



emshof

Emshof e. V.
Verth 14, 48291 Telgte

Tel. 02504-729688
Fax 02504-880484

schulbauernhof@emshof.de
www.emshof.de

Geschäftsführung: Ute Wichelhaus

Klassenfahrten

Eine Klassenfahrt auf den Schulbauernhof ist eine ideale Ergänzung zum Schulgeschehen aller Schulformen. Auf dem Emshof arbeiten die SchülerInnen mit ihren Lehrkräften aktiv in der Landwirtschaft, im Garten, in der Küche und auf dem Hof mit. Sie lernen im Sinne einer Bildung zur Nachhaltigen Entwicklung Zusammenhänge aus den Bereichen Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt kennen und üben soziale Kompetenzen in der gemeinsamen Arbeit mit anderen. Die Anknüpfungspunkte an die Lehrpläne verschiedener Fächer sind vielfältig. Inklusion ist für uns selbstverständlich. Wir unterstützen alle Schülerinnen und Schüler so, dass sie sich je nach ihren individuellen Möglichkeiten beteiligen können.

Übernachtung im Heu oder im Zelt

Übernachtet wird im Heu oder in Zelten in der Zeit von Mai bis Ende September. Die Übernachtungsmöglichkeiten reichen für eine Teilnehmerzahl in Klassenstärke (bis 40 Personen). Wir nehmen jeweils nur eine Klasse auf. Die Zeltwiese und die Heuübernachtung liegen 20 m weit in Sichtentfernung auseinander. Der Sanitärtrakt ist in 30 m Entfernung erreichbar.

Programm

Der Tag auf dem Emshof beginnt und endet mit der Tierversorgung. In den Arbeitsphasen am Vor- und Nachmittag werden alle landwirtschaftlichen Arbeiten erledigt, Ställe gemistet, Beete werden vorbereitet, es wird gepflanzt und gesät, Unkraut gezupft, etwas gebaut, geerntet oder verarbeitet; die Schülerinnen erweitern ihre Artenkenntnisse, machen naturkundliche Erfahrungen und lernen mit allen Sinnen. Die SchülerInnen werden für die Arbeitsphasen in Kleingruppen in 3-4 Kleingruppen aufgeteilt. Gerne stellen wir die Kleingruppen zufällig zusammen, so dass auch Kinder, die in der Klasse ansonsten nicht viel miteinander zu tun haben, gemeinsam arbeiten. Um mit Ihren SchülerInnen in Kleingruppen sinnvoll arbeiten zu können, sind wir auf die aktive Mitarbeit der begleitenden Lehrkräfte angewiesen. Unsere Angebote sind grundsätzlich in kleine, überschaubare Einheiten gegliedert, so dass sie innerhalb der vorgesehenen Zeit abgeschlossen werden können.

Kochen mit Kindern

Wir kümmern uns um die gesamte Organisation Ihrer Verpflegung und bereiten mit einem Teil der SchülerInnen in einer Kleingruppe das Mittagessen und den Nachmittagsimbiss vor. Sie bereiten aus unseren eingekauften Zutaten das Frühstück und das Abendessen mit ihren SchülerInnen zu.

Wir kaufen vegetarisch, möglichst regional und ökologisch ein und nutzen Gemüse und Frischprodukte aus dem Bauerngarten.

Das Kochen mit den SchülerInnen ist ein wichtiger Baustein auf unserem Schulbauernhof

- Intensive pädagogische Arbeit in Kochgruppen
- Vollverpflegung mit Bio-Lebensmitteln (4 Mahlzeiten pro Tag incl. Getränke)
- Kopien aller gekochten Rezepte zur Nachbereitung

Viele Kinder und Jugendliche wissen immer weniger wie Lebensmittel angebaut werden, wie Gemüsearten wachsen und geerntet werden oder wie sie schmecken.

Zusammenhänge zwischen landwirtschaftlichem Tun, naturkundlichen Prozessen und Ernährung gehen zunehmend verloren.

Wir legen Wert darauf, dass je nach Jahreszeit hofeigenes, von den Kindern selbst geerntetes Obst und Gemüse verarbeitet wird.

Gekocht wird mit allen Sinnen, gegessen wird genussvoll in Gemeinschaft.

Bei der Zubereitung werden die verschiedenen Gemüse- und Früchtesorten erkundet. Außerdem lernen die Kinder in der Kleingruppe miteinander zu arbeiten und rücksichtsvoll miteinander umzugehen.

Die frisch erworbenen Kochkünste können dann auch zu Hause angewendet werden.

Ablaufplan

| | |
|-----------------|--|
| 8.00 – 8.30 Uhr | Fütterung der Tiere (Mo. Anreise bis 9.30 Uhr)/Zubereitung des Frühstücks durch die Küchengruppe (in Eigenverantwortung der Lehrkraft) |
| 8.30 Uhr | Frühstück |
| 9.30 -12.00 Uhr | Hofarbeit/Küchengruppe |
| 12.30 Uhr | Mittagessen |
| 14.00-16 Uhr | Hofarbeit/Küchengruppe (donnerstags eigenes Programm) |
| 16.30 Uhr | Fütterung der Tiere (Freitag Abfahrt bis 15.00 Uhr) |
| anschließend: | Zubereitung des Abendessens durch die Küchengruppe (in Eigenverantwortung der Lehrkraft) |

Preise für Klassenfahrten

| | |
|----------------------------------|--------------|
| 5 Tage (Mo 9.30 Uhr - Fr 14 Uhr) | 140 €/Person |
| 4 Tage (Mo 9.30 Uhr - Do 14 Uhr) | 120 €/Person |
| 3 Tage (Mo 9.30 Uhr - Mi 17 Uhr) | 90 €/Person |

Mit Verpflegung.

Bei einer Teilnehmerzahl bis 15 Personen ist eine Betreuungsperson, bis 30 Personen sind zwei Betreuungspersonen kostenfrei.

Endreinigungspauschale: 100 €