

Vom Korn zum Brötchen – ein Backtag auf dem Hof

Wir lernen unsere heimischen Getreidesorten und ihre Verarbeitung kennen.

Wir sind Müller, Bäcker, Butterschüttler und Genießer.

Wir mahlen mit verschiedenen Mühlen unseren Dinkel, bereiten Teig, formen Brötchen, die dann in unserer Backstube im Holzbackofen gebacken werden.

Wir schütteln die Sahne zu Butter und vespern mit Genuss unsere frischen Brötchen.

Ein Projekt voller Tatkraft und Dynamik - unser Klassiker.

- Ernte früher / heute
- Handwerk Müller (Mühlengeschichte Steinzeit-heute)
- Handwerk Bäcker (Teigherstellung, Knettechnik, Vollkorn)
- Wertschätzung unseres täglichen Brots - bewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Baustein legen für gesunde Ernährung vom Acker zum Teller

#Handlungsorientiertes Lernen mit allen Sinnen.

Partizipation der Lernenden und soziales Lernen in Gemeinschaft.

#Alltagsbezug und Zugänglichkeit

Bildung für Nachhaltige Entwicklung in Bezug zu SDG: 2,4,12,15

Projektzeitraum: Herbst (September- November) für Klassenstufe 3 und aufwärts.

