

Wintergemüse

Der Winter hat viel Gesundes zu bieten! Wir präsentieren eine große Palette heimischer Gemüsearten und veranschaulichen an Lernstationen ihre Botanik, Inhaltsstoffe, Verwendungsmöglichkeiten und ernährungsphysiologische Bedeutung. Ein gemeinsam zubereitetes Menü unter Verwendung verschiedener Gemüsearten rundet die Tagesveranstaltung ab.

Streuobstwiesen – etwas ganz Besonderes

In Gruppenarbeit ermitteln wir die Arten- und Strukturvielfalt in der Streuobstwiese und bewerten diesen Lebensraum ökologisch. Dabei stellen wir auch Nahrungsnetze auf und vergleichen den Streuobst- mit dem Plantagenanbau. Im Herbst ernten wir Streuobst-Äpfel und vergleichen diese mit Supermarkt-Äpfeln hinsichtlich Aussehen und Geschmack.

C) Sonstige Angebote

Alljährliche Feste & Familientage

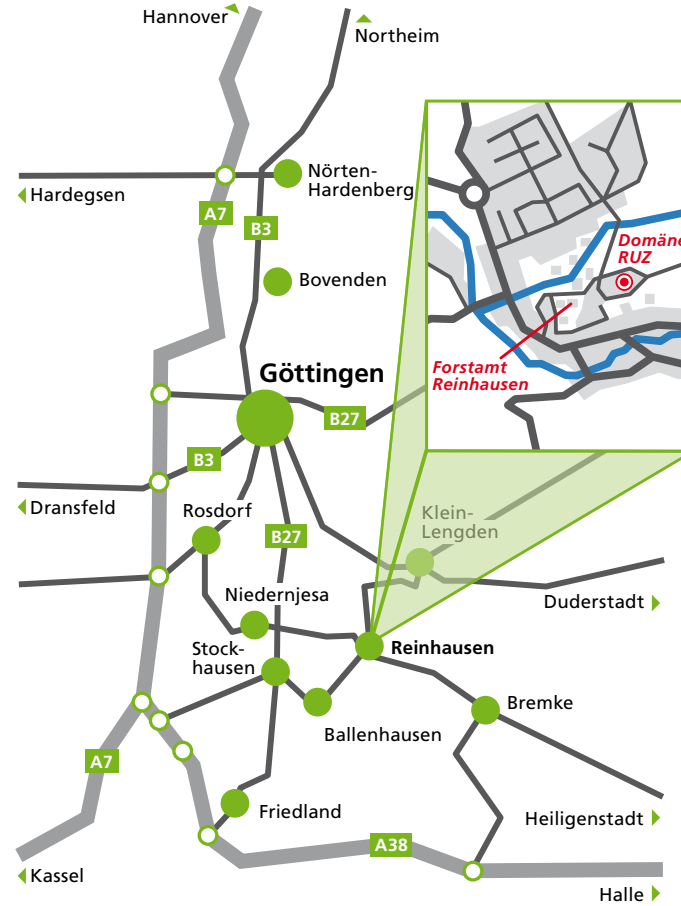
Im Mai findet ein Bienenfamilientag statt. Nach der Kartoffelernte folgt dann Ende September unser großes Kartoffelfest. Im Oktober schließt sich noch das Streuobstfest nach der Apfelernte an.

Erwachsenenbildung

Wir führen zu unserem landwirtschaftlichen Bildungskontext Seminare für Imker, Landwirte, Lehrkräfte, Erzieherinnen und Erzieher, Studienseminare und Studierende durch.

Waldpädagogische Angebote

Daneben haben wir auch noch ein umfangreiches waldpädagogisches Programm zu bieten. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf unseren Internetseiten: www.wpz-goettingen-ruz-reinhausen.de sowie in unserem Waldpädagogik-Faltblatt.



Herausgeber

Niedersächsische Landesforsten
Waldpädagogikzentrum Göttingen –
Regionales Umweltbildungszentrum Reinhausen
Kirchberg 10, 37130 Gleichen
Tel.: 05592 906220
Fax: 05592 06255
wpz.goettingen-ruz-reinhausen@nfa-reinhaus.niedersachsen.de
www.wpz-goettingen-ruz-reinhausen.de

Klimaneutral gedruckt, mit Biofarben und Ökostrom auf 100% Recyclingpapier.



Waldpädagogikzentrum Göttingen – RUZ Reinhausen

Unsere landwirtschaftlichen Bildungsangebote



Unsere Einrichtung

Das Waldpädagogikzentrum Göttingen – RUZ Reinhausen wird von den Niedersächsischen Landesforsten betrieben und hat seinen Verwaltungssitz im Niedersächsischen Forstamt Reinhausen. Gleichzeitig besteht ein Kooperationsverbund mit der benachbarten Domäne Reinhausen. Unterstützt wird die landwirtschaftliche Bildungsarbeit zudem von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen – Bezirksstelle Northeim.

Seit vielen Jahren arbeiten wir zugleich als regionaler Bildungsträger im landesweiten Projekt „Transparenz schaffen – von der Ladentheke bis zum Erzeuger“ mit.



Die landwirtschaftlichen Bildungsangebote finden auf den Acker-, Streuobstwiesen- und Gartenflächen sowie im Seminargebäude (alter Pferdestall) der Domäne Reinhausen statt.

Mit unseren Projekten möchten wir bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen die Wertschätzung für heimische Lebensmittel verbessern. Dazu veranschaulichen wir im Sinne einer Bildung für nachhaltige Entwicklung die Produktionsprozesse und die Verarbeitung der Lebensmittel sowie ihre Bedeutung für eine gesunde Ernährung. Ein erfahrenes Team aus Lehrkräften, Umweltpädagoginnen, Agraringenieurinnen, Imkern, Landwirten und FÖJ-Teilnehmern plant und leitet die Veranstaltungen.





Unsere Programme

A) Kindertagesstätten und Primarbereich

Rund um die Kartoffel

An drei Terminen pflanzen, pflegen und ernten wir Kartoffeln und lernen durch unsere praktischen Tätigkeiten diese vielseitige Kulturpflanze im Jahresverlauf kennen. Ein ehemaliger Landwirt hilft uns mit seinem alten Schlepper bei der Feldarbeit. An jedem Aktionstag werden mindestens 3 Kartoffelsorten gekostet, wodurch wir deren geschmackliche Vielfalt entdecken.

Vom Korn zum Brot

Im Frühjahr und Sommer verfolgen wir den Wachstumsprozess des Weizens und der Gerste. Wir ernten und dreschen das Getreide und verarbeiten es anschließend zu Müsli oder backen Pizza in unserem Lehmbackofen.

Honigbienen & Imkerei

Spielerisch lernen wir das Leben in einem Bienenstaat kennen. Wir besuchen unsere Bienenvölker, schleudern den geernteten



Honig und probieren ihn zusammen mit anderen Honigsorten. Ein erfahrener Imker sorgt dafür, dass wir alles Wichtige über dieses „Haustier“ erfahren.

Kuhstall und Milch

Auf Milchviehbetrieben der Region erfahren wir viel Wissenswertes über die Haltung, Fütterung und Milchgewinnung in der modernen Landwirtschaft. Dabei begleiten wir die Tiere vom Kalb bis zur Milchkuh. Bei einer Milchverkostung erleben wir die Geschmacksunterschiede verschiedener Milchsorten.

Kräuter als wohlschmeckende Erfahrung

Wiese, Wald und Garten liefern uns Kräuter für ein gemeinsames Ernten, Kochen und Essen. Außerdem zeigen wir Wissenswertes über die Pflanzen an unterschiedlichen Lernstationen.

Streuobstwiese

Wir erkunden die Streuobstwiese und erleben sie als Lebensraum vieler Tiere und Pflanzen. Im Frühjahr erkennen wir die Obstbäume an ihren Blüten und Borken. Im Herbst werden verschiedenen Apfelsorten geerntet und hinsichtlich ihres Geschmacks verglichen. Danach verarbeiten wir die Äpfel zu Saft, Gelee oder Apfelgerichten.

B) Sekundarstufe I und II

Rund um die Kartoffel

An Lernstationen informieren sich die Schülerinnen und Schüler über die Botanik, die Inhaltsstoffe, Sorten- und Anbaufragen sowie die ernährungsphysiologische Bedeutung der Kartoffel. Bei der Kartoffel-Ernte steht dann der Spaß und Erfolg der eigenen Arbeit im Vordergrund. Außerdem besteht noch bei einer Exkursion die Möglichkeit, konventionellen und ökologischen Kartoffel-Anbau direkt miteinander zu vergleichen.



Vom Korn zum Brot

Wir vergleichen an Lernstationen verschiedene Getreidearten hinsichtlich Botanik, Verwendungsmöglichkeiten, Inhaltsstoffen und ernährungsphysiologischer Bedeutung. Mit einer Müslibar oder dem Backen von Pizza in unserem Lehmbackofen endet der Aktionstag.

Bienen und Honig

Bei diesem Tagesprogramm veranschaulichen wir das Leben der Bienen in einem Bienenstaat, die Unterschiede in den Honigsorten, das Schleudern des Honigs und die ökologische Bedeutung der Bienen im Naturhaushalt.

Milchproduktlinien

Beim Besuch eines Milchviehbetriebes bieten wir Einblicke in artgerechte Tierhaltung, leistungsorientierte Fütterung und moderne Melktechnik. Eine Milchverkostung verschiedener Sorten Milch rundet das Programm ab.

Wild- und Küchenkräuter

Wir beschäftigen uns an Lernstationen mit der Botanik, den Inhaltsstoffen, der Verwendung und ernährungsphysiologischen Bedeutung von Wild- und Küchenkräutern. Außerdem ernten wir gemeinsam Kräuter und kochen damit.