

Lernortbeschreibung Naturpark Saar-Hunsrück

Örtlichkeit: Naturpark Saar-Hunsrück
Zielgruppe: Grundschulen
 Weiterführende Schulen



Naturpark
Saar-Hunsrück



Thema: **Klimabewusst ernähren - Speisekammer unserer Heimat**

Lerninhalte:

- Spielerisches und sinnliches Kennenlernen der Wildpflanzenvielfalt im Naturpark
- Unter dem Motto „Schutz durch Genuss“ Begeisterung für Wildpflanzenvielfalt wecken
- Aktive Verwendung von Wildkräutern in Küche, Naturheilkunde und Naturkosmetik
- Zusammenhang zwischen Wildpflanzen und klimabewusster Ernährung herstellen und vermitteln
- Förderung von Kompetenzen einer Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) als Grundlage für verantwortungsvolles und nachhaltiges Entscheiden und Handeln

Angebote: Dieses Naturerlebnis-Programm bringt den Teilnehmenden erlebnispädagogisch die Vielfalt und die Bedeutung unserer heimischen Wildpflanzen näher. Denn nur was wir kennen und mögen, wollen wir auch schützen. Nach einer gemeinsamen Suche nach essbaren und auch für Ungeübte leicht erkennbaren Wildkräutern und Wildfrüchten, werden diese gesammelt und unmittelbar verwendet. Neben der Nutzung in der Küche beispielsweise bei der Herstellung eines Wildkräutersalzes, wird ebenfalls die Verwendung als uralte Heilkräuter thematisiert. Hierbei werden das kreative Handeln und das Erleben mit allen Sinnen aktiv gefördert. Ein Augenmerk liegt auf dem Zusammenhang zu klimabewusster Ernährung und dem Vergleich zu konventionell erzeugten Lebensmitteln.

Zeitdauer: ca. 2,5 h

Verfügbarkeit: auf Anfrage

Kosten: auf Anfrage

Kontakt: Naturpark Saar-Hunsrück e.V.
Geschäftsstelle Hermeskeil
Trierer Str. 51, 54411 Hermeskeil
06503-9214-0, info@naturpark.org
www.naturpark.org

Treffpunkt: Naturpark-Informationszentrum
Hermeskeil, Bienentracht- und
Erlebnisgarten oder nach
individueller Absprache

