



Rund ums Ei

Zielgruppe: Schulklassen (2. – 6. Jahrgangsstufe)
Förderklassen
Behindertengruppen
Erwachsenengruppen

Ziele

- Sensibilisierung für nachhaltiges Handeln
- Kennenlernen landwirtschaftlicher Produktionsabläufe
- Abhängigkeit der Landwirtschaft von Witterung und Naturkreisläufen
- Vermittlung des verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln, der eigenen Ernährung und Gesundheit
- Vielfältige Sinneserfahrungen (hören, sehen, tun, riechen, schmecken)
- Erfolgserlebnis durch greifbares Ergebnis eigener Arbeit
- Wahrnehmung und Beobachtung der Tiere

Ablauf

- Vorstellen von Haus, Hof und Mitarbeitern,
- Verhaltensregeln, Hygienevorschriften
- Theorie und Praxis

Inhalt

- Nutzung des Geflügels: Eier, Fleisch, Federn
- Geflügelarten und Rassen
- Kennzeichnung von Eiern
- Artgerechte Geflügelhaltung (Aufstallung, Licht, Luft, Bewegung....)
- Brut (Naturbrut, Brüterei)
- Kükenaufzucht
- Kriterien frischer Eier
- Bedeutung von Salmonellen

Praxis

- Besuch im Hühnerstall (Tiere beobachten, evt. ausmisten und säubern, füttern)
- Brutkasten und Kükenstube
- Nudelherstellung oder Waffeln backen
- Versuche mit dem Hühnerstall

Mitzubringen: Feste Schuhe, Hausschuhe

Dauer: Halbtagesprogramm 3 ½ - 4 Stunden

Begleitperson: Pro Klasse mind. 2 Personen

Gruppengröße: Eine Klasse (2 Gruppen)

Preise: auf Anfrage