BBNE
Ein ESF-Programm des BMU

SIX DAYS FOR FUTURE

MÜSLI SMOOTHIE SÜSSKARTOFFEL

Gesundheit & Ernährung

THEMENCAMP

Anleitung & Dokumentation

Inhalt

Vorbemerkung zum Projekt 1

Konzept 2

Lernziele 3

Aufbau 4

Module 8

Erfahrungen 14

Berufe Liste 15

Fotodokumentation 16

Linkliste 17

Impressum 18

Vorbemerkung zum Projekt

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

Das Projekt „Generation Zukunft - die Profis von morgen“ will einen Beitrag zur Förderung nachhaltiger Entwicklung und umweltverträglicher, sozial gerechter Wirtschaftsweise 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 14 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.

Camp „Müsli, Smoothie, Süßkartoffel“

Das **Camp „Müsli, Smoothie, Süßkartoffel“** ist ein praxisorientiertes Angebot für Jugendliche und junge Erwachsene zwischen 14 - 24 Jahren. Es werden Berufe und Tätigkeiten zu Gesundheit, Ernährung, Garten- und Landschaftsbau sowie Naturschutz vorgestellt und erprobt. Das Camp wurde erstmals im Jugendgästehaus in Pirna Liebethal vom 24. bis 29. Oktober 2022 durchgeführt. Im Jugendgästehaus können im Haus Lindenhof bis zu 33 Personen teilnehmen. Das Programm umfasst sechs Tage mit Vollverpflegung, Arbeitseinheiten von jeweils 9:00 bis 12:30 Uhr/ 14:30 bis 18:30 Uhr sowie verschiedene Abendgestaltungen.

Der Aufbau des Camps ist didaktisch begründet und baut aufeinander auf. Elemente der BNE sowie der Berufsorientierung tauchen konstant während der gesamten Zeit des Camps auf.
Das Camp beinhaltet mehrere Module zur Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) darunter Module zum praktischen Ausprobieren (Herstellung von Energieballs aus Müsli, von Smoothie aus Wildkräutern, von Süßkartoffelchips, von Apfelkuchen), zur Berechnung der Klimaauswirkungen des Lieblingsgerichtes, einer Materialsammlung für ein Klimakochbuch für Tagungshäuser. Der Exkursionstag zum Apfel ist kombiniert mit der beruflichen Orientierung zu grünen Berufen u.a. des Garten- und Landschaftsbaus und des Naturschutzes. Bei der Berufsorientierung wird ein besonderes Augenmerk auf Klischeefreiheit gelegt. Die Hinführung erfolgt mit einem spielerisch und partizipativen Ansatz, bei welchem Spaß, spezielle Bedürfnisse und Wünsche der Teilnehmenden berücksichtigt werden.

Durch die zusätzliche Beschäftigung einer Sprachmittlerin war es möglich, ukrainischen Jugendlichen die Teilhabe am Camp zu ermöglichen. Der interkulturelle Begegnungsaspekt spielte in dem Camp eine besondere Rolle.

Beim Jugendhaus Pirna Liebethal bestehen verschiedene Möglichkeiten für sportliche Freizeitangebote und für Wanderungen bzw. Exkursionen ins Elbsandsteingebirge. In der Nähe befindet sich der Liebethaler Grund, als Malerweg bekannt ist und direkt in die Sächsische Schweiz führt. Entlang des Malerweges gibt es einiges zu entdecken. Dieser ist gut geeignet für eine Schnitzeljagd. Direkt auf dem Gelände gibt es Raum für Spiele draußen und eine Tischtennisplatte.

Lernziele

Lernziel 1: BNE / Nachhaltigkeit

Die Teilnehmenden…

- wissen, was Nachhaltigkeit ist
- kennen die vier Dimensionen nachhaltiger Ernährung bestehend aus Gesund-, Sozial-, Umwelt- und Wirtschaftsverträglichkeit bedeuten
- kennen Probleme und Herausforderungen der lokalen und globalen Nahrungsmittelproduktion
- kennen Lösungsansätze für eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion
- reflektieren ihr eigenes Konsumverhalten
- kennen Möglichkeiten des gesellschaftlich-politischen Engagements sowie des nachhaltigen Konsums
- haben Handlungsoptionen kennengelernt
- stellen selbst Energieballs aus Müsli, Smoothie aus Wildkräutern, Süßkartoffelchips her, backen Apfelkuchen und Sauerteigbrot
- haben Perspektivwechsel und den Umgang mit Komplexität und Vielfalt geübt
- haben kritisches Denken geschult
- haben ihre Gestaltungskompetenz weiterentwickelt

Lernziel 2: Berufsorientierung

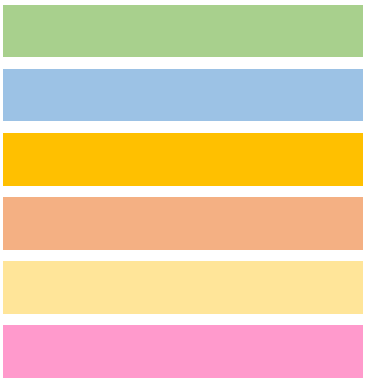
Die Teilnehmenden…

- haben das Berufsbildungswerk des Sächsischen Garten-, Landschafts- und Wasserbau kennengelernt
- haben etwas Praktisches gelernt (Kochen und Backen)
- kennen Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten sowie den Arbeitsalltag in einem oder mehreren Berufen aus diesem Bereich
- haben sich mit mindestens einer Ausbildung oder einem Studiengang näher auseinandergesetzt und kennen Anforderungen, Inhalt und Berufsmöglichkeiten
- haben sich Gedanken über eigene Interessen, Talente & Zukunftswünsche gemacht
- wissen, wo sie weitere Informationen zu Berufen erhalten

Aufbau

Im Folgenden wird der Aufbau des Camps „Müsli, Smoothie, Süßkartoffel“ schematisch dargestellt. Dafür sind die einzelnen Camp-Tage mit den jeweiligen Modulen und dem entsprechenden Zeitaufwand abgebildet.

Legende:



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

Tag 1:

Dauer	Thema	Methode
5,5 h	Anreise Betreuer*innen Team und Teilnehmende	Anreisezeitfenster, individuelle Begrüßung der TN, Zimmerbeziehen
2,5 h	Kennenlernen, Organisatorisches, Erwartungsabfrage	Vorstellung der Betreuer*innen, Verschiedene Kennenlern- und Namensspiele, Wochenübersicht via Flipchart, Erwartungsabfrage mit Moderationskarten; Belehrung
1,0 h	Abendessen	
2,0 h	Offener Abend + Angebot	Begegnung schaffen Tischtennis, Tischkicker, Durak, Wehrwölfe u.a. Spiele
0,5 h	Teamrunde	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Camp | Müsli Smoothie Süßkartoffel

Tag 2:

Dauer	Thema	Methode
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
2 – 3 h	Einstieg ins Thema Nachhaltigkeit	Lieblingsrezept und Auswirkungen aufs Klima Umfrage zu den Essensgewohnheiten der TN
2,5 h	Mittagessen & Pause	
3,5 h	Sport & Entdecken	Schnitzeljagd durch den Liebethaler Grund
1 h	Abendbrot	
2,5 h	Offener Abend	Tischtennis, Tischkicker, Durak, Wehrwölfe u.a. Spiele
0,5 h	Tagesabschluss	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Tag 3:

Dauer	Thema	Methode
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
1,5 h	Arbeit am Thema nachhaltige Ernährung	Klärung: Was verstehen wir unter nachhaltiger Ernährung: Arbeit am Klimakochbuch für Tagungshäuser
1,25	Rezepte ausprobieren	Herstellen von Energieballs, Apfelkuchen und Süßkartoffelchips
2,5 h	Mittagessen & Pause	
3,0 h	Lernen und probieren	Wildkräuterwanderung, Sammeln von Wildkräutern und Herstellen eines Smoothies
1,0 h	Abendessen	
2,5 h	Offener Abend + Angebote	Begegnungen schaffen
0,5 h	Tagesabschluss	Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Camp | Müsli Smoothie Süßkartoffel

Tag 4:

Dauer	Thema	Methode
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
1,5 h	Arbeit am Thema nachhaltige Ernährung	Exkursionstag zum Apfel zum Berufsbildungswerk des Sächsischen Garten-, Landschafts- und Wasserbaus
0,75	Tests	Apfelsorten und Apfelsaft-
0,75 h	Mittagessen & Pause	
1,5 h	Lernen und probieren	Exkursion in die Landschaft, Bewirtschaftung von Streuobstwiesen, Weinberg sowie GaLa-Bau und Naturschutz
1,0 h	Abendessen	
2,5 h	Offener Abend + Angebote	Begegnungen schaffen, Capture the flag
0,5 h	Tagesabschluss	Gesprächsrunde Hauptamtliche und Teamende

Tag 5:

Dauer	Thema	Methode
0,25 h	Morgenrunde	Warmups, Tagesprogramm und Wünsche
2,0 h	Berufsberatung mit der Agentur für Arbeit	Klischeefreie Berufswahl Info zu Berufen
1,0 h	Thema Ernährung	Auswertung der Umfrage zu den Ernährungsgewohnheiten
2,5 h	Mittagessen & Pause	
	Feedback	Feedbackbögen ausfüllen
	Vorbereitung des Abends	Stockbrot herstellen und Spiele
1,0 h	Abendbrot	
3,0 h	Offener Abend	Wochenrückblick mit Fotoshow, Lagerfeuer, Stockbrot
0,5 h	Tagesabschluss	Gesprächsrunde Hauptamtliche und Teamende

Camp | Müsli Smoothie Süßkartoffel

Tag 6:

Dauer	Thema	Methode
1,5 h	Frühstück & Sachen packen	
1,5 h	Stimmungsabfrage	Zielgrafik, Was gebe ich dir mit?
2 h	Camp-Abschluss	Aufräumen Gesprächsrunde zwischen Hauptamtlichen und Teamenden

Module

Im Folgenden werden die unterschiedlichen Module des Camps 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 Richtwerte, die an die jeweiligen Gegebenheiten angepasst werden können.

Modul 1: Kennenlernen

Methode	Inhalt
Kennenlernen, Erwartungsabfrage, Organisatorisches	Zu Beginn geben die Teilnehmenden Anmeldeunterlagen, Fotoerlaubnis und besondere Aufträge der Eltern (wenn vorhanden) beim Workshop-Personal ab. Durch verschiedene Kennenlern- & Namensspiele kommen sich die Teilnehmenden anschließend näher, tauschen sich untereinander und mit dem Team aus und lernen sich kennen. Die Auswahl der Spiele kann individuell getroffen werden. Mittels eines Flipcharts 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 in 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: „Essensgewohnheiten & Nachhaltige Ernährung“

Methode	Inhalt
Lieblingsgericht im Klimarechner	Zur Annäherung an das Thema werden die Lieblingsgerichte im Klimarechner bilanziert. Es wird geschaut, aus welchen Gründen die Lieblingsgerichte der Teilnehmenden besser oder schlechter für unser Klima zu bewerten sind.
Umfrage zu Essensgewohnheiten	Mit einem Fragebogen werden die Essensgewohnheiten der Teilnehmenden abgefragt und entsprechend ausgewertet.
Material erstellen für ein Klimakochbuch für Gästehäuser	Im Modul werden Grundsätze nachhaltiger Ernährung besprochen, dazu gehören die Gesundheits-, Sozial-, Umwelt- und Wirtschaftsverträglichkeit. Material für ein Klimakochbuch für Tagungshäuser wird zusammengetragen und ein Grundgerüst für ein solches Kochbuch erarbeitet.

Zeit: ca. 2,0 – 3,0 h

Ziele: Dieses Modul vermittelt Wissen über nachhaltige Ernährung. Entsprechend der Definition der Welternährungsorganisation. Eigene Ernährungsgewohnheiten werden vor diesem Hintergrund reflektiert. In einem Klimakochbuch für Tagungshäuser werden Materialien für die praktische Umsetzung einer möglichst nachhaltigen Ernährung erstellt und entsprechende Empfehlungen formuliert.

Materialien: Flipchart, Papier, Moderationskarten, Stifte

Modul 4: Exkursion zum Berufsbildungswerk für grüne Berufe

Methode	Inhalt
Betriebliche Exkursion	Mit dem Exkursionstag zum Apfel verbindet sich das Kennenlernen grüner Berufe sowie möglicher Zusatzausbildungen bspw. im Bereich des Naturschutzes beim Berufsbildungswerk des Sächsischen Garten-, Landschafts- und Wasserbaus. Grundlage für eine nachhaltige Ernährung sind Schutz und Respekt vor der biologischen Vielfalt und den Ökosystemen. Vor diesem Hintergrund werden berufliche Perspektiven aufgezeigt, die einer kulturell angepassten, gesunden, die natürlichen und menschlichen Lebensgrundlagen verbessernden Landbewirtschaftung dienen. Eine Führung durch die Ausbildungsräume und in der Landschaft sowie Fragen an Ausbildende sowie Auszubildende sind für die Teilnehmenden möglich.

Zeit: ca. 3,0 h

Ziele: In dem Modul soll den Teilnehmenden die Möglichkeit gegeben werden, einen realistischen Einblick in die Ausbildung, den beruflichen Alltag und Tätigkeitsbereiche von grünen Berufen zu bekommen. Im Zuge der Exkursion lernen die Teilnehmenden Ausbildungswege kennen und besichtigen Arbeitsplätze sowie Arbeitsbedingungen.

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

Modul 5: Workshops „Selbständig Nahrungsmittel zubereiten“

Methode	Inhalt
Praktische Workshops	Selbst wirksam werden zu können, ist der Fokus und das Herzstück des Camps. Expert*innen vermitteln Grundlagen zu einfach zuzubereitenden gesunden Snacks sowie zum Backen. Damit regen sie auch zum Selbermachen im Alltag an, so dass möglichst wenig verarbeitete Lebensmittel verzerrt werden. Die Teilnehmenden sammeln, begutachten und waschen Wildkräuter und verarbeiten sie zu einem Smoothie. Sie verarbeiten Müsli, Trockenfrüchte und Nussmus zu Energieballs, stellen Süßkartoffelchips her und backen Apfelkuchen. Am Abend und zur Exkursion werden die Leckereien ausprobiert und gegessen. Zur Exkursion werden die Snacks und Kuchen in Mehrwegbehältern transportiert.

Zeit: 1 bis zu 3,0 h

Ziele: Im Fokus der Workshops zum „Selbständig Nahrungsmittel zubereiten“ stehen das praktische Kennenlernen und Ausprobieren von Tätigkeiten im Bereich Ernährung und Gesundheit. Es sollen neue Fähigkeiten und Kenntnisse erlernt und reflektiert und Einblicke in das Leben und Arbeiten eines*r Selbstständigen (Referent*in Kräuterwanderung) gewonnen werden.

Materialien: Zutaten entsprechen der Rezepte und der gefundenen Wildkräuter

Modul 6: Berufsorientierung

Methode	Inhalt
Thesenbarometer zur Klischeefreiheit	Im Raum gibt es gegenüberliegend die Zettel mit den Aufschriften „**Ich stimme zu! 100%“** und „**Ich stimme nicht zu! 0%“.** Die Teilnehmenden positionieren sich zu Thesen, wie: „Männer sind handwerklich begabter, als Frauen“, „Frauen können besser Kinder erziehen“ oder „Frauen interessieren sich für Technik und schnelle Autos“. Teilnehmenden können ihren Standpunkt begründen. So werden sie für eine klischeefreie Berufswahl sensibilisiert.
Berufe und notwendige Fähigkeiten skizzieren	Teilnehmende wählen Berufe zu den Themen Gesundheit und Ernährung aus. Bezugnehmend auf die klischeefreie Berufswahl werden, die für den Beruf notwendigen Fähigkeiten aufgeschrieben.
Berufsberatung durch die Agentur für Arbeit	Zu Fragen der Berufsvielfalt, Ausbildungs- und Studien-möglichkeiten und deren Anforderungen steht ein*e Mitarbeiter*in der Agentur für Arbeiten zur Verfügung. In einem Vortrag lernen die Teilnehmenden Grundlegendes zur Berufs- und Studienwahl kennen, Unterschiede von Ausbildungsformen, verschiedener Hochschulen und Akademien etc. Anschließend haben sie die Möglichkeit sich einzeln beraten zu lassen.

Zeit: ca. 2,0 h

Ziele: Die Teilnehmenden sollen Kenntnisse über Berufe, Anforderungen und über Greening-Potentiale in einzelnen Berufsfeldern sammeln. Im Kontakt zur Agentur für Arbeit können sie Wissen über Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten und Informationen über Anlaufstellen zur Berufsorientierung erlangen und individuelle Fragen stellen.

Materialien: Papier Stifte, Infomaterial zu den verschiedenen Berufen

Erfahrungen

Die Erfahrungen aus der Planung & Organisation des Camps, der praktischen Arbeit mit den Teilnehmenden und der Kooperation mit Praxispartner*innen & 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 gern viel Praktisches erlernen möchten.
- Insgesamt bietet ein gemischtes Programm mit vielen praktischen Kreativ-Angeboten, aus inhaltlich-thematischer Arbeit sowie aus Freizeit und Sportangeboten mit eigenen Gestaltungsräumen für die Jugendlichen ein gutes Gerüst für ein Camp, bei welchem die Teilnehmenden angesprochen werden.
- Thematische Diskussionen passieren nicht von selbst, sondern müssen methodisch angeleitet werden.
- Der/die Referent*in für den Praxisteil sollte gut mit Jugendlichen umgehen können und positiv-motivierend sowie klischeefrei auf sie einwirken.

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 selbstwirksam werden können.
Tipp 5:	Kreatives Arbeiten unbedingt einbauen und gut anleiten.

Berufeliste

Die unten angeführte Tabelle führt verschiedene Berufe aus den Bereichen Gesundheit, Ernährung sowie der Lebensmittelproduktion 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
Landwirtschaftlich-Technische*r Assistent*in	Schulische Ausbildung
Umwelttechnische*r Assistent*in	Schulische Ausbildung
Veterinärmedizinisch-technische*r A.	Schulische Ausbildung
Gärtner*in, Gärtnermeister*in	Duale Ausbildung, Weiterbildung
Landwirt*in, Landwirtschaftsmeister*in	Duale Ausbildung, Weiterbildung
Winzer*in, Winzermeister*in	Duale Ausbildung, Weiterbildung
Ingenieur*in - Agrarwirtschaft	Studienberuf
Ingenieur*in - Gartenbau	Studienberuf
Ingenieur*in - Umweltschutz	Studienberuf
Ingenieur*in - Weinbau	Studienberuf
Hydrologe/ Hydologin	Studienberuf
Bäcker*in, Bäckermeister*in	Duale Ausbildung, Weiterbildung
Brauer*in, Mälzer*in, Brauermeister*in	Duale Ausbildung, Weiterbildung
Koch, Köchin	Duale Ausbildung
Konditor*in, Konditormeister*in	Duale Ausbildung, Weiterbildung
Lebensmitteltechniker*in	Studienberuf
Ernährungsberater*in	Studienberuf

Fotodokumentation

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

Ein beliebtes Spiel zum Kennenlernen ist das Kreisportraits, bei dem sich die Teil nehmenden gegenseitig zeichnen. Die Portraits werden gleich weitergenutzt für die Spiel-aufteilung bei der Schnitzeljagd.

Der Beginn der Schnitzeljagd wird mit einem Spiel zum Sprachelernen kombiniert. Wie bei einem Memory finden sich deutsch/ russisch jeweils drei Zutaten für die Mannschaften Müsli, Smoothie und Süßkartoffel.

Lieblingsgerichte und eine Umfrage zu den Ernährungsgewohnheiten führt zum Thema der nach
haltigen Ernährung hin.

Aus Müsli, Trockenfrüchten und Nussmus werden Energieballs hergestellt.

Aus Süßkartoffeln, Öl und Gewürzen werden Süßkartoffelchips gebacken.

Für das Wildkräuter-Smoothie werden fleißig Kräuter gesammelt.

Unter der fachkundige Anleitung von Gauthier Saillard erfahren die Teilneh-menden viel Wissenswertes auf der Kräuterwanderung.

Martin Beger Ausbilder beim Berufs bildungswerk des Sächsischen Garten-, Landschafts- und Wasserbaus führt auf Streuobstwiesen und an Weinberge beim Zschorner Grund.

Die Teilnehmenden positionieren sich zu Klischeefragen. Die Berufsberaterin bezieht sich darauf und geht bei den Berufen vor allem auf die notwenigen Fähigkeiten ein.

Linkliste

Konzept & Module:

https://foodture.bildungscent.de/wp-content/uploads/2020/01/bildungscent_foodture_bildungsmaterial.pdf#:~:text=Unsere%20Essgewohnheiten%20beeinflussen%20auch%20die%20Umwelt%20und%20das,alles%20im%20%C3%9Cberfluss%20und%20in%20gro%C3%9Fer%20Auswahl%20gibt.

https://www.germanwatch.org/de/20048

http://www.ifak-goettingen.de/images/bte/Methodenhandbuch_Konsum_und_Ernhrung.pdf

https://interaktiv.tagesspiegel.de/lab/co2-bilanz-von-essen-der-klimarechner-fuer-deine-kueche/

https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/klimaschutz-beim-essen-und-einkaufen-10442

https://www.dw.com/de/ern%C3%A4hrung-der-zukunft-klimafreundliches-essen-f%C3%BCr-alle/a-55252219

https://www.bildungscent.de/fileadmin/BildungsCent/Bibliothek/Bibliothek-Downloads/180329_Handout_KlimaDinner.pdf

https://mitmachen.wwf.de/das-entwaldungsfreie-dinner

https://www.aok.de/mk/nordwest/klimafood

https://www.arbeitsagentur.de/bildung/ausbildung/erkunde-die-berufsfelder

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 & Text: Janet Conrad, Valtenbergwichtel e.V.

Copyright: CC BY-NC-SA 4.0

Dresden, Oktober 2022

arche noVa
Initiative für Menschen in Not

UMWELT ZENTRUM DRESDEN

VALTENBERG-WICHTEL

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

Janet Conrad
0151 743 802 61
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, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz sowie den Europäischen Sozialfonds gefördert.

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz

ESF Europäischer Sozialfonds für Deutschland

Europäische Union

Zusammen. Zukunft. Gestalten.