

Außerschulische Lernorte in feinheimischen Mitgliedsbetrieben

	Wer?	Wo?	Was?	Teilnehmer	Sonstiges
1.	Landhaus Schulze Hamann	23813 Blunk	nachhaltige Ernährungsbildung, Gemüseackerdemie	vorw. Grundschüler (GS)	
2.	Passader Backhaus	24253 Passade	praktische Backstubenführungen 10x/Jahr	vorw. GS	
3.	Lirum-Larum	24582 Bordesholm	Frühstücksprojekte in Kitas, fachübergreifende Projekte an firmennaher Schule, Kochkurse in betreuter Grundschule, VHS Bordesholm(Kekse backen etc), mit Rotariern Bordesholm mehrteilige Kochkurse an allen orstansäßigen Schulen	GS, Erwachsene	
4.	Janbeck*s FAIRhaus	24395 Gelting	Wir "schmeißen" eine Kaffeetafel; Kräuter, Kochen,Kneipp und mehr; Lecker Löwenzahn und Brennessel -> Grundschule	GS	
5.	ambassador hotel &spa	25826 St. Peter-Ording	Partnerschaften mit Schulen zur Vorstellung der Ausbildungsberufe	Jugendliche	
6.	Dorint Söl'ring Hof Rantum	25980 Rantum/Sylt	Kinderkochkurse 1x im Jahr, Geschmacksunterricht/Süß-sauer-bitter- salzig, Gartenunterricht/ Limonaden m. Kräutern	max. 12 Kinder	Erlös an Kinderkrebshilfe, Sylt
7.	Kirchspiels Gasthaus	24589 Nortorf	30min Warenkunde-Programm, Betriebsführung mit anschließendem Essen an der selbstgedeckten Tafel	Kindergarten	aktuell nicht erneut geplant
8.	Gut Schirnau	24794 Bünsdorf	versch. Kochkurse, Knöllchenbande(Rallye über Hof u. Felder), Ernährungskurse, Senioren kochen zusammmen, vom Feld zum Kochtopf (Schulklassen kochen Kartoffeln + Menü in Kochschule)	von 0-100 Jahren	
9.	Hof Martinen	25946 Nebel/Amrum			Gerade in der Umstrukturierung, Bildungsarbeit in Planung

Außerschulische Lernorte in feinheimischen Mitgliedsbetrieben

Wer?	Wo?	Was?	Teilnehmer	Sonstiges
10. rieckens landmilch	24245 Grossbarkau	Fallobst sammeln u. einkochen, Ernte, Silage/Fütterung, Buttern, Laub harken (Arbeit auf dem Bauernhof), Kochen, Melken		
11. Feddersens Farm	25885 Immenstedt	„Ablauf eines Bauernhof Alltages“ Erklärung der Zusammenhänge eines landwirtschaftlichen Betriebes im Kreislauf des Jahres: Wieso, weshalb warum, „Was wir leckeres aus Milch machen können“ Vorstellung der Hofkäserei mit evtl. eigener Herstellung von Käse-zum mitnehmen	Kindergärten bis 12/13 Schulklasse, Käse ab 6. Klasse	Im Vordergrund: Wertschätzung der Lebensmittel vermitteln

Stand 03/2019