

|     |   |   |   |
|-----|---|---|---|
| 1   | <b>Jahreszeitliches Kochen</b>  |   |   |
| 1.1 | <b>Frühlingsküche = Kräuterküche</b><br><br>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.                                       | Anbieter:<br><br>Wo<br>Wer<br>Wie viele<br>Wie lange<br>Voraussetzung<br>Wann<br>Was mitbringen | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht<br><br>Schule<br>Kinder und Eltern der Klasse 1 -4<br>20 – 25 Personen<br>2 – 3 Stunden<br>Schulküche<br>Frühling<br>Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk |
| 1.2 | <b>Sommerküche = Quer durch den Garten</b><br><br>Eltern und Kinder probieren und verarbeiten frische Produkte aus dem Garten: Beerenobst und Gemüse, Gurkenschlange, Zucchini-Möhrenbrötchen, Beerensmoothies...<br>Die Teilnehmer kochen gemeinsam und probieren im Anschluss die selbst produzierten Speisen. Die Rezepte zum Nachkochen werden am Schluss verteilt. | Anbieter:<br><br>Wo<br>Wer<br>Wie viele<br>Wie lange<br>Voraussetzung<br>Wann<br>Was mitbringen | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht<br><br>Schule<br>Kinder und Eltern der Klasse 1 -4<br>20 – 25 Personen<br>2 – 3 Stunden<br>Schulküche<br>Sommer<br>Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk   |
| 1.3 | <b>Herbstküche = Apfel- und Birnenküche</b><br><br>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.   | Anbieter:<br><br>Wo<br>Wer<br>Wie viele<br>Wie lange<br>Voraussetzung<br>Wann<br>Was mitbringen | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht<br><br>Schule<br>Kinder und Eltern der Klasse 1 -4<br>20 – 25 Personen<br>2 – 3 Stunden<br>Schulküche<br>Herbst<br>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.<br>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                                   | ganzjährig                              |  |
|   | Was mitbringen                         | Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk |  |
| 2.2   | <b>Kartoffel – die tolle Knolle</b>    | Anbieter:                               | Landfrauenverband                                    |
| Kartoffel, Erappel, Erdapfel ... die Kartoffel hat viele regional verschiedene Namen.<br>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                                   | ganzjährig                              |  |
|   | 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       |  |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|   | <p>Getreidekorn enthält alles, was die Pflanze zum Wachsen benötigt. Aus diesem vollwertigen Lebensmittel möchten wir mit Euch kernige, knackige und leckere Gerichte zubereiten.</p> | Wie viele  | 20 – 25 Personen                        |
|   |   | Wie lange  | 2 – 3 Stunden                           |
|   |   | Voraussetzung  | Schulküche                              |
|   |   | Wann   | ganzjährig                              |
|   |   | Was mitbringen                                       | Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk |
| <p><b>2.4 Gemüse und Obst – bunt &amp; gesund</b></p> <p>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.</p> | Anbieter:   | Landfrauenverband                                    |   |
|   | Wo  | Schule   |   |
|   | Wer   | Kinder und Eltern der Klasse 1 -4                    |   |
|   | Wie viele   | 20 – 25 Personen                                     |   |
|   | Wie lange   | 2 – 3 Stunden  |   |
|   | Voraussetzung   | Schulküche   |   |
|   | Wann  | ganzjährig   |   |
|   | Was mitbringen  | Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk              |   |
| 3   | <b>Besondere Ernährungsthemen</b>   |  |   |
| <p><b>3.1. Fit für den Tag durch ein gesundes Frühstück</b></p> <p>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.</p>  | Anbieter:   | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht |   |
|   | Wo  | Schulküche   |   |
|   | Wer   | Kinder und Eltern der Klasse 1 -4                    |   |
|   | Wie viele   | 20 – 25 Personen                                     |   |
|   | Wie lange   | 2 – 3 Stunden  |   |
|   | Voraussetzung   | Schulküche   |   |
|   | Wann  | ganzjährig   |   |
|   | Was mitbringen  | Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk              |   |
| <p><b>3.2 „Gemüse ist mein Fleisch“</b></p> <p>Vegetarische und vegane Ernährung für Kinder? Wie bereite ich schnell und einfach köstliche, vegetarische und vegane Mahlzeiten zu? Ist eine</p>   | Anbieter:   | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht |   |
|   | Wo  | Schulküche   |   |
|   | Wer   | Lehrkräfte, Kinder und Eltern der Klasse 1 -4        |   |
|   | Wie viele   | 20 – 25 Personen                                     |   |
|   |   |  |   |

|     |   |                |  |
|-----|---|----------------|--|
|     | <p>vegane Ernährung überhaupt geeignet für Kinder? Welche Nährstoffe sind kritisch? Ernährungswissen tanken, probieren und viele Rezepte zum nachkochen.</p>  | Wie lange      | 2 – 3 Stunden  |
|     |   | Voraussetzung  | Schulküche   |
|     |   | Wann           | ganzjährig   |
|     |   | Was mitbringen | Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk                                  |
| 3.3 | <p><b>Vorkochen „Meal Prep“</b></p> <p>Einmal in der Woche vorkochen, um in der Woche „gesunde &amp; 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.</p> | Anbieter:      | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht, Katharina Schaefer |
|     |   | Wo             | Schulküche   |
|     |   | Wer            | Lehrkräfte, Kinder und Eltern der Klasse 3 - 4                           |
|     |   | Wie viele      | 20 – 25 Personen   |
|     |   | Wie lange      | 2 – 3 Stunden  |
|     |   | Voraussetzung  | Schulküche   |
|     |   | Wann           | ganzjährig   |
|     |   | Was mitbringen | Schürze/altes Hemd, Resteboxen, Getränk                                  |
| 3.4 | <p><b>Interkultureller Austausch – gesunde Küche aus anderen Ländern</b></p> <p>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.</p>   | Anbieter:      | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht,                    |
|     |   | 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                                  |
| 3.5 | <p><b>Kochen mit Aldi, Lidl &amp; Co</b></p> <p>Wir möchten Euch einladen, neue Ideen für eine abwechslungsreiche, preiswerte und unkomplizierte Küche mit frischen und gesunden Zutaten kennenzulernen.</p>  | Anbieter:      | Sylvia Bobzin, Sabine Marie Schulte, Hanna Rupprecht, Katharina Schaefer |
|     |   | 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<br>Was mitbringen   | Nach Absprache<br>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<br>Wer<br>Wie viele<br>Wie lange<br>Voraussetzung<br>wann<br>Was mitbringen | Schule<br>Kinder und Eltern der Klasse 1 -4<br>20 – 25 Personen<br>2 – 3 Stunden<br>Schulküche<br>Nach Absprache<br>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<br>Wer<br>Wie viele<br>Wie lange<br>Voraussetzung<br>Wann<br>Was mitbringen | Grüne Schule, Albrechtstraße, Osnabrück<br>Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4<br>30 Personen<br>2 – 3 Stunden<br>Eigentransport zum Bot. Garten: PKW oder Stadtbus<br>ganzjährig<br>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<br>Wer<br>Wie viele<br>Wie lange  | Grüne Schule, Albrechtstraße, Osnabrück<br>Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4<br>30 Personen<br>2 – 3 Stunden   |

|     |   |                |   |
|-----|---|----------------|---|
|     | verröhren, und dann wollen wir's mit Quark probieren?   | Voraussetzung  | Eigentransport zum Bot. Garten: PKW oder Stadtbus |
|     |   | Wann           | Mai - Oktober                                     |
|     |   | Was mitbringen | Wetterfeste Kleidung, Getränk                     |
| 4.3 | <b>„Hexenkraut und Zaubertrank“</b><br><br>Welcher Zaubertee hilft gegen Bauchschmerzen, mit welcher Pflanze bekämpft man einen Schnupfen und welche Hexensalbe röhrt man gegen Schürfwunden an? Die Kräuterhexe weiß Rat und gemeinsam röhren wir eine geheimnisvolle Mixtur. In einer Hexenmappe wird alles festgehalten  | Anbieter:      | Grüne Schule                                      |
|     |   | 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                     |
| 4.4 | <b>„Dahin gehen, wo der Pfeffer wächst“</b><br><br>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. | Anbieter:      | Grüne Schule                                      |
|     |   | 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                        |
| 5   | <b>Angebote des WABE – Zentrums</b>   |                |   |

|     |   |                |  |
|-----|---|----------------|--|
| 5.1 | <b>Die „Käserei“</b>  | Anbieter:      | WABE-Zentrum Klaus Bahlsen,<br>Hochschule Osnabrück            |
|     |   | Wo             | Wabe-Zentrum, Zum Gruthügel 8, 49134 Wallenhorst               |
| 5.2 | <b>Wie kommt der „Sommer“ ins Glas?</b>   | Wer            | Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4                             |
|     |   | Wie viele      | max. 20 Personen   |
|     | 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.                                 | Wie lange      | 2 Stunden (15:00 – 17:00 h)                                    |
|     |   | Voraussetzung  | Eigentransport   |
| 6   | <b>Vom Korn zum Brot</b>  | Wann           | ganzjährig   |
|     |   | Was mitbringen | Getränk, Schürze   |
|     | <b>Vom Korn zum Brot</b>  | Anbieter:      | WABE-Zentrum Klaus Bahlsen,<br>Hochschule Osnabrück            |
|     |   | Wo             | Wabe-Zentrum, Zum Gruthügel 8, 49134 Wallenhorst k             |
|     | 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 Getreidegemahlen hat. Anschließend backen die Kinder | 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   |
|     |   | Anbieter:      | Museum Industriekultur   |
|     |   | 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><br><br>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.   | Anbieter:<br><br>Wo<br><br>Wer<br><br>Wie viele<br><br>Wie lange<br><br>Voraussetzung<br><br>Wann<br><br>Was mitbringen | Nackte Mühle<br><br>Nackte Mühle, Östringer Weg 18, 49090 Osnabrück<br><br>Kinder und Eltern der Klasse 1 - 4<br><br>25 Personen<br><br>2 – 3 Stunden<br><br>Eigentransport PKW / Stadtbus<br><br>April - Oktober<br><br>Rucksack mit Picknickverpflegung |
| 8 | <b>„Ernährung im Tierreich“</b><br><br>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. | Anbieter:<br><br>Wo<br><br>Wer<br><br>Wie viele<br><br>Wie lange<br><br>Voraussetzung<br><br>Wann<br><br>Was mitbringen | Zoo Osnabrück<br><br>Zoo Osnabrück<br><br>Kinder und Eltern der Klasse 1 – 4<br><br>30 Personen<br><br>1,5 Stunden<br><br>Eigentransport zum Zoo: PKW oder Stadtbus<br><br>ganzjährig<br><br>Expeditionskleidung, Verpflegung, Getränk                    |
| 9 | <b>„Klimafrühstück – Die Welt trifft sich auf dem Küchentisch“</b><br><br>Ein gesunder Start in den Tag wird mit einem leckeren Frühstück gleich leichter. Aber woher kom-   | Anbieter:<br><br>Wo<br><br>Wer  | Museum am Schölerberg<br><br>Museum am Schölerberg, Klaus Strick-Weg 10, 49082 Osnabrück<br><br>Kinder und Eltern   |

|  |                        |  |          |
|--|------------------------|--|----------|
| <p>men Brot und Müsli, Milch und Kakao, Obst, Brot-aufstrich und Wurst? Wir puzzeln uns unser Frühstück 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 erlebbar. Aber es gibt auch Tipps für kurze Wege und kleine Schritte, den Klimaschutz schon am Frühstückstisch zu starten.</p> | Wie viele              | 20 Personen                                |          |
|  | Wie lange              | 1,5 Stunden                                |          |
|  | Voraussetzung          | Eigentransport: PKW oder Stadtbus          |          |
|  | Wann                   | Nach Absprache                             |          |
|  | Was mitbringen         | Wetterfeste Kleidung, Getränk              |          |
|  |                        |  |          |
| <b>10</b>  | <b>Ab auf den Hof!</b> | Anbieter:                                  | Landvolk |
| <p>Wir möchten Euch/Sie ganz herzlich einladen, einen Bauernhof zu besichtigen, z. B. einen Milchviehbetrieb. 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 Besichtigung des Melkstandes.</p>   | 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 |          |