



# Die Nudel aufs Korn genommen

**Zielgruppe:** Schulklassen (3. – 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

## Ablauf

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

## Inhalt

- Von der Getreidesaat zur Ernte (Bodenbearbeitung, Aussaat und Wachstum der Pflanze, Pflege, Fruchtfolge)
- Ernte (früher und heute)
- Weiterverarbeitung (Grieß, Mehl)
- Geschichte der Nudel und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung

## Praxis

- Teigzubereitung: Die Teilnehmer bereiten den Teig zu und erledigen alle weiteren Arbeitsschritte selbst.
- Vergleich der Nudelherstellung mit einer vollautomatischen, elektrischen Maschine und einer handbetriebenen Nudelmaschine.

**Mitzubringen:** Schürze, Hausschuhe

**Dauer:** Halbtagesprogramm: ca. 3 ½ Stunden

**Begleitperson:** Pro Klasse mind. 2 Personen

**Gruppengröße:** Eine Schulklasse (2 Gruppen)

**Preise:** auf Anfrage