

Neuhüpfert e.v. Lernort Kampfelder Hof

www.neuhuepfer.de

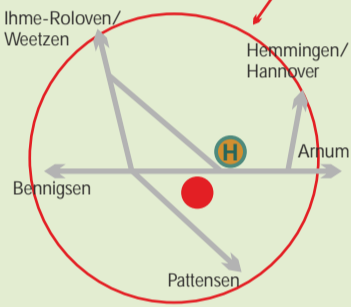


anfahrt



**kampfelder
hof**
HIDDESTORF

Hauptstraße 31
30966 Hemmingen
RegioBus Linien 360, 366
Haltestelle Wiesenweg



01/2015

der kampfelder hof als außerschulischer lernort

Wir bieten in Zusammenarbeit mit dem **kampfelder hof** eine breite Palette von Veranstaltungen rund um die Themenkreise "Ökologische Landwirtschaft, Gesunde Ernährung und Ökologisches Handeln" an. Dabei werden Kindergruppen und Schulklassen bis zur 13. Klasse angesprochen. Die Inhalte werden von uns altersgerecht aufbereitet und vermittelt. Eine ausgewogene Mischung aus Theorie, Sinneserfahrungen und praktischem Tun durch die Arbeit mit Pflanzen, Tieren und Lebensmitteln, machen die Projekte zu einzigartigen Erlebnissen. Außer auf dem Bauernhof bieten wir Projekte an weiteren Lernorten an. Mit allen Sinnen können Kinder und Jugendliche die Natur im Bach, im Wald und auf der Streuobstwiese erleben. Viele Lehrer/innen und Erzieher/innen nutzen schon jetzt den **kampfelder hof** als sinnvolle Ergänzung zu Schule und Kindergarten.



preise
Kindergruppen: 100 EUR pro Gruppe; ab Größengrößen von 21 Teilnehmern 5 EUR pro Person
Erwachsenengruppen und Lehrerfortbildungen nach Absprache.
Kindergeburtstage: 120 EUR (bis 10 Kinder)
Wir erläutern Fördermöglichkeiten auf Anfrage.

organisatorisches
für alle
veranstaltungen
Dauer 3 Std.

anmeldung
Mo - Fr bis 18 Uhr (AB)
oder per Email

kontakt
Sabine Röstel
T: 05101/9903399
F: 05101/9903020
info@neuhuepfer.de
www.neuhuepfer.de



das neuhuepfer team

V.l.n.r.: Sabine Röstel, Elisabeth Seiler, Michaela Rönike, Doreen Panitzki, Maria Jacobs

bankverbindung
GLS Bank
IBAN: DE47 4306 0967 4029 0428 00
BIC: GENODEM1GLS



Neuhüpfert e.v.
Lernort Kampfelder Hof





VOM KORN ZUM BROT

Hmmm..., es duftet aus der Backstube und aus dem Ofen werden Bleche mit köstlichen selbstgebackenen Brötchen gezogen. Aber warum war der Teig so dunkel und woraus werden die hellen Brötchen gemacht? Wie wird aus Körnern Mehl und welche Getreidearten gibt es überhaupt?

Die Antworten auf diese Fragen werden wir gemeinsam finden. Danach werden die Teilnehmenden selber zu tüchtigen Bäckern!

WOLLE, UNSERE ZWEITE HAUT

Die Wolle der Schafe vom **Kampfelder Hof** werden wir waschen, kämmen, spinnen und filzen. Dabei können Blumen, Bälle, Haarbänder oder auch ganz andere Dinge entstehen.

Und zwischendurch gibt es die Gelegenheit, den wollespendenden Schafen „Hallo“ zu sagen und ihnen zu berichten, was aus ihrer Wolle geworden ist.

Dieses Thema „Wolle“ kann auch als mehrtägige Veranstaltung gebucht werden.

KARTOFFELANBAU - EIN SAISONBEGLEITENDES PROJEKT

An drei Terminen werden wir die Kartoffeln pflanzen, pflegen und schließlich ernten.

Dabei werden wir Aufbau und Wachstum der Kartoffelpflanze kennen lernen, etwas über ihre Geschichte erfahren, den Kartoffelkäfer suchen und die Maschinen besichtigen, mit denen der Anbau auf dem Feld erfolgt. Nebenbei werden wir immer auch einen Blick auf den Gemüseacker werfen, um zu sehen, wie dieser sich im Laufe der Saison verändert.

HEUHÜPFER-ACKER

An die Spaten, fertig, los!

Die Heuhüpfier bearbeiten ein eigenes Stück Land auf dem **Kampfelder Hof**.

Hier können wir Gemüse und Kartoffeln pflanzen, Blumenbeete anlegen, Saatgut vermehren und alte Getreidesorten wiederentdecken. Wir siedeln Wildinsekten an, untersuchen den Kompost auf eifrige Bodentierchen und aus unserer Gemüseernte kochen wir auf dem Feld eine Suppe. Vor allem können wir hier viel Spaß haben.

Der Kinderacker öffnet seine Pforten für Gruppen saisonbegleitend, in 14-tägigem Rhythmus. Preis auf Anfrage

WAS WÄCHST DA AUF DEM GEMÜSEACKER?

Auf einem Rundgang über den Gemüseacker gibt es für Kinder so viel Neues und zugleich Selbstverständliches zu entdecken: Wie wächst Rosenkohl? Wodurch errötet die Paprika? Wachsen Tomaten auch im Winter und wo kriecht denn der Blattlauslöwe?

Nach einem ausführlichen Rundgang haben die Kinder genug Gemüse geerntet für ein leckeres Frühstück, oder vielleicht auch für ein Essen in der Schule.

STREUOBSTWIESE... DAS IST LECKER

Auf der Streuobstwiese ist was los. Dort gibt es - neben den Schafen- viele Tiere und Pflanzen, die wir sonst nirgendwo mehr finden, weil hier nicht geackert und gemäht wird. Schon im Winter können wir herausfinden, welche Obstsorten auf unserer Wiese angebaut werden. Im Frühjahr können wir die Blüten untersuchen, im Herbst die Früchte.

Zur Erntezeit haben wir zusätzlich die Möglichkeit, selbst Apfelsaft zu pressen: Das ist lecker!

Dieses Thema wird als Einzelveranstaltung oder als saisonbegleitendes Projekt mit drei oder vier Terminen angeboten.

BODEN, HUMUS, REGENWURM UND CO.

Boden ist kein Dreck! Er hat vielmehr eine zentrale Bedeutung in der Produktion von Lebensmitteln. Darum müssen Landwirte und Gärtner wissen, wie der Boden (Sand? Lehm?) beschaffen ist, damit unsere Feldfrüchte und das Futter für die Tiere gedeihen.

Damit die Pflanzen heute und zukünftig gut wachsen, sorgen wir auch dafür, dass Regenwurm und Co. genügend organisches Material haben. So hat unser Boden eine krümelige Struktur und eine gute Nährstoffversorgung.

Mit allen Sinnen und Experimenten lernen wir in dieser Veranstaltung den Boden auf dem Heuhüpfier-Acker kennen.

FASZINATION BIENEN

Die Honigbiene ist ein Nutztier, aber sicher kein Haustier.

Von der Organisation und Lebensweise der Bienen geht eine besondere Faszination aus. Nachdem alle Teilnehmenden mit Imkerhüten ausgestattet sind, schauen wir uns die Bienenvölker ganz aus der Nähe an und erforschen die Bewohner des Bienenstockes.

Wir probieren selber, wie viel Honig und Pollen die Bienen tragen können und lernen die Bienensprache kennen.

BIO ODER WAS? ÖKOANDBAU

Lebensmittelskandale, Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung, Grundwasserbelastung...es gibt viele Gründe, sich mit der Herkunft unserer Lebensmittel kritisch auseinander zu setzen.

Biologisch wirtschaftende Betriebe, wie der Kampfelder Hof, setzen diesen Problemen ökologische Alternativen entgegen. Wie deren Methoden aussehen, wie die ökologische Wirtschaftsweise Natur und Umwelt beeinflusst, woran Bio-Produkte zu erkennen sind und warum die ökologischen Lebensmittel oft teurer sind – diese Fragen werden wir an verschiedenen Stationen auf dem Hofrundgang erläutern und diskutieren.

GESUNDHEIT! - DANKE! MIT VOLLWERTIGER, AUSGEWOGENER ERNÄHRUNG!

Die Schlagzeilen sind voll davon: die Deutschen sind zu dick!

Was sollte man eigentlich essen, um sich ausgewogen und doch lecker zu ernähren?

Wie stark werden Lebensmittel verarbeitet? Warum ist es besser, sich aus frischen Zutaten selber einen Obstsalat zuzubereiten, als Obst aus der Dose zu essen?

Viele Aktionen kreisen um dieses Thema.

Diese Thema ist auch für Erwachsene geeignet.

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

Regional, saisonal und sozial - das sind nur drei Aspekte eines gesunden und nachhaltigen Ernährungsstils.

Wir wollen nachdenklich machen und ermuntern, die eigene Ernährung zukunftsfähig umzustellen.

ERNÄHRUNGSFÜHRERSCHEIN

Schon Kinder können Verantwortung für ihre Ernährung und ihr eigenes Wohlbefinden übernehmen. Der aid-Ernährungsführerschein für Drittklässler bietet Kindern die Möglichkeit, Lebensmittel kennen zu lernen und viel Spaß an der Zubereitung von kleinen Snacks und Gerichten zu haben. In sechs Doppelstunden lernen Kinder die Grundlagen der gesunden Ernährung und des praktischen Kochens.

Die Doppelstunden können unabhängig von einer Schulküche in der Schule oder am Hof stattfinden.

ABENTEUER DENKEN

Wir philosophieren über Mensch, Natur, Konsum und Gemeinschaft.

- ▶ Wem gehört die Natur?
- ▶ Ist der Mensch wichtiger als die Natur?
- ▶ Wie viel ist genug?
- ▶ Was ist Gerechtigkeit?

Diese und weitere Fragen erörtern wir in gemütlicher Runde auf dem Waldsofa. Dazu gibt es Aktionen und Kreatives rund um das Thema.

Bitte erfragen Sie weitere Themen in einem persönlichen Gespräch.

TÜMPELN AM BACH

Was lebt denn da am und im Bach?

Mit Kescher und Sieb rücken wir den Lebewesen im Bach zu Leibe. Menge und Arten der Wassertierchen, die wir im Bach finden, geben uns einen direkten Hinweis auf die Gewässerqualität und darauf, ob unser Bach wirklich sauber ist!

WALD ERLEBEN

Den Wald mit allen Sinnen erleben.

Bestimmungsübungen dem unterschiedlichen Alter der jungen Forscher gemäß, spielerisch, anspruchsvoll, und auf jeden Fall mit Kopf, Herz und Hand. Zusammenhänge im Ökosystem zu erkennen, ist die Grundlage, um seine Umwelt zu schützen und zu bewahren.

Diese Veranstaltung ist auch im Winter sehr reizvoll.