

Termin:

Mittwoch, 29.09.2021
9.00 – ca. 13.00 Uhr

Leitung:

Hanna Walter und
Karin Blumenkamp

Anmeldung:

info@
naturschutzzentrum-bruchhausen.de

Telefon:
02104/797989

Mo, Mi, Do zwischen 12.30 und
14.00 Uhr

Anmeldeschluss: 12.09.2021

Kosten

Die Kosten betragen 10,- € pro Person. Der Betrag wird bar vor Ort erhoben. Für Schulen, Kitas und Partner, welche am Landesprogramm SdZ teilnehmen, ist die Veranstaltung kostenfrei.



Kontaktdaten:

Bruchhauser Straße 47-49
40699 Erkrath
Tel.: 02104-797989
info@
naturschutzzentrum-bruchhausen.de

Anfahrt

mit ÖPNV:

S-Bahn S8, Haltestelle Hochdahl und dann Buslinie O6 Haltestelle „Kempen“ oder Buslinie O5 Haltestelle „Trills“, jeweils ca. 10 Minuten Fußweg

PKW:

AK Hilden (A3/A46) Abfahrt Hilden, weiter Richtung Mettmann, von der Bergischen Allee folgen Sie dem mit einem Frosch versehenen Schild „Bruchhausen“. Das Naturschutzzentrum befindet sich nach ca. 500 Metern auf der linken Seite.



Schülerakademie (SI)



Naturerleben & Biologische Vielfalt & Ernährung

Streuobstwiesen – Landschaft für leckere Produkte

Mittwoch, 29.09.2021
Naturschutzzentrum Bruchhausen
Erkrath



Die Veranstaltung kann im Rahmen des Landesprogramms „Schule der Zukunft“ angerechnet werden.

Zum Thema Streuobstwiesen

Streuobstwiesen sind vielfältige, artenreiche Lebensräume. Sie bieten vielen Tierarten Nahrung und Lebensraum: Grünspecht, Siebenschläfer und Steinkauz zum Beispiel. Gleichzeitig sind Streuobstwiesen landschaftliche Highlights, die die Kulturlandschaft durch ihre Blütenpracht im Frühling und die Früchte im Herbst ästhetisch anreichern.

Für die Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) sind Streuobstwiesen von unschätzbarem praktischem und auch genussvollem Wert.

Dies wollen wir mit unserer Schülerakademie im Vortrag und vor allem in Workshops näher bringen.



WIR SIND DABEI!

Gefördert durch

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz

des Landes Nordrhein-Westfalen



Programm

9.00 Uhr

Ankunft und Begrüßung

9.15 Uhr: Impulsvortrag,

Streuobstwiesen: wertvolle Landschaft für regionale und gesunde Produkte

Hanna Walter, Streuobstpädagogin

9.45 Uhr: Workshop 1:

„Vom Apfel zum Saft“

10.30 Uhr: Workshop 2:

„Dörren, Konservieren, Marmeladen“

11.15 Uhr: Mittagspause

11.30 Uhr: Workshop 3:
Inhaltsstoffe/Allergien

12.15 Uhr: Reflexion

13.00 Uhr

Ende der Veranstaltung

Man kann an allen Workshops teilnehmen.

Workshop 1

Apfelsaft oder Apfelschorle ist ein beliebtes, erfrischendes und gesundes Getränk. In diesem Workshop wollen wir praktisch darstellen, wie aus Äpfeln Saft wird und wo die Unterschiede zwischen Direktsaft aus Streuobstwiesen und Apfelsaftgetränken aus dem Supermarkt liegt

Workshop 2

Äpfel und anderes Obst sind Saisonprodukte. Manche sind lagerfähig. Möchte man jedoch die köstlichen gesunden Früchte auch im Winter genießen, so braucht man Kenntnisse über Konservierungsmöglichkeiten. Diese will Euch der Workshop vermitteln – ein Einstieg!

Workshop 3

„An apple a day keeps the doctor away“ Stimmt das? Wir schauen uns im Experiment die Inhaltsstoffe der Äpfel an. Zucker, Pektin, Vitamine oder ist alles nur Wasser? Und was unterscheidet den Discounter Saft von Bio Ware? Das sind die Fragen, die in diesem Workshop beantwortet werden sollen.