.

Modul 2: Morgenrunde und Tagesabschluss

Methode	Inhalt
Morgenrunde	In allen Workshops oder Themencamps unseres Projektes spielen Morgenrunden eine wichtige Rolle. Oft werden sie durch ein kleines Spiel (Warm Up) begleitet, das auflockern, herunterfahren oder den Gruppenzusammenhalt stärken soll. Morgens sollte außerdem noch einmal auf das Tagesprogramm verwiesen werden. Hier gibt es auch die Möglichkeit auf Probleme, Wünsche oder Erwartungen der Teilnehmenden einzugehen.
Tagesabschluss	Beim Tagesabschluss soll der Tag und das Erlebte noch einmal in angenehmer Atmosphäre reflektiert werden und auf das Wohlbefinden der Teilnehmenden geschaut werden. Darüber hinaus kann schon auf das Programm des nächsten Tages verwiesen werden.

Zeit: ca. 15 – 30 Minuten

Ziel: In den täglichen Morgenrunden und Tagesabschlüssen soll den Teilnehmenden Raum für individuelle und Gruppen-Reflexion gegeben und eine vertrauensvolle Atmosphäre geschaffen werden. Es ist außerdem der Zeitpunkt, um offene Fragen und Unsicherheiten in der Gruppe und mit dem Workshop-Team zu klären.

Materialien: keine, eventuell Flipchart und Karteikarten / Stifte (nach Bedarf).

Modul 3: „Essbare Wildpflanzen“

Methode	Inhalt
Workshop „Essbare Wildpflanzen“	<p>Die Teilnehmenden lernen in dem extern angeleiteten Workshop ihre natürliche Umgebung in Form der heimischen Flora kennen. Sie erfahren in einem lockeren theoretischen Teil (z.B. mithilfe von Quizfragen) Wissenswertes über die Geschichte und Evolution der Wild- und Kulturpflanzen und der menschlichen Ernährungsweisen.</p> <p>In einem ersten praktischen Teil entdecken sie die Flora am Camp-Ort und sammeln Wildpflanzen, die dann gemeinsam bestimmt und kategorisiert werden.</p> <p>In einem dritten Teil werden essbare Wildpflanzen in ausreichender Menge gesammelt und verköstigt. Außerdem wird gekocht: Ein Sud aus Holunderbeeren und Pfannkuchen aus Blättern werden zubereitet und gemeinsam verköstigt. Die TN lernen darüber hinaus noch weitere Rezepte und Zubereitungsmöglichkeiten für und mit Wildpflanzen kennen.</p>

Zeit: ca. 2,0 – 3,0 h

Ziele: Dieser Workshop soll eine erste Auseinandersetzung mit der Geschichte und Evolution unserer Ernährung und dem Weg von Wild- zu Kulturpflanzen für die Teilnehmenden ermöglichen. Sie sollen so für die weitere Beschäftigung mit Ernährung und Nahrungsmittelherstellung eine Grundlage erhalten, auf der sie die nachfolgenden Themen tiefgründiger durchdringen können. Darüber hinaus kann durch den Workshop die Wahrnehmung der eigenen (natürlichen) Umwelt geschärft werden und andere bzw. neue Perspektiven auf unsere heimische Natur entdeckt und eingenommen werden.

Materialien: Wenn gewünscht Quizfragen, Rezeptvorschläge, Materialien zur Pflanzenbestimmung, Material für die Zubereitung ausgesuchter Speisen etc.

Modul 4: BNE-Methode „Zukunftsszenarien Ernährung“

Methoden	Inhalt
Workshop „Zukunftsszenarien“	Die Szenariotechnik ist eine Methode, um mögliche Zukunftsbilder zu erarbeiten. Die Materialien in der verwendeten Zukunftsbox „Ernährung“ von Futurium hilft Jugendlichen sich verschiedene Zukünfte im Bereich Ernährung vorzustellen. In den Bereichen Ernährungsstil, Herstellung von Nahrungsmitteln, Aussehen von Essen, Transport und Produktionsorte werden verschiedene Trends vorgestellt und von den TN zu Szenarien kombiniert. Es wird je ein nachhaltiges Wunschscenario und ein Alptraumscenario erarbeitet. Davon ausgehend beschäftigen sie sich damit, welche Rolle Nachhaltigkeit und Gerechtigkeit dabei spielen. Megatrendkarten, verschiedene Blickwinkel und Herausforderungen ermöglichen eine Vertiefung der Szenarien.
Visualisierung „Zukunftsszenarien“	Die Teilnehmenden entwickeln in zwei Kleingruppen die erarbeiteten Szenarien weiter. Eine Gruppe kümmert sich dabei um das Wunsch-, die andere um das Alptraumscenario. Sie denken die Szenarien weiter und einigen sich dann auf eine Art der Visualisierung, mit der sie die Szenarien der gesamten Gruppe präsentieren wollen. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Es können Plakate, Kurzgeschichten, Videos, Audio-Formate etc. umgesetzt werden.

Zeit: ca. 3 - 5 h

Ziele: Die Teilnehmenden setzen sich mit Ernährung und Ernährungsweisen, Produktion und Handel von Lebensmitteln und der Zukunft in diesen Bereichen auseinander. Durch die Szenariotechnik können Sie verschiedene Zukunftsmodelle durchspielen und über die jeweiligen Vor- und Nachteile für Umwelt, Mensch und Klima reflektieren. Durch die verschiedenen Szenarien können sie modellhaft erfahren, welche Entscheidungen und Stellschrauben zu welchen Ergebnissen in diesen Bereichen führen. Darüber hinaus setzen sie sich im Prozess dieser Methode mit dem eigenen Konsumverhalten und der individuellen Ernährungsweise auseinander und lernen, wie diese Menschen und Umwelt positiv/negativ beeinflussen können.

Materialien: Bastelmaterialien, Flipcharts, Stifte, Zukunftsbox „Ernährung“, Tablets, etc.

Modul 5: Betriebsexkursionen

Methoden	Inhalt
Exkursion Landwirtschaft	Die Gruppe besucht einen ökologischen Landwirtschaftsbetrieb (Biohofgut Klappendorf). Nach einer ca. einstündigen Führung durch den Betrieb und ausführlichen Erläuterungen zu der Idee und dem Konzept der ökologischen Landwirtschaft, dem Nachhaltigkeitskonzept und Arbeitsalltag im Betrieb, können die TN der Leiterin des Betriebes ihre persönlichen Fragen stellen. Anschließend können die TN eine saisonale Tätigkeit erleben und bei der Kartoffelernte helfen. Die Ernte dürfen Sie mit nach Hause nehmen bzw. im Camp damit kochen. Vor Ort wurde die Gruppe mit einem Mittagessen verpflegt.
Exkursion Lebensmittel- verarbeitung I	Im direkten Anschluss besucht die Gruppe eine Bio-Ölmühle (Bio Planète), die eng mit dem Biohofgut zusammenarbeitet. Die TN bekommen Einblick in die nachhaltige Ölproduktion und können selbst Öl pressen. Sie erfahren über die vielen weiteren Berufe im Betrieb und können den Weg eines Öls von der Idee bis ins Regal nachvollziehen. Als Highlight dürfen die TN verschiedene Ölsorten verkosten und bei der Entwicklung einer neuen Sorte mitwirken.
Exkursion Lebensmittel- verarbeitung II	Als weiteren Lebensmittelverarbeitungsbetrieb besuchen die TN das Dresdner Startup „Elbferment“, das fermentierte Bio-Limonaden herstellt. Hier können sie hinter die Kulissen schauen und sich mit dem Thema Fermentation (Kombucha, Kefir etc.) befassen. Vom Gründer erfahren Sie die Geschichte hinter der Idee und den Weg des Unternehmens. Als praktischen Teil können Sie bei der Abfüllung helfen. Alle dürfen eine Limonade mitnehmen.

Zeit: ca. 2,0 h

Ziele: In dem Modul soll den Teilnehmenden die Möglichkeit geboten werden, einen realistischen Einblick in den beruflichen Alltag und Tätigkeitsbereiche in den Berufsfeldern Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und -veredelung zu gewinnen. Im Zuge der betrieblichen Exkursion sollen sie einerseits reale Unternehmen kennenlernen, Arbeitsplätze und -bedingungen besichtigen und im Idealfall schon Kontakte zu potentiellen Arbeitgeber*innen knüpfen. In jedem Fall sollen die TN auch mit der nachhaltigen Gestaltung dieser Bereiche und den Chancen und Risiken, die dies mit sich bringt, auseinandersetzen. Im besten Fall können sie etwas mit nach Hause nehmen.

Materialien: Blöcke, Stifte, eventuell vorbereitete Fragen (-Kataloge) und ÖPNV-Tickets.

Modul 6: Workshop „Lebensmittelverschwendung und Kochen“

Methode	Inhalt
Workshop „Lebensmittelverschwendung“	Der Workshop mit Expert*innen vom Projekt „Zur Tonne“ aus Dresden beginnt mit einem Einstieg in das Thema Lebensmittelverschwendung und -Wertschätzung und Wertschöpfungsketten. Es werden Aussagen in die Runde geworfen wie „Ich biete lieber zu viel als zu wenig essen an, wenn ich Leute einlade“ usw. und allen Teilnehmenden positionieren sich dazu auf einer imaginären Skala im Raum. So entstehen erste Gespräche über Konsumgewohnheiten, Ernährung, Wertevorstellungen. Anhand der Wertschöpfungskette wird nachverfolgt, wo die meisten Lebensmittel verloren gehen. Dieser Teil ist als Spiel gestaltet- indem Teilnehmende erst die Wertschöpfungskette in die richtige Reihenfolge bringen sollen und dann diskutieren, wo die Verschwendung am größten ist.
Workshop „nachhaltig Kochen“	Die Expert*innen vom Projekt „Zur Tonne“ haben eine Auswahl von geretteten Lebensmitteln vom Tafel Dresden e.V. und eine Rezeptauswahl mitgebracht. Zusammen mit den TN wird dann ein mehrgängiges Menü aus diesen Zutaten zubereitet. Fokus liegt dabei auch darauf, die Produkte nach dem Leaf to Root-Prinzip ganzheitlich zu verwenden (z.B. Chips aus Kartoffelschalen oder Pesto aus Karottengrün). Highlight ist neben dem Kochen und der Zubereitung das gemeinsame Essen.

Zeit: ca. 3,0 h

Ziele: Die Teilnehmenden sollen sich in diesem Modul praktisch in berufsspezifischen Tätigkeiten ausprobieren, eigene Fähigkeiten und Interessen reflektieren und neue Fähigkeiten und Kenntnisse erlangen. Durch den Kontakt zu Expert*innen können sie Einblick in deren Berufsbiografie und den beruflichen Alltag im Bereich Ernährung und Gastronomie bekommen. Die TN sollen sich sowohl im theoretischen Workshop als auch im praktischen Arbeiten mit Problemen in Lebensmittelproduktion und -Handel und mit Verschwendung und Wertschätzung von Lebensmitteln auseinandersetzen und Lösungen erkennen und erarbeiten.

Materialien: Papier, Stifte, diverse Bastelmaterialien, Farben, eventuell Laptops und Tablets.

Modul 7: Berufsorientierung

Methoden	Inhalt
Berufsscharade	Im Raum hängen Infozettel zu verschiedenen Berufen in den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung und Lebensmittelproduktion. Die Teilnehmenden schauen sich diese an; insbesondere auch die dazugehörigen Anforderungen, Ausbildungsdauer und -art, Job-Möglichkeiten etc. Anschließend wird die Gruppe aufgeteilt und eine Runde Scharade gespielt. Erraten werden muss nicht nur der Beruf, sondern auch dazugehörige Greening-Potentiale (Wie kann ich diesen Beruf nachhaltig gestalten?). Pro genanntem Greening-Potential gibt es einen extra Punkt.
Gallery Walk: „Berufesteckbrief“	Die Teilnehmenden können sich aus einer Auswahl an Berufe-Steckbriefen zu Ausbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung, Lebensmittelverarbeitung und Gastronomie einen für sie interessanten Beruf raussuchen. Zusätzlich liegen Moderationskarten mit Studienmöglichkeiten in diesen Bereichen aus. Die Aufgabe besteht darin, die wichtigsten Fakten zur jeweiligen Ausbildung / zum jeweiligen Studium zu recherchieren und auf einem Plakat zu visualisieren. Außerdem sollen Nachhaltigkeitspotentiale der ausgewählten Ausbildung erarbeitet und ebenfalls auf dem Plakat abgebildet werden. Anschließend stellen die TN ihre Plakate in der Gruppe vor.

Zeit: ca. 1,5 h

Ziele: Die Teilnehmenden erlangen Kenntnisse über Berufe, Anforderungen und über Greening-Potentiale in einzelnen Berufsfeldern. In der eigenen Recherche und Auseinandersetzung mit interessanten Berufsmöglichkeiten setzen sie sich mit Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten auseinander und wissen, wo sie entsprechende Informationen einholen können. Bei der Methode Gallery Walk kommen sie mit den anderen in Austausch, reflektieren und bekommen Inspiration.

Materialien: Infomaterial zu den verschiedenen Berufen, Flipchart-Papier und Bastelmaterialien, Beamer, Laptop & Leinwand, Stifte etc.

Modul 8: Erlebnispädagogik / Freizeitgestaltung

Methoden	Inhalt
Halbtagesausflug „Hochseilgarten“	Die gesamte Gruppe macht zusammen einen Ausflug in einen Hochseilgarten. Hier können die Teilnehmenden nach einer detaillierten Einweisung in Gruppen von zwei bis drei oder mehr Personen für zwei bis drei Stunden die verschiedenen Klettertouren ausprobieren und ihre eigenen Wege gehen. Das Erlebnis in der Natur als Gruppe bringt diese noch mehr zusammen und schafft einen tollen Ausgleich bzw. Abschluss im Camp.
Pausen und Abendgestaltung	An allen Tagen wird im Camp großen Wert auf genügend Pausen bzw. Freizeit gelegt. Wichtig ist dabei, dass die TN in dieser Zeit selbst entscheiden können, wie sie diese nutzen bzw. gestalten wollen. Immer (wenn möglich) nach dem Mittagessen gibt es eine Stunde Pause und nach dem Abendessen können die TN den Abend frei gestalten. Es bietet sich jedoch an, je nach Gruppe Angebote für die gesamte Gruppe oder einzelne Personen z.B. in Form von Spielen, Filmangeboten oder Outdoor-Erlebnissen zu schaffen.

Zeit: ca. 2,0 h

Ziele: Natur und sich selbst wieder bewusster wahrnehmen, Überwindung von Antriebsschwächen, Stärkung des Durchhaltevermögens und der Konzentration, Stärkung des Selbstwertgefühls, Aufbau von Kooperationsfähigkeit und Toleranz, Umgang mit eigenen Grenzen und Krisen. In den Pausen und Freizeitblöcken sollen die TN die Möglichkeit bekommen, sich als Gruppe besser kennenzulernen und abseits der Camp-Inhalte eine schöne Zeit zu haben.

Materialien: je nach Angebot entsprechende Kleidung, Lunchpakete, Erste Hilfe-Set, Notfallnummern, evtl. ÖPNV-Tickets.

Erfahrungen

Die Erfahrungen aus der Planung und Organisation des Themencamps, der praktischen Arbeit mit den Teilnehmenden und der Kooperation mit Praxispartner*innen und Referent*innen wurden gesammelt und die wichtigsten hier kurz zusammengefasst. Aus dieser Sammlung sind untenstehend einige Tipps für die praktische Umsetzung dieses oder ähnlicher Bildungsangebote zusammengetragen.

- Die Erfahrung zeigte, dass die Teilnehmenden v.a. bei den Themen eigener Konsum und Ernährungsstil sehr motiviert sind, zu lernen und sich auszutauschen.
- Das praktische Arbeiten und Ausprobieren macht den TN am meisten Spaß.
- Aber auch der Besuch von nachhaltigen Unternehmen und der Austausch mit den Menschen vor Ort wurde von den TN als sehr bereichernd wahrgenommen.
- Es kommt sehr gut an, wenn die TN aus Workshops und von Besuchen etwas mitnehmen können (Kartoffeln, Limonaden, selbst gemachte Plakate etc.).
- Bei dem erlebnispädagogischen Teil (Besuch im Hochseilgarten) sollte für eine Alternative gesorgt sein für TN, die aus persönlichen Gründen nicht an der vorgesehenen Aktivität teilnehmen wollen (am besten vorher abfragen).

Tipps:

- | | |
|----------------|---|
| Tipp 1: | Es lohnt sich ausreichend Zeit zum Kennenlernen einzuplanen. Dies schafft eine vertrauensvolle Atmosphäre, die für das Gelingen des Camps wichtig ist. |
| Tipp 2: | Ausreichend Pausen einplanen, in denen die Teilnehmenden die Möglichkeit haben sich zu bewegen. |
| Tipp 3: | Wert auf das Essen legen. Ein leckeres Essen schafft immer gute Stimmung. |
| Tipp 4: | Die Teilnehmenden freuen sich, wenn sie etwas mitnehmen können. Das kann ein selbst erstelltes Plakat, Produkte aus besuchten Firmen oder Ähnliches sein. |
| Tipp 5: | Kreatives Arbeiten unbedingt einbauen und gut anleiten. |

Berufeliste

Die unten angeführte Tabelle führt verschiedene Berufe aus den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung und Lebensmittelhandwerk auf, ohne dass sie einen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es handelt sich vielmehr um eine Auswahl an entsprechenden Berufen und Ausbildungsmöglichkeiten, mit der wir in unserem Workshop gearbeitet haben.

Beruf	Art der Ausbildung
Pflanzentechnologe/*in	Duale Ausbildung
Tierwirt/*in	Duale Ausbildung
Gärtner/*in	Duale Ausbildung
Landwirt/*in	Duale Ausbildung
Bäcker/*in	Duale Ausbildung
Koch/Köch*in	Duale Ausbildung
Fachkraft für Lebensmitteltechnologie	Duale Ausbildung
Milchtechnologe/*in	Duale Ausbildung
Fachverkäufer/*in Lebensmittelhandwerk	Duale Ausbildung
Ernährungswissenschaft, Ökotrophologie	Studium (grundständig)
Agrarwissenschaften	Studium (grundständig)
Lebensmitteltechnologie	Studium (grundständig)
Brauerei- /Getränketechnologie	Studium (grundständig)
Bioökonomie	Studium (grundständig)

Fotodokumentation

An dieser Stelle sollen ausgewählte Eindrücke in Form von Fotos, die während der sechs Tage entstanden sind, einen kleinen Einblick in die Umsetzung des Themencamps geben.



Die Exkursion auf den ökologischen Landwirtschaftshof Biohofgut Klappendorf.



Die Leiterin des Biohofs hat den Teilnehmenden die Geschichte, die Idee und die Abläufe erläutert.



Bei der Kartoffelernte auf dem Feld konnten die Teilnehmenden selbst Hand anlegen.



Der Besuch in der Bio-Ölmühle Bio Planète, die unter einem Dach eng mit dem Biohof zusammenarbeitet.



In den Hallen der Ölmühle konnten die Jugendlichen hinter die Kulissen schauen und selbst Öl herstellen.



Highlight war die Verkostung verschiedener Öle. Alle TN durften ein Öl mit nach Hause nehmen.



Beim Dresdner Startup Elbferment drehte sich alles um nachhaltige Limonaden und Fermentation.



Der Gründer der Firma informierte über die Idee und die Abläufe in dem nachhaltigen Startup.



Praktisch wurde es bei der Abfüllung und Etikettierung der fermentierten Limonaden.

Fotos: Amac Garbe

Linkliste

Konzept / Praxispartner*innen:

<https://zur-tonne.de>

<https://www.agrarkoordination.de/start/>

<https://biohofgut.com>

<https://elb-ferment.de>

<https://www.bioplanete.de>

<https://www.umweltbildung.de/167.html>

Module:

<https://futurium.de/de/bildung-und-vermittlung/zukunftsbox>

<https://berufenet.arbeitsagentur.de/berufenet/faces/index?path=null/berufsfelder>

<https://komfortzonen.de/poster-session-gallery-walk/>

https://www.mobilesport.ch/assets/lbwp-cdn/mobilesport/files/2013/08/L_B1_2.SJ_A_T2.pdf

<https://www.youtube.com/watch?v=ZotRVAWs2yl>

<https://zur-tonne.de/blog/unsere-eigenes-kochbuch/>

Impressum

Six Days for Futur ist ein Projekt unter der Trägerschaft des arche noVa – Initiative für Menschen in Not e.V. in Partnerschaft mit dem Umweltzentrum Dresden e.V. und dem Valtenbergwichtel e.V.

Herausgeber

arche noVa – Initiative für Menschen in Not e.V.

Weißeritzstraße 3,

01067 Dresden

Tel.: 0351 | 48 19 84 - 0

Fax: 0351 | 48 19 84 - 70

E-Mail: info@arche-nova.org

Internet: www.arche-nova.org

Kontakt:

Projekt „Six Days for Future“

Claudia Holbe

Tel: 0351 481984-69

E-Mail: anmeldung@6days4future.de

Layout: Johannes Metzner

Fotos: arche noVa – Initiative für Menschen in Not e.V.

Copyright: [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

Dresden, März 2022

**SIX
DAYS
FOR
FUTURE**

www.6days4future.de

Prinzipien unserer Arbeit:

- Wir vermitteln unsere Inhalte geschlechter- und diversitätssensibel.
- Jede*r ist willkommen.
- Wir arbeiten möglichst barrierefrei.

KONTAKT

 Johannes Metzner
 0351 494 3316
 anmeldung@6days4future.de
 Six Days for Future
 6days4futre
www.6days4future.de
www.zukunftsberufe.info

Das Projekt "Six Days for Future" wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms "Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu Klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf - BBNE" durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit sowie den Europäischen Sozialfonds gefördert.