

Landwirtschaftlich orientierte Arbeitsgemeinschaften und Projekte an Ganztagschulen

**Leitfaden für Fachkräfte aus den Bereichen
Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung**

**Umwelterziehung
Pädagogik**



Die vorliegende Veröffentlichung ist eingebettet in das Dauerprojekt „Schule und Landwirtschaft“ welches von den staatlichen landwirtschaftlichen Dienststellen (Staatliche Lehr- und Forschungs-/Versuchsanstalten), dem Institut für schulische Fortbildung und schulpсихologische Beratung (IFB) und dem Pädagogischen Zentrum getragen und von den Ministerien für Bildung, Frauen und Jugend sowie Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau unterstützt wird. Sie wendet sich in erster Linie an diejenigen Mitglieder der Landfrauenverbände, die im Rahmen von Arbeitsgemeinschaften Unterricht an Ganztagschulen übernehmen wollen.

Die „PZ-Informationen“ erscheinen unregelmäßig. Eine chronologische Liste aller Veröffentlichungen des Pädagogischen Zentrums einschließlich einer inhaltlichen Kommentierung kann im PZ Bad Kreuznach angefordert werden (Rückporto). Unser Materialangebot finden Sie auch im Internet auf dem Landesbildungsserver unter folgender Adresse:

<http://pz.bildung-rp.de>

Herausgeber:

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (PZ)
Europaplatz 7 – 9, 55543 Bad Kreuznach
Postfach 2152, 55511 Bad Kreuznach
Telefon: (0671) 84088-0
Fax: (0671) 84088-10
E-Mail: pz-kh@t-online.de
URL: <http://pz.bildung-rp.de>

Redaktion:

Dr. Rainer Tempel

Autoren:

Ursula Andres-Eich
Dr. Rainer Tempel

Titelfoto:

Ursula Andres-Eich

Layout:

Gabriele Schmidt

**Gedruckt mit Unterstützung des
Bildungsseminars für die Agrarverwaltung in Emmelshausen.**

© Bad Kreuznach 2002

| |
|--|
| Die vorliegende PZ-Veröffentlichung wird gegen eine Schutzgebühr von Euro 3,00 zzgl. Versandkosten abgegeben. |
|--|

ISSN 0938-748X

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Vorbemerkung | 5 |
| | |
| Informationen und organisatorische Hilfen zum Unterricht in der Ganztagschule | 7 |
| 1. Meine schulischen Partner | 7 |
| 1.1. Schulleiter/innen..... | 7 |
| 1.2. Lehrer/innen..... | 7 |
| 1.3. Eltern | 8 |
| 1.4. Schüler/innen | 8 |
| 1.5. Hausmeister..... | 8 |
| 1.6. Schulsekretärin | 9 |
| 2. Erreichbarkeit / Vertretungsfall | 9 |
| 3. Gepflogenheiten im Haus | 9 |
| 4. Wo finde ich was? | 10 |
| 5. Organisatorische Vorbereitungen eines Unterrichtsganges / einer Unterrichtsfahrt..... | 11 |
| 6. Wissenswertes zur Ersten Hilfe | 12 |
| 7. Grundsätzliches zur Aufsichtspflicht | 12 |
| 8. Erweiterung der Privathaftpflichtversicherung / „Schlüsselversicherung“ | 14 |
| 8.1. Erweiterung der Privathaftpflicht..... | 14 |
| 8.2. „Schlüsselversicherung“ | 14 |
| 9. Was sollte ich von den mir anvertrauten Schüler/innen wissen?..... | 14 |
| 10. Grundsätzliches zu ADS („Aufmerksamkeitsdefizitsyndrom“) | 15 |
| 11. Pädagogische Anmerkungen | 15 |
| 12. Erstkontakt-Checkliste zur Organisation Ihrer Telefongespräche | 16 |
| 13. Gesprächsleitfaden für den ersten telefonischen Kontakt..... | 16 |
| 14. Allgemeine Checkliste | 17 |
| 15. Musterbriefe zur Elterninformation..... | 20 |
| 16. Medizinische Informationen..... | 22 |
| | |
| Grundsätzliches zu Unterricht, oder: Was mache ich wann, warum und wie? | 25 |
| Allgemeine Aussagen zur Unterrichtsvorbereitung | 25 |
| Spezielle Hinweise zu Lernen an Stationen und projektorientiertem Lernen..... | 30 |

| | |
|---|----|
| Mögliche Unterrichtsthemen | 34 |
| Vorbemerkung..... | 34 |
| Bereich Ackerbau - Kartoffelanbau..... | 35 |
| Bereich Ackerbau - Getreideanbau..... | 38 |
| Bereich Gemüseanbau - Gartenbau..... | 42 |
| Bereich Obstbau..... | 45 |
| Bereich Rinderhaltung..... | 49 |
| Bereich Tierhaltung..... | 52 |
| Bereich Weinbau..... | 55 |
| | |
| Nützliche Adressen | 58 |
| Rahmenvereinbarungen..... | 64 |
| Projektvertrag Ganztagschule..... | 67 |

Vorbemerkung

Landwirtschaft und die Bildung für eine nachhaltige Entwicklung

„Dass es mehr als zwei Apfelsorten gibt, Klara erzählt das jedem begeistert. Sie weiß, wie sich Samen und Früchte verbreiten und warum Pflanzen und Tiere geschützt werden müssen - damit die Natur leben kann, damit die Menschen überleben können. Sie weiß das nicht richtig, im Sinne von Systematik und Theorie, aber Gefühl und Verstand reagieren jetzt sensibler auf ihre natürliche Umwelt. Klara sieht ‚Natur‘ plötzlich anders als viele Gleichaltrige. Klara ist glücklich, stinkt nach Pferdemit und isst seit neustem am liebsten selbstgemachten Kartoffelbrei von selbstausgegrabenen Kartoffeln. Dieses Geschmackserlebnis wird sie prägen. Für eine Zukunft als kritische Konsumentin und für ihre mögliche Verantwortung als Mutter innerhalb einer eigenen, späteren Familie.“

Klara – wir brauchen sie dringend. Schon heute haben wir eine nichtkochende Generation. ... Unsere Geschmacksnerven sind längst darauf trainiert, vorfabriziertes Essen als gutschmeckend zu empfinden. Und so kommt es, dass ein Kind einen frisch gepflückten Apfel ablehnt mit dem Hinweis, der Apfel im Apfeljoghurt schmecke aber ganz anders. Apfel ist selten im Joghurt, regelmäßig aber künstliche Aromastoffe, die eben ‚Apfel‘ sein sollen. Klara wird es anders empfinden, das ist die große Hoffnung. Sie weiß etwas über Äpfel, hat sie gesehen und empfunden, wie das ist beim Obstpflücken, Marmeladekochen, Saftmachen. Und sie hat all diese köstlichen Dinge selber geschmeckt. Daran erinnert sie sich ein Leben lang. Und das ist wichtig, denn nur so kann man erwarten, dass sich ein kritischer, im konstruktiven Sinne besorgter Geist entwickelt, der für die Natur einsteht, für den Erhalt unserer natürlichen Lebensräume kämpft und eben nicht abhängig ist von der Diktatur der Mikrowelle.“

(Volker Angres: Kartoffelbrei und Pferdemit. Über die Zukunftsaufgabe der schulischen Umweltbildung, in Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg.): Die Zukunft der Wirtschaft. Landwirtschaft und Ernährung, Bonn 2001, S. 27)

Die von Volker Angres erwähnte achtjährige Klara besucht zusammen mit ihren Klassenkameradinnen und Kameraden einen Kurs „Erlebniswelt Bauernhof“. Dieser dauert mehrere Tage und findet in einem Umweltzentrum statt. Solche Zentren gibt es nicht allzu viele in unserem Land, wohl aber landwirtschaftliche Betriebe. In der Zusammenarbeit mit Fachkräften aus dem Bereich der Landwirtschaft liegt hier eine große Chance für unsere Schulen, unsere Kinder für Dinge zu sensibilisieren, für die bereits auch schon vielen Erwachsenen das Wissen fehlt und jedes Gespür abhanden gekommen ist. Unsere Supermärkte bieten uns während des ganzen Jahres ein umfangreiches Obst- und Gemüsesortiment. Wen kümmert es da, wann bei uns die Trauben reifen oder Spargel gestochen wird? Alle kulinarischen Gelüste können jederzeit befriedigt werden und wem das Kochen von Kartoffeln zu lange dauert – oder wer nicht weiß, was er mit rohen Kartoffeln machen soll – der kann zu den verschiedensten Fertiggerichten greifen.

Was ist nun schlecht an z. B. Fertig-Bratkartoffeln? Eigentlich nichts; sie sind nicht gesundheitsschädlich und wahrscheinlich schmecken sie auch. Aber mit jedem industriell vorgefertigtem Nahrungsmittel, das wir konsumieren, geht uns etwas vom Bezug zu Natur und Umwelt und damit auch zur regionalen (Land)wirtschaft und unse-

rem Lebensraum verloren. Jeder künstliche Aromastoff und Geschmacksverstärker entfernt unsere Sinne ein Stückchen mehr vom eigentlichen, natürlichen Geschmack und bindet uns an ‚Convenience‘-Produkte und Fast Food. Regionale Vielfalt geht verloren, denn es verbreitet sich der Einheitsgeschmack. Backmischungen sorgen bereits bundesweit für die gleichen Brötchen, die Hamburger von McDonald's schmecken sogar weltweit identisch. Viele Verbraucher werden den Verlust der Geschmacksvielfalt wahrscheinlich gar nicht bemerken, wenige werden ihn bedauern.

Aber es sollte Kräfte geben, die versuchen, hier etwas gegen zu steuern. Wir sind dabei, nicht nur alte Haustierrassen und regionale Obst- und Gemüsesorten zu verlieren. Wir verlieren auch altes Wissen aus Landwirtschaft, Gartenkultur und der Hauswirtschaft. Was Großmutter noch wusste, wird für so manche Enkel wahrscheinlich in naher Zukunft nicht mehr viel sein. Teile unserer Kultur sind dabei zu verschwinden.

Nun soll natürlich nicht versucht werden, die Fortentwicklung unserer Gesellschaft aufzuhalten, auch Heimattümelei ist nicht gefragt. Erforderlich ist, unseren Kindern als heutigen und zukünftigen Verbrauchern zu verdeutlichen:

- woher unsere Lebensmittel kommen,
- wie unsere Lebensmittel erzeugt werden,
- dass die Landwirtschaft unsere Landschaften prägt,
- dass der Verbrauch regionaler Produkte die regionale Wirtschaft begünstigt (und damit auch Arbeitsplätze sichert),
- dass der Verbrauch regionaler Produkte umweltfreundlich ist, da Transportwege gespart werden,
- dass regionale Produkte frischer (und damit z. B. vitaminreicher) sein können,
- dass Naturprodukte ihre bestimmte Zeit zum Wachsen und Reifen haben.

Die Ganztagschule bietet hier die Chance, dass landwirtschaftliche Fachkräfte unterschiedlicher Fachrichtungen als außerschulische Partner in das Unterrichtsgeschehen eingebunden werden. Frei von den Zwängen der Lehrpläne können z. B. in freiwilligen Arbeitsgemeinschaften Themen aufgegriffen werden, die sonst nicht oder nicht im erforderlichen Umfang behandelt werden können. Es geht bei diesen Themen nicht so sehr darum, Fachwissen zu vermitteln. Es ist nicht ein vorweggenommener Einstieg in eine landwirtschaftliche oder hauswirtschaftliche Berufsausbildung, sondern es soll durch die Beschäftigung mit diesen Themenkomplexen eine Beziehung zur Landwirtschaft und damit auch zu Natur und Umwelt angebahnt werden. Solche positiven Einstellungen zu entwickeln braucht Zeit und ist nicht in zwei bis vier Unterrichtsstunden zu erreichen. Projektangebote über ein halbes oder sogar ein ganzes Schuljahr sind hier ein guter Weg, vor allem auch dann, wenn sie möglichst viel praktisches Tun und direkte Kontakte mit Tieren und Pflanzen beinhalten.

Informationen und organisatorische Hilfen zum Unterricht in der Ganztagschule

Während Ihre Lehrerkolleg/innen in der Schule schon „heimisch“ sind, betreten Sie Neuland! Damit Sie sich schnell zurecht finden, zumal Sie im Gegensatz zu Ihren Lehrerkolleg/innen vielleicht nur an einem Nachmittag in der Woche in „Ihrer“ Schule sind, hier ein kurzer Leitfaden, der Ihnen Ihre Tätigkeit erleichtern soll.

Manches mag Ihnen selbstverständlich erscheinen. Es kommen jedoch gerade am Anfang Ihrer Tätigkeit viele neue Dinge auf Sie zu, bei denen man das eine oder andere leicht übersieht.

1. Meine schulischen Partner

1.1. Schulleiter/innen

Wenn Sie in einer Schule tätig werden wollen, so nehmen Sie den ersten Kontakt wahrscheinlich telefonisch auf (vgl. Checkliste zur Organisation Ihrer Telefongespräche; Gesprächsleitfaden für Telefonate). Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin, um sich persönlich vorzustellen und alles Weitere zu besprechen.

Da Sie vermutlich auch während Ihrer Tätigkeit noch dann und wann Fragen an den Schulleiter bzw. die Schulleiterin haben werden, notieren Sie sich günstige Sprechzeiten (→ Allgemeine Checkliste).

1.2. Lehrer/Innen

Ihr Schulleiter oder ihre Schulleiterin wird Sie sicherlich Ihren Lehrerkolleg/innen vorstellen, vielleicht im Rahmen einer Konferenz. Zusätzlich können Sie sich selbst mit einem kurzen „Steckbrief“, der im Lehrerzimmer ausgehängt wird, bekannt machen.

Besonders wichtig für Sie ist die Zusammenarbeit mit Lehrer/innen, die Klassenleiter der von Ihnen betreuten Schüler sind. Notieren Sie sich Telefonnummer und günstige Sprechzeiten. Vermeiden Sie Anrufe in den Schulpausen, die nur kurze und nötige Erholungsphasen für Ihre Lehrerkolleg/innen sind.

Sie sollten sich bei Ihnen insbesondere über Besonderheiten (vgl. Kap. 9: Was sollte ich von den mir anvertrauten Schüler/innen wissen?) „Ihrer“ Schüler/innen informieren und im Laufe Ihrer Tätigkeit Kontakt halten und sich austauschen. Klassenleiter/innen geben Ihnen auch gerne Auskunft über von den Schüler/innen bereits erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten, was für die Gestaltung Ihrer Projekte im Vorfeld wichtig ist.

Vielleicht ist es noch vor Aufnahme ihrer Tätigkeit möglich in einer Unterrichtsstunde zu „hospitieren“, d. h. als beobachtender Gast im Unterricht dabei zu sein und einen Einblick über Fähigkeiten und Verhaltensweisen der Schüler/innen und ritualisierte Umgangsformen, z. B. die Begrüßung oder verabredete Signale des/der Lehrer/in bei Unruhe, zu erhalten.

1.3. Eltern

Anfangssituationen sollen gestaltet werden!

Für die Eltern entsteht mit der Einführung der Ganztagschule eine neue Situation: Ihre Kinder werden am Nachmittag von *außerschulischen Partnern* betreut. Es wird sicherlich von vielen Eltern begrüßt, dass die Schule sich dadurch stärker öffnet und der Erfahrungsraum ihrer Kinder bereichert wird. Gleichzeitig sind sie sicherlich gespannt, wem sie ihre Kinder anvertrauen. Da Bekanntheit Vertrauen schafft, sollten Sie sich den Eltern, insbesondere jüngerer Schüler, vorstellen. Das kann z. B. in einem kurzen (Steck-)Brief (s. Anhang) geschehen, der auch gleichzeitig an „Ihre“ Schüler gerichtet ist.

Vergessen Sie nicht anzugeben, wie, wo und wann Sie bei evtl. Rückfragen (z. B. bzgl. Kostenbeiträgen, Unterrichtsmaterial usw.) telefonisch zu erreichen sind. Evtl. werden Sie auch von Ihrem Schulleiter/Ihrer Schulleiterin den Mitgliedern des Schülernbeirats persönlich vorgestellt.

1.4. Schüler/innen

Während sich die Schüler/innen nur Ihren Namen merken müssen, haben Sie die Namen von 12 oder noch mehr Schüler/innen zu lernen! Es ist sehr wichtig, dass Sie die Kinder möglichst schnell mit ihrem Namen ansprechen können, damit Sie Ihre Unterrichtstätigkeit effektiv aufnehmen können. Es kostet Unterrichtszeit und Nerven, wenn Sie ein Kind bitten, etwas zu tun oder zu lassen, und dabei „Du da hinten, mit dem blauen Pullover, ...!“ anstatt „Timo, ...!“ rufen.

Sie sollten eine Exkursion, z. B. auf einen Bauernhof, erst dann unternehmen, wenn Sie die Kinder namentlich kennen und sich auch über individuelle Besonderheiten (z. B. Asthma, vgl. Anhang...) beim Klassenleiter/bei der Klassenleiterin informiert haben.

Sie erhalten eine Namensliste Ihrer Schüler/innen. „Trainieren“ Sie Ihr Namensgedächtnis anhand dieser Liste anfangs zu Beginn Ihres Unterrichts und auch im Unterricht, indem Sie die Schüler/innen namentlich anhand der Namensliste aufrufen und im Laufe des Nachmittags gelegentlich bitten, ihren Namen noch einmal zu nennen.

In den folgenden Stunden können Sie überlegen, welche Schüler/innen Ihnen namentlich schon bekannt sind und die restlichen Namen sukzessiv dazu lernen. Es kann hilfreich sein, wenn die Schüler/innen anfangs ein Namensschild tragen oder vor sich aufstellen. Evtl. ist auch ein Klassenfoto für Sie vorhanden, das Sie auf ein Papier kleben und mit den Namen beschriften können.

1.5. Hausmeister

Hausmeister sind sozusagen die „technischen Leiter“ einer Schule und damit wichtige schulische Partner, denen Sie sich ebenfalls vorstellen sollten. Hausmeister haben oft vielfältige Funktionen in der Schule, die von Schule zu Schule verschieden sind. Erkundigen Sie sich entsprechend, machen Sie sich ggf. Notizen. Vermeiden

Sie es, sich ohne Rücksprache an technischen Geräten wie z. B. Fotokopierern, zu schaffen zu machen, wenn dies eine Domäne des Hausmeisters ist.

1.6. Schulsekretärin

Schulsekretärinnen sind ebenfalls wichtige schulische Partner. Das Schulsekretariat ist z. B. „Schaltstelle“ von Informationen, die dort hinterlegt und weitergeleitet werden. Die Schulsekretärin sorgt auch dafür, dass Eltern informiert werden, wenn ihr Kind vorzeitig abgeholt werden muss, weil es sich nicht wohl fühlt oder sich verletzt hat. Wahrscheinlich wird Ihr/e Schulleiter/in Sie vorstellen, ansonsten sollten Sie selbst daran denken.

2. Erreichbarkeit / Vertretungsfall

Wie in Kap. 1 bereits erwähnt, sollten Sie Schulleiter/in, Lehrerkolleg/innen, Eltern und Schülern mitteilen, wo, wie und wann Sie erreichbar sind. Es ist mit Ihnen vertraglich geregelt, dass Sie im Falle einer Verhinderung für eine Vertretung sorgen. Ist davon auszugehen, dass Ihr/e Vertreter/in in der Regel dieselbe Person ist, so sollten Sie Ihrem Schulleiter/Ihrer Schulleiterin Namen, Anschrift und Telefonnummer schon zu Beginn Ihrer Tätigkeit mitteilen.

3. Gepflogenheiten im Haus

Wie auch an anderen Arbeitsplätzen bilden sich in einer Schule bzw. einem Kollegium „Gepflogenheiten“ aus, die als *ungeschriebene Regeln* Geltung haben und zu Irritationen führen können, wenn sie nicht eingehalten werden. Sie sind z. T. schulweise verschieden. Sie werden sie im Laufe der Zeit selbst herausfinden. Einige dieser „Gepflogenheiten“ sind jedoch überall gleich:

Planen Sie gegen Ende Ihres Unterrichts genug Zeit zum Aufräumen ein. Beginnen Sie rechtzeitig, damit der Unterricht pünktlich schließt und Fahrschüler/innen ihren Bus erreichen.

- Achten Sie darauf, dass Schüler/innen gegen Unterrichtsende die benutzten Arbeitsmittel gesäubert und an die richtige Stelle zurücklegen. Kontrollen sind nötig!
- Lassen Sie die Tafel sauber wischen!
- Sollen die Stühle am Unterrichtsende hoch gestellt werden, damit die Arbeit der Reinemachefrauen erleichtert wird?
- Wie sieht es auf dem Fußboden aus? Liegen Bastelabfälle, Bonbonpapier u. ä. herum? Fordern Sie Schüler/innen auf, ihren Arbeitsplatz sauber zu verlassen und zeigen Sie sich unbeeindruckt von möglichen Protesten („Ich habe das aber nicht auf den Boden geworfen!“)!

Es ist möglich, dass ein Kind sich plötzlich unwohl fühlt. Klären Sie mit dem/der Schulleiter/in, wie in solchen Fällen verfahren wird. (vgl. Kap. 7: Grundsätzliches zur Aufsichtspflicht).

Auch wenn nicht alle Sitzplätze im Lehrerzimmer besetzt sind, wenn Sie es betreten, so gibt es doch in der Regel „Stammplätze“, was aus organisatorischen Gründen auch durchaus sinnvoll ist. Fragen Sie, welcher Platz für Sie frei ist.

4. Wo finde ich was?

(siehe auch: Allgemeine Checkliste)

- Benötigen Sie Fotokopien für Ihre Arbeit? Erkundigen Sie sich, wo und von wem Sie angefertigt werden.
- Fragen Sie nach, wo Nachschub an Tafellappen und Kreide deponiert ist.
- Vielleicht benötigen Sie einmal einen Overhead-Projektor, ein Videogerät oder einen Diaprojektor. Notieren Sie sich schon zu Beginn Ihrer Tätigkeit, wo Sie diese Geräte finden und ob Sie sich ggf. vorher in einen „Benutzerplan“ eintragen sollten, damit das Gerät Ihnen dann auch zur Verfügung steht. Notieren Sie sich ggf., wo Sie Schlüssel zu den Schränken, in denen die Geräte deponiert sind, finden.
- Haben Sie Unterrichtsmaterial, das Sie nicht ständig hin- und hertransportieren, sondern in der Schule aufbewahren wollen, so fragen Sie, wo das möglich ist. Kennzeichnen Sie es ggf. mit Ihrem Namen oder der Bezeichnung der Lerngruppe, die Sie unterrichten.
- Wenn Sie z. B. ihren Unterricht im Kunstraum oder in der Schulküche durchführen, so sind die entsprechenden Lehrer/innen, die als sogenannte Fachleiter/innen für bestimmte Unterrichtsfächer und Fachräume zuständig sind, wichtige Ansprechpartner für Sie.
- Lassen Sie sich die Räume bzw. Lehr- und Lernmittel zeigen. Machen Sie sich ggf. Notizen.
- Schulküchen und Kunsträume sind nach bestimmten Ordnungskriterien aufgebaut, die Sie unbedingt auch in Ihrem Unterricht beachten sollten.
- Gerade beim praktischen Arbeiten kann es zu Verletzungen kommen. Erkundigen Sie sich, wo Sie notfalls **Erste Hilfe-Material** finden (*siehe auch Kap. 6: Wissenswertes zur Ersten Hilfe*).

5. Organisatorische Vorbereitungen eines Unterrichtsganges / einer Unterrichtsfahrt

Einzelheiten hierzu entnehmen Sie bitte auch dem Heft „*Mit der Schulklasse sicher unterwegs*“ des Bundesverbandes der Unfallkassen (Bestell-Nr. GUV 57.1.38, Bezugsquelle S. 12) und dem „*Amtsblatt des Kultusministeriums von Rheinland-Pfalz Nr. 3/1991*“, S. 173 – 177: Richtlinien für Schullandheimaufenthalte, Studienfahrten, Schulwanderungen und Unterrichtsgänge. Die Amtsblätter sind an jeder Schule einzusehen.

- Wenn Sie mit Ihren Schüler/innen einen außerschulischen Lernort zu Fuß oder auch mit dem Bus aufsuchen wollen, z. B. einen Bauernhof, so ist dies **grundsätzlich dem/der SchulleiterIn rechtzeitig mitzuteilen und genehmigen zu lassen** (u. a. wegen des gesetzlichen Unfallversicherungsschutzes). Hierfür gibt es an den Schulen Vordrucke. **Auch die Eltern sollen rechtzeitig und schriftlich von Ihrem Vorhaben informiert werden** (s. Muster im Anhang).
- Zu einer sorgfältigen Planung (vgl. auch Kap. Aufsichtspflicht) gehört das vorherige **Abgehen der zu Fuß zurückzulegenden Strecke**. Vermeiden Sie es, mit einer Schülergruppe an stark befahrenen Straßen entlangzugehen. Achten Sie auch auf sonstige **mögliche Gefahren** und versuchen Sie sie im wahrsten Sinne des Wortes zu **umgehen**. Nicht den kürzesten, sondern den sichersten Weg wählen!
- Kinder verhalten sich in Gruppen anders als wenn sie alleine oder nur zu zweit sind. Sie sind durch Gespräche, Herumalbern, Schubsen usw. leicht abgelenkt, was zu Unfallgefahren führen kann. Bitten Sie ggf. Eltern mitzukommen und Sie als sog. Hilfsaufsicht zu unterstützen. Die **Gesamtverantwortung** bleibt in jedem Fall **bei Ihnen**. **Vor einem Unterrichtsgang ist das Verhalten in der Gruppe in besonderen Situationen , z. B. beim Überqueren einer Straße, zu besprechen und ggf. einzuüben.**
- Sind Schüler/innen in Ihrer Gruppe dabei, die **Allergiker und/oder Asthmatiker** sind? Was ist bei unterwegs plötzlich auftretenden Problemen zu tun? (s. a. Kap. 6: Wissenswertes zur Ersten Hilfe). Es mag in gravierenden Fällen sogar vorkommen, dass betroffene Schüler am Unterrichtsgang nicht teilnehmen können. Regeln Sie vorher, wo diese Kinder sich aufhalten sollen und überlegen Sie sich eine sinnvolle und „tröstende“ Ersatzbeschäftigung.
- Da Unterrichtsgänge im Schulalltag nicht so häufig vorkommen, werden sie von Schülern/innen auch als Wandertag und „Spaßveranstaltung“ betrachtet. Um dem Ganzen einen ernsthafteren Charakter zu geben, ist es hilfreich, Kinder schon vorher mit besonderen Aufgaben zu betrauen - z. B. dem Tragen von Arbeitsmitteln, die benötigt werden - oder Beobachtungsaufgaben für unterwegs zu erteilen.
- Grundsätzlich ist mit den Schüler/innen vorher zu klären und zu besprechen, was sie vor Ort erkunden, beobachten, sammeln, fotografieren, skizzieren, messen usw. sollen und welche Arbeitsmittel sie dazu mitnehmen müssen.
- Auch zweckmäßige Kleidung, Schuhwerk, Proviant, Getränke und Kosten sind vorher anzusprechen und den Eltern, insbesondere von Grundschulkindern, in schriftlicher Form mitzuteilen.

- **Bei allen schulischen Veranstaltungen ist geeignetes Erste-Hilfe-Material bereitzuhalten**, also auch auf Unterrichtsgängen und –fahrten. Es ist in der Schule vorhanden und muss mitgenommen werden.

Bei Wanderungen muss der/die Lehrer/in oder eine begleitende Person ausreichende Kenntnisse der Ersten Hilfe besitzen. Dies gilt auch für Unterrichtsgänge/-fahrten. Ausreichende Kenntnisse der Ersten Hilfe besitzt man in der Regel nur dann, wenn man in den vergangenen drei Jahren einen 8 Doppelstunden umfassenden Ersthelferlehrgang „Grundausbildung in Erster Hilfe“ besucht hat. (Vgl. „Mit der Schulklasse sicher unterwegs“ des Bundesverbandes der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand e. V. – BAGUV, S. 24). Es kann nötig sein, für bestimmte Schüler/innen (z. B. Allergiker, Diabetiker) Medikamente bereitzuhalten. Hierfür ist eine vorherige schriftliche Beauftragung durch die Eltern dringend empfehlenswert.

6. Wissenswertes zur Ersten Hilfe (siehe auch Anhang)

Da Sie häufig praktisch mit Schüler/innen arbeiten, kann es zu Verletzungen kommen. Im Gegensatz zur „Ersten Hilfe“ zu Hause dürfen Lehrer/innen **keine Medikamente**, auch keine Wunddesinfektionsmittel wie Jod (Allergiegefahr!), **verabreichen**. Erste-Hilfe-Leistungen sind in das sog. „Verbandbuch“ einzutragen. **Versorgen Sie nie blutende Wunden, ohne vorher entsprechende Schutzhandschuhe anzuziehen** (Infektionsgefahr, z. B. Hepatitis!).

Außerdem sollten Sie sich darin kundig machen, wie mit Allergikern (gegen Pollen, Nahrungsmittel, Tierhaare, Insektenstiche usw.), Asthmatikern und Epileptikern bei akuten Anfällen umzugehen ist (siehe auch Anhang).

Scheuen Sie sich nicht **in Notfällen** den zuständigen **Arzt** zu **rufen** bzw. einen Krankenwagen!

Notieren Sie sich die Rufnummern und führen Sie sie bei sich!

7. Grundsätzliches zur Aufsichtspflicht

Siehe hierzu auch den entsprechenden Auszug aus der Schulordnung im Anhang (Reinhard Bender und Joachim Grumbach: Schulordnung [Übergreifende Schulordnung] für die öffentlichen Hauptschulen, Realschulen, Gymnasien, Integrierten Gesamtschulen und Kollegs in Rheinland-Pfalz, Text und Erläuterungen; § 34 Aufsicht): Mit Ihrer eigentlichen Tätigkeit geht auch die Aufsichtspflicht hinsichtlich der Ihnen anvertrauten Schüler/innen einher.

Zweck der Aufsicht ist es, Schüler/innen vor Schaden zu bewahren und zu verhindern, dass sie einen Schaden anrichten. Das bezieht sich sowohl auf Personen, z. B. Mitschüler/innen, als auch auf Sachen, z. B. die Einrichtung der Schule. Seien Sie sich dieser Verantwortung bewusst! Sie können ebenso wenig wie Ihre Lehrerkolleg/innen Ihre Augen ständig überall haben. Aber Sie sollten stets darauf bedacht sein, alles *Mögliche* getan zu haben, um Schaden von Kindern und Jugendlichen abzuwenden und dies im Notfall auch belegen können.

Drei Begriffe aus dem juristischen Kommentar des § 34 Aufsicht, bzw. beispielhafte Situationen, seien hier kurz angesprochen:

Die Aufsicht ist kontinuierlich, aktiv und präventiv zu führen.

Kontinuierlich

meint, dass die Aufsicht während der gesamten Unterrichtszeit fortdauernd durchzuführen ist. Sie sollten daher beispielsweise Schüler/innen auch bei Beobachtungsaufgaben und Arbeiten an außerschulischen Lernorten im Blickfeld behalten. Dass Sie sich nicht aus dem Unterrichtsraum entfernen sollten, weil Sie noch etwas im Auto vergessen haben, versteht sich von selbst.

„aktive“ Aufsicht:

Wenn Sie sowohl in Unterrichtsräumen als auch an außerschulischen Lernorten mit Schüler/innen arbeiten, gehen sie meist zwangsläufig zu einzelnen Schüler/innen hin, um etwas zu erklären oder zu helfen. Gleichzeitig werden Sie auf Ihr Verhalten und mögliche Gefahren achten, was eine **„aktive“ Aufsicht** mit einschließt.

Präventiv

meint, dass Sie bereits beim Erkennen einer möglichen Gefahr, z. B. wenn ein/e Schüler/in beim praktischen Arbeiten gedankenlos oder „aus Spaß“ mit einem spitzen Gegenstand herumfuchtelt, sofort und konsequent einschreiten. Es kann sogar nötig sein, den so vom Arbeitsmittel zur „Waffe“ werdenden Gegenstand wegzunehmen und uneinsichtige Schüler/innen von dieser Tätigkeit auszuschließen.

Auf Unterrichtsgängen müssen Kinder, die beim Herumalbern und Schubsen möglicherweise vom Bürgersteig auf die Fahrbahn geraten können, rechtzeitig durch namentlichen Zuruf gewarnt und ermahnt werden.

- **Sie sollten es sich von Anfang an zur Gewohnheit machen, zu Beginn Ihres Unterrichts gleich nach der Begrüßung die Anwesenheit der Schüler/innen festzustellen und fehlende Kinder in entsprechende Listen oder Klassenbücher einzutragen.**
- **Bei Unterrichtsgängen und –fahrten sind Schüler/innen vor Beginn (und auch beim Besteigen des Busses) und am Ende zu zählen!** Das empfiehlt sich ggf. auch zwischendurch während eines Fußweges.

Da es sich bei allen Aktivitäten im Rahmen des Ganztags schulangebotes um schulische Veranstaltungen handelt, besteht für die Schüler/innen ein gesetzlicher Unfallschutz. Dieser Unfallschutz besteht auch für Sie.

8. Erweiterung der Privathaftpflichtversicherung/„Schlüsselversicherung“

Siehe auch „Mit der Schulklasse sicher unterwegs“ des Bundesverbandes der Unfallkassen Kap. 6.2, S. 26 ff.

8.1. Erweiterung der Privathaftpflicht

Kommt es im Rahmen Ihrer schulischen Tätigkeit zu einem Schülerunfall, so kann es auch um Fragen der Haftung und der Aufsicht gehen:

- Bei **Fahrlässigkeit** haftet der Dienstherr (Land Rheinland-Pfalz).
- Bei **grober Fahrlässigkeit** haftet der Dienstherr zunächst, er kann aber den Arbeitnehmer in Regress nehmen. Hier springt die Versicherung („Lehrerberufshaftpflicht für angestellte Lehrer“) ein.
- Bei **Vorsatz** entfallen die Versicherungsleistungen.

Da Vorsatz nicht nur die bewusste Verletzung der Aufsichtspflicht, sondern auch noch das billigende Inkaufnehmen der Folgen dieser Pflichtverletzung voraussetzt, dürfte dieser Fall in der Praxis kaum vorkommen. Besteht eine Privathaftpflicht, so kann die Versicherung auf Versicherungsfälle, die im Rahmen der Ausübung der schulischen Tätigkeit auftreten können, erweitert werden (Stichwort: „Lehrerberufshaftpflicht für angestellte Lehrer“). Dies ist evtl. sogar ohne Mehrkosten möglich. Die Tätigkeit muss lediglich angezeigt und in der Police vermerkt werden. Wichtig dabei ist, ob der Arbeitsvertrag als Anstellungsvertrag (Die Tätigkeit muss nicht sozialversicherungspflichtig sein!) oder als Sondervertrag beurteilt wird. Auskunft erteilen die Versicherungen.

8.2. „Schlüsselversicherung“

Es ist möglich, dass Ihnen Schulschlüssel ausgehändigt werden. Das „Schlüsselverlustrisiko“ ist separat zu versichern. Erkundigen Sie sich ggf. bitte bei Ihrer Versicherung, in welchen Fällen sie eintritt.

9. Was sollte ich von den mir anvertrauten Schüler/Innen wissen?

Wie bereits in den vorangegangenen Kapiteln erwähnt, ist es wichtig und nützlich für Sie, sich einige **Informationen über eingeübte Fähigkeiten und Fertigkeiten der Ihnen anvertrauten SchülerInnen** zu verschaffen, um Ihre Projekte gut vorbereiten zu können. Die **KlassenlehrerInnen** sind hier Ihre **Ansprechpartner**.

Erkundigen Sie sich unbedingt über **gesundheitliche Besonderheiten** wie z. B. Allergien gegen Tierhaare, Blütenpollen, Nahrungsmittel, Insektenstiche u. ä., die insbesondere bei Exkursionen auf einen Bauernhof und Arbeiten im Freiland von Bedeutung sind.

Machen Sie sich in der Namensliste Ihrer Schüler/innen einen Vermerk und fragen Sie nach, was bei akuten Anfällen zu tun ist.

Auch **Verhaltensauffälligkeiten**, z. B. ADS („Aufmerksamkeitsdefizitsyndrom“), sind wissenswert, damit Sie mit den jeweiligen Schüler/innen entsprechend umgehen können.

Alle diese Informationen sind vertraulich zu behandeln und unterliegen der Schweigepflicht.

10. Grundsätzliches zu ADS („Aufmerksamkeitsdefizitsyndrom“)

Hierzu gingen in der letzten Zeit zahlreiche Veröffentlichungen durch die Medien. Eine ausführlichere Darstellung ist an dieser Stelle nicht möglich. Im Anhang finden Sie einen Artikel mit entsprechenden Grundinformationen sowie die Adresse einer Selbsthilfeorganisation, wo Sie bei Interesse weitere Informationen erhalten.

Bei ADS handelt es sich wahrscheinlich um eine neurobiologische Stoffwechselstörung, die es dem Betroffenen unmöglich macht „sich selbst zu organisieren“ und zielgerichtet und strukturiert zu arbeiten.. Das bedeutet, dass Kinder mit ADS leicht ablenkbar sind, nicht konsequent an ihrer Aufgabe bleiben und oft durch einen ausgeprägten Bewegungsdrang auffallen (Zappelphilipp“).

Viele Regeln für den Umgang mit ADS-Kindern gelten auch allgemein. Eine wichtige Faustregel ist, dass man mit diesen Kindern „liebvoll stur“ umgehen soll. Das bedeutet, dass man freundlich, aber stets konsequent auf die Erledigung einer Aufgabe oder das Einhalten einer Regel bestehen soll (z. B. nicht „gleich“, sondern „jetzt“), was anstrengend ist, da diese Kinder immer wieder „auszubrechen“ versuchen. Gegen sich anbahnende Störaktionen soll bereits frühzeitig eingeschritten werden durch konsequente Ermahnung oder auch vorübergehendes Wegnehmen eines nicht benötigten Gegenstandes.

Dass diese Kinder auch zu spontanen und impulsiven Handlungen neigen können, ist besonders bei Exkursionen zu beachten, um Unfälle zu vermeiden.

Sie sollten daher ein besonderes Auge auf sie haben, wenn sie sich z. B. in der Nähe von großen Maschinen oder sonstigen Stellen, von denen erhöhte Gefahren ausgehen können, aufhalten.

11. Pädagogische Anmerkungen

Mit Ihrer Tätigkeit geht zwangsläufig eine erzieherische Funktion einher. Es ist eine Erfahrungstatsache, dass in den ersten Unterrichtsstunden die Weichen für Ihr künftiges Verhältnis zu den Schüler/innen gestellt werden. Dabei loten Kinder aus, wie weit sie bei Ihnen gehen können. Halten Sie zu Beginn die Zügel fest in der Hand, um es mit einem Bild zu sagen, und lockern Sie sie erst, wenn Sie sich durch entschlossenes Auftreten den nötigen Respekt verschafft haben. Einmal verlorenes Terrain lässt sich so schnell nicht zurück erobern! ***Achten Sie auf die Einhaltung von Regeln und setzen Sie wo nötig Grenzen!*** Das hat nichts mit „Gängel“ zu tun und

ist für ein frohes und erfolgreiches Arbeiten mit Kindern nötig. Eine hilfreiche und le-senswerte Handreichung ist:

Gabriele Kreter: „Jetzt reicht’s: Schüler brauchen Erziehung, Was die neuen Kinder nicht mehr können- und was in der Schule zu tun ist“, Kallmeyersche Verlags-buchhandlung GmbH, Seelze-Velber, 2001; ISBN 3-7800-4926 0.

Dieses Buch ist in Kooperation mit dem Institut für schulische Fortbildung und schul-psychologische Beratung des Landes Rheinland- Pfalz (IFB) entstanden.

Viel Freude und Erfolg!

Bezugsquelle für das Heft „Mit der Schulklasse sicher unterwegs“, Bestell-Nr. GUV 57.1.38, ist die Unfallkasse Rheinland.Pfalz, Orensteinstr. 10, 56626 Andernach; Postanschrift: 56624 Andernach, Tel. (0 26 32) 9 60-0, Fax (0 26 32) 9 60-311.

12. Erstkontakt-Checkliste zur Organisation Ihrer Telefongespräche

- Nehmen Sie sich feste Telefonzeiten vor – Wann ist mein Gesprächspartner er-reichbar?
- Gestalten Sie Ihre Umgebung so, dass Sie nicht gestört oder abgelenkt werden.
- Haben Sie alle notwendigen Unterlagen, Terminkalender etc. bereitliegen?
- Konzentrieren Sie sich auf das Gespräch!
- Im Fall, dass Ihr Gesprächspartner nicht zu erreichen ist, überlegen Sie sich ge-nau, welche Nachricht Sie hinterlassen wollen.
- Lächeln Sie! – Ein Lächeln kann man hören!

13. Gesprächsleitfaden für den ersten telefonischen Kontakt

1. Ansprechpartner/ Telefonnummer
2. Grund des Anrufes
Stichworte zur Vorstellung Ihrer Person, zu Ihrem Anliegen
3. Reaktion bei möglichen Einwänden – Argumentation: Vorteile Ihres Besuches
4. Rubrik für schnelle Notizen - Was ist dem Gesprächspartner wichtig?

Verändert nach „Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e. V. – Schulmilch-Kampagne 99/00

14. Allgemeine Checkliste

Name der Schule / Adresse: _____

Telefon / Fax / E-Mail: _____

Schulleiter/in: _____

Günstige Sprechzeiten: _____ **Tel.-Durchwahl** _____

Stellvertretene(r) Schulleiter/in _____

Günstige Sprechzeiten: _____ **Tel.-Durchwahl** _____

Schulsekretärin: _____

Das Schulsekretariat ist besetzt **von** _____ **bis** _____

Hausmeister: _____

Erreichbar (Zeit, Ort, ggf.
Handy-Nr., Hausmeisterwohnung) _____

Wann und in welchem Rahmen werde ich meinen LehrerkollegInnen vorgestellt?

Ich unterrichte SchülerInnen folgender

Gruppe / Klassen: _____

Um Aushändigung von Gruppen-Klassenliste(n) bitten!

Klassenleiter(innen) 1. _____

Günstige Sprechzeiten: _____ Tel.dienstl. _____

Tel. privat _____

2. _____

Günstige Sprechzeiten: _____ Tel.dienstl. _____

Tel. privat _____

Termin für Hospitation und Gespräch über SchülerInnen (Fähigkeiten, Fertigkeiten, pädagogischer oder gesundheitliche Besonderheiten einzelner Schüler) **verabreden!**

Meine vollständige Adresse und Erreichbarkeit Schulleitung, Sekretariat, KlassenlehrerInnen mitteilen!

Mein Unterricht findet in folgenden Unterrichtsräumen statt:

1. _____
Bezeichnung Raum-Nr.

2. _____
Bezeichnung Raum-Nr.

Lesen Sie sich die ausgehängten Informationen zu den jeweiligen Fluchtwegen aufmerksam durch und gehen Sie diese Wege ab! Erkundigen Sie sich über weitere Einzelheiten bezüglich des Verhaltens im Gefahrenfall!

In den ersten beiden Unterrichtswochen findet ein vorher nicht angekündigter **Probealarm** zur Räumung des Gebäudes statt!

zu 1.: Fachleiterin ist:: _____

Günstige Sprechzeiten: _____ Tel.dienstl. _____

Tel. privat _____

Termin für Hospitation und Gespräch über SchülerInnen (Fähigkeiten, Fertigkeiten, Besonderheiten einzelner Schüler, Benutzung des Fachraums usw.) **verabreden!**

zu 1.: Fachleiterin ist:: _____

Günstige Sprechzeiten: _____ Tel.dienstl. _____

Tel. privat _____

Termin für Hospitation und Gespräch über SchülerInnen (Fähigkeiten, Fertigkeiten, Besonderheiten einzelner Schüler, Benutzung des Fachraums usw.) **verabreden!**

**Wo kann ich Unterrichtsmaterial, das ich in der Schule lassen möchte, deponieren?
Schlüssel erforderlich? Wo finde ich sie?**

**Wo befinden sich Overheadprojektor, Diaprojektor, Videogerät, Unterrichtsfilme?
Schlüssel erforderlich? Hinweise zur Bedienung! Gibt es für die Benutzung einen
Benutzungsplan?**

Wo finde ich neue Tafellappen, Schwämme, Kreide?

Wo kann ich Fotokopien für den Unterricht anfertigen/anfertigen lassen?

Wo finde ich (in den Fachräumen/für Unterrichtsgänge oder -fahrten) Erste-Hilfe-Material?

Rufnummer des für die Schule zuständigen Arztes/ der Ambulanz:

Wo finde ich Formulare für die Beantragung eines Unterrichtsganges/einer Unterrichtsfahrt?

Sonstiges:

15. Musterbriefe zur Elterninformation

**Astrid-Lindgren-Grundschule
Carola Mustermann**

**12345 Musterhausen, den 19. 8.2002
Schulstraße 1
Tel. 01234/ 1001**

Foto
einkopieren

Liebe Eltern, liebe Schülerinnen und Schüler,

in diesem Schuljahr werde ich meinen Unterricht als sog. „außerschulische Partnerin“ in der Astrid-Lindgren-Grundschule aufnehmen. Daher möchte ich mich und mein Projekt gerne kurz vorstellen:

Von Beruf bin ich Hauswirtschaftsmeisterin. Ich bin verheiratet und habe einen zwölfjährigen Sohn und eine zehnjährige Tochter. In meiner Freizeit lese ich gerne und arbeite gerne im Garten. Ich wohne mit meiner Familie und unserem Hund Felix in Wallhausen.

Das Projekt, das wir in meiner Gruppe durchführen wollen, heißt „Rund um die Kartoffel“. Wir wollen uns im Laufe des Schuljahres auf dem Markushof in Steindorf ansehen, wie Kartoffeln angebaut, gepflegt und geerntet werden. Außerdem wollen wir auf dem Schulgelände selbst Kartoffeln anbauen. Wir werden auch verschiedene Kartoffelgerichte ausprobieren sowie Kartoffeldruck auf Textilien und Papier.

Ich werde Ihnen rechtzeitig mitteilen, wann wir auf den Markushof fahren, damit sich die Kinder passend anziehen können. Auch über nötiges Bastelmaterial, Kostenbeiträge u. ä. werde ich Sie informieren.

Wenn Sie Fragen an mich haben, so können Sie mich dienstags von 13.30 bis 14.00 Uhr in der Schule erreichen falls gewünscht: oder mich zu Hause anrufen: Tel:)

Ich freue mich schon sehr auf die Nachmittage mit Ihren Kindern!

Mit freundlichen Grüßen

Carola Mustermann

Astrid-Lindgren-Grundschule

Carola Mustermann
Schulstraße 1
12345 Musterhausen
Tel. 01234/ 1001

Musterhausen, den 03.09.2002

Unterrichtsfahrt am Dienstag, dem 17. September, zum Markushof in Steindorf

Liebe Eltern, liebe Schülerinnen und Schüler,

die Arbeitsgemeinschaft „Rund um die Kartoffel“ unternimmt am Dienstag, dem 17. September, eine Unterrichtsfahrt zum Markushof. Wir werden uns den Hof ansehen und die Kartoffelernte. Dabei wollen wir auch selbst Kartoffeln ausgraben. Bitte denken Sie daher an **entsprechende Kleidung** und **Gummistiefel** für Ihre Kinder!

Wichtig:

Die Fahrt beginnt um 14.00 Uhr an der Schule. Der Bus fährt die Kinder nach dem Nachmittagsunterricht zu den einzelnen Haltestellen ihres Heimatortes bzw. zur Schule, wo sie **zwischen 17.00 und 17.15 Uhr** ankommen werden, also **etwa eine Stunde später als sonst!**

Wenn Sie Fragen an mich haben, so können Sie mich dienstags von 13.30 bis 14.00 Uhr in der Schule erreichen falls gewünscht: oder mich zu Hause anrufen: Tel:)

Mit freundlichen Grüßen

Carola Mustermann

Bitte trennen Sie diesen Abschnitt ab und geben Sie ihn Ihrem Kind zur nächsten Arbeitsgemeinschaftsstunde (**am Dienstag, dem 10.9.02**) mit!

Name des Schülers/
der Schülerin: _____ Klasse: _____

Name des Erziehungsberechtigten:

Ich habe Ihre Mitteilung von der Unterrichtsfahrt zum Markushof am 17. September erhalten.

Ort, Datum

Unterschrift eines Erziehungsberechtigten

16. Medizinische Informationen

Heuschnupfen

Beim Heuschnupfen handelt es sich um eine allergische Erkrankung der Atemwege. Als auslösende Stoffe wirken die Pollen von Gräsern (insbesondere Getreide!), Blumen, Sträuchern und Bäumen. Die „Hochsaison“ der Erkrankung ist entsprechend der Blütezeit von Mai bis Juni.

Erkennen

- Schwellung und Rötung der Nasenschleimhaut
- Atembeschwerden
- Schnupfen
- Tränende Augen
- Niesanfalle, Niesreiz

Handeln

- Umgebungswechsel
- (z. B. in der Wohnung bleiben oder Gegenden mit Pollenflug meiden)
- Ggf. Gabe verordneter Medikamente
- Ggf. Arzttruf / Notruf

Asthma

Eine Überempfindlichkeit (Allergie) gegen einen oder mehrere Stoffe in der umgebenden Luft oder in der aufgenommenen Nahrung spielt als auslösende Ursache eine wichtige Rolle. So kann durch Einatmen von Staub, Pollen, kleinsten Teilchen von Haaren, Federn oder nach Genuss von z. B. Hühnereiweiß, Kuhmilch oder Fisch ein asthmatischer Anfall ausgelöst werden. Auch Anstrengungsasthma tritt im Kindesalter häufig auf.

Der typische Asthmaanfall besteht in hochgradiger Atemnot, wobei besonders die Ausatmung erheblich erschwert ist. Häufen sich die Anfälle, ist neben dem eingeschränkten körperlichen Wohlbefinden auch die Psyche des Kindes in großem Maße belastet. Neben dem allergisch bedingten Asthma können im Kindesalter negativ verarbeitete psychische Erlebnisse Asthma auslösen. Freudige Erregung kann einen Asthmaanfall sowohl auslösen als auch unterbrechen.

Erkennen

- Atemnot, insbesondere Probleme beim Ausatmen
- Atemnebengeräusche
- Bläulich-blasser Haut, insbesondere Lippen und Nagelbetten
- starkes Angstgefühl

Handeln

- Intensive Betreuung und Beruhigung!
- Lagerung mit erhöhtem Oberkörper
- Für Frischluft sorgen
- Gegebenenfalls Inhalation von Wasserdampf

- Gegebenenfalls Gabe verordneter Medikamente (Dosier-Aerosole)
- Umgebungswechsel (Haustiere meiden, kein Teppichboden)
- Arzt verständigen / Notruf!

Quelle: „Erste Hilfe am Kind“ - Das Handbuch des DRK zu Notfällen und Erkrankungen im Kindesalter.

Die Hilfsmaßnahmen bei einem epileptischen Anfall - Was sollten Angehörige oder Bekannte im Anfall tun, um zu helfen?

Der einzelne epileptische Anfall ist ein Symptom und kein Notfall. Abgesehen vom Status epilepticus kann man in Ruhe abwarten, bis der Anfall von selbst zu Ende geht. Häufig verursachen epileptische Anfälle bei Angehörigen und Bekannten eine mehr oder weniger große Verunsicherung. Es ist daher in aller Regel wichtig, mit denjenigen, die mit einem Anfall konfrontiert werden können, über Anfälle zu sprechen. Abhängig von der Anfallsform und den möglichen Gefährdungen, die sich aus dem Ablauf der Anfälle ergeben, müssen für den „Einzelfall“ geeignete Maßnahmen besprochen werden. Hilfreich sind diesbezüglich auch Gespräche mit dem behandelnden Arzt oder Schulungen für Patienten und Angehörige (z. B. nach dem Modularen Schulungsprogramm Epilepsie, MOSES). Angehörige, die gut über epileptische Anfälle informiert sind, werden in diesen Situationen gelassen und angemessen den notwendigen Beistand leisten können.

Die unmittelbaren Maßnahmen richten sich sehr stark nach der Umgebung, in der sich der Anfall ereignet hat. Ist der Patient im Anfall unglücklich gestürzt, so dass er sich durch eine ungünstige Lagen verletzen kann, sollte man die Körperposition so verändern, dass Verletzungen vermieden werden. Dies ist zum Beispiel dann der Fall, wenn der Patient in den Muskelzuckungen gegen harte Gegenstände, z. B. Wände, Heizkörper, etc. schlägt. Wenn möglich, sollte man gefährdende Gegenstände, z. B. Stühle aus der Reichweite des Patienten entfernen. Nur wenn dies nicht möglich ist, sollte der Patient etwas beiseite gezogen werden.

Wenn die Krämpfe bei einem generalisierten tonisch-klonischen Anfall nachlassen, sollte man den Patienten auf die Seite drehen, damit der Speichel aus dem Mund laufen kann und nicht wegen der fehlenden Schutzreflexe in die Luftröhre gerät. Früher hat man vielfach versucht, einen Zungenbiss durch einen Gummikeil zu verhindern. Da durch einen solchen Keil Zähne beschädigt werden können und auch das Kiefergelenk verletzt werden kann, verzichtet man heutzutage auf solche Versuche, zumal der Zungenbiss in aller Regel komplikationslos abheilt. Das Risiko solcher Bemühungen ist größer als der mögliche Nutzen. Auch für die zur Hilfe Eilenden sind diese Bemühungen nicht ohne Risiko, wovon all diejenigen zu berichten wissen, die mit ihren Fingern zwischen die Zähne des Krampfenden geraten sind.

Liegt der Patient zuckend am Boden, sollte man eine Decke oder ein Kissen unter den Kopf schieben, um Verletzungen zu vermeiden. Keinesfalls sollte man versuchen, durch Festhalten die Krämpfe zu unterbinden, denn dadurch wird das Verletzungsrisiko erhöht. Es sollte so lange jemand bei dem Patienten bleiben, bis dieser ganz wieder aufgeklärt ist. Bei einem Status epilepticus muss unverzüglich ein Notarzt gerufen werden, der nach einer ersten Behandlung vor Ort eine Einweisung in ein Krankenhaus veranlassen wird.

Damit die Schule nicht zum Alptraum wird! Ist eine positive Schullaufbahn für ADS-/HKS-Kinder möglich?

Jan ist im 4. Schuljahr. Er leidet unter dem „Aufmerksamkeitsdefizitsyndrom (ADS)“ oder, medizinisch ausgedrückt, unter einer Hyperkinetischen Störung (HKS). Für diese Fehlfunktion werden drei Hauptsymptome genannt:

- Aufmerksamkeitsdefizit,
- Impulsivität,
- Hyperaktivität.

Schulische Misserfolge sind damit bei Kindern wie Jan vorprogrammiert. Die Eltern dieser Kinder ernten in der Regel Vorwürfe, bestenfalls Mitleid, kaum aber Verständnis von Lehrern, Verwandten, Bekannten. Besonders die Mütter fühlen sich vom Erziehungsstress ausgelaugt. Von Spiel- und Klassenkameraden werden die Kinder selten akzeptiert, sie rangieren im Gegenteil in der Beliebtheitsskala ganz unten. In der Schule werden diese Kinder oft ermahnt, bloßgestellt und als Störer und Chaoten stigmatisiert. Neun von zehn ADS-Kindern bleiben in ihrer schulischen Entwicklung hinter ihren intellektuellen Möglichkeiten, 1/3 landet schon früh in einer Sonderschule. Die fehlenden schulischen Erfolge führen bei den Kindern zu einer erheblichen Beeinträchtigung des Selbstwertgefühles. Es folgen mangelndes Zutrauen in die eigenen Fähigkeiten, Motivationslosigkeit und Misserfolgserwartungen und am Ende eine Verweigerungshaltung depressiver Rückzug. Die Wissenschaft vermutet, dass maßgeblich für das Aufmerksamkeitsdefizitsyndrom wahrscheinlich eine neurobiologische Stoffwechselstörung verantwortlich ist, die vererblich ist. Aber aus einer solchen genetischen Disposition folgt keineswegs die Unabwendbarkeit einer ADS-Verhaltensausprägung. Erst die Kombination aus genetischer Disposition und entsprechender Sozialisation durch Elternhaus, Schule, und Gleichaltrige führt zum manifesten Verhalten. Das heißt, diese Kinder brauchen in ihrem Lebensraum - in der Schule wie auch unter Gleichaltrigen und im Elternhaus – feste Regeln, gute Beispiele, Routinen, Anregungen, Vorbilder für das, was sie an Verhalten und Einstellung erwerben sollen.

Hieraus sind Konsequenzen für die Lehrkräfte zu ziehen:

- Verbesserung von Aufmerksamkeitslenkung durch intensive pädagogische Führung und (positive) Zuwendung,
- Förderung von Lernerfolgen durch angepasste, aber möglichst hohe Anforderungen,
- Stärkung von Selbstvertrauen und Anstrengungsbereitschaft durch emotionalen Rückhalt und Zuwendung.

(Verändert nach H. Biegert: Alptraum Schule für ADS-Kinder, in Westerwälder Zeitung vom 24.04.1999)

Grundsätzliches zu Unterricht, oder: Was mache ich wann, warum und wie?

Vorüberlegungen

Bevor Sie mit der Planung einzelner Unterrichtsstunden beginnen, müssen Sie sich einen Stoffverteilungsplan erstellen. Hierbei planen Sie im Groben unter Beachtung der Schulstufe Ihre Unterrichtseinheiten (die jeweils aus mehreren Unterrichtsstunden bestehen) und nehmen die entsprechende Verteilung auf das Unterrichtsjahr oder –halbjahr vor. Dabei berücksichtigen Sie gerade bei biologisch-landwirtschaftlichen Themen die entsprechende Zuordnung zu den Jahreszeiten.

Wenn Sie neu an Ihrer Schule sind und ihre Klasse oder Arbeitsgruppe noch nicht kennen, können Sie auch die einzelnen Kinder und ihre Verhaltensweisen und Reaktionen noch nicht einschätzen. Sie sollten daher zu Beginn Ihrer Tätigkeit keine Stunden mit viel „Action“, auch keine Unterrichtsgänge (z. B. Hofbesuche), einplanen, sondern es zunächst ruhig angehen lassen.

Sie klären außerdem ab, ob es eventuell Überschneidungen mit den Lehrplänen oder Stoffverteilungsplänen Ihrer Kollegen gibt, denn Sie sollen ja keinen Stoff behandeln oder vorwegnehmen, der im regulären Unterricht vorgesehen ist. Sind diese Überlegungen abgeschlossen, beginnen Sie mit der konkreten Planung und Vorbereitung der einzelnen Stunden.

Unterrichtsvorbereitung

Eine gute Unterrichtsvorbereitung setzt voraus, dass sie sich zunächst über den zu vermittelnden Stoff klar werden. In einer sogenannten **Sachanalyse** klären und notieren Sie sich alle relevanten Fakten, d. h., Sie schreiben sich alles auf, was mit dem Thema zu tun hat. Sie werden in der Regel zum Stundenthema weit mehr sagen können, als in einer Unterrichtsstunde abgehandelt werden kann. Sie müssen daher eine sogenannte **didaktische Reduktion** vornehmen, in welcher Sie den Stoff Ihrer Sachanalyse auf das Wesentliche – und das dem Alter der Kinder Angemessene – reduzieren.

Hieraus ergibt sich die Frage nach den Lernzielen. Was sollen die Kinder in dieser Stunde lernen? Diese Frage müssen Sie sich selbst stellen, und Sie müssen sich dabei auch darüber klar werden, wie das Erreichen dieser **Lernziele** sinnvoll überprüft werden kann. Ein Beispiel mag das Gesagte verdeutlichen:

„Die SchülerInnen sollen ein Rezept für Kartoffelpuffer kennen lernen“, wäre eine nicht sehr hilfreiche Formulierung. Besser, da auch überprüfbar, wären:

- Die SchülerInnen sollen unser Rezept für Kartoffelpuffer aufschreiben.
- Sie sollen die einzelnen Zutaten und Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge nennen können.
- Sie sollen selbstständig Kartoffelpuffer aus rohen Kartoffeln herstellen können.

Um Ihre Lernziele zu erreichen, brauchen Sie **Unterrichtsmaterialien**. Dies sind nicht nur Bücher und Hefte. Machen Sie sich in Ihrer Planung klar, was Sie alles brauchen werden und notieren Sie es sich – auch kleine Nebensächlichkeiten, denn die werden Sie am leichtesten vergessen. Um beim Beispiel Kartoffelpuffer zu bleiben, hier eine (möglicherweise unvollständige) Auflistung, bei der Zahlen entsprechend der SchülerInnen zu ergänzen wären:

Kartoffeln, Eier, (evtl.) Lauch, Fett/Öl, Salz, Pfeffer, Schälmesser, Kartoffelreibe, Pfannen, Tüte für Schalen, Teller, Besteck, evtl. Servietten, Arbeitsblätter, (farbige) Kreide, Tageslichtprojektor, Folie und Folien-schreiber, Kochbuch, ...;

Um Ihre Materialien sinnvoll einzusetzen, wenden Sie bestimmte **Methoden** an. Derer gibt es außerordentlich viele, die hier nicht alle aufgelistet werden können (Vor-machen, Vorzeigen, Vorführen, Vortragen, Schülervortrag, Unterrichtsgespräch, Stillarbeit, praktisches Tun, Rollenspiel, Planspiel, Unterrichtsgang, ...). Wichtig ist, dass Sie während einer Unterrichtsstunde mehrfach die Methode wechseln. So würde z. B. der Versuch, einen 45-minütigen Lehrervortrag zu halten, in den meisten Fällen lange vor Ablauf der Stunde im Chaos enden. Lassen Sie möglichst oft die Schüler/innen aktiv werden, auch durch Stillarbeitsphasen (z. B. sorgfältiges Ab-schreiben eines Rezeptes für eine Rezeptsammlung und kreative Ausgestaltung durch Zeichnungen). Wenn Sie nicht 45 oder 90 Minuten durchgehend den Allein-unterhalter spielen wollen, sind gerade diese für Sie als Lehrkraft als kleine Erho-lungsphasen wertvoll.

Der adäquate Methodeneinsatz wird Ihnen leichter fallen, wenn Sie Ihre Unterrichtsstunde in einzelne **Unterrichtsschritte** einteilen. Diese können z. B. sein:

- Unterrichtseinstieg/Hinführung/Einleitung
- Erarbeitung/Problemlösung
- Ergebnissicherung/Zusammenfassung/Veröffentlichung
- Übung/Anwendung/schriftliche Lernzielkontrolle/Test

Gerade für biologisch, landwirtschaftlich oder hauswirtschaftlich orientierten Unter-richt empfiehlt es sich nach dem Prinzip „Vom Konkreten zum Abstrakten“ vorzuge-hen. Beschäftigen Sie sich z. B. mit der Kartoffelpflanze, so könnten Sie zuerst die reale Pflanze präsentieren. Das kann Neugierde wecken und dazu motivieren, die Pflanze untersuchen zu wollen (Unterrichtseinstieg), doch muss den Kindern dabei natürlich auch klargemacht werden, was Sie damit in dieser Stunde erreichen wollen (Problemstellung und Zielvorgabe). Bilder und/oder Zeichnungen würden als Näch-stes bestimmte Sachverhalte besonders herausstellen. Das wäre schon weniger konkret, wäre aber bei der Erarbeitung oder Lösung bestimmter Fragen und Proble-me wohl hilfreich. Als Ergebnissicherung könnten zum Schluss ein Text oder einige Merksätze formuliert und aufgeschrieben werden. Das wäre die Abstraktion.

Selbstverständlich ist es nicht sinnvoll, sich in jeder Stunde zwanghaft an eine wie oben aufgeführte Reihenfolge der Unterrichtsschritte halten zu wollen. Der Prozess der Aneignung eines naturwissenschaftlichen oder historischen Sachverhaltes un-terscheidet sich beispielsweise wesentlich von der Entwicklung einer Fertigkeit.

Eng mit den Unterrichtsschritten verknüpft ist eine exakte **Zeitplanung** für Ihre Stunde. Mit der Zeit werden Sie ein Gefühl dafür entwickeln, wie lange Sie für welches Vorhaben brauchen werden; am Anfang Ihrer Tätigkeit sollten Sie sich jedoch ihre Zeitplanung auf die Minute genau für jeden Unterrichtsschritt und eventuell auch weitere Untergliederungen notieren. Planen Sie flexible Phasen ein, für den Fall, dass Sie zu schnell oder zu langsam voran kommen. Das können z. B. kleine Übungs- oder Wiederholungsphasen sein, die Sie je nach Bedarf streichen oder durchführen. Behalten Sie stets im Auge, dass Sie mit Ablauf der Stunde Ihr Unterrichtsziel erreicht haben sollten. Es ist sowohl für die Kinder als auch für Sie frustrierend, den Unterricht vor dem vorgesehenen Ende, vor einem Ergebnis, auf das die ganze Zeit hingearbeitet wurde, abrechnen zu müssen, weil der Schulbus nicht warten kann. Oder, wenn Ihre Stunde nicht die letzte ist, wäre Ärger mit dem nachfolgenden Kollegen zu erwarten, dessen Unterrichtsplanung Sie durch Ihr Überziehen durcheinander bringen.

Abhängig vom Unterrichtsstoff empfiehlt sich eine bestimmte **Sozialform**; eventuell kann auch innerhalb einer Unterrichtsstunde ein Wechsel zwischen verschiedenen Formen stattfinden. Zu nennen wären hier:

- **Frontalunterricht** (Die Lehrkraft steht vor der Klasse, alle schauen nach vorne.)
- **Gruppenunterricht** (Die Klasse wird in Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe bearbeitet gemeinsam eine Aufgabe. Die Aufgaben können für alle Gruppen gleich oder unterschiedlich sein, wodurch z. B. besser auf individuelle Stärken und Schwächen eingegangen werden kann.)
- **Partnerarbeit** (Wie Gruppenarbeit, jedoch arbeiten nur zwei Schüler/innen zusammen.)
- **Einzelarbeit** (Jedes Kind arbeitet für sich; gut geeignet für individuelle Förderung, aber auch für Vor- oder Nachbereitung oder arbeitsteiligem Vorgehen bei Projekten.)

Die drei letztgenannten Formen sind besonders bei gemischten Schülergruppen von Vorteil, da dem Leistungsstand entsprechende Aufgaben gestellt werden können. Selbstverständlich erfordern sie einen größeren Vorbereitungsaufwand als Frontalunterricht.

Sonstiges

Achten Sie stets genau auf das, was Sie sagen:

- Verwenden Sie eine dem Alter der Kinder angepasste Sprache!
- Lassen Sie sich nicht zum sogenannten Lehrerecho verleiten, d. h. wiederholen Sie nicht die Antworten der Kinder!
- Hinweise und Impulse sind oft besser als Fragen! Animieren Sie die Kinder zum Fragen.
- Geben Sie nur eine Anweisung / einen Auftrag in einem Satz! Erst nach der Ausführung erteilen Sie den nächsten Auftrag! (Beispiel: „Schlagt bitte euer Heft auf“ „Schreibt die Überschrift“.) Gleiches gilt für Fragen: Nur eine Frage in einer Formulierung!

- Keine langen Vorträge! Aber spannende Geschichten, gut vorgelesen, können auch etwas länger sein.
- Geben Sie nichts Falsches vor! Raten bringt nichts, und das Falsche prägt sich ein.
- Praktisches Tun sollte im Vordergrund stehen, gemäß dem chinesischen Sprichwort „*Sage es mir, und ich werde es vergessen. Zeige es mir, und ich werde es wissen. Lass es mich tun, und ich werde es können*“. Praktisches Tun kann durchaus auch die Bearbeitung von Arbeitsblättern oder die Lösung von Aufgaben bedeuten.
- Sparen Sie nicht mit Lob! Das gilt für alle Altersstufen und ist nicht nur als mündliches Lob zu verstehen. Entsprechende schriftliche Anmerkungen im Heft und bei den jüngeren Kindern Stempel, Sternchen etc. können Wunder wirken.
- Schenken Sie jenen Schülern nicht übermäßig Aufmerksamkeit, die durch negative Verhaltensweisen auffallen wollen. Verstärken Sie dagegen positive Verhaltensweisen, z. B. durch Lob, und betrauen Sie eventuell bestimmte Leutchen mit ehrenvollen Ämtern wie Tafeldienst oder Hefte einsammeln und austeilen.

Mögliche Verlaufsplanung für eine Doppelstunde

Stundenthema: Bau und Geschichte der Kartoffelpflanze

| Zeit | Phase | geplantes Lehrerverhalten erwartetes Schülerverhalten | Method.-didakt. Kommentar, Medien |
|---------|------------------------------|---|---|
| 14.00 h | Einstieg und Motivation | Lehrer zeigt Kartoffelpflanze mit grünen Früchten (in einem Eimer gepflanzt) Schüler äußern sich spontan | Stummer Impuls, gibt den Schüler/innen Gelegenheit, das Stundenthema abzuleiten |
| 14.05 h | Problemstellung I | Lehrer leitet auf Problemstellung über, wie die Kartoffelpflanze gebaut ist | Tafelanschrift |
| 14.10 h | Erarbeitung I | Schüler untersuchen mehrere Kartoffelpflanzen, benennen die Teile Lehrer entwickelt sukzessive Tafelbild | Untersuchen in Gruppenarbeit, Unterrichtsgespräch, Tafelbild |
| 14.20 h | Vertiefung | Schüler beschriften Tafelbild | Schriftl. Fixierung der neuen Begriffe |
| 14.25 h | Sicherung | Schüler übernehmen Tafelbild ins Heft | Stillarbeit |
| 14.40 h | Einstieg II | Lehrer leitet verbal auf die Herkunft der Kartoffel über. | Verbaler Impuls |
| 14.42 h | Problemstellung II | Lehrer: Was hat die Kartoffel mit den Indianern zu tun? | Arbeitsblatt zur Herkunft der Kartoffel (s. PZ-Information 10/96, M6) |
| 14.45 h | Erarbeitung II | Schüler bearbeiten das Arbeitsblatt | Partnerarbeit, sinnerfassendes Lesen (laut, leise), Atlas, Arbeitsblatt |
| 15.05 h | Vertiefung | Besprechung der Ergebnisse, evtl. Korrekturen | Unterrichtsgespräch |
| 15.20 h | Sicherung | Schüler kleben ihr Arbeitsblatt ins Heft oder heften es ab | Stillarbeit |
| 15.23 h | Ausblick | Lehrer bespricht mit den Schüler den nachfolgenden Unterricht und weist auf notwendige Arbeitsmittel hin | Arbeitsaufträge |
| 15.27 h | Aufräumen des Arbeitsplatzes | Lehrer gibt Anweisungen und kontrolliert die Ausführung | Klassenraum und Arbeitsplätze aufräumen, ggf. reinigen |
| 15.30 h | Ende | Lehrer und Schüler verabschieden sich | |

Offener Unterricht

Lernen an Stationen

Lernen an Stationen – in der Literatur findet man auch die Begriffe Lern- und Übungszirkel, Lernstraße, Lernparcours, Stationenlernen – fand in den letzten Jahren verstärkt Einzug in die Unterrichtspraxis der Grundschule und der weiterführenden Schularten.

Mit dem Begriff des Zirkeltrainings (oder Circuit-Training) im Sport fand diese Arbeitsform zunächst eine feste Verankerung, bevor mit der Übertragung auf andere Unterrichtsfächer hier wesentliche Weiterentwicklungen erfolgten.

Während beim Zirkeltraining im Sportunterricht das traditionelle System in der Regel beibehalten wurde (festgelegte Inhalte an jeder Station ohne Differenzierung, gleiche Wechselzeiten für alle, verpflichtender Gesamtablauf), sind Lernzirkel heute so konzipiert, dass

- nicht alle Stationen verpflichtend sind,
- einer Neigungs- und Leistungsdifferenzierung Rechnung getragen wird,
- Schülerinnen und Schüler die Reihenfolge des Arbeitsprogramms eigenverantwortlich festlegen,
- Unterschiedliche Sozialformen (Einzel-, Partner-, Gruppenarbeit) angewandt werden können,
- die Arbeitszeit an den jeweiligen Stationen von Schülerinnen und Schülern festgelegt wird.

Im Vergleich zu anderen Formen des offenen Unterrichts räumt das Stationenlernen der Lehrperson eine stärkere inhaltliche Lenkung ein und misst den Kindern ein hohes Maß an Freiheiten und Eigenverantwortung zu.

Zentraler Punkt ist ein im Arbeitsplan ausgewiesenes Thema. Dieses ist durch die Lehrkraft in Teilthemen gegliedert, die als farbig gekennzeichnete Stationen im Klassenraum aufgebaut sind. Einzelne Stationen können als Pflicht- oder freiwillige Stationen ausgewiesen sein, an anderen kann nach Leistung oder Neigung inhaltlich oder methodisch bezogen auf das Materialangebot differenziert werden.

Verlangt die Erledigung einer Arbeit an einer Station, dass eine andere Station zwangsläufig oder vernünftigerweise bearbeitet sein sollte, so ist dies auf dem sogenannten „Laufzettel“ entsprechend gekennzeichnet. Dieser dient einerseits den Kindern bei der Organisation ihrer Arbeit, aber auch der Lehrkraft, die hier den Arbeitsfortschritt des Schülers / der Schülerin auf einen Blick erkennen kann.

Die Phasen beim Lernen an Stationen:

- **Anfangsgespräch:** Die Schüler/innen werden im Klassenverband in das Thema eingeführt, Grundlagen werden geschaffen.
- **Rundgang mit den Augen:** Die Schüler/innen erfahren, was an den einzelnen Stationen zu erwarten ist.

- **Einweisung:** Die Schüler/innen erhalten einen Laufzettel, auf dem Pflicht- und freiwillige Aufgaben gekennzeichnet sind, die in einem von der Lehrkraft festgelegten Zeitrahmen zu erledigen sind. Der Einstieg in den Zirkel ist von jeder Station aus möglich. Der Schwierigkeitsgrad ist so gewählt, dass jedes Kind Erfolgserlebnisse haben kann (Differenzierung nach Neigung und Leistung). Die Lehrperson beobachtet, berät und hilft.
- **Arbeit an den Stationen:** Die Schüler/innen legen selbst die Reihenfolge ihrer Bearbeitung fest und teilen ihre Zeit individuell ein. Die Stationen sind so aufbereitet, dass an einigen Einzel-, Gruppen- oder Partnerarbeit möglich ist und die Schüler/innen die für sie und von der Sache her naheliegende Sozialform auswählen können. Den Schüler/innen ist an den Stationen die Möglichkeit der Eigenkontrolle gegeben.
- **Schlussgespräch:** Dies findet nach dem intensiven, eigenverantwortlichen Arbeiten statt; Ergebnisse werden vorgestellt, evtl. berichtigt, zusammengefasst, vertieft und bewertet.

(gekürzt aus PZ-Information 4/96, Mit Freuden lernen. Offene Unterrichtsarbeit 4. Lernen an Stationen, Bad Kreuznach 1996. Dieses Heft enthält auch praktische Beispiele.)

Projektorientiertes Lernen

Projektorientiertes Lernen oder Projektunterricht kann als Erfahrungslernen bezeichnet werden. Es soll vor allem den auf die traditionellen Fächer verengten Unterrichtsstoff um Themen „aus dem wirklichen Leben“ erweitern und weitere Lern- und Entfaltungsmöglichkeiten für die Schüler/innen schaffen.

Merkmale:

- **Situationsbezug:** Gegenstand der Projektarbeit sind Aufgaben oder Probleme, die sich aus dem Leben ergeben.
- **Orientierung an den Interessen:** Schüler/innen haben Vorerfahrungen aus ihrer Alltags- und Lebenswelt, die bestimmte Interessen und Präferenzen begründen.
- **Gesellschaftliche Praxisrelevanz:** Projekte können schulisches Lernen in einen gesellschaftlichen Bezug setzen. Im Idealfall greifen die Projektbeteiligten in lokale oder regionale Entwicklungen ein und verändern ein bisschen gesellschaftliche Wirklichkeit.
- **Zielgerichtete Projektplanung:** Im Projektunterricht soll durch die Mitbestimmung der Schüler/innen bei der Entscheidung über Ziele und die dabei zu erwerbenden Qualifikationen ermöglicht werden, dass die Projektbeteiligten diese Ziele für sich selbst als anzustreben ansehen.
- **Produktorientierung:** Ein Produkt im Projektunterricht ist nicht vergleichbar mit einem durch eine Klassenarbeit überprüfbareren Lernerfolg. Es ist der Gebrauchswert eines als sinnvoll, wichtig und nützlich erachteten Arbeitsergebnisses.
- **Einbeziehen vieler Sinne:** Schüler/innen und Lehrkräfte versuchen gemeinsam unter Einbeziehung möglichst vieler Sinne etwas zu tun, zu praktizieren, zu (er)arbeiten.

- **Soziales Lernen im Projekt:** Der selbst zu entwickelnde organisatorische Rahmen für unterschiedliche Tätigkeiten der Projektteilnehmer erzwingt gegenseitige Rücksichtnahme und Kooperation.
- **Interdisziplinarität:** Projektunterricht überschreitet Fächergrenzen, obwohl er auch im Fachunterricht möglich ist. Es geht bei diesem interdisziplinären Arbeiten aber darum, ein Problem, eine Aufgabe in ihrem komplexen Lebenszusammenhang zu begreifen und sie sich im Schnittpunkt verschiedener Fachdisziplinen vorzustellen.
- **Bezug zum Lehrgang:** Grundsätzlich ist die Ergänzung durch Elemente eines Lehrgangs notwendig, um eigene Erfahrungen in systematische Zusammenhänge einzuordnen oder notwendige Wissens- oder Fertigungsgrundlagen zu schaffen.

In seiner praktischen Organisation lässt sich der Projektunterricht in eine bestimmte Abfolge von Phasen gliedern:

- Projektinitiative, die von den Schüler/innen oder der Lehrkraft ausgehen kann
- Auseinandersetzung mit der Projektinitiative, die in einer Projektskizze enden soll
- Gemeinsame Entwicklung des Betätigungsfeldes (Festlegung wer, wie was tut; Betätigungsfeld bedeutet nicht nur die Entwicklung einer Gliederung, sondern es werden alle Aktivitäten festgelegt: Lesen, Schreiben, Interviewen, Sammeln, Organisieren, Malen, Diskutieren usw.)
- Projektdurchführung nach erstelltem Plan; aus diesem ergeben sich die Sozialformen: Einzel-, Partner-, Gruppenarbeit.
- Von besonderer Bedeutung sind bei der Durchführung nach Bedarf Unterbrechungen der Aktivitäten für eine gewisse Zeit, damit die Teilnehmer sich gegenseitig über den Stand der Dinge informieren, über das Abgelaufene oder gerade Passierende reden und organisatorische Fragen regeln können.
- Projektabschluss: Ein Projekt wird mit einem Produkt abgeschlossen. Denkbar sind z. B. Dokumentation, Ausstellung, Elternabend, praktisches Erzeugnis (Kuchen, Marmelade, Abendessen). Das Projektergebnis wird mit der Projektinitiative verglichen und bildet mit neuen Problemstellungen den Auftakt zu weiterführenden Vorhaben.

(Gekürzt und verändert aus PZ-Information 8/2001, Mit Freuden lernen. Offene Unterrichtsarbeit. Projektorientiertes Lernen, Bad Kreuznach 2001. Dieses Heft enthält auch praktische Beispiele.)

Literaturempfehlungen

Für die intensivere Beschäftigung mit Grundfragen der Unterrichtsgestaltung sei auf die folgende Literatur verwiesen:

ARNOLD, Rolf u. SCHÜSSLER, Ingeborg (Hrsg.): Methoden des Lebendigen Lernens, Universität Kaiserslautern, Kaiserslautern 1996, ISSN 1431-7095 (preiswerte konzentrierte Einführung mit den wichtigsten aktivierenden Methoden)

GONSCHOREK, Gernot u. SCHNEIDER, Susanne: Einführung in die Schulpädagogik und die Unterrichtsplanung. Reihe Schule und Unterricht, Donauwörth 2000, 1. Aufl., ISBN 3-403-03216-7

GUDJONS, Herbert: Handlungsorientiert Lehren und Lernen, Bad Heilbrunn 1993

GUGEL, Günther: Methodenmanual I: „Neues Lernen“. Tausend Praxisvorschläge für Schule und Lehrerbildung, Weinheim und Basel 1999, ISBN 3-407-25186-6

HÄNSEL, Dagmar (Hrsg.): Das Projektbuch Grundschule, Weinheim und Basel 1992

JANK, Werner u. MEYER, Hilbert: Didaktische Modelle, Frankfurt 1996, ISBN 3-589-21012-5

KLIPPERT, Heinz: Methodentraining. Übungsbausteine für den Unterricht, Weinheim 1994, ISBN 3-407-62180-9

MILLER, Reinhold: Lehrer lernen. Ein pädagogisches Arbeitsbuch, Weinheim 1999, ISBN 3-407-22024-3

MEYER, Hilbert: Leitfaden zur Unterrichtsvorbereitung, Berlin 1996, ISBN 3-589-20969-0

MEYER, Hilbert: Unterrichtsmethoden I: Theorieband, Frankfurt 1995, ISBN 3-589-20850-3

MEYER, Hilbert: Unterrichtsmethoden II: Praxisband, Frankfurt 1995, ISBN 3-589-20851-1

PÄDAGOGISCHES ZENTRUM RHEINLAND-PFALZ (Hrsg.): PZ-Information 20/95, Stationenlernen praktisch, Bad Kreuznach 1995

PÄDAGOGISCHES ZENTRUM RHEINLAND-PFALZ (Hrsg.): PZ-Information 4/96, Mit Freuden lernen. Offene Unterrichtsarbeit 4. Lernen an Stationen, Orientierungssufe und Sek. I, Bad Kreuznach 1996

PÄDAGOGISCHES ZENTRUM RHEINLAND-PFALZ (Hrsg.): PZ-Information 8/2001, Mit Freuden lernen. Offene Unterrichtsarbeit 2. Projektorientiertes Lernen, Bad Kreuznach 2001

PRES, Ute u. a.: Seminarbuch. Allgemeines Seminar, Landau 1997, ISBN 3-931147-37-1

THAL, Jürgen u. Ebert, Uwe: Methodenvielfalt im Unterricht, Luchterhand 2001, ISBN 3-922146-15-5

Für die Fachdidaktik der **Haushaltslehre** sind folgende Werke zu empfehlen:

ACKERMANN, Ursula u. DIDLAUKIES, Dorothea: Gesund und köstlich, einfach und schnell (Kostenlos bei Bestellung mit Schulstempel über Lehrmittelverlag W. Hagemann GmbH, Karlstr. 20, 40210 Düsseldorf, Bestell-Nr. 160119)

BRAUN, Helga u. a.: Hauswirtschaft in der Schule. Schulpädagogische, fachdidaktische und pädagogische Grundlage, Donauwörth 1992, ISBN 3-403-02098 (leicht verständliche Einführung mit Beispielen aus der Praxis)

METHFESSEL, Barbara (Hrsg.): Essen lehren – Essen lernen. Beiträge zu Theorie und Praxis der Ernährungsbildung, Hohengehren 1999, ISBN 3-89676-120X-3

TROLL, Christa, SEIWALD, Sabine u. a.: Unterrichtssequenzen. Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich. Verantwortliches Handeln im integrativen Hauswirtschaftsunterricht. Hefte zum 7./8./9. Schuljahr

Mögliche Unterrichtsthemen

Vorbemerkung

Die nachfolgend aufgeführten Unterrichtsthemen-Sammlungen sind in die in Rheinland-Pfalz vertretenen Hauptzweige der Landwirtschaft gegliedert (mit Ausnahme des Zuckerrübenanbaus). Es handelt sich um Vorschläge und Anregungen in jeweils einer solchen Anzahl, dass nach Neigung und Kenntnisstand von der Lehrkraft eine Auswahl getroffen werden kann und trotzdem noch genügend Themen für ein ganzes Jahr Unterricht übrig bleiben.

Die genannten Themen sind keine kind- oder schülergemäß formulierten Stunden-themen; sie lassen so einen breiten Spielraum für eine individuelle, altersspezifische und fachspezifische Ausformulierung zu. Das Beispiel „Pommes frites“ könnte folglich für den Unterricht in der Grundschule und Orientierungsstufe unter anderem wie folgt formuliert werden:

- Wo wachsen eigentlich Pommes?
- Wir machen Pommes!

Für die Sekundarstufe I könnte man eher auf Fette, Kohlehydrate und gesunde Ernährung aber auch auf Vermarktung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte abzielen:

- Woraus bestehen eigentlich Pommes?
- Vom Acker bis zur Fritten-Bude.

Das genannte Beispiel mag auch verdeutlichen, dass ein Thema nicht in einer Unterrichtsstunde abgehandelt werden muss. Es kann Stoff für eine Stunde hergeben, aber auch für eine mehrwöchige Unterrichtseinheit. Dies hängt vom Interesse der Unterrichtenden, vor allem aber auch dem der Kinder und Jugendlichen ab. Doch Vorsicht! Auch das größte Interesse kann erlahmen, wenn ein Thema über eine zu lange Zeit „totgeritten“ wird.

Beachten Sie bei der Auswahl Ihrer Unterrichtsthemen, dass es nicht darum geht, eine landwirtschaftliche Ausbildung zu vermitteln. Ziele Ihres Unterrichtes müssen sein:

- Erwerb biologischer Kenntnisse und Zusammenhänge
- Zugänge zu Natur und Umwelt
- Verständnis für landwirtschaftliche Tätigkeiten und Zusammenhänge
- Wertschätzung der Schöpfung
- Wertschätzung der heimischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse

Die genannten Ziele schließen aber durchaus ein, dass die Kinder und Jugendlichen bestimmte landwirtschaftsrelevante Kenntnisse und Fertigkeiten erwerben, in dem sie vor allem praktisch tätig werden. Gleiches gilt für hauswirtschaftliche Themen.

Unterrichtsthemensammlung

Bereich Ackerbau - Kartoffelanbau

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Landwirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Betriebsbesichtigung eines kartoffelerzeugenden Betriebes 2. Anlage eines Kartoffelackers 3. Hacken 4. Anhäufeln 5. Jäten 6. Pflanzenschutz 7. Wir ernten Kartoffeln 8. Kartoffelernte maschinell 9. Kartoffelfeuer 10. Düngung 11. Bodenbearbeitung 12. Besuch eines Heimatmuseums (alte Geräte, Kartoffelanbau früher) | Betriebsbesichtigungen und praktische Arbeiten auf Acker und Hof oder im Schulgarten | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Heimatmuseum |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Hauswirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 13. Marktuntersuchung: Woher kommen Kartoffeln im Supermarkt und auf dem Wochenmarkt? 14. Wo wachsen eigentlich Pommes frites? 15. Kartoffelpürree 16. Kartoffelknödel 17. Kartoffelsuppe 18. Kartoffeleintopf 19. Kartoffelpuffer 20. Kartoffelkuchen 21. Pell- und Bratkartoffeln 22. Kartoffelfertigprodukte: Was wird angeboten? 23. Kartoffelfertigprodukte: Vorteile - Nachteile 24. Kartoffelchips – lecker, aber auch gesund? 25. Chips selbst gemacht 26. Grundnahrungsmittel | Unterricht in der Schule (Schulküche), Unterrichtsgänge zu Supermarkt, Wochenmarkt, Einzelhandel | Verbraucherberatung |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Biologie | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|--|--|
| 27. Biologie der Kartoffel 28. Weitere Nachtschattengewächse 29. Der Kartoffelkäfer 30. Die Kartoffelfäule 31. Züchtung und Vermehrung | Unterricht in der Schule, auf dem landwirtschaftlichen Betrieb (Acker) oder im Schulgarten | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Biologielehrer |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt in weiteren Unterrichtsfächern | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|--|---|
| 32. Wir erstellen ein Kartoffelkochbuch | Deutsch, Bildende Kunst, Hauswirtschaftslehre | Lehrkräfte der entsprechenden Fächer |
| 33. Interview: Welche Kartoffelrezepte kennen Sie? | Deutsch | |
| 34. Interview: Woher beziehen Sie Ihre Kartoffeln? | Deutsch | |
| 35. Herkunft der Kartoffel | Geschichte, Erdkunde | |
| 36. Hungerkatastrophen durch Kartoffelmissernten, Bsp. Irland | Geschichte, Englisch | |
| 37. Kartoffeldruck | Bildende Kunst | |
| 38. Stärkenachweis | Chemie | |
| 39. Vermarktung der eigenen Ernte: Kostenkalkulation | Mathematik | |
| 40. Vermarktung der eigenen Ernte: Werbung | Deutsch, Bildende Kunst | |
| 41. Preisvergleiche (z. B. Preis beim Erzeuger und im Supermarkt, Preis von Kartoffeln und Fertigprodukten) | Mathematik | |

Literaturhinweise

Bücher

Brice, Raphaëlle, Millet, Claude und Millet, Denise: Kartoffeln wachsen nicht im Keller, Ravensburg 1991

Hobhouse, Henry: Fünf Pflanzen verändern die Welt, Stuttgart 1992

Otterjann, Helmut und Ziesosow, Karl-Heinz: Die Kartoffel, Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze, Cloppenburg 1992

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Landwirtschaft im Wandel – Beispiel Kartoffelanbau, PZ-Information 10/96, Bad Kreuznach 1996

Probst, Wilfried u. Scharf, Karl-Heinz: Biologie im Supermarkt: mit der Klasse in den Supermarkt, Aulis Verlag Deubner & Co, Köln 2002

Heftreihe „Unterricht Biologie“

Fraune, Helga: Bedeutung der Kartoffel als Nahrungsmittel, Heft 63, S. 22 – 27

Hausfeld, Rainer: Feldfluren – früher und heute, Heft 108, S. 26 und 31- 32

Kasprzak, Tanja: Die Kartoffel, eine tolle Knolle, Orientierungsstufe, Heft 259, S. 20 – 24

Stichmann, Wilfried u. Stichmann-Marny, Ursula: Wie die Kartoffel Geschichte machte, Primarstufe, Heft 195, S. 13 – 17

Heftreihe „Grundschulunterricht“

Jähne, Gisela: Rund um die Kartoffel, Heft 44/1997, S. 28 – 29

Krahnepuhl, Heide: Kartoffeln können Kinder begeistern. Kleines ABC für Gaumen und Geist. Erlebtes und Eigenes ausgegraben und –gelesen, aufgehoben und –getischt, Heft 45/1998, S. 42-50

Näheres zu den nachstehend aufgeführten **Medien des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.** ist dem aktuellen Medienkatalog des aid zu entnehmen (vgl. „Nützliche Adressen“)

Hefte

Bestell-Nr. 3-1003: **Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse**

Beschrieben werden nicht nur die Kartoffel als Grundnahrungsmittel sondern auch Kartoffelprodukte wie Pommes frites, Pürree, Klöße und Chips.

Bestell-Nr. 3-1171: **Krankheiten und Schädlinge der Kartoffel**

Das Heft gibt einen Überblick über die wichtigsten Krankheiten und Schädlinge der Kartoffel mit Darstellung der Biologie der Schadorganismen und ihrer Schadbilder.

Diaserie und Photo-CD

Bestell-Nr. 3-7179: **Krankheiten und Schädlinge der Kartoffel**

Die Diaserie wie auch die Photo-CD entsprechen inhaltlich dem gleichnamigen Heft.

Bestell-Nr. 3-7501: **Photo-CD**

Video-Filme

Bestell-Nr. 3-8963: **Kartoffelerzeugnisse**

Der Videofilm zeigt, angefangen bei der Ernte, den gesamten Produktionsprozess von industriell hergestellten Kartoffelerzeugnissen.

Bestell-Nr. 3-8407: **Die Kartoffel – Goldene Frucht der Erde – Gesund und abwechslungsreich**

Hintergrundinformationen zu Kartoffelsorten und Verarbeitungsformen

PC-Programme

Bestell-Nr. 3-3694: **Gemüse und Kartoffeln**

Mehr als 80 Gemüsearten werden mit jeweils 16 eigenen Kapiteln zu Botanik, Anbau, Ernte, Vermarktung, Angebot, Einkauf, Aufbewahrung und Zubereitung beschrieben. Nährwert und gesundheitliche Aspekte werden besonders berücksichtigt. Der CD-Rom beigelegt sind die aid-Hefte „Gemüse“ sowie „Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse“.

Unterrichtsthemensammlung

Bereich Ackerbau - Getreideanbau

| Stundenthema | Betriebsbesichtigungen | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Betriebsbesichtigung, landwirtschaftl. Maschinen im Getreideanbau 2. Exkursion in die Getreidefelder 3. Besichtigung einer Mühle - Vom Mehl zum Korn 4. Besichtigung eines Heimatmuseums – alte Technik: Sichel, Sense, Dreschflegel 5. Brauereibesichtigung 6. Besuch beim Bäcker | Kennenlernen getreideerzeugender und verarbeitender Betriebe durch Hof- und Betriebsbesichtigungen | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Mühlenbetrieb, Brauerei, Bäckerei, Museum |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Biologie | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 7. Getreidearten 8. Getreide, Gras, Bau des Stengels 9. Aufbau des Getreidekorns 10. Keimversuche 11. Fruchtwechsel 12. Mutterkornpilz 13. Züchtung, Bsp. Triticale 14. Gentechnik | Abstammung unserer Getreidearten; Überblick über die Verwendung verschiedener Getreidearten: Nahrungsmittel, Futtermittel; reale Anschauung steht im Vordergrund. | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Biologielehrer |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Hauswirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|---|--------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 15. Vollkornmehl, Schrot und Kleie 16. Vitamine und Ballaststoffe 17. Backen mit Weizenvollkornmehl 18. Backen mit Roggenvollkornmehl, Sauerteig 19. Backen mit Auszugsmehl 20. Backmischungen 21. Haferflocken und Müsli 22. Popcorn 23. Pfannkuchen 24. Waffeln 25. Erzeugerpreise, Weltmarktpreise, Subventionen, Verbraucherpreise 26. Einkaufsmöglichkeiten für verschiedene Mehlsorten und Getreidekörner | Arbeit in der Schulküche / im Klassensaal; Kennenlernen von Getreideprodukten durch eigenes Tun; Betriebsbesichtigung beim Bäcker, evtl. Besuch eines Supermarktes; | Bäcker |

| Stundenthema | Fächerübergreifende Themen | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|--|---|
| 27. Mais – Getreide aus Amerika | Leitfächer Biologie, Geschichte | Lehrkräfte der entsprechenden Fächer, Brauerei, Brennerei |
| 28. Mälzen und Bierbrauen | Leitfächer Chemie, Hauswirtschaft | |
| 29. Bedeutung des Strohs – früher und heute | Leitfächer Geschichte, Biologie, Techniklehre | |
| 30. Getreideernte: Darstellungen in der Kunst | Leitfach Bildende Kunst | |
| 31. Sprichwörter und Redensarten | Leitfach Deutsch | |
| 32. Reis – Getreide aus Asien | Leitfächer Biologie, Erdkunde | |
| 33. Die großen Getreideanbaugebiete der Erde | Leitfach Erdkunde | |
| 34. Probleme der deutschen Getreideanbauer | Leitfächer Sozialkunde, Erdkunde | |
| 35. Hunger und Überproduktion | Leitfächer Sozialkunde, Erdkunde, Ethik/Religion | |
| 36. Futtergetreide | Leitfächer Biologie, Erdkunde | |
| 37. Regionale Vielfalt oder Einerlei | Leitfächer Biologie, Hauswirtschaftslehre | |
| 38. Alte Maße und Bezeichnungen: Scheffel, Malter etc. | Leitfächer Geschichte, Mathematik | |
| 39. Preisvergleiche und Rechenbeispiele, z. B. Getreidepreis – Brotpreis | Leitfach Mathematik | |
| 40. Getreideschnäpse, Bsp. Korn und Whiskey | Leitfach Chemie | |

Literatur

Bücher

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH(Hrsg.): Food, School & Life, Die Zeitung für Lehrer der Primarstufe, Heft Nr. 1, April 2002, zu bestellen über IMA (siehe „Nützliche Adressen“)

Deutscher Reform-Verlag GmbH (Hrsg.): Ratgeber Gesund genießen, Oberursel, 2. Auflage 1997 (siehe „Nützliche Adressen“)

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der deutschen Brauwirtschaft e. V.: Vom Halm zum Glas – wie unser Bier gebraut wird,(siehe „Nützliche Adressen“)

Hutter, Claus-Peter und Link, Fritz-Gerhard: Wunderwelt Acker und Feld, Stuttgart, Wien, Thiemanns Verlag 1992

Köthe, Rainer: Willkommen auf dem Bauernhof, Bonn, Rheinischer Landwirtschafts-Verlag 1996

Pfeiffer, Karin: Vom Getreide zum Brot, Basiswissen, Lernen; Basiswissen; Malen & Merken, Edition Lendersdorfer Traumfabrik, Stolz Verlags GmbH 2001

Dieses Heft umfasst nahezu alle Einzelthemen des Oberthemas „Getreide“ und ist für Schüler der Primarstufe und der Orientierungsstufe geeignet und sehr zu empfehlen.

Probst, Wilfried u. Scharf, Karl-Heinz: Biologie im Supermarkt: mit der Klasse in den Supermarkt, Aulis Verlag Deubner & Co, Köln 2002

Näheres zu den nachstehend aufgeführten **Medien des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.** ist dem aktuellen Medienkatalog des aid zu entnehmen (vgl. „Nützliche Adressen“)

Hefte

Bestell-Nr. 1004: **Brot**

Das Heft geht ausführlich auf die wichtigsten Brotsorten ein und beschreibt alle übrigen Aspekte rund ums Brot.

Bestell-Nr.: 1066: **Teigwaren**

Das Heft stellt das vielseitige Sortiment von Teigwaren vor. Auch ernährungs-physiologische Bedeutung, Herstellung, Zubereitung und Verbraucherschutz werden berücksichtigt.

Bestell-Nr. 1135: **Die Zutatenliste – Kleines Lexikon der Zusatzstoffe**

Das Heft informiert über die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und enthält ein Lexikon der Zusatzstoffe (Emulgator, Verdickungsmittel, Farbstoff) mit ihren E-Nummern

Bestell-Nr. 1194: **Buchweizen, Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Mais, Reis, Müsli**

Das Heft informiert über die ernährungsphysiologische Bedeutung dieser Cerealien sowie über warenkundliche Eigenschaften und Zubereitungsmöglichkeiten. Eine kurze Information zum Thema „Müsli“, Hinweise für Einkauf und Aufbewahrung und eine ausführliche Nährwerttabelle runden die Informationsschrift ab.

Bestell-Nr. 3113: **Vollkornbrot**

Begleitheft zum gleichnamigen Videofilm, das alle Fragen rund ums Brot behandelt (Brotsorten, Bestandteile, Brotqualität).

Poster

Bestell-Nr. 3426: **Längsschnitt durch ein Getreidekorn**

Folie

Bestell-Nr. 6204: **Längsschnitt durch ein Getreidekorn**

Diaserie

Bestell-Nr. 7122: **Brot**

Die Diaserie zeigt die wichtigsten Brotsorten, das Begleitheft beschreibt die übrigen Aspekte rund ums Brot.

Videos

Bestell-Nr. 8414: **Rund ums Brot – vom Korn zur gesunden Brotzeit**

Der Film zeigt den Weg von den Zutaten über das Bearbeiten des Teiges bis zum fertig gebackenen Brot und stellt Brotrezepte und Gerichte mit Brot vor.

Bestell-Nr. 8415: **Feingebäck und Co. – Genuß ohne Reue?**

Der Film befasst sich mit süßem und herzhaftem Feingebäck und Wissenswerte zu Diabetiker-Produkten, Backzutaten, Backhefe und der Geschichte des Feingebäcks

Bestell-Nr. 8826: **Vollkornbrot**

Der Film behandelt alle Fragen rund ums Brot. Siehe auch Begleitheft.

Bestell-Nr. 8929: **Getreide in der Ernährung – Haferflocken**

Der Film zeigt die Stationen der Herstellung von Haferflocken vom Getreide bis zum fertigen Produkt sowie Tips und Hinweise über Verwendung und Bedeutung der Haferflocken in der Ernährung von Kindern, Sportlern, und Managern.

Bestell-Nr.: 8409: **Was tun wenn's kribbelt und krabbelt – Vorratsschädlinge im Haushalt.**

Bestell-Nr. :8442: **Genießen erlaubt: Alfons Schuhbeck – Mini Küche – Maxi Gerichte: Gerichte mit Pasta**

Der Videokassette ist ein Faltblatt mit Rezepten zum Nachkochen beigelegt.

Heftreihe „Unterricht Biologie“

Bolay, Ingrid u. Bolay, Eberhard: Wir backen Brot. Unterrichtsmaterial für die Primarstufe, Heft 63, S. 16 - 20

Brauner, Klaus: Die Blüte des Roggens. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 175, S. 24 – 26

Brauner, Klaus: Klatschmohn, eine Pollenblume. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 165, S. 16 – 19

Gropengießer, Ilka u. Otto, Dagmar: Erdnussflips und Popcorn. Unterrichtsmaterial für die Grundschule, Heft 161, S. 15 – 19

Krieg, Werner: Vom Korn zum Mehl. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 175, S. 18 – 21

Lürweg, Frank: Hopfen und Malz / Von der Kunst des Bierbrauens. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 238, S. 26 – 27 und 29 – 32

Lucius, Eckhard R.: Hefe lässt den Teig gehen. Unterrichtsmaterial für die Orientierungsstufe, Heft 151, S. 18 – 20

Meier, Ursula u. Dietrich, Wolfgang: Körnerfresser und Müsli freaks. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 161, S. 46 – 47

Meyer, Ilse u. Meyer, Günter: Wie der Weizen wächst. Unterrichtsmaterial für die Primarstufe, Heft 140, S. 14 – 15

Probst, Wilfried: Gräser und Getreide. Heft 175, S. 4 – 13

Renners, Michael: Die Spreu vom Weizen trennen. Unterrichtsmaterial für die Primarstufe und Sek. I, Heft 175, S. 22 – 23

Schneider, Kordula u. Walter, Ulla: Das volle Korn. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 175, S. 32 – 37

Heftreihe „Grundschulunterricht“

Horstmann, Kathrin u. Wöhrmann, Holger: Brot – Kruste, Krume, Kraft!, Heft 46/1999, S. 7 –11

Miersner, Barbara: Vom Korn zum Brot, Heft 42/1995, S. 7 – 8 u. 12 – 14

Unterrichtsthemensammlung

Bereich Gemüseanbau - Gartenbau

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Landwirtschaft - Gartenbau | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Betriebsbesichtigung eines gemüserzeugenden Betriebes 2. Anlage eines Gemüsebeetes, eines Gemüsegartens 3. Auswahl geeigneter Gemüsesorten 4. Bodenbearbeitung (Hacken, Umgraben) 5. Düngung 6. Jäten 7. Pflanzenschutz 8. Ernte 9. Anlage eines Komposthaufens 10. Bau eines Kompostsilos 11. Frühbeet 12. Mistbeet 13. Hochbeet 14. Kraterbeet 15. Anbau unter Folie 16. Anbau im Gewächshaus 17. Vorziehen und Vortreiben 18. Pikieren und Verziehen 19. Mischkultur, gute und schlechte Nachbarn | <p>Betriebsbesichtigungen und praktische Arbeiten auf dem Acker oder im Schulgarten</p> | <p>Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA)</p> |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Biologie | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 20. Gemüsearten: Herkunft, Wildformen 21. Gemüse ferner Länder 22. Kreuzblütler 23. Keimung 24. Essbare Teile von Gemüsepflanzen: Frucht, Spross, Stengel, Knolle etc 25. Tiere des Komposthaufens 26. Bau eines Regenwurmfensters 27. Tierische Schädlinge, Beispiel Kohlweißling 28. Tierische Schädlinge, Beispiel Nematoden 29. Tierische Schädlinge, Beispiel Nacktschnecken 30. Nützliche Helfer im Garten: Igel, Marienkäfer, Ohrwürmer, etc. | <p>Unterricht in der Schule, auf dem landwirtschaftlichen Betrieb oder im Schulgarten</p> | <p>Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Biologielehrer</p> |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Hauswirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|--|--------------------------------------|
| 31. Gemüse oder Obst? 32. Inhalts- und Geschmacksstoffe 33. Gemüse mit allen Sinnen (Sinnescour) 34. Salate 35. Kochen mit Gemüse 36. Marktuntersuchung: Woher kommen die Gemüsearten im Supermarkt und auf dem Wochenmarkt? 37. Gemüfefertigprodukte: Was wird angeboten? 38. Gemüfefertigprodukte: Vorteile - Nachteile 39. Haltbarmachen von Gemüse: Säuern, Trocknen, Einkochen, Lagern 40. Chicorée – selbst gezogen in Keller, Heizraum oder Dunkelkammer | Unterricht in der Schule (Schulküche), Unterrichtsgänge zu Supermarkt, Wochenmarkt, Einzelhandel | Verbraucherberatung, Köche, Eltern |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt in weiteren Unterrichtsfächern | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--------------------------------------|
| 41. Wir erstellen ein Gemüsekochbuch | Deutsch, Bildende Kunst, Hauswirtschaftslehre | Lehrkräfte der entsprechenden Fächer |
| 42. Interview: Welche Gemüserezepte kennen Sie? | Deutsch | |
| 43. Interview: Woher beziehen Sie Ihr Gemüse? | Deutsch | |
| 44. Kürbisfratzen, -laternen | Bildende Kunst | |
| 45. Vermarktung der eigenen Ernte: Kostenkalkulation | Mathematik | |
| 46. Vermarktung der eigenen Ernte: Werbung | Deutsch, Bildende Kunst | |
| 47. Preisvergleiche (z. B. Preis beim Erzeuger und im Supermarkt, Preis von Gemüse und Fertigprodukten) | Mathematik | |

Literaturhinweise

Bücher

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Gemüse für den Winter, PZ-Information 11/97

Probst, Wilfried u. Scharf, Karl-Heinz: Biologie im Supermarkt: mit der Klasse in den Supermarkt, Aulis Verlag Deubner & Co, Köln 2002

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e. V.: Gemüse mit den Sinnen erleben. Leitfaden für die Arbeit mit Schulklassen, Mainz 2001

Näheres zu den nachstehend aufgeführten **Medien des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.** ist dem aktuellen Medienkatalog des aid zu entnehmen (vgl. „Nützliche Adressen“)

Hefte

Bestell-Nr. 3-1030: **Biologische Schädlingsbekämpfung**

Bestell-Nr. 3-1375: **Bodenpflege, Düngung, Kompostierung – Informationen für Gartenfreunde**

Bestell-Nr. 3-1104: **Kompost im Garten**

Bestell-Nr. 3-3626: **Bauern- und Hausgärten**

Bestell-Nr. 3-1192: **Heil- und Gewürzpflanzen aus dem eigenen Garten**

Bestell-Nr. 3-1193: **Garten als Lebensraum**

Bestell-Nr. 3-1185: **Unser Schulgarten**

Videos

Bestell-Nr. 3-8420: **Kräuter aus dem eigenen Garten**

Bestell-Nr. 3-8413: **Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten**

Heftreihe „Unterricht Biologie“

Adam, Sabine u. Storrer, Jürgen: Laubtor und Tastkasten – Stationen eines Kompostlernpfades. Sek.I, Heft 247, 1999, S. 18 – 21

Barth, Gundula u. Grothe, Renate: Der Duftpfad im Sinnesgarten, Primar- und Orientierungsstufe, Heft 207, 1995, S. 25, 31 – 33

Brauner, Klaus: Erntezeit – Sammelzeit, Primarstufe, Heft 118, 1986, S. 16 - 19

Brauner, Klaus: Wer kennt unsere Gewürzkräuter?, Orientierungsst., Heft 189, 1993, S. 18 - 20

Dresel, Barbara: Sorgenkind Tomate, Sek. I, Heft 243, 1999, S. 36 –40

Grass, Brigitte: Was brauchen Regenwürmer zum Leben?, Primarst., Heft 168, 1991, S. 14 –17

Kaufhold, Rosemarie: Anzucht von Küchenkräutern, Orientierungsst., Heft 81, 1983, S. 19 - 21

Köhler, Karlheinz (Hrsg.): Biologischer Pflanzenschutz – Lernen von der Natur. Themenheft mit Unterrichtsmaterialien für alle Schulstufen. Heft 243, 1999

Koth, Wolfhard: Blattläuse, Sek. I, Heft 189, 1993, S. 24 – 25 u. 31 - 34

Krell, Eva u. a.: Dagegen ist ein Kraut gewachsen, Sek. I, Heft 207, 1995, S. 27 – 30

Noack, Winfried: Der Kräuterquark, Primarstufe, Heft 81, 1983, S. 29 – 30

Unterrichtsthemensammlung

Bereich Obstbau

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Obstbau | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|--|--|
| 1. Baumschnitt 2. Veredeln: Okulieren 3. Veredeln: Pfropfen 4. Hoch- und Niederstamm 5. Chemischer Pflanzenschutz 6. Biologische Schädlingsbekämpfung 7. Grundsätze des kontrollierten Anbaus 8. Bäume pflanzen 9. Sträucher pflanzen 10. Technische Geräte im Obstbau | Betriebsbesichtigungen mit praktischen Arbeiten in Obstanlagen | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Biologielehrer |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Naturschutz | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|--|--|
| 11. Die Streuobstwiese – ein sehr artenreicher Lebensraum 12. Wirtschaftliche Bedeutung von Streuobstwiesen 13. Vögel in Obstanlagen 14. Herstellung von Vogelnisthilfen 15. Herstellung von Insektennisthilfen 16. Herstellung von Fledermauskästen 17. Igelburg 18. Anlage einer Benjeshecke | Praktische Arbeiten in Obstanlagen, Schule und Schulgarten | Naturschutzverband, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Untere Landespflegebehörde, Biologielehrer |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Biologie | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|--|--|
| 19. Herkunft unserer Obstbäume und Sträucher 20. Wildform und Zuchtform 21. Geschlechtliche und vegetative Vermehrung 22. Kernobst, Steinobst 23. Beerensträucher 24. Tiere an Obstbäumen 25. Schädlinge und Nützlinge 26. Bestimmungsübungen mit Blättern 27. Bestimmungsübungen mit Zweigen und Knospen | Unterricht in Klassenraum, Obstanlage, Schulgarten | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Biologielehrer |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Hauswirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--------------------------------------|
| 28. Obstsaftherstellung 29. Marmeladenherstellung 30. Geleeherstellung 31. Marmelade, Konfitüre, Konfitüre extra 32. Trockenfrüchte 33. Einkochen und Sterilisieren 34. Obstkuchen 35. Torten 36. Untersuchung im Supermarkt und auf dem Wochenmarkt: Herkunft der angebotenen Äpfel 37. Obst zu jeder Jahreszeit? | Praktische Arbeiten in Schulküche und Klassenraum; Unterrichtsgänge zu Wochenmarkt, Supermarkt und Einzelhandel | Verbraucherberatung |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt in weiteren Unterrichtsfächern | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--|
| 38. Obst aus fernen Ländern | Erdkunde, Biologie | Lehrkräfte der entsprechenden Fächer, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA) |
| 39. Preiskalkulationen bei Erzeuger, Handel und Verbraucher | Mathematik | |
| 40. Etiketten für Marmeladengläser und Saffflaschen | Bildende Kunst, Hauswirtschaftslehre | |

Literaturhinweise

Bücher

Arbeitsgemeinschaft Integrierter Obstanbau Rheinland-Pfalz e. V. (AgiO): Obst – vielseitig und verführerisch, direkt von kontrolliert Integrierten Obstbaubetrieben im nördlichen Rheinland-Pfalz; Übersicht und Adressen von direktvermarktenden Obstbaubetrieben im nördlichen Rheinland-Pfalz. Die Broschüre kann beim Herausgeber bezogen werden (s. „Nützliche Adressen“)

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH (Hrsg.): Food, School & Life, Die Zeitung für Lehrer der Primarstufe, Heft Nr. 1 ist im April 2002 erschienen; das Heft enthält Darstellungen zum Anbau unserer Nahrungsmittel und deren weiterer Verarbeitung; zu bestellen über IMA, (s. „Nützliche Adressen“)

Deutscher Reform-Verlag GmbH (Hrsg.): Ratgeber Gesund genießen, Oberursel, , 2. Auflage 1997

5 am Tag e. V. c/o Deutsche Krebsgesellschaft e. V.: 5 am Tag, Obst und Gemüse

Das Heft gehört zur gleichnamigen Gesundheitskampagne, die dazu beitragen will, das Risiko an Krebs oder anderen Krankheiten zu erkranken zu senken. Es ist unter der Best.-Nr. F1-2000-05 beim Herausgeber zu bestellen (s. „Nützliche Adressen“).

Weitere Informationsmaterialien, die bestellt werden können sind: Kinderfaltblatt: „5 am Tag“ Obst & Gemüse – macht Spaß und ist kinderleicht, Best.Nr. K1-2000-05, Infoblatt: „5 am Tag“ Obst & Gemüse – Die Gesundheitskampagne mit Biss, Best.-Nr. B1-2000-05

Hutter, Claus-Peter und Link, Fritz-Gerhard: Wunderwelt Acker und Feld, Stuttgart, Wien, Thieme-manns Verlag 1992

Kiesbye, Gabriele: Gesunde Ernährung Malen & Merken, Was wir wissen müssen – Was wir tun können, Edition Lendersdorfer Traumfabrik, Stolz Verlags GmbH 2001

Dieses Heft ist für Schüler der Primarstufe und der Orientierungsstufe geeignet. Es befasst sich in kindgerechter Weise mit folgenden Fragen und enthält auch einige Rezepte zum Nachkochen: Welche Hauptnährstoffe gibt es? Was sind Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente? Warum ist unser Essen gefärbt? Ist Zucker wirklich ungesund? Wie viel ist genug?

Köthe, Rainer: Willkommen auf dem Bauernhof, Bonn, Rheinischer Landwirtschafts-Verlag 1996

Kreisverwaltung des Westerwaldkreises: Streuobstinitiative „Westerwälder Früchtchen“ – Ein WW-Agenda 21-Projekt des Westerwaldkreises.

Die Broschüre informiert kurz über Streuobstwiesen und die Streuobstinitiative des Westerwaldkreises: Streuobstvermarktung unter dem Markennamen „Westerwälder Früchtchen“, Ernte und Abnahme, technische Abwicklung. Bei der Kreisverwaltung in Montabaur ist Näheres zu erfragen, incl. der Saftkeltereien, die den Streuobst-Apfelsaft kelnern.

Landesamt für Umweltschutz und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Streuobstwiesen, Materialien zur Landespflege, Ökologische Bedeutung, Pflege, Sorten, Förderprogramme, Oppenheim, 1. Auflage, November 1997. Die Broschüre kann beim Herausgeber bezogen werden (s. „Nützliche Adressen“)

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): PZ-Information 16/97, Sonderkulturen in der Landwirtschaft – Beispiel Kirschen, Bad Kreuznach 1997

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Umwelterziehung praktisch Sonderheft 1, Wildbienen. Eine Möglichkeit praktischen Artenschutzes in der Schule, Bad Kreuznach 1991

Probst, Wilfried und Scharf, Karl-Heinz: Biologie im Supermarkt: mit der Klasse in den Supermarkt, Aulis Verlag Deubner & Co, Köln 2002

Riess, Hans Walter: Obstbaumschnitt in Bildern, Obst- und Gartenbauverlag, München 1992

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft Montabaur – Altenkirchen (Hrsg.):

Obst und Gemüse von heimischen Erzeugern. Adressen der Direktvermarkter im Bereich der SLVA Montabaur – Altenkirchen. Die Broschüre kann beim Herausgeber bezogen werden (s. „Nützliche Adressen“)

Zweckverband Naturpark Nassau (Hrsg.): Obstbäume pflanzen und pflegen, Nassau 2. Auflage 1995

Unterricht Biologie (Heftreihe), Friedrich Verlag, Velber

Barnekow, Dennis: Da war der Wurm drin, Primarstufe, Heft 236/1998, S. 14 –17

Brauner, Klaus: Streuobstbau oder Obstplantage?, Sek. I, Heft 257/2000, S. 19 –22

Gruber, Wiltrud u. Klautke, Siegfried: Warum werden Marmeladen mit Zucker zubereitet?, Sek. I, Heft 132/1988, S. 23 – 25

Herwert, Josef u. Venter, Joachim: Nützliche Pflanzenteile, Orientierungsstufe, Heft 74/1982, S. 1 – 20

Horstmann, Karin: Apfel, Birne und Co – Obstbäume auf Streuobstwiesen, Primarstufe, Heft 257/2000, S. 13 – 18

Kamp, Berthold: Die Apfelhitparade, Sek. I, Heft 161/1991, S. 28 – 30

Labahn-Lucius, Christine: Pektinase bei der industriellen Saffherstellung, Sek. I, Heft 151/1990, S. 21 – 24

Schopfer, Hans: Apfel und Biene, Sek. I, Heft 257/2000, S. 32 – 36

Schopfer, Hans: Naturtrüber Apfelsaft aus Streuobst, Orientierungsstufe u. Sek. I, Heft 227/1997, S. 15 –18

Wessel, Volker: „Nützlinge“ und „Schädlinge“ im Obstbau, Sek. I, Heft 115/1986, S. 31 – 35

Heftreihe „Grundschulunterricht“

Bürger, Thomas: Projekt Streuobstwiesen, Heft 45/1998, S. 14 - 16

Kluge, Erika: Obst und Gemüse vom Wochenmarkt, Heft 42/1995, S. 30 –33

Näheres zu den nachstehend aufgeführten **Medien des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.** ist dem aktuellen Medienkatalog des aid zu entnehmen (s. „Nützliche Adressen“)

Hefte

Bestell-Nr. 1185: **Unser Schulgarten**

Die Schrift gibt einen Überblick über die verschiedenen Zielsetzungen und Möglichkeiten eines Gartens sowie Planungshinweise.

Bestell-Nr. 3190: **Anlage und Pflege von Obstwiesen**

Obstwiesen werden als belebende Elemente unserer Kulturlandschaft, als Lebensräume für wildlebende Tiere und Pflanzen, als Orte der Erholung und als Lieferant von Obst vorgestellt. Das Heft beschäftigt sich mit praktischen Hinweisen für das Pflanzen und Pflegen von Bäumen.

Bestell-Nr. 1316: **Streuobstwiesen schützen**

In diesem Heft wird über die Entstehung von Streuobstwiesen, ihre wirtschaftliche Bedeutung und unerlässliche Pflegemaßnahmen sowie über geeignete Obstsorten für Streuobstwiesen informiert.

Bestell-Nr. 1363: **Vermarktungsnormen für Obst und Gemüse**

Das Heft stellt die Normentexte anschaulich vor und gibt zu jeder Obst- und Gemüseart Tipps zu Einkauf und Lagerung. Mit eingehafteten Postern.

Bestell-Nr. 1162: **Pflanzenschutz im Garten**

Das Heft stellt die häufigsten Schädlinge unserer Kulturen vor und gibt Ratschläge zu deren Bekämpfung. Dabei werden besonders die vorbeugenden und nichtchemischen Bekämpfungsmöglichkeiten in den Vordergrund gestellt.

Bestell-Nr. 1002: **Obst**

Die warenkundliche Beschreibung von Kern-, Stein-, Beerenobst und Südfrüchten nimmt in diesem Heft einen breiten Raum ein. Aber auch Trockenobst, Konserven, Konfitüren und kandierte Früchte sowie die Bedeutung von Obst für die Ernährung werden behandelt.

Bestell-Nr. 1218: **Lebensmittel aus ökologischem Anbau**

Das Heft erläutert, woran Verbraucherinnen und Verbraucher ökologisch erzeugte Waren erkennen können (Verbands- und Warenzeichen) und welche Einkaufsmöglichkeiten es für Bio-Lebensmittel gibt und ob und inwieweit ökologisch erzeugte Lebensmittel gesünder sind als konventionell erzeugte Produkte.

Bestell-Nr. 1270: **Haltbarmachen von Lebensmitteln**

Informationen über verschiedene Verfahren des Haltbarmachens, praktische Anleitungen und Rezepte

Bestell-Nr. 1373: **Fruchtsäfte und Erfrischungsgetränke**

Überblick über das Wesentliche von Frucht- und Gemüsesäften, -nektaren sowie Erfrischungsgetränken und alkoholfreien Getränken eigener Art.

Diaserien

Bestell-Nr. 7147: **Pflanzenkrankheiten, Schädlinge und Nützlinge im Garten, Teil I „Am Apfel“**, 48 Dias mit Begleitheft

Bestell-Nr. 7150: **Anlage und Pflege von Obstwiesen**; 48 Dias mit Begleitheft, siehe Angaben zum gleichnamigen Heft

Bestell-Nr. 7175: **Heimische Wildbienen, Hummeln und Wespen – Verkannte Nutzinsekten**, siehe Informationen; 48 Dias mit Begleitheft

Videofilme

Bestell-Nr. 8893: **Obstbaumschnitt im Kleingarten**, Anleitungen zum fachger. Obstbaumschnitt

Bestell-Nr. 8413: **Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten**, fachmännische Tipps zu Pflanzung, organischer Düngung und Pflege sowie Wissenswertes über die Ernte, Lagerung und Pflanzenschutz.

Unterrichtsthemensammlung

Bereich Rinderhaltung

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Landwirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--|
| 1. Besuch eines Milchviehbetriebes 2. Melken 3. Mutterkuhhaltung, Ammenkuhhaltung etc 4. Die Vermarktung der Milch, Milchkontingent 5. Artgerechte und tiergerechte Haltung 6. Formen der Rinderhaltung 7. Kälber- und Bullenmast 8. Flächenunabhängige Erzeugung 9. Die Herkunft des Mastfutters 10. Gülleproblematik 11. Rinderhaltung in der Vergangenheit | Betriebsbesichtigungen mit praktischen Arbeiten | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), LVA Neumühle |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Hauswirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|---|---|
| 12. Rohmilch, Vollmilch, Magermilch, H-Milch, Kondensmilch 13. Milch-Mixgetränke 14. Wir machen Butter 15. Wir machen Käse 16. Wir machen Joghurt 17. Wir machen Kefir 18. Nachforschungen im Supermarkt: Woher kommen die Milchprodukte? 19. Können wir Milchprodukte aus der Region kaufen? 20. Erzeugerpreise - Verbraucherpreise 21. Ist Fleisch zu billig? 22. McDonald's und die Esskultur 23. Hamburger selbst gemacht 24. Frikadellen selbst gemacht 25. Besuch beim Metzger 26. Gummibärchen und Rinder | Unterricht in der Schule / Schulküche; Unterrichtsgänge zu Supermarkt, Metzgerei, Einzelhandel etc. | Marktleiter, Metzger, Verbraucherberatung |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Biologie | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--|
| 27. Das Rind, ein Paarhufer 28. Das Rind, ein Hornträger 29. Abstammung des Hausrindes 30. Rinderrassen 31. Die Kuh hat vier Mägen 32. Ohne Kalb keine Milch 33. Familie Hausrind: Bulle, Stier, Ochse, Rind, Kuh, Kalb, Färse 34. Andere Hornträger 35. Andere Wiederkäuer | Unterricht in der Schule und /oder auf dem landwirtschaftlichen Betrieb | Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), LVA Neumühle, Biologielehrer, Jäger, Metzger |

| Stundenthema | Fächerübergreifende Themen | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|---|--|
| 36. BSE und MKS | Leitfächer Biologie, Ethik/Religion | Umweltschutzorganisationen, Lehrkräfte der entsprechenden Fächer |
| 37. McDonald's und der Regenwald | Leitfächer Biologie, Erdkunde | |
| 38. Der Beitrag der Landwirtschaft zu den Treibhausgasen | Leitfächer Chemie, Erdkunde | |
| 39. Was geschieht mit den Schlachtabfällen? | Leitfächer Chemie, Hauswirtschaftslehre | |
| 40. Rohstoffe Leder und Horn | Leitfächer Chemie, Biologie | |
| 41. Cowboys und Gauchos | Leitfächer Englisch, Erdkunde | |

Literaturhinweise

Bücher

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Rinderhaltung – Beispiel: Milchviehhaltung in der Eifel, PZ-Information 1/98

Probst, Wilfried u. Scharf, Karl-Heinz: Biologie im Supermarkt: mit der Klasse in den Supermarkt, Aulis Verlag Deubner & Co, Köln 2002

Heftreihe „Unterricht Biologie“

Bayrhuber, Horst, Fries, Maria und Heinen, Theresa: Wie entstehen Joghurt und Sauerkraut?, Primarstufe, Heft 14/1990, S. 14 – 17

Bilke, H.: Aus Milch werden Sahne und Butter, Orientierungsstufe und Sek. I, Heft 132/1988, S. 17 – 19

Fraune, Helga: Die Bedeutung der Bakterien bei der Milchverarbeitung, Sek. I, Heft 50/1980, S. 33 - 39

Klautke, Siegfried (Hrsg.): Milch und Milchprodukte, Themenheft mit Unterrichtsmaterial für alle Schulstufen, Heft 15/1991

Klein, Rüdiger L.: Bauer Piepenbrink und seine Kühe, Sek. I, Heft 182/1993, S. 30 – 34

Niederweis, Brigitte: Das Rind – ein Säugetier als Nutztier, Orientierungsstufe, Heft 259/2000, S. 16 – 19

Nottbohm, Gerd: Kuhfladen – Abfall und Recycling in der Natur, Primar- u. Orientierungsstufe, Heft 247/1999, S. 14 – 17

Schneider, Kordula und Walter, Ulla: Kuhmilch-Allergie, Sek. I, Heft 181/1993, S. 33 – 35

Werner, Karl-Heinz: Das Rind – ein vielseitiges Nutztier, Sek. I, Heft 83/1983, S. 13 – 19

Zucchi, Herbert (Hrsg.): Wiesen und Weiden, Themenheft mit Unterrichtsmaterial für alle Schulstufen, Heft 93/1984

Heftreihe „Grundschulunterricht“

Beyer, Nicole u. Wöhrmann, Holger: Die Milch macht's, Heft 43/1996, S. 23 – 26

Heftreihe „Geographie heute“

Kistermann, Rainer: BSE – was tun? Der Rinderwahnsinn in Großbritannien, Heft 18/1997/151, S. 38 – 43

Klohn, Werner: Die Milchwirtschaft in Deutschland. Aktuelle Strukturen und Entwicklungen, Heft 20/1999/173, S. 42 – 45

Näheres zu den nachstehend aufgeführten **Medien des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.** ist dem aktuellen Medienkatalog des aid zu entnehmen (vgl. „Nützliche Adressen“)

Hefte

Bestell-Nr. 3-3489: **Rinderwahnsinn BSE**

Bestell-Nr. 3-1089: **Milchviehfütterung heute – leistungs- und kostenorientiert**

Bestell-Nr. 3-3312: **Rinderrassen**

Video

Bestell-Nr. 3-8962: **Maul- und Klauenseuche**

Unterrichtsthemensammlung

Bereich Tierhaltung (Schweine, Hühner, sonstiges Geflügel, Kaninchen, Pferde, Bienen)

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Landwirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Besuch eines Schweinemast- oder zuchtbetriebes 2. Besuch einer Hühnerfarm 3. Besuch eines 4. Besuch eines Kaninchenzüchters 5. Besuch eines Imkers 6. Besuch eines Pferdehalters, Reitstalles oder Gestüts 7. Artgerechte und tiergerechte Haltung 8. Futter und Fütterung 9. Vermarktung der Tiere und ihrer Produkte 10. Wirtschaftliche Aspekte der Tierhaltung 11. Tierkrankheiten und -seuchen, Bekämpfung und wirtschaftliche Auswirkungen (Schweinepest, MKS; Myxomathose, Kokzidiose, Varroa-Milbe, Vogelmilben) | <p>Betriebsbesichtigungen mit praktischen Arbeiten</p> | <p>Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), LVA Neumühle, Imker, Kleintierzuchtverein</p> |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Biologie | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 12. Das Hausschwein und Wildschwein 13. Stallkaninchen und Wildkaninchen 14. „Stallhasen“ sind keine Hasen 15. Haushuhn und Bankivahuhn 16. Grundbedürfnisse von Hühnern 17. Enten, Gänse und ihre wilden Vorfahren 18. Körperbau des Pferdes 19. Das Pferd – vom Arbeits- zum Freizeittier 20. Körperbau der Biene 21. Die Biene, ein staatenbildendes Insekt 22. Bedeutung der Biene für den Obstbau 23. Andere Nutztiere: Schaf, Ziege, Esel, Damtier | <p>Unterricht in der Schule und/oder auf dem landwirtschaftlichen Betrieb</p> | <p>Landwirt, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), LVA Neumühle, Biologielehrer, Imker, Kleintierzüchter</p> |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Hauswirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|---|---|
| 24. Fleischgerichte: Schweinefleisch 25. Fleischgerichte: Geflügelfleisch 26. Fleischgerichte: Lammfleisch 27. Ausgewogene Ernährung 28. Wurst und ihre Herstellung 29. Eier: Frischenachweis 30. Eierspeisen 31. Eier in vielerlei Speisen 32. Backen und Süßen mit Honig 33. Nachforschungen im Supermarkt: Woher kommen Eier? 34. Nachforschungen im Supermarkt: Woher kommt das Fleisch? Können wir Produkte aus unserer Region kaufen? 35. Erzeugerpreise - Verbraucherpreise 36. Ist Fleisch zu billig? 37. McDonald's und die Esskultur 38. Besuch beim Metzger | Unterricht in der Schule / Schulküche, Unterrichtsgänge zu Supermarkt, Metzgerei, Einzelhandel, Wochenmarkt | Marktleiter, Metzger, Verbraucherberatung |

| Stundenthema | Fächerübergreifende Themen | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--|
| 39. MKS und Schweinepest | Leitfächer Biologie, Ethik/Religion | Umweltschutz- und Tierschutzorganisationen, Lehrkräfte der entsprechenden Fächer |
| 40. Legebatterien | Leitfächer Biologie, Erdkunde | |
| 41. Tiertransport | Leitfächer Ethik/Religion, Sozialkunde, Erdkunde | |
| 42. Vegetarier, Veganer und Fleischfresser | Leitfächer Biologie, Ethik/Religion, Hauswirtschaftslehre | |
| 43. Ohne Schlachtung keine Milch, kein Leder, keine Gummibärchen usw. | Leitfächer Chemie, Biologie | |
| 44. Futtermittelimporte | Leitfächer Erdkunde, Biologie | |
| 45. Tierhaltung als Form der Landnutzung | Leitfach Erdkunde | |
| 46. Extensive Weidewirtschaft | Leitfach Erdkunde | |
| 47. Schlachten, Schächten, religiöse Verbote | Leitfächer Ethik/Religion, Sozialkunde | |
| 48. Haustiere, Nutztiere, Heimtiere: Tiere in unserer Verantwortung | Leitfächer Biologie, Ethik/Religion | |

Literaturhinweise

Bücher

- Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.):** Formen der Hühnerhaltung, PZ-Information 8/96
- Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.):** Rinderhaltung – Beispiel: Milchviehhaltung in der Eifel, PZ-Information 1/98
- Probst, Wilfried u. Scharf, Karl-Heinz:** Biologie im Supermarkt: mit der Klasse in den Supermarkt, Aulis Verlag Deubner & Co, Köln 2002

Heftreihe „Unterricht Biologie“

- Arnold, Dieter:** Traumberuf Pferdewirt? Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 210, S. 17 – 22
- Bähr, Ursula u. Lotter, Ehrhart:** Schwein gehabt. Unterrichtsmat. für die Sek. I, Heft 215, S. 19–23
- Bühler, Tanja u. Graf, Erwin:** Eier von „glücklichen“ Hühnern? Orientierungsstufe, Heft 260, S. 16–19
- Claassen, Heidrun u. Padberg, Britta:** Pferd und Mensch. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 195, S. 18 – 23
- Dulitz, Barbara u. Kattmann, Ulrich:** Wie steht ein Pferd auf? Grundschule, Heft 141, S. 14 – 18
- Dulitz, Barbara u. Meffert, Axel:** Tiere auf dem Land. Grundschule, Heft 84, S. 20 – 31
- Goebel-Pflug, Josef:** Tiertransporte. Unterrichtsentwurf für die Sek.I, Heft 231, S. 31 – 33
- Herrmann, Christoff:** Verständigung zwischen Henne und Küken. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 41, S. 16 - 23
- Janssen, Willfried:** Tierproduktion. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 84, S. 2 –12
- Lieb, Eckhard:** Bau und Befruchtung des Hühnereies. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 45, S. 22 – 28
- Lindner, Ulrich:** Intensivhaltung bei Schweinen. Unterrichtsmaterial für die Sek. I, Heft 84, S. 33 – 38
- Mau, Klaus-Georg:** Tierhaltung in der Schule. Primarbereich, Heft 41, S. 44 – 47
- Oehmig, Bernd:** Straußenfleisch - nein danke?!, Sek. I, Heft 239, S. 31 – 34
- Taake, Karl-Hans:** Alle jungen Säugetiere leben von Milch. Grundschule, Heft 86, S. 14 – 18
- Wolf, Herbert u. Stichmann, Wilfried:** Hühner im Schulgelände, Sek. I, Heft 217, S. 20 – 23

Näheres zu den nachstehend aufgeführten Medien des **Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.** ist dem aktuellen Medienkatalog des aid zu entnehmen.

Hefte

- Bestell-Nr. 3-3489: **Rinderwahnsinn BSE**
- Bestell-Nr. 3-3312: **Rinderrassen**
- Bestell-Nr. 3-3275: **Schweinerassen**
- Bestell-Nr. 3-3313: **Schaf- und Ziegenrassen**
- Bestell-Nr. 3-1434: **EU-Verordnung Ökologische Tierhaltung – Erläuterungen und Beispiele**
- Bestell-Nr. 3-3472: **Tiertransport nicht im Akkord**

Video

- Bestell-Nr. 3-8475: **Legehennen in alternativen Haltungsformen**

Unterrichtsthemensammlung

Bereich Weinbau

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Landwirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|--|--|
| 1. Rebschnitt 2. Arbeit am Drahtrahmen, Reberziehung 3. Anbinden 4. Bodenbearbeitung und -begrünung 5. Laubarbeiten 6. Weinlese 7. Qualitätsstufen 8. Von der Traube zum Most 9. Kellerarbeiten 10. Was sagt ein Etikett aus? 11. Weinflaschen: Einweg oder Mehrweg? 12. Berufe um den Wein | Betriebsbesichtigungen mit praktischen Arbeiten im Weinberg oder Schulweinberg | Winzer, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA) |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Hauswirtschaft | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|--|--|
| 13. Herstellung von Traubensaft 14. Herstellung von Traubenmarmelade 15. Herstellung von Weingelee 16. Essiggärung 17. Herstellung von Kräuteres sig 18. Weine im Supermarkt 19. Weine auf den Karten unserer Restaurants 20. Interviews mit Gastronomen, Händlern und Verbrauchern: Welche Weine werden gekauft/verkauft? 21. Alkohol und Gesundheit 22. Kochen mit Wein: Soßen, Marinaden etc. | Unterricht in Schulküche und Klassenraum, Unterrichtsgänge zu Supermarkt, Einzelhandel, Gaststätten; | Winzer Winzer, Chemielehrer Marktleiter Gastwirt Marktleiter, Gastwirte, Deutschlehrer Chemie- und Biologielehrer |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Naturschutz | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|---|---|--|
| 23. Weinbergsterrassen und Trockenmauern 24. Vögel im Weinberg 25. Weinbergsbrachen 26. Veränderung der Kulturlandschaft 27. Korken – ein Rohstoff zu schade für den Müll | Unterrichtsgänge mit speziellen Beobachtungsaufträgen und praktischen Arbeiten; Unterricht in der Schule; Sammelaktion | Naturschutzverband, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Untere Landespflegebehörde |

| Stundenthema | Fachlicher Schwerpunkt Biologie | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|--|--|
| 28. Rebveredlung 29. Reblaus 30. Schädlinge und ihre Bekämpfung 31. Nützlinge 32. Pilzkrankheiten und Pflanzenschutz 33. Frühblüher im Weinberg | Betriebsbesichtigungen und Unterrichtsgänge in Weinberge | Winzer, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA), Biologielehrer |

| Stundenthema | Fächerübergreifende Themen | Weitere mögliche Kooperationspartner |
|--|-----------------------------------|--|
| 34. Klimatische Bedingungen des Weinbaus | Erdkunde | Lehrkräfte der entsprechenden Fächer, Staatliche landwirtschaftliche Dienststelle (SLFA; SLVA) |
| 35. Weinanbaugebiete Deutschlands | Erdkunde | |
| 36. Oechslegrade und Alkohol | Chemie, Mathematik | |
| 37. Die alkoholische Gärung | Chemie | |
| 38. Prozent und Promille | Mathematik, Gesundheitserziehung | |
| 39. Die Römer als Winzer | Geschichte | |
| 40. Entwurf eines Etiketts | Bildende Kunst | |

Literaturhinweise

Bücher

Hillebrand, Walter, Schulze, Gerd und Walg, Oswald: Weinbau-Taschenbuch, Mainz 1992

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Das Frühjahr im Weinberg, PZ-Information 10/94, Bad Kreuznach 1994

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Sommer im Weinberg, PZ-Information 20/97, Bad Kreuznach 1997

Pädagogisches Zentrum Rheinland-Pfalz (Hrsg.): Der Herbst im Weinberg, PZ-Information 13/96, Bad Kreuznach 1996

Preuschen, Gerhardt: Der ökolog. Weinbau, ein Leitfaden für Praktiker und Berater, Karlsruhe 1980

Slaby, Peter: Fruchtweinerstellung als projektorientierter Chemieunterricht, in: Naturwissenschaften im Unterricht, Chemie 2, Nr. 6, S. 16 – 22, Köln 1991

Stigler, Regina und Schneider, Volker: Weinbau und Kellertechnik heute, in: Naturwissenschaften im Unterricht, Biologie 32, Nr. 9, S. 300 – 312, Köln 1984

Näheres zu den nachstehend aufgeführten **Medien des Auswertungs- und Informationsdienstes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (aid) e. V.** ist dem aktuellen Medienkatalog des aid zu entnehmen (vgl. „Nützliche Adressen“)

Hefte

Bestell-Nr. 3-1258: **Sachkundiger Pflanzenschutz im Weinbau**

Wissenschaftliche Erkenntnisse erlauben es, einen modernen Pflanzenschutz zu praktizieren und hierbei ökonomische und ökologische Belange zu berücksichtigen. Dieses Heft zeigt die wichtigsten Grundsätze auf.

Bestell-Nr. 3-1285: **Umweltverträgliche Reinigung und Desinfektion im Weinbaubetrieb**

Zahllose Reinigungsmaßnahmen begleiten die Produktion von Weinen. Besonders während der Monate von September bis Januar werden hierzu große Mengen an Trinkwasser gebraucht, welche mit Trester, Trub oder Desinfektionsmitteln belastet den Betrieb wieder als Abwasser verlassen. Das Heft gibt Tipps für eine umweltfreundliche Produktion.

Bestell-Nr. 3-89661-844-x: **Das Weinrecht 2000**

Das Heft gibt einen schnellen Überblick und konkrete Informationen über die wichtigsten Rechtsbereiche.

Videofilme

Bestell-Nr. 3-8922: **Sachkundiger Pflanzenschutz im Weinbau**

Film zum gleichnamigen Heft (s. o.)

Bestell-Nr. 3-8942: **Steillagenweinbau – arbeitserleichternd, umweltschonend, wirtschaftlich**

Hohe Produktionskosten und beschwerliche Bewirtschaftung gefährden die Existenz vieler Betriebe im Steillagenweinbau. Ziel des Filmes ist es, einen Beitrag zur Erhaltung ökologisch noch weitgehend intakter Weinbau-Kulturlandschaften zu leisten.

Heftreihe „Geographie heute“

Ecker-Roos, Kristin: Wo kommt der Kork her? Die Korkeiche – ein Spezifikum Portugals, Heft 20/1999/167, S. 8 – 13

Heftreihe „Unterricht Biologie“

Brauner, Klaus: Was macht der Biowinzer anders?, Sek. I, Heft 210/1995, S. 37 – 40

Brauner, Klaus: Von der Traube zum Wein, Sek. I, Heft 227/1997, S. 35 - 39

Nützliche Adressen

Institute für Schulentwicklung sowie Fort- und Weiterbildung

EFWI Landau

Erziehungswissenschaftliches Fort- und Weiterbildungsinstitut der Evangelischen Kirchen in Rheinland-Pfalz, Luitpoldstr. 8, 76829 Landau, Tel.: 06341-20043

IFB

Institut für schulische Bildung und schulpsychologische Beratung

IFB-Zentrale, Postfach 1680, Butenschönstr. 2, 67326 Speyer, Tel.: 06232/659-0, Fax: 06232/659-10, Mail: zentrale@ifb.bildung-rp.de

Regionales Fortbildungs- und Beratungszentrum Boppard, Mainzer Str. 46

56154 Boppard/Rh., Tel.: 06742/8710-0, Fax: 06742/8710-99, Mail: boppard@ifb.bildung-rp.de

Regionales Fortbildungs- und Beratungszentrum Saarburg, Blümchesfeld 13 – 15

54439 Saarburg, Tel.: 06581/9167-0, Fax: 06581/9167-40, Mail: saarburg@ifb.bildung-rp.de

ILF

Institut für Lehrerfort- und Weiterbildung, Kötherhofstr. 4, 55116 Mainz, Tel.: 06131/2845-0

Fax: 06131/2845-25, Mail: ILF@ifl.bildung-rp.de, <http://www.ilf.bildung-rp.de>

LMZ

Landesmedienzentrum Rheinland-Pfalz

Hofstr. 257c, 56077 Koblenz, Tel.: 0261/9702-0, Fax: 0261/9702-200, Mail: LMZ@LMZ.bildung-rp.de

LZG

Landeszentrale für Gesundheitsförderung in Rheinland-Pfalz e. V.

Karmeliterplatz 3, 55116 Mainz, Tel.: 06131/2069-0, Fax: 06131/2069-69, Mail: info@lzg-rlp.de

PZ

Pädagogisches Zentrum des Landes Rheinland-Pfalz, Europaplatz 7 –9, 55543 Bad Kreuznach
Tel.: 0671/84088-0, Fax: 0671/84088-10, Mail: pz-kh@t-online.de

PZ-Außenstelle Altenkirchen, Kooperative Gesamtschule, Glockenspitze, 57610 Altenkirchen
Tel.: 02681/1830, Fax: 02681/988507

PZ-Außenstelle Alzey, Bleichstraße 15, 55232 Alzey, Tel.: 06731/7155, Fax: 06731/993863

PZ-Außenstelle Daun, Geschwister-Scholl-Gymnasium, Bitburger Straße, 54550 Daun
Tel.: 06592/10446, Fax: 06592/980215

PZ-Außenstelle Koblenz, Schulzentrum Karthause, Gothaer Str. 23, 56075 Koblenz
Tel.: 0261/53467 und 56308, Fax: 0261/56308

PZ-Außenstelle Landau, Hauptschule West, Fortstraße 2, 76829 Landau, Tel.: 06341/88903
Fax: 06341/84686

PZ-Außenstelle Ludwigshafen, Langgewann Grundschule, Adolf-Kolping-Str. 30
67071 Ludwigshafen-Oggersheim, Tel.: 0621/678519, Fax: 0621/679050

PZ-Außenstelle ABAL Pirmasens, Blocksbergstraße 2, 66955 Pirmasens, Tel.: 06331/79936
Fax: 06331/79953, Mail: abal-pz@t-online.de

PZ-Außenstelle Trier Schulzentrum, Mäusheckerweg 1, 54293 Trier-Ehrang, Tel.: 0651/69799
Fax: 0651/630057

Bildungsserver Rheinland-Pfalz: <http://bildung-rp.de>

FachberaterInnen für Umwelt-, Nachhaltigkeits- und Gesundheitserziehung

Martina Groß, BBS Naturwissenschaften, Franz-Zang-Str. 3-7, 67059 Ludwigshafen, Tel.: 0621-504-4171, Fax: 0621-504-4177

Lothar Himmels, Cusanus-Gymnasium Wittlich, Kurfürstenstr. 14, 54516 Wittlich, Tel.: 06571-4073, Fax: 06571-2257

Manfred Meyer, Ludwig-Erhard-Schule, Berufsbildende Schule Wirtschaft, Beverwijker Ring 3, 56564 Neuwied, Tel.: 02631-9645-0, Fax: 02631-9645-60

Lutz Quester, Gymnasium am Römerkastell, Jean-Braun-Str. 19, 55232 Alzey, Tel.: 06731-9988-0, Fax: 06731-9988-222

Martin Rothe, Integrierte Gesamtschule, 76870 Kandel, Tel.: 07275-9858-0, Fax: 07275-9858-18

Dr. Peter Sabel, Konrad-Adenauer-Gymnasium, Wörthstr. 16, 56457 Westerburg, Tel.: 02663-9438-0, Fax: 02663-9438-38

Winfried Sander, Erich-Klausener-Gymnasium, 53518 Adenau, Tel.: 02691-92120, Fax: 02691-921234/ -7080

Alexander Sturm, Berufsbildende Schule, 66976 Rodalben, Tel.: 06331-258525, Fax: 06331-10232

Staatliche Landwirtschaftliche Dienststellen

Die AnsprechpartnerInnen helfen bei der Organisation bzw. Durchführung von schulischen Projekten, Betriebserkundungen, fachpraktischen Unterrichtstagen, Beschaffung von Unterrichtsmaterialien und Medien.

Landesanstalt für Pflanzenbau und Pflanzenschutz, Essenheimer Str. 144, 55128 Mainz-Bretzenheim, Tel.: 06131-9930-0, Fax: 06131-9930-80, Mail: poststelle.lpp-mz@agrarinfor.rlp.de

Landesverband der Maschinen- und Betriebshilfsringe Rheinland-Pfalz/Saarland e. V., Burgenlandstr. 7, 55545 Bad Kreuznach, Tel.: 0671-8961480, Fax: 0671-8961482

Staatliche Lehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, Herr Dr. Manfred Bardong, Breitenweg 71, 67435 Neustadt-Mußbach, Tel.: 06321/671-216, Fax: 06321/671-222, Mail: mbardong.slfa-nw@agrarinfor.rlp.de

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft und Weinbau, Herr Dr. Ewald Heinz, Rüdesheimer Str. 60 – 68, 55543 Bad Kreuznach, Tel.: 0671/820-228, Fax: 0671/36466, Mail: eheinz.slva-kh@agrarinfor.rlp.de

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Frau Irmgard Lütticken, Brodenheckstr. 3, 54634 Bitburg, Tel.: 06561/9648-151, Fax: 06561/ 9648-300, Mail: iluetticken.slva-bit@agrarinfor.rlp.de

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Herr Dr. Peter Huck, Von-Braun-Str. 1, 67657 Kaiserslautern, Tel.: 0631/3671-106, Fax: 0631/3671-100, Mail: ineuhauser.slva-kl@agrarinfor.rlp.de

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft und Weinbau, Herr Joachim Ruhmann, Schmittbachstraße 15, 55469 Simmern, Tel.: 06761/9594-12, Fax: 06761/13881, Mail: jruhmman.fs-sim@agrarinfor.rlp.de

Staatliche Fachstelle für Land- und Hauswirtschaft, Frau Beate Bimmer, Alte Hohl, 56727 Mayen, Tel.: 02651/9895-30, Fax: 02651/9895-50, Mail: SLVAMY.bimmer@t-online.de

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Frau Brigitta Poppe, Bahnhofstraße 32, 56410 Montabaur, Tel.: 02602/9228-32, Fax: 02602/9228-27, Mail: bpoppe.slva-mt@agrarinfor.rlp.de

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, Herr Dr. Bernd Prior, Wormser Str. 111, 55276 Oppenheim, Tel.: 06133/930-184, Fax: 06133/930-103, Mail: bprior.slva-op@agrarinfor.rlp.de

Adressen

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Landwirtschaft, Weinbau und Gartenbau, Herr Arnold
Schwickerath, Egbertstr. 18/19, 54295 Trier, Tel.: 0651/9776-141, Fax: 0651/9776-151, Mail:
LMOHR.SLVA-TR@agrарinfo.rpl.de

Landgestüt Zweibrücken, Herr Dr. Hans-Dieter Nebe Gutenbergstr. 16, 66482 Zweibrücken, Tel.:
06332/17556, Fax: 06332/75822

Lehr- und Versuchsanstalt für Viehhaltung, Frau Dr. Monika von Guaita, Neumühle 1, 67728
Münchweiler a. d. Alsenz, Tel.: 06302/603-15, Fax: 06302/603-50

Bildungsseminar für die Agrarverwaltung, Herr Dr. Ewald Heinz, Rhein-Mosel-Str. 9, 56281 Em-
melshausen, Tel.: 06747/901-141, Fax: 06747/901-100, Mail: eheinz.seminar@agrарinfo.rpl.de

Weitere Informationen im Internet unter: <http://www.agrарinfo.rpl.de> ? Dienststellen ?

Ministerien

Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Besucheranschrift: Rochusstr. 1, 53123 Bonn, Postanschrift: Postfach 14 02 70, 53107 Bonn,
Tel.: 0228/529-0 oder 01888-529-0, Fax: 0228/529-4262 oder 01888-529-
4262, Mail: internet@bmvel.bund.de

Dienstsitz Berlin: Besucheranschrift: Wilhelmstr. 54, 10117 Berlin; Postanschrift: 11055 Berlin,
Tel.: 030/2006-0 oder 01888-529-0, Fax: 030/2006-4262 oder 01888-529-
4262

MWVLW

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz

Stiftsstraße 9, 55116 Mainz, Postfach 3269, 55022 Mainz, Tel.: 06131-16-0, Fax: 06131-16-2100
Mail: Poststelle@mwvlw.rlp.de

MBFJ

Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend, Zentralabteilung, Diether-von-Isenburg-Str. 9-11
55116 Mainz, Tel.: 06131-16-0, Fax: 06131-162878, Mail: Poststelle des Ministeriums

MUF

Ministerium für Umwelt und Forsten, Kaiser-Friedrich-Straße 1, 55021 Mainz
Tel. (Zentrale): 06131-16-0, Fax: 06131-16 46 46, Mail: Poststelle@MUF.RP.DBP.DE,
smtp: Poststelle@muf.rlp.de

Landeszentrale für Umweltaufklärung (LZU), Kaiser-Friedrich-Straße 7, 55116 Mainz
Mail: info@umdenken.de, Internet: www.umdenken.de

Schulbauernhöfe

Gut Hohenberg, SÖL-Hof für Bildung und Forschung, Krämerstraße, 76855 Annweiler-
Queichhambach, Tel.: 06346-928555, Fax: 06346-928556, Mail: Hampf@soel.de, Internet:
<http://www.soel.de/inhalte/projekte/soelhof.html>, Ansprechpartner: Herr Dr. Ulrich Hampf

Erlebnisbauernhof Eulenbis, Im Steineck 45, 67685 Eulenbis, Tel.: 06374-6631, Fax: 06374-4732,
Mail: storrer@lernortbauernhof.de, Internet: www.lernortbauernhof.de, Ansprechpartnerin: Fr. Karin
Storrer

Schulbauernhof Schwerbach / ÖGEK e. V., Dorfstr. 10a, 55624 Schwerbach, Tel.: 06544-9310,
Fax: 06544-9551, Ansprechpartner: Herr Helmut Justinger

Landwirtschaftliche Organisationen und Interessenvertretungen

Arbeitsgemeinschaft der Landfrauenverbände in Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr. 7, 55543 Bad Kreuznach Tel.: 0671-793151, Fax: 0671-793199, Ansprechpartnerin: Frau Marita Frieden

Arbeitsgemeinschaft integrierter Obstanbau Rheinland-Pfalz e. V. (Agio), Postfach 67, 55276 Oppenheim, Tel.: 06133-70604, Fax: 06133-930310, Mail: obstbau.slva-op@agrinfo.rpl.de

Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V., An der Brunnenstube 33, 55120 Mainz, Tel.: 06131-62 050, Fax: 06131-62 68 50, Internet: <http://www.bwv-rlp.de>

Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau e.V., Postfach 204, 56002 Koblenz, Tel.: 0261-30 43 30, Fax: 0261-30 43 390, Internet: <http://www.bwv-net.de>, Mail: info@bwv-net.de

Bioland Landesverband Rheinland-Pfalz/Saarland, Rüdesheimer Str.68, 55545 Bad Kreuznach, Tel.: 0671-44319, Fax: 0671-45723, Mail: rps.bioland@t-online.de

Bioland Verband für organisch-biologischen Landbau e. V., Bundesgeschäftsstelle, Kaiserstr. 18, 55116 Mainz, Tel.: 06131-23979-0, Fax: 06131-23979-27

Evangelische Landjugendakademie Altenkirchen, Dieperzbergweg 13-17, 57610 Altenkirchen/Ww., Tel.: 02681-95160, Fax: 02681-70206, Mail: info@lja.de, Internet: <http://www.ekir.de>, Ansprechpartner: Herr Hans-Heiner Heuser

Landesvereinigung für Ländliche Erwachsenenbildung, Rheinland-Pfalz Auf der Burg, 55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg, Tel.: 0 67 08/ 30 17, Fax.: 0 67 08/ 42 52, Mail: info@leb-rlp.de

Landjugendverbände

Landjugendverband im Bauern- und Winzerverband, Rheinland-Nassau e.V., Mainzer Straße 60a, 56068 Koblenz, Tel.: (02 61) 3 04 33 63, Fax: (02 61) 3 04 33 90, Mail: Lj.Rheinland-Nassau@gmx.de

Pfälzer Landjugend, Geschäftsstelle in Kaiserslautern, Arnhild Roswag, Röchlingstrasse 1, 67663 Kaiserslautern, Tel.: 0631-5356712, Fax: 0631-5356719, Mail: pfaelzerlj@aol.com

Pfälzer Landjugend, Geschäftsstelle in Landau, Wolfgang Kleemann, Annweilerstr. 20, 76829 Landau, Tel.: 06341/381619, Fax: 06341/381615, Mail: PfaelzerLj@gmx.de

Rheinhessische Landjugend, Geschäftsstelle in Mainz, Rainer Bormuth, An der Brunnenstube 33-35, 55120 Mainz, Tel: 06131/620559, Fax: 06131/620550, Mail: bormuth@bwv-rlp.de

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Burgenlandstr.7, 55543 Bad Kreuznach, Tel. 06 71/793-0

Landwirtschaftskammer, Bahnhofsplatz 9, 56068 Koblenz, Tel.: 0261-91593-17 und 20, Fax: 0261-91593-33, Mail: lernregio_leb@web.de

Verband der Hessisch-Pfälzischen Zuckerrübenanbauer e. V., Rathenastr. 10, 67547 Worms, Tel.: 06241/92192-0, Fax: 06241/92192-99, Mail: Zuckerruebenverband.Worms@t-online.de

Sonstige Einrichtungen

Agrologic AG, MIP-Gebäude 72, 66482 Zweibrücken, Tel.: 06332-79-1550, Fax: 06332-79-1555, Internet: <http://www.agrarnetz.de>, (Dienstleister zur Beschaffung von Informationen aus der Agrarwirtschaft)

Arbeitskreis Historische Obstsorten der Pfalz, c/o Umweltpfarramt der Evangelischen Kirche der Pfalz, Hintergasse 11, 67361 Freisbach, Tel.: 06344-6832, Fax: 06344-6884, Mail: umweltpfarramt@t-online.de

DEULA Rheinland-Pfalz Lehranstalt für Agrar- und Umwelttechnik, Hüffelsheimer Str., 55545 Bad Kreuznach, Tel.: 0671-844200, Fax: 0671-8442016, Mail: deula-rheinland-pfalz@deula.de

Deutsches Kartoffelmuseum Fußgönheim e. V., Hauptstraße 62, 67136 Fußgönheim, Tel./Fax: 06237-92 92 66, Mail: dkm.hkk@t-online.de, Internet: <http://www.kendzia.de/kartoffelmuseum>, Öffnungszeiten: für Gruppen nach Absprache, Ansprechpartner: Herr Karl Freidel, Speyrer Str. 63, 67163 Fußgönheim, Tel.: 06237/3288

Adressen

Fachhochschule Rheinland-Pfalz Abt. Landbau, Rochusallee 4, 55411 Bingen, Tel.: 06721-409-0, Fax: 06721-409-100, Mail: zsb@fh-bingen.de

Fördergemeinschaft Streuobst Kaiserslautern, Lauterstr. 19, 67757 Kreimbach-Kaulbach, Tel./Fax: 06308-1270, Internet: <http://www.agrarnetz.de>, Ansprechpartner: Herr Manfred Jenet

Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof, Geilweilerhof, 76833 Siebeldingen, Tel.: 06345-41-114, Fax: 06345-919050, Mail: bafz-rz@bafz.de, internet: <http://www.bafz.de>

Kreisverwaltungen

An jeder Kreisverwaltung, als der Unteren Landespflegebehörde, gibt es eine Abteilung für Umwelt und Landwirtschaft, die Schulen fachlichem Rat unterstützen kann.

Landesamt für Umweltschutz und Gewerbeaufsicht Rheinland-Pfalz, Amtsgerichtsplatz 1, 55276 Oppenheim, Tel.: 06133-9450-0, Fax: 06133-450155

Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt LUFA, Obere Langgasse 40, 67346 Speyer, Tel.: 06232/136-0, Fax: 06232/629544, Mail: poststelle@lufa-sp.vdlufa.de, Internet: <http://www.vdlufa.de/speyer>, Ansprechpartner: Prof. Dr. Rudolf Aldag (Leiter)

Pfalzmarkt für Obst und Gemüse e. G., Neustadter Straße 100, 67112 Mutterstadt, Tel./Fax: 06231/408-0

Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL), Weinstr. Süd 51, 67098 Bad Dürkheim, Tel.: 06322-98970-0, Fax: 06322-98970-1, Mail: info@soel.de, Internet: <http://www.soel.de>

Tabakbausachverständiger für die Pfalz, Gottfried-Renn-Weg 2, 67346 Speyer, Tel.: 06232/6039-0, Fax: 06232/6039-17, Mail: lv-pfalz@t-online.de, internet: <http://www.bv-pfalz.de>

Untere Landespflegebehörde, s. Kreisverwaltungen

Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e. V., Ludwigsstr. 6, 55116 Mainz, Tel.: 06131-2848-0, Fax: 06131-2848-66, Mail: VZ_Rheinland-Pfalz@t-online.de und ernaehrung@verbraucherzentrale-rlp.de, Internet: <http://www.info-mainz.de/verbraucherzentrale>, Ansprechpartnerin: Fr. Lore Hermann-Karch

Zweckverband Naturpark Nassau, Im Mühlbachtal 2, 56373 Nassau, Tel.: 02604-4368, Fax 02604-6139

Informationswesen und Verlage

aid –Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e. V., Friedrich-Ebert-Straße, 53177 Bonn, Tel.: 0228/8499-0, Fax: 0228/8499-177, Mail: aid@aid.de, Internet: <http://www.aid.de>

aid-Vertrieb DVG, Birkenmaarstr. 8, 53340 Meckenheim, (Der aktuelle Medienkatalog wird kostenlos versandt; die Preise für die aufgeführten Medien sowie die Lieferbedingungen sind diesem Katalog zu entnehmen.)

bio verlag GmbH, Am Eichwald 24, 64850 Schaaheim, Tel.: 06073-7482-0, Fax: 06073-7482-99, (Herausgeber der Zeitschrift „Schrot und Korn, Das Naturkostmagazin“)

CMA – Centrale Marketing-Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft mbH, Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn, Tel.: 0228-847-0, Fax: 0228-847-202, Mail: info@cma.de, Internet: <http://www.cma.de>

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. (DLG), Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main Tel.: 069-24788-0, Fax: 06924788-110, Mail: info@dlg-frankfurt.de, Internet: <http://www.dlg-frankfurt.de>

Deutscher Reform-Verlag GmbH, Waldstr. 6, 61440 Oberursel bzw. Reformhaus Fachakademie für gesundes Leben, Gotische Str. 15, 61440 Oberursel

Deutscher Wetterdienst, Geschäftsfeld Landwirtschaft, Frankfurter Straße 135, 63067 Offenbach,
Tel.: 069-8062-0, Fax: 8062-4482, Mail: helmuth.dommermuth@dwd.de, Internet:
<http://www.dwd.de>

Fördergemeinschaft nachhaltige Landwirtschaft – FNL, Rochusstraße 18 a, 53123 Bonn, Tel.:
0228/97993-32 Fax: 0228/97993-40, Mail: Info@FNL.de, Internet: <http://www.fnl.de>

5 am Tag e. V., c/o Deutsche Krebsgesellschaft e. V., Hanauer Landstr. 194, 60314 Frankfurt am
Main, Tel.: 069-630096-0, Fax: 069-630096-66, Mail: info@5amtag.de

Gesellschaft für Bibliothekswesen und Dokumentation des Landbaues, TU München, Informa-
tions- und Dokumentationszentrum Weihenstephan, 85350 Freising, Tel.: 08161/713426, Fax:
08161/714409, Mail: schlind@edv.agrar.tu-muenchen.de, Internet: <http://hal.edv.agrar.tu-muenchen.de/gdbl>

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der deutschen Brauwirtschaft e. V., Annaberger Str. 28,
53175 Bonn

IMA – Information – Medien – Agrar e. V., Auerberger Allee 1, 53117 Bonn, Tel.: 0228-55979-0,
Fax: 0228/55979-20, Mail: info@ima-agrar.de, Internet: <http://www.ima-agrar.de>

Statistisches Bundesamt, Zweigstelle Berlin (Land- und Forstwirtschaft, Fischerei), Otto-Braun-
Straße 70-72, 10178 Berlin, Tel.: 030-2324-6500, Fax: 2324-64 00, Mail: stba-berlin.agri@t-online.de, Internet: <http://www.statistik-bund.de>

Stolz Verlags GmbH, Schneidhausener Weg 52, 52355 Düren, Tel.: 02421-57979, Fax: 02421-
959809

Zentralstelle für Agrardokumentation und –information (ZADI), Villichgasse 17, 53177 Bonn
Tel.: 0228/9548-0, Fax: 0228/9548-111, Mail: zadi@zadi.de, Internet: <http://www.zadi.de>

Rahmenvereinbarung

zwischen

dem Land Rheinland-Pfalz,

vertreten durch das

**Ministerium für Bildung, Frauen und Jugend,
Frau Staatsministerin Doris Ahnen**

und

der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz,

vertreten durch den

Präsidenten Herrn Ökonomierat Günther Schartz

**über die Zusammenarbeit der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK)
als Projektträger und den neuen Ganztagschulen (GTS) in Rheinland-Pfalz.**

Die LandFrauenverbände in Rheinland-Pfalz sind aktive Partner bei der Umsetzung der Vereinbarung. Sie unterstützen die Landwirtschaftskammer vor Ort und auf Landesebene.

1. Ziel

Ziel der Vereinbarung ist es, in einer Vielzahl land- und hauswirtschaftlicher Projekte Meisterinnen und Meister der Grünen Berufe einschließlich der Hauswirtschaft als Partner in der GTS einzusetzen.

Inhaltliche Schwerpunkte liegen auf den Themenbereichen „Ernährung, Landwirtschaft und Umwelt“, wobei die Methoden des projekt- und erfahrungsorientierten Lernens eine zentrale Bedeutung haben. Die Vermittlung von Alltagskompetenzen und der aktive Erzeuger-Verbraucher-Dialog tragen dazu bei, junge Menschen in ihrer Verbraucherkompetenz zu sensibilisieren.

2. Pädagogisches Personal

Die Meisterinnen und Meister der Grünen Berufe einschließlich der Hauswirtschaft können eigene Projekte an den GTS durchführen. Ein Projekt wird in der Regel von ein und derselben Person durchgeführt.

3. Projektumfang

LWK und GTS vereinbaren aufgrund eigener Angebote der LWK für jedes Projekt den Zeitraum, den zeitlichen Umfang sowie Tag und Uhrzeit der Durchführung. Als Schulstunde (Ustd.) gilt die Zeiteinheit 45 Minuten im Bereich der Sekundarstufe I und der Sonderschulen, 50 Minuten im Bereich der Grundschulen.

4. Projektgestaltung

Die inhaltliche und methodische Ausgestaltung und Durchführung des Projektes mit der GTS obliegt der LWK und wird im Projektvertrag festgehalten.

5. Lernorte

Die Projekte werden in der Regel in schulischen Räumen durchgeführt. Die Vertragspflichten können aber auch in Absprache mit der Schulleitung an außerschulischen Lernorten erfüllt werden.

6. Aufsicht

Die Dienstaufsicht über die eingesetzten Personen nimmt die/der Schulleiter/in der GTS wahr. Die Projekte sind schulische Veranstaltungen. Die Fachaufsicht führt die LWK.

7. Konferenzen

Den eingesetzten Personen soll das Recht eingeräumt werden, an den Lehrerkonferenzen mit Ausnahme von Zeugnis- und Versetzungskonferenzen mit beratender Stimme teilzunehmen.

8. Vertretung

In einem Vertretungsfall benachrichtigt die LWK oder die von ihr beauftragte Person unverzüglich die GTS und benennt die Ersatzkraft.

Bei einer kurzfristigen Verhinderung - bis zu drei Arbeitstagen – sorgt grundsätzlich die GTS nach vorheriger Absprache mit der LWK für eine Vertretung. Die LWK leistet Hilfestellung, soweit sie es vermag.

Bei einer längerfristigen Verhinderung - von vier Arbeitstagen und mehr - ist die LWK für eine angemessene Vertretung verantwortlich.

9. Finanzielle Abwicklung

Das Land zahlt über die ADD der LWK die für die Umsetzung des Projektes entstandenen Kosten, die nach einem von der LWK zu erstellenden Kostenplan zu erstatten sind.

Die Kostenerstattung bezieht sich auf jede Schulstunde, in der eine oder mehrere Personen von der LWK im Rahmen der Durchführung eines Projektes eingesetzt sind.

Für die Vergütung ist die Qualifikation der eingesetzten Personen entscheidend:

- a) 32,24 € pro Schulstunde werden erstattet bei überwiegendem Einsatz von Personen mit anerkannten Hochschul- oder Fachhochschulabschlüssen.

- b) 25,48 € pro Schulstunde werden erstattet bei überwiegendem Einsatz von Personen mit dem Abschluss Meisterin/Meister oder einen gleichwertigen Abschluss.
- c) 14,00 € pro Schulstunde werden erstattet bei überwiegendem Einsatz von ehrenamtlich tätigen Personen.

Zusätzlich wird ein pauschaler Kostenzuschlag für Verwaltungsaufwand und Regelung der Vertretung in Höhe von 5 % der Stundensätze gewährt. Die Summe wird zu jedem 15. eines Monats, in dem die Projekte durchgeführt werden, fällig. Am Schuljahresende erfolgt ein Abgleich zwischen ADD und LWK.

10. Bankverbindung

Die Zahlung der Projektvergütung erfolgt auf das Konto 52 79 12 bei der Kreuznacher Volksbank BLZ 560 900 00. Inhaber des Kontos ist die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

11. Freundschaftsklausel

In allen Fragen, die sich in der Praxis der Kooperation zwischen LWK und GTS ergeben sowie bezüglich der Auslegung dieser Vereinbarung verständigen sich die Vertragspartner.

12. Überprüfung der finanziellen Abwicklung

In regelmäßigen Abständen soll die finanzielle Abwicklung überprüft werden, insbesondere hinsichtlich der Angemessenheit der Kostenerstattung an die LWK und der Stundensätze für die eingesetzten Personen. Dabei sollen Möglichkeiten der Vereinfachung mit in Betracht gezogen werden.

13. Inkrafttreten und Kündigung

Diese Vereinbarung tritt mit Wirkung vom 1. August 2002 in Kraft. Sie gilt jeweils für ein Schuljahr (01. August bis 31 Juli) und verlängert sich um ein Schuljahr, wenn sie nicht spätestens bis zum 30. April des laufenden Schuljahres gekündigt wird.

Mainz, den 12. Juli 2002

Für das Land Rheinland-Pfalz

Für die Landwirtschaftskammer
Rheinland-Pfalz

Staatsministerin Doris Ahnen
Ministerium für Bildung, Frauen
und Jugend

Ökonomierat Günther Schartz
Präsident

Für die Arbeitsgemeinschaft der LandFrauenverbände

Christa Klaß, MdEP
Vorsitzende

Projektvertrag Ganztagschule

**für Meisterinnen und Meister der Grünen Berufe in Zusammenarbeit mit der
Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz**

zwischen der/dem

(Name der Ganztagschule),

vertreten durch die Schulleiterin/den Schulleiter

und der

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK) als Projektträger

1

Der Projektträger führt an der Ganztagschule (GTS) das folgende Projekt durch:

2

Das Projekt erstreckt sich über den Zeitraum vom _____ bis zum _____ (maximal v. 01.08.200__ – 31.07.200__). Es umfasst pro Woche ____ Schulstunden. Das Projekt findet statt am _____ (Mo, Di, Mi, Do, Fr) in der Zeit von ____ bis ____.

3

An dem Projekt nehmen Schülerinnen und Schüler in der Anzahl von ____ bis maximal ____ teil.

4

Für den Sachbedarf ist der Schulträger nach den schulgesetzlichen Bestimmungen zuständig.

5

Die Projekte stehen als schulische Veranstaltung in der Verantwortung der/s Schulleiter/in. Die Gestaltung der Inhalte und sachgerechte Durchführung der vereinbarten Projekte liegen in der Verantwortung des Projektträgers.

6

Der Projektträger weist Name, Vorname, Adresse, Geburtsdatum und die Qualifikation der eingesetzten Personen in geeigneter Weise nach (siehe Vordruck 1).

7

Nach Beendigung des Projektes bescheinigt die/der Schulleiter/in gegenüber dem Projektträger die ordnungsgemäße Durchführung des Projektes.

8

Die finanzielle Abwicklung des Projektes erfolgt über die ADD an die LWK entsprechend der Rahmenvereinbarung.

Je ein Exemplar dieses Vertrages erhält die LWK, die GTS und die ADD.

9

Mindestzeitraum für die Durchführung eines Projektes ist ein Schulhalbjahr. In der Regel sind Projekte für die Dauer eines Schuljahres angelegt. Der Vertrag kann aus wichtigen Gründen zum Ende eines Schulhalbjahres gekündigt werden.

10

Im Übrigen gelten die Bestimmungen der Rahmenvereinbarung zwischen dem Land Rheinland-Pfalz und der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz vom2002.

.....
Ort, Datum

.....
Schulleiterin/Schulleiter

.....
Vertreter/in des Projektträgers

Stempel

Stempel

Vordruck 1 Auszufüllen von den in der GTS eingesetzten Personen, die

- **überwiegend**
- **zeitweise/nicht überwiegend im Projekt eingesetzt sind***

| | |
|---|---|
| Vor- und Zuname | |
| Straße | |
| PLZ, Ort | |
| Tel. | |
| Fax | |
| Email | |
| Berufliche Qualifikation | Zeugniskopie liegt als Anlage bei liegt vor* |
| Geburtsdatum | |
| Lebenslauf | liegt als Anlage bei liegt vor* |
| Gesundheitszeugnis (Nach dem Infektionsschutzgesetz) | liegt als Anlage bei liegt vor* |
| Polizeiliches Führungszeugnis | liegt als Anlage bei liegt vor* |
| Beschreibung des Projektes | siehe auch Punkt 1, 2 und 3 des Projektvertrages liegt als Anlage bei |

Ansprechpartner/in für die Vertretung:

Vor- und Zuname

Tel.

Fax

Email

Bankverbindung der eingesetzten Person für die Abrechnung der LWK:

Konto-Nr.

BLZ

Name der Bank

Die o.a. Person ist verpflichtet, das Honorar bei der Einkommenssteuererklärung anzugeben und sich selbst bei bestehender Versicherungspflicht bei dem Renten- und Krankenversicherungsträger anzumelden. Eine Verpflichtung des Projektträgers zur Besteuerung des Honorars und zur Übernahme der Sozialversicherung besteht nicht.

Ich verpflichte mich hiermit das vorgenannte Projekt verantwortungsvoll umzusetzen. Im Verhinderungsfall benachrichtige ich sofort die GTS, die o.g. Vertretungsperson und die LWK Tel. 0671 / 793-0

Ort, Datum

Unterschrift

Projektabrechnungsbogen
Schuljahr 2002/2003

Name der eingesetzten Person _____

lfd. NR.

Ganztagsschule _____

Anzahl der Schulstunden/Woche _____

Wochentag _____

Honorar pro Schulstunde _____

von der LWK auszufüllen

| | Termine | | | | | Anzahl der Termine pro Monat | kalkuliertes monatliches Honorar | ausgefallene Termine | ausgezahltes monatl. Honorar |
|-----------|---------|--|--|--|--|------------------------------|----------------------------------|----------------------|------------------------------|
| August | | | | | | | | | |
| September | | | | | | | | | |
| Oktober | | | | | | | | | |
| November | | | | | | | | | |
| Dezember | | | | | | | | | |
| Januar | | | | | | | | | |
| Februar | | | | | | | | | |
| März | | | | | | | | | |
| April | | | | | | | | | |
| Mai | | | | | | | | | |
| Juni | | | | | | | | | |
| Juli | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Gesamtanforderungsbogen
Schuljahr 2002/2003

1. Schulhalbjahr

| lfd. Nr. | Name | August | September | Oktober | November | Dezember | Januar |
|-----------------------------|------|--------|-----------|---------|----------|----------|--------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Summe | | | | | | | |
| plus 5% | | | | | | | |
| angeforderter Betrag | | | | | | | |

Gesamtanforderungsbogen
Schuljahr 2002/2003

2. Schulhalbjahr

| lfd. Nr. | Name | Februar | März | April | Mai | Juni | Juli |
|----------|------|---------|------|-------|-----|------|------|
| | | | | | | | |

Zur Unterstützung der Arbeit in den Ganztagschulen sind beim Pädagogischen Zentrum bisher folgende Titel erschienen bzw. noch lieferbar:

Reihe „PZ-Information“

- Nr. 9/2001: Die Hauptschule als Ganztagschule. Fördern, Lernen, Leisten
- Nr. 10/2001: Die Ganztagschule in Rheinland-Pfalz. Mehr Zeit zum Fördern, Lernen, Leisten. Didaktische Sammlung
- Nr. 1/2002: Die Ganztagschule in Rheinland-Pfalz. Mehr Zeit zum Fördern, Lernen, Leisten. Didaktische Sammlung. 1. Ergänzungslieferung
- Nr. 2/2002: Die Hausaufgabenfrage in der Ganztagschule. Didaktische Überlegungen, Anregungen, Erfahrungen

Reihe „umwelterziehung praktisch“

- Nr. 45: Allerlei mbH – Schülerfirmen

Die Informationen sind zu erhalten bzw. einzusehen bei:

Pädagogisches Zentrum, Europaplatz 7 – 9, 55543 Bad Kreuznach
 Tel. 0671-84088-0; Fax 0671-84088-10
 E-Mail: pz-kh@t-online.de
 und in den Außenstellen des PZ:

| Außenstelle | Anschrift | E-Mail | Telefon | Telefax |
|---------------------|---|--|---|--------------------------|
| Altenkirchen | Kooperative Gesamtschule Glockenspitze 57610 Altenkirchen | pz-ak@t-online.de | 02681/813300 | 02681/813302 |
| Alzey | Bleichstraße 15 55232 Alzey | pz-az@t-online.de | 06731/7155 | 06731/993863 |
| Daun | Geschwister-Scholl-Gymnasium Bitburger Straße 54550 Daun | pz-daun@t-online.de | 06592/10446 | 06592/980215 |
| Koblenz | Schulzentrum Karthause Gothaer Straße 23 Geschäftsstelle BORIS | pz-ko@uni-koblenz.de pz-boris@rz-online.de | 0261/53467 0261/56308 0261/95229061 | 0261/56308 0261/56308 |
| Landau | Hauptschule West Fortstr. 2 76829 Landau | pz-ld@t-online.de | 06341/88903 | 06341/84686 |
| Ludwigshafen | Langgewann Grundschule Adolf-Kolping-Str. 30 67071 Ludwigshafen-Oggersheim | pz-lu@t-online.de | 0621/678519 | 0621/679050 |
| Pirmasens | Außenstelle für berufs- und Arbeitspädagogisches Lernen Blocksbergstr. 2 66955 Pirmasens | abal-pz@t-online.de | 06331/79936 | 06331/79953 |
| Trier | Schulzentrum Mäusheckerweg 1 54293 Trier-Ehrang | pz-tr@t-online.de | 0651/69799 | 0651/630057 |

Die Einrichtung von Ganztagsangeboten an Schulen wird in Rheinland-Pfalz mit Beginn des Schuljahres 2002/2003 besonders gefördert.

Das Pädagogische Zentrum sieht es somit als seine Aufgabe, Lehrerinnen und Lehrer, Pädagogische Fachkräfte und alle an der Ganztagschule Beteiligten fachlich und pädagogisch zu unterstützen. Im Sinne einer Öffnung von Schule gilt dieses Unterstützungsangebot vor allem auch für außerschulische Partner. Die vorliegende Veröffentlichung wendet sich daher in erster Linie an diejenigen Mitglieder der Landfrauenverbände, die im Rahmen von Arbeitsgemeinschaften Unterricht an Ganztagschulen übernehmen wollen. Sie bietet aber auch Anregungen für Lehrer/innen, die entsprechende Unterrichtsprojekte umsetzen wollen.

Das Heft enthält neben allgemeinen Hinweisen zu Unterricht und Schulorganisation Orientierungshilfen und Anregungen für themenbezogene Vorhaben und Projekte sowie unterrichtsbezogene Ergänzungen. Eine detaillierte Unterrichtsplanung kann dabei in diesem Kontext nicht dargeboten werden; sie ist von den Unterrichtenden jeweils entsprechend der Altersgruppe, Schulstufe und Schulart individuell auszuarbeiten.