

<b>1</b>	<b>Jahreszeitliches Kochen</b>		
<b>1.1</b>	<b>Frühlingsküche = Kräuterküche</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht
	Kräuterschnecken, Kräuterquark, Nudeln mit selbstgemachtem Petersilienpesto..., die Frühlingsküche lockt mit frischen Kräutern. Kinder und Eltern kochen gemeinsam und probieren im Anschluss die selbst produzierten Speisen. Die Rezepte zum Nachkochen werden am Schluss verteilt.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	Frühling
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>1.2</b>	<b>Sommerküche = Quer durch den Garten</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht
	Eltern und Kinder probieren und verarbeiten frische Produkte aus dem Garten: Beerenobst und Gemüse, Gurkenschlange, Zucchini-Möhrenbrötchen, Beerensmoothies... Die Teilnehmer kochen gemeinsam und probieren im Anschluss die selbst produzierten Speisen. Die Rezepte zum Nachkochen werden am Schluss verteilt.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	Sommer
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>1.3</b>	<b>Herbstküche = Apfel- und Birnenküche</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht
	Die Kinder und Eltern kochen Apfelmus, backen Apfelbrot, Flammkuchen mit Birne und vieles mehr. Die Teilnehmer kochen gemeinsam und probieren im Anschluss die selbst produzierten Speisen. Die Rezepte zum Nachkochen werden am Schluss verteilt.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	Herbst
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk

1.4	<b>Weihnachtsbäckerei</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht
	Nach der Backaktion mit den Kindern und Eltern folgt eine gemütliche vorweihnachtliche Teestunde mit dem Probieren der Köstlichkeiten. Diese Aktion könnte auch als Weihnachtsfeier einer Klasse durchgeführt werden. Die Teilnehmer bekommen die Rezepte zum Nachbacken.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	Weihnachtszeit
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
2	<b>Kochen mit den Landfrauen</b>		
2.1	<b>Milch - macht alle Kinder stark</b>	Anbieter:	Landfrauenverband
	Denn Milch liefert am meisten Kalzium, den Baustoff für starke Knochen. Wir möchten Euch ganz herzlich einladen, gemeinsam zu entdecken, welche Leckereien sich aus Milch und Milchprodukten zaubern lassen.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	ganztätig
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
2.2	<b>Kartoffel – die tolle Knolle</b>	Anbieter:	Landfrauenverband
	Kartuffel, Erappel, Erdapfel ... die Kartoffel hat viele regional verschiedene Namen. Vielfältig sind auch die Kartoffelrezepte, die wir mit Euch ausprobieren möchten.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	ganztätig
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
2.3	<b>Getreide - Ährensache</b>	Anbieter:	Landfrauenverband
	Spätestens an der Ähre kann man erkennen, welches Getreide auf dem Acker wächst. Jedes kleine	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4

	Getreidekorn enthält alles, was die Pflanze zum Wachsen benötigt. Aus diesem vollwertigen Lebensmittel möchten wir mit Euch kernige, knackige und leckere Gerichte zubereiten.	Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	ganztätig
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>2.4</b>	<b>Gemüse und Obst – bunt &amp; gesund</b>	Anbieter:	Landfrauenverband
	Gemüse und Obst bringen bei jeder Mahlzeit Farbe auf den Teller. Rund ums Jahr haben die verschiedensten Gemüse und Obstarten Saison. Lasst Euch überraschen, was bei unserem Kochen gerade frisch aus dem Garten oder vom Feld verarbeitet werden kann.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	ganztätig
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>3</b>	<b>Besondere Ernährungsthemen</b>		
<b>3.1.</b>	<b>Fit für den Tag durch ein gesundes Frühstück</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht
	Welcher Frühstückstyp bin ich? Wie viel Zeit braucht ein gutes Frühstück? Was hat das Frühstück mit meinen Schulnoten zu tun? Wir bereiten gemeinsam tolle Alternativen eines gesunden Frühstücks zu.	Wo	Schulküche
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	ganztätig
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>3.2</b>	<b>„Gemüse ist mein Fleisch“</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht
	Vegetarische und vegane Ernährung für Kinder?	Wo	Schulküche
	Wie bereite ich schnell und einfach köstliche, vegetarische und vegane Mahlzeiten zu? Ist eine	Wer	Lehrkräfte, Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen

	vegane Ernährung überhaupt geeignet für Kinder? Welche Nährstoffe sind kritisch? Ernährungswissen tanken, probieren und viele Rezepte zum nachkochen.	Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	ganztätig
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>3.3</b>	<b>Vorkochen „Meal Prep“</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht, Katharina Schaefer
	Einmal in der Woche vorkochen, um in der Woche „gesunde & leckere“ Gerichte schnell auf den Tisch zu bringen. Durch die gute Planung vermeiden wir es, viel zu häufig auf „Fast Food“, Fertiggerichte oder Tiefkühlkost zurückzugreifen. Wir bereiten mehrere Mahlzeiten vor. In weiteren Arbeitsschritten erfahren sie, wie einfach es ist, daraus Gerichte, mit wenig Aufwand, für nachfolgende Tage fertigzustellen. Alles wird probiert.	Wo	Schulküche
		Wer	Lehrkräfte, Kinder und Eltern der Klasse 3 - 4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	ganztätig
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>3.4</b>	<b>Interkultureller Austausch – gesunde Küche aus anderen Ländern</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht,
	Wir möchten Euch einladen, einen kurzen Abstecher in die Küche anderer Kulturen zu machen. Kinder und Eltern kochen und backen gemeinsam mit der Ernährungsberaterin Onat Temme. Abschließend werden die Speisen gemeinsam verkostet.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		Wann	Nach Absprache
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>3.5</b>	<b>Kochen mit Aldi, Lidl &amp; Co</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht, Katharina Schaefer
	Wir möchten Euch einladen, neue Ideen für eine abwechslungsreiche, preiswerte und unkomplizierte Küche mit frischen und gesunden Zutaten kennenzulernen.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche

	Die Diätassistentin Onat Temme bringt viele einfache Rezepte für leckere Gerichte für die ganze Familie mit.	wann	Nach Absprache
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>3.6</b>	<b>Restlos lecker! – kochen wie die Klimahelden</b>	Anbieter:	Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht, Katharina Schaefer
	Gemeinsam schnippeln, brutzeln und genießen – und dabei lernen, wie man aus scheinbaren Resten echte Leckereien zaubert. Bei unserer Kochveranstaltung „Restlos lecker!“ entdecken Kinder und Eltern, wie viel Spaß klimafreundliches Kochen machen kann. Ob sehr reifes Obst oder hartes Brot – wir zeigen, was alles in ihnen steckt.	Wo	Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 -4
		Wie viele	20 – 25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Schulküche
		wann	Nach Absprache
		Was mitbringen	Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk
<b>4</b>	<b>Angebote der Grünen Schule im Botanischen Garten der Universität Osnabrück</b>		
<b>4.1</b>	<b>„Speise der Götter – Vom Kakaobaum zur Schokolade“</b>	Anbieter:	Grüne Schule
	Schokolade ist heute in aller Munde - doch wer kennt schon den abenteuerlichen Weg des Rohstoffs aus der Natur in die Fabrik? Auch die Verarbeitung zu tausend Köstlichkeiten ist noch immer recht geheimnisvoll. Gemeinsam probieren wir es aus! Es wird gemörsert, gemischt, gerührt ... und am Ende auch probiert.	Wo	Grüne Schule, Albrechtstraße, Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4
		Wie viele	30 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport zum Bot. Garten: PKW oder Stadtbus
		Wann	ganzjährig
		Was mitbringen	Getränk
<b>4.2</b>	<b>„Geheimnisvolle Kräuterküche“</b>	Anbieter:	Grüne Schule
	Kommt herbei, sammelt Kräuter hier im Garten, wer kann den Namen uns verraten? Riecht, fühlt und schmeckt die Kräuter eh sie welken, Salbei, Minze und auch frische Nelken! Alles nun im Topf	Wo	Grüne Schule, Albrechtstraße, Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4
		Wie viele	30 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden



	verrühren, und dann wollen wir´s mit Quark probieren?	Voraussetzung	Eigentransport zum Bot. Garten: PKW oder Stadtbus
		Wann	Mai - Oktober
		Was mitbringen	Wetterfeste Kleidung, Getränk
<b>4.3</b>	<b>„Hexenkraut und Zaubertrank“</b>	Anbieter:	Grüne Schule
	Welcher Zaubertee hilft gegen Bauchschmerzen, mit welcher Pflanze bekämpft man einen Schnupfen und welche Hexensalbe rührt man gegen Schürfwunden an? Die Kräuterhexe weiß Rat und gemeinsam rühren wir eine geheimnisvolle Mixtur. In einer Hexenmappe wird alles festgehalten	Wo	Grüne Schule, Albrechtstraße, Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4
		Wie viele	30 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport zum Bot. Garten: PKW oder Stadtbus
		Wann	Mai - Oktober
		Was mitbringen	Wetterfeste Kleidung, Getränk
<b>4.4</b>	<b>„Dahin gehen, wo der Pfeffer wächst“</b>	Anbieter:	Grüne Schule
	Pfeffer, Vanille, Zimt und Chili sind für uns heute alltägliche Gewürze. Doch es gab Zeiten, da wurden Gewürze mit Gold aufgewogen und nur wenige Menschen konnten sie sich leisten. Woher stammen sie? Wir werden auf Weltreise gehen, die uns auch in den tropischen Regenwald führt. Unterwegs macht ihr Bekanntschaft mit einem Gewürzhändler, lernt mit allen Sinnen verschiedene exotische Gewürze kennen und nehmt Rezepte für die heimische Küche mit. Eines probieren wir bereits gemeinsam in unserer Küche aus.	Wo	Grüne Schule, Albrechtstraße, Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4
		Wie viele	20 Personen
		Wie lange	2 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport zum Bot. Garten: PKW oder Stadtbus
		Wann	November bis April
		Was mitbringen	Dose zum Befüllen, Getränk
<b>5</b>	<b>Angebote des WABE – Zentrums</b>		

5.1	<b>Die „Käserei“</b>	Anbieter:	WABE-Zentrum Klaus Bahlsen, Hochschule Osnabrück
	Wo kommt die Milch eigentlich her und was kann man daraus alles machen. Kinder und Eltern bekommen die Gelegenheit, selbst zu „begreifen“ und aktiv zu werden. Es ist eine bunte Mischung aus Theorie und Praxis. Im praktischen Teil wird die Milch z.B. zu Butter und oder zu einem „Frischkäse-Taler“ verarbeitet.	Wo	Wabe-Zentrum, Zum Gruthügel 8, 49134 Wallenhorst
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4
		Wie viele	max. 20 Personen
		Wie lange	2 Stunden (15:00 – 17:00 h)
		Voraussetzung	Eigentransport
		Wann	ganzjährig
		Was mitbringen	Getränk, Schürze
5.2	<b>Wie kommt der „Sommer“ ins Glas?</b>	Anbieter:	WABE-Zentrum Klaus Bahlsen, Hochschule Osnabrück
	Es gibt ganz viel leckeres Obst und Gemüse und manchmal fällt mehr an, als wir essen können. Was mache ich mit all den Früchten, die übrig bleiben? Wir zaubern daraus leckere „Marmelade“, Aufstriche, Pasten, Saucen und überlegen gemeinsam, wie Lebensmittel am besten haltbar gemacht werden können.	Wo	Wabe-Zentrum, Zum Gruthügel 8, 49134 Wallenhorst k
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4
		Wie viele	max. 20 Personen
		Wie lange	2 Stunden (15:00 – 17:00 h)
		Voraussetzung	Eigentransport
		Wann	Mai bis November
		Was mitbringen	Getränk, Schürze
6	<b>Vom Korn zum Brot</b>	Anbieter:	Museum Industriekultur
	Nach einer kurzen Einführung in die Geschichte und Technik des Mühlenwesens, bei der die Schülerinnen und Schüler ein Ölstampfwerk, einen Getreidemahlgang und einen Walzenstuhl in Aktion erleben können, wird ausprobiert, wie man früher mit Hilfe von Mahlsteinen und Handmühlen Getreide gemahlen hat. Anschließend backen die Kinder	Wo	Museum Industriekultur, Pferdestall , Süberweg 50a, Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4 oder vormittags für Klassen
		Wie viele	20 Personen
		Wie lange	2,5 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport
		Wann	Nach Absprache (Mi – So)

	aus selbst gemahlenem Mehl leckere kleine Brötchen, die sie natürlich mit nach Hause nehmen können.	Was mitbringen	Getränk
7	<b>Delikatessen am Wegesrand</b>	Anbieter:	Nackte Mühle
	Auf der Wiese findet jede Kräuterhexe viele nahrhafte und nützliche Pflanzen! Je nach Jahreszeit lassen sich leckere Brotaufstriche, dampfende Suppen oder auch Heilsalben aus den Gaben der Natur herstellen. Wir entdecken, unterscheiden und ernten verschiedene Kräuter und bereiten gemeinsam etwas zu. Spannende Spiele runden das Ganze ab.	Wo	Nackte Mühle, Östringer Weg 18, 49090 Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 - 4
		Wie viele	25 Personen
		Wie lange	2 – 3 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport PKW / Stadtbus
		Wann	April - Oktober
		Was mitbringen	Rucksack mit Picknickverpflegung
8	<b>„Ernährung im Tierreich“</b>	Anbieter:	Zoo Osnabrück
	Fleisch, Pflanzen oder von allem etwas? Auch bei Tieren ist gesunde Ernährung wichtig und im Zoo wird genau darauf geachtet, dass jedes Tier das passende Futter bekommt. Deshalb füttern nur die Tierpfleger. Kommt dem Speiseplan im Tierreich auf die Spur – mit Erklärungen eines Zoo-Experten. Die Führung dauert 90 Minuten. Die Teilnehmer können den Zoo anschließend weiter auf eigene Faust erkunden.	Wo	Zoo Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4
		Wie viele	30 Personen
		Wie lange	1,5 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport zum Zoo: PKW oder Stadtbus
		Wann	ganzjährig
		Was mitbringen	Expeditionskleidung, Verpflegung, Getränk
9	<b>„Klimafrühstück – Die Welt trifft sich auf dem Küchentisch“</b>	Anbieter:	Museum am Schölerberg
	Ein gesunder Start in den Tag wird mit einem leckeren Frühstück gleich leichter. Aber woher kom-	Wo	Museum am Schölerberg, Klaus Strick-Weg 10, 49082 Osnabrück
		Wer	Kinder und Eltern



	men Brot und Müsli, Milch und Kakao, Obst, Brot-aufstrich und Wurst? Wir puzzeln uns unser Früh-stück zusammen und verfolgen dann auf der Land- und Weltkarte den Weg der Lebensmittel. Manche sind per Schiff unterwegs, andere per Flugzeug oder Auto; da kommen ganz schnell viele Kilometer zusammen. Spielerisch mach wir diese Zahl erleb-bar. Aber es gibt auch Tipps für kurze Wege und kleine Schritte, den Klimaschutz schon am Früh-stückstisch zu starten.	Wie viele	20 Personen
		Wie lange	1,5 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport: PKW oder Stadtbus
		Wann	Nach Absprache
		Was mitbringen	Wetterfeste Kleidung, Getränk
10	<b>Ab auf den Hof!</b>	Anbieter:	Landvolk
	Wir möchten Euch/Sie ganz herzlich einladen, ei-nen Bauernhof zu besichtigen, z. B. einen Milch-viehbetrieb. Kinder und Eltern können sich den Stall anschauen. Informationen über das Futter der Kühe und die Aufzucht der Jungtiere stehen auf dem Programm. Besonders spannend ist die Be-sichtigung des Melkstandes.	Wo	Bauernhof in der Nähe der Schule
		Wer	Kinder und Eltern der Klasse 1 - 4
		Wie viele	Bis 20 - 25 Personen
		Wie lange	2 Stunden
		Voraussetzung	Eigentransport
		Wann	Nach Absprache
		Was mitbringen	Wetterfeste Kleidung, Verpflegung, Getränk