

## Termin

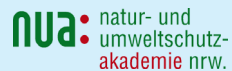
Mittwoch, 16. Mai 2018, 09:30 bis 15:30 Uhr

## Tagungsstätte

LVR Freilichtmuseum Lindlar  
Unterheiligenhoven 5  
51789 Lindlar

## Ausrichter

Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW



## Leitung

Kai Dehler und Marion Bandlitz, NUA NRW  
Kirsten Osthoff, LVR Freilichtmuseum Lindlar

## Anmeldung

bei der NUA online unter [www.nua.nrw.de](http://www.nua.nrw.de) oder per  
E-Mail an [poststelle@nua.nrw.de](mailto:poststelle@nua.nrw.de); mit beiliegendem  
Anmeldebogen per Post oder per Fax an 02361/ 305-  
3340 bis zum **Anmeldeschluss am 02. Mai 2018**.

Die Kosten betragen 25,- €. Der Betrag ist bar vor Ort  
zu entrichten.

Für die angemeldeten Kampagneschulen, Kitas und  
Partner ist die Veranstaltung kostenfrei.

**Organisatorische Fragen** werden beantwortet unter  
Tel. 02361/ 305-3304, -3040, -3344 oder per E-Mail an  
[sdz@nua.nrw.de](mailto:sdz@nua.nrw.de)

## Fachliche Fragen beantworten

Kai Dehler, Tel. 0176/ 20042399 oder per E-Mail  
[kai.dehler@sdz-nrw.de](mailto:kai.dehler@sdz-nrw.de)

Marion Bandlitz, Tel. 0157/ 34498157 oder per E-Mail  
[marion.bandlitz@nua-nrw.de](mailto:marion.bandlitz@nua-nrw.de)

## Anfahrt

Informationen zur Anreise finden Sie im Internet unter  
[http://www.freilichtmuseum-lindlar.lvr.de/de/ihr\\_tag\\_bei\\_uns/anreise/anreise\\_1.html](http://www.freilichtmuseum-lindlar.lvr.de/de/ihr_tag_bei_uns/anreise/anreise_1.html)



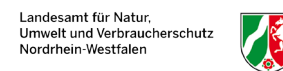
## Impressum

Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW  
Siemensstraße 5, 45659 Recklinghausen  
Postfach 101051, 45610 Recklinghausen  
E-Mail: [poststelle@nua.nrw.de](mailto:poststelle@nua.nrw.de)  
Internet: [www.nua.nrw.de](http://www.nua.nrw.de)  
Telefon: 02361/ 305-0, Telefax: 02361/ 305-3340



*Druck auf 100% Recycling-Papier, ausgezeichnet mit dem  
„Blauen Umweltengel“.*

Die NUA ist eingerichtet im Landesamt für Natur, Umwelt und  
Verbraucherschutz des Landes NRW (LANUV). Sie arbeitet in  
einem Kooperationsmodell mit den vier anerkannten Natur-  
schutzverbänden zusammen (BUND, LNU, NABU, SDW).



## BNE-Modul Biodiversität – Ernährung Facetten nachhaltiger Landwirtschaft: gesunde Ernährung, artgerechte Tier- haltung und Biodiversität

16. Mai 2018

Lindlar

Veranstaltung Nr. 057-18



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,  
Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Ministerium für  
Schule und Bildung  
des Landes Nordrhein-Westfalen



[www.schule-der-zukunft.nrw.de](http://www.schule-der-zukunft.nrw.de)

[www.nua.nrw.de](http://www.nua.nrw.de)

Landwirtschaft geht uns alle an! Sie begegnet uns im Pausenbrot, in der Grillwurst auf dem Schulfest, als schöne Umgebung während der Fahrradtour am Wochenende. Doch was passiert da eigentlich im Spannungsfeld Naturraum – Klima – Mensch? Wie wachsen unsere Lebensmittel? Welchen Einfluss haben Bodentyp, Wachstumsansprüche der Pflanzen sowie die klimatischen Bedingungen auf den Handlungsrahmen, in dem Landwirtinnen und Landwirte auch heute noch arbeiten.

Wir entdecken in diesem Modul die Zusammenhänge und die globalen Folgen unseres eigenen Handelns auf die Landwirtschaft. Dabei betrachten wir die Landwirtschaft im Bergischen Land mit seinen regionalen Produkten, seiner Artenvielfalt und Geschichte.

Fotos LVR Freilichtmuseum Lindlar



## Programm

Ab 9:30 Uhr

### Eintreffen im LVR Freilichtmuseum Lindlar

(Zehntscheune)

9:45 Uhr

### Begrüßung

Kai Dehler, NUA NRW

Kirsten Osthoff, LVR Freilichtmuseum Lindlar

Michael Kamp, LVR Freilichtmuseum Lindlar

10:00 Uhr

### Vortrag zum Thema „nachhaltige Landwirtschaft“

Dr. rer. agr. Barbara Steinrück, Diplom-Agraringenieurin

Während eines Rundgangs zu den Acker- und Weideflächen im Museum gibt es Anregungen, wie das notwendige Grundlagenwissen zum Thema Landwirtschaft vermittelt und wie die Zusammenhänge für Schülerinnen und Schüler praktisch veranschaulicht werden können.

12:15 Uhr

### Mittagspause mit Mittagessen

Foto: Kai Dehler



13:00 Uhr

### Workshopphase

Es besteht die Möglichkeit an einem der folgenden Workshops teilzunehmen.

#### 1. Wilde Kräuterwerkstatt

*KiTa, Primarstufe, Klassen 5-7 der Sekundarstufe I*  
Marianne Frielingsdorf, LVR Freilichtmuseum Lindlar

#### 2. Mehr Vielfalt in das Schulessen!

*Primarstufe, Klassen 5-10 der Sekundarstufe I*  
Kirstin Gembalies-Wrobel, Verbraucherzentrale NRW

#### 3. ERNA® - Ernährung und Nachhaltigkeit im Freilichtmuseum Lindlar

##### Der Weg vom Korn zum Brot

*Sekundarstufe I, II und Berufskollegs*  
Stephan Klug, LVR Freilichtmuseum Lindlar  
Anka David und Sabine Schulz-Brauckhoff,  
Netzwerk e.V., Soziale Dienste und Ökologische Bildung

#### 4. Mit Bienen in die Zukunft

*Sekundarstufe I, II und Berufskollegs*  
Reinhold Glüsenkamp und Bernd Nafe, Gesamtschule  
Schlebusch

14:45 Uhr

### Gemeinsamer Austausch und Abschluss

15:15 Uhr

### Ende der Veranstaltung

### Moderation

Marion Bandlitz und Kai Dehler, NUA NRW

Zusatzinformationen zu den vier Workshops der Veranstaltung 057-18 am 16. Mai 2018 in Lindlar

BNE-Modul Biodiversität - Ernährung

Facetten nachhaltiger Landwirtschaft: gesunde Ernährung, artgerechte Tierhaltung und Biodiversität

Bitte entscheiden Sie sich mit der Anmeldung für einen Workshop, an dem Sie teilnehmen möchten.

**Workshop 1: Wilde Kräuterwerkstatt** (KiTa, Primarstufe und Klassen 5-7 der Sekundarstufe I)

*Leitung: Marianne Frielingsdorf, LVR Freilichtmuseum Lindlar*

Kräuter zum Essen, Basteln, Verwöhnen und Heilen – wem ist heute noch bekannt, dass viele wilde Kräuter essbar sind und sich vielfältig verwenden lassen? Viele davon wachsen direkt vor unserer Nase.

Bei einer kleinen Exkursion lernen wir einige der häufigsten Wildkräuter am Wegesrand kennen. Wir wollen sie mit allen Sinnen entdecken, sammeln und kleine Kräuterschätze daraus zubereiten. Zudem lernen wir Kräuter als alte Hausmittel gegen allerlei Beschwerden kennen. So erfahren wir praxisnah, wie das Thema Wildkräuter kindgerecht in der pädagogischen Arbeit vermittelt werden kann.

**Workshop 2: Mehr Vielfalt in das Schulessen!** (Primarstufe und Klassen 5-10 der Sekundarstufe I)

*Leitung: Kirstin Gembalies-Wrobel, Verbraucherzentrale NRW*

Leben braucht Vielfalt. Grundvoraussetzung für eine nachhaltige Entwicklung ist, dass das Klima geschützt wird, die Nachhaltigkeit erhöht und die Biodiversität gestärkt wird.

Also warum sollten das nächste Mal in der Mensa nicht beispielsweise Nudeln mit Tomatensauce oder ein buntes Reisgericht statt einem Burger auf dem Teller landen?

Biodiversität & Wertschätzung von Vielfalt beim Schulessen & Nachhaltigkeit sind eine „schwere Kost“ für Schülerinnen und Schüler. Aber Essen und Trinken in der Schule bietet die Chance, Schülerinnen und Schülern gesunde und nachhaltige Mahlzeiten erfahrbar zu machen und ihnen gleichzeitig die Kompetenzen für einen nachhaltigen Ernährungsstil zu vermitteln. Bildung für eine Nachhaltige Entwicklung kann gerade in der Schulverpflegung und Ernährungsbildung praxisorientiert gelebt werden.

In diesem Workshop erfahren Sie, wie die Schulgemeinde sich auch im Bereich Schulessen fit für die Zukunft machen kann. Ziel des Workshops ist, Aspekte gesundheitsfördernder und nachhaltiger Mahlzeiten zu thematisieren sowie Handlungsmöglichkeiten für den Essalltag und für die nachhaltige Bildung aufzuzeigen.

In diesem Modul erhalten Sie Informationen und Aspekte der Nachhaltigkeit im Schulessen. An praxisorientierten Beispielen möchten wir Ihnen zeigen, welche Möglichkeiten und Chancen bei der Umsetzung sich bieten. Außerdem können Sie Ideen für die Realisierung in Ihrer Schule entwickeln.

### **Workshop 3: ERNA® - Ernährung und Nachhaltigkeit im Freilichtmuseum Lindlar**

**Der Weg vom Korn zum Brot** (Sekundarstufe I und II sowie Berufskollegs)

*Leitung: Stephan Klug, LVR Freilichtmuseum Lindlar, Anka David und Sabine Schulz-Brauckhoff, Netzwerk e.V., Soziale Dienste und Ökologische Bildung*

Das tägliche Brot früherer Jahre war nicht einfach ein schneller Gang zum Bäcker, sondern die Arbeit eines ganzen Jahres.

Um Brot zu erhalten, brauchte man nicht nur Mehl und Wasser. Zunächst erforderte der Anbau von Getreide etwas landwirtschaftliche Erfahrung, um zum rechten Zeitpunkt die richtigen Arbeitsschritte zu tun. Dazu gehört das Pflügen und Eggen eines Ackers und die anschließende Aussaat im Frühjahr. Nach der Pflege der Felder folgte im Sommer die Ernte. Vor dem Brotbacken standen das Dreschen des Kornes und die Reinigung des Getreides mit Hilfe einer Windfège. Als es für all diese Arbeiten noch keine Traktoren oder Maschinen gab, brauchten die Bäuerinnen und Bauern dafür - außer gutem Wetter - eine Vielzahl von Geräten und Helfern.

Einige dieser Gerätschaften lernen wir in diesem Workshop kennen und werden anschließend gemeinsam Backwaren herstellen. Die Zutaten werden verrührt, der Teig geknetet, zum Laib geformt und im alten Museumsofen gebacken. Dabei erfahren wir Grundlegendes über die Landwirtschaft und das Bäckerhandwerk.

### **Workshop 4: Mit Bienen in die Zukunft** (Sekundarstufe I und II sowie Berufskollegs)

*Leitung: Reinhold Glüsenkamp und Bernd Nafe, Gesamtschule Schlebusch*

Es gibt viele wichtige Gründe, sich mit Bienen genauer zu beschäftigen. Anders als die meisten Insekten genießen sie einen hohen Sympathiewert. Mit ihren Bestäubungsleistungen sichern Honig- und Wildbienen wichtige Lebensgrundlagen. Doch leider sind unsere Bienen immer häufiger großen Stressfaktoren ausgesetzt. Deswegen wird es zunehmend wichtiger sein, dass auch Schulen den Themenbereich „Bienen“ mit einer Bildung für eine nachhaltige Entwicklung verknüpfen.

Die Leiter des Weltdekadeprojekts „Mit Bienen in die Zukunft“ geben mit der Veranstaltung einen umfangreichen Überblick, wie sich bei Schülerinnen und Schülern mit einfachen Aktionen unvergessliche Erlebnisse mit Bienen verwirklichen lassen. Exemplarisch gewinnen sie mit der Erkundung des Lebensraums Obstwiese wichtige Einsichten, die letztendlich auch ihre Bereitschaft stärken sollen, sich mit einfachen Maßnahmen aktiv am Schutz von Bienen und Obstwiesen zu beteiligen.

Abgerundet wird die Veranstaltung mit der Diskussion, in welcher Weise sich über den naturwissenschaftlichen Bereich hinaus inner- und außerschulische Vernetzungen anbieten.

Fax: 02361/305-3340  
Email: poststelle@nua.nrw.de

Anmeldeschluss: 02. Mai 2018

An die  
Natur- und Umweltschutz-Akademie  
des Landes Nordrhein-Westfalen (NUA)  
Postfach 10 10 51  
45610 Recklinghausen

**Veranstaltung Nr. 057-18**  
**BNE-Modul Biodiversität – Ernährung**  
**Facetten nachhaltiger Landwirtschaft: gesunde Ernährung, artgerechte Tierhaltung und Biodiversität**  
am 16. Mai 2018 in Lindlar

Hiermit melde ich mich **verbindlich** zur o.g. Veranstaltung an. Die Kosten betragen 25,00 €  
Der Betrag ist **bar** vor Ort zu entrichten.

Für die für den Zeitraum 2016-2020 angemeldeten Teilnehmer der Kampagne „Schule der Zukunft“ ist die Veranstaltung kostenfrei.

Wir sind angemeldete Kita/Schule/Partner für den Zeitraum 2016 – 2020.

**Für die Arbeit in der Workshoprunde wähle ich Workshop Nr. \_\_\_\_\_.**

Sollten Sie nach **fester** Anmeldung an einer Teilnahme gehindert sein, bitten wir um **sofortige** Nachricht.  
Ein Rücktritt ist nur bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Selbstverständlich können Sie eine Ersatzperson benennen (s. Rückseite).

Name	<b>dienstlich:</b>
	Dienststelle
Vorname	
Straße, Haus-Nr.	Straße, Haus-Nr.
PLZ Ort	PLZ Ort
Tel.:	Tel.: (Durchwahl)
Fax:	Fax:
E-Mail	E-Mail

Mit der Weitergabe meiner Adressdaten im Rahmen der Teilnehmerliste

bin ich einverstanden

bin ich **nicht** einverstanden

Datum:

Unterschrift:

-----

-----

## **Anmeldeverfahren – Organisatorisches bei NUA-Veranstaltungen**

Die Veranstaltungen der NUA sind offen für alle Personen, sofern im Programmausdruck der Teilnehmerkreis nicht gesondert geregelt ist.

Für Ihre verbindliche Anmeldung zu Veranstaltungen verwenden Sie bitte das entsprechende Anmeldeformular der Veranstaltung.

**Sie erhalten seitens der NUA eine Eingangsbestätigung.**

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

**14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erhalten Sie eine verbindliche Zu- oder Absage**

Änderungen des Programms und die Möglichkeit der Absage von Veranstaltungen, insbesondere bei nicht ausreichender Zahl eingegangener Anmeldungen, bleiben dem Ausrichter vorbehalten.

### **Teilnahmebeiträge**

Für die Teilnahme an einer Fortbildungsveranstaltung der NUA wird im Regelfall ein Teilnahmebeitrag erhoben. Die Kosten für Unterbringung und Verpflegung sind in der Regel von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern selbst zu tragen. Bei einzelnen Veranstaltungen sind diese Kosten im Teilnahmebeitrag enthalten. Angaben dazu, ob Verpflegung im Teilnahmebeitrag enthalten ist, entnehmen Sie dem jeweiligen Programmflyer.

**Der Teilnahmebeitrag ist vor Ort bar zu entrichten.**

Sollten Sie an einer Veranstaltung, zu der Sie sich angemeldet haben, nicht teilnehmen können, bitten wir um rechtzeitige schriftliche Absage bis spätestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin. In diesem Fall ist die Absage kostenfrei.

Wir bitten um Verständnis, dass bei späterer Abmeldung der volle Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt werden muss. Wenn wir keine schriftliche Abmeldung erhalten, müssen wir ebenfalls den Teilnahmebeitrag in Rechnung stellen. Selbstverständlich können Sie in solchen Fällen auch eine Ersatzperson benennen.

### **Teilnahmebescheinigung**

Sie erhalten eine Teilnahmebescheinigung für die von Ihnen besuchten Veranstaltungen.

### **Datenschutz/Versicherungsschutz**

Mit der Veranstaltungsanmeldung wird der Verarbeitung der personenbezogenen Daten mittels ADV zugestimmt. Die Daten werden zum Zwecke der Veranstaltungsorganisation auf der Grundlage des Datenschutzgesetzes NRW vom 09.06.2000 verarbeitet. Eine Weitergabe von personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nur im Rahmen der Liste des Teilnehmerkreises.

Bei organisatorischen Rückfragen wenden Sie sich bitte direkt an die im Programm genannten Ansprechpartnerinnen oder -partner.