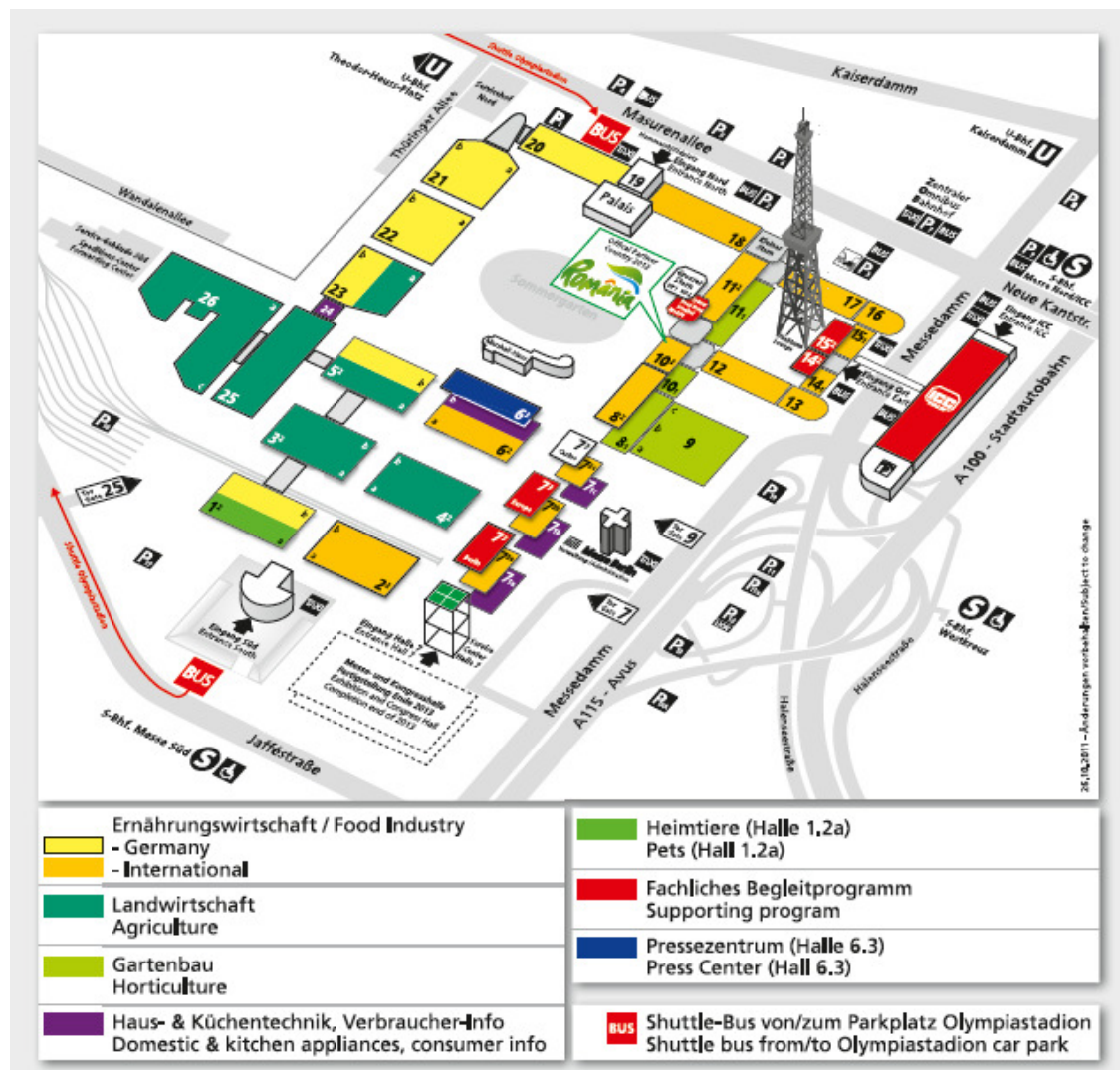


Geländeplan



Vorschlag für einen Messe-Rundgang (ab Messeingang Süd):

<u>Halle 1.2a Erlebniswelt Heimtiere</u>	<u>3</u>
<u>Halle 1.2b : BVE , BLL</u>	<u>3</u>
<u>Halle 3.2: ErlebnisBauernhof</u>	<u>5</u>
<u>Halle 4.2: Multitalent Holz, EU</u>	<u>7</u>
<u>Halle 5.2a: nature.tec</u>	<u>9</u>
<u>Halle 6.2a: BioMarkt</u>	<u>10</u>
<u>Halle 6.2b Verbraucherinformation</u>	<u>12</u>
<u>Halle 25: Tierhalle</u>	<u>13</u>
<u>Halle 26: Natur erleben - Jagd & Angeln</u>	<u>13</u>
<u>Halle 24: Verbraucherinfos & Institutionen</u>	<u>14</u>
<u>Halle 23a: BMELV</u>	<u>15</u>
<u>Halle 21a: Gemeinschaftsschau Brandenburg</u>	<u>17</u>
<u>Halle 17: Ausländische Ernährungswirtschaft: Italien</u>	<u>17</u>
<u>Halle 14.1: Seafood-Markt, Fisch-Informationszentrum FIZ</u>	<u>17</u>
<u>Halle 9: Internationale Blumenhalle</u>	<u>17</u>

Informationen zum Schülerprogramm

Messetermin

Internationale Grüne Woche: 20. bis 29. Januar 2012

Öffnungszeiten

täglich von 10:00 bis 18:00 Uhr,

Lange Nächte: Sa. 21., Fr. 27. und Sa. 28. Januar bis 20 Uhr

Veranstaltungsort

Messegelände der Messe Berlin GmbH (Geländeplan siehe vorhergehende Seite)

Eintrittskarten

Preis für Schulklassen: 4 EUR pro Schüler an den Kassen des Messegeländes bei Abgabe einer Schulbescheinigung; zwei Begleitpersonen haben freien Eintritt. Eintrittskarten können (müssen aber nicht!) vorab über das Bestellformular für Schulklassen, oder direkt am Veranstaltungstag an jeder Kasse erworben werden.

Eingang

Es wird der Eingang Süd empfohlen (nicht Pflicht!). **Bitte vereinbaren Sie einen Treffpunkt mit Ihren Schülern, wenn jemand verloren geht, bzw. geben Sie Ihre Handynummer zur Sicherheit bekannt.** Vielen Dank!

Verkehrsverbindung

S-Bahnhof: S Messe Süd (S 3 Erkner – Spandau oder S 75 Wartenberg – Spandau)
bzw. S Messe Nord oder U2 Theodor-Heuss Platz

Vorschlag für Ihren Messe-Rundgang

Im Rahmen unseres Schülerprogramms haben wir für Sie und Ihre Schulklasse einen Messe-Rundgang zusammengestellt, um Ihnen einen **Überblick über die für Schulklassen interessanten Angebote** auf der Internationalen Grünen Woche 2012 zu geben. **Den Rundgang können Sie selbstverständlich frei gestalten.**

Viele unserer Aussteller bieten spannende Angebote für Schulklassen an, bei denen um **rechtzeitige Anmeldung** gebeten wird. Eine tabellarische Übersicht dieser Veranstaltungen sowie das Formular "Anmeldung von Schulklassen" liegen dem Infopakete bei bzw. können unserer Homepage entnommen werden. Nachfolgend finden Sie hinter jedem **anmeldepflichtigem Angebot** für Schulklassen eine **Nummer**, z.B. **(1*)**. Diese weist darauf hin, dass eine Anmeldung für Angebot Nr. 1 (vergleichen Sie bitte hierzu die Nr. in der tabellarischen Übersicht) über das soeben genannte Formular im Vorfeld der Messe erforderlich ist. Wichtig sind auch Ihre Angaben zu Alter und Anzahl Ihrer Schüler, die zur Vorbereitung an den jeweiligen Aussteller weitergegeben werden. Vor Messebeginn wird Ihnen eine Anmeldebestätigung per E-mail bzw. Fax zugeschickt.

ACHTUNG:

Alle Angaben beziehen sich auf den Planungsstand vom 05.11.2011!

Änderungen sind vorbehalten.

Viele Aussteller arbeiten noch an Angeboten für Schulklassen!

Bitte informieren Sie sich über die Aktualisierungen des Schülerprogramms auf unserer Internetseite: www.gruenwoche.de

Vielen Dank!

An dem Stand der **Bundesregierung** (Standort steht noch nicht fest) können Schulklassen aktuelle politische Informationen einholen, sowie sich über den Bundesfreiwilligendienst informieren.

Halle 1.2a : Erlebniswelt Heimtiere

Die Grüne Woche lädt alle Tierliebhaber in die Halle 1.2a. In der beliebten Sonderschau stehen Rassenvielfalt sowie artgerechte Haltung, Pflege und Ernährung im Mittelpunkt. Die Heimtier-Arena mit aktionsreichen Vorführungen und interessanten Vorträgen rund um das Thema Heimtier präsentiert sich mittendrin. Täglich wechselnde **Hundevorführungen (55)** mit ausgesuchten Rassehunden sowie Rassekatzenvorstellungen sind bei allen Tierfreunden beliebt. Zum täglichen Programm zählen unter anderen Pflegevorführungen, eine Rassehundevorstellung mit Herkunft, Gehorsamsübungen, Dog Dancing, Frisbee sowie eine Rettungshunde-Vorstellung.

In der Erlebniswelt Heimtiere garantieren über 5.000 Zwei- und Vierbeiner, Reptilien und Fische quicklebendige Kurzweil. Wer sich ein Heimtier zulegen möchte, kann sich bei Vereinen, Züchtern und Tierärzten über alle Halungsfragen erkundigen. Große Aquarienpräsentationen, Nager, Vogelspinnen, Insekten und Vögel runden das Thema Heimtier ab.

Am Stand der **Tierärztekammer Berlin** können sich interessierte Schüler über Parasiten insbesondere bei Tieren, Ansteckungsmöglichkeiten und die Symptome der Erkrankung informieren. Einmal täglich wird ein **Wettbewerb für Youngsters (54*)** angeboten: „Wie schütze ich mein Tier und mich vor Parasiten?“



Halle 1.2b : BVE , BLL

Zum fünften Mal in Folge präsentiert sich die deutsche Lebensmittelwirtschaft auf der Internationalen Grünen Woche 2012 mit einem starken Gemeinschaftsauftritt. Unter dem **Motto „Power fürs Leben“** erwartet die Besucher eine Mischung aus Unterhaltung, Information und Bewegung. Der von der **Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE)** und dem **Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL)** organisierte Gemeinschaftsauftritt ist ein Publikumsmagnet mit hohem Erlebnis- und Informationswert. Die attraktive Mischung begeistert Kinder, Jugendliche und Erwachsene, aber auch Politik und Medien gleichermaßen.

Schwerpunktmäßig dreht sich der gemeinsame Auftritt der Lebensmittelwirtschaft auf der IGW 2012 um das vielfältige Thema Qualität in der modernen Lebensmittelproduktion sowie um die Kennzeichnung von Lebensmitteln. Gemeinsam mit bekannten Unternehmen und Fachverbänden aus der Lebensmittelwirtschaft wird der Einsatz der Lebensmittelhersteller für die Qualität und Sicherheit unserer Lebensmittel informativ und unterhaltsam veranschaulicht. Messebesucher können erfahren, welche Anstrengungen die deutschen Unternehmen täglich für den guten Geschmack unseres Essens und unserer Getränke erbringen, wie aus ausgewählten Rohstoffen hochwertige Lebensmittel entstehen und wie man erkennen kann, was in unseren Lebensmitteln alles steckt.

Weitere Informationen online unter www.powerfuersleben.de.

- **Der Power-Pass (19*)**

Die verschiedenen Partner des Gemeinschaftsstandes „Power fürs Leben- Essen und Bewegen“ bieten Schülern die Möglichkeit, sich mit Spaß über einen gesunden Lebensstil schlau zu machen. Sie geben Tipps für eine ausgewogene Ernährung und motivieren zu mehr Bewegung, ein Bedürfnis, das die Besucher direkt am Messestand ausleben können. Lehrer erhalten am BVE/BLL Infocounter Informationsmaterial zu verschiedenen Ernährungsthemen. Schüler/innen bekommen hier den Power-Pass. Damit ausgestattet besuchen sie die einzelnen Stationen an den teilnehmenden Partnerständen. Dort können sie an pädagogischen Quiz- und Bewegungsspielen teilnehmen und erhalten für jede bewältigte Station einen Stempel in ihrem Power-Pass. Haben die Schülerinnen und Schüler den Parcours über die Partnerstände erfolgreich absolviert, können sie den vollständig abgestempelten Power-Pass am BVE/BLL Infocounter gegen einen Preis eintauschen.

- **Ferrero Deutschland in Kooperation mit dem Kindermuseum Nürnberg und dem Infozentrum Schokolade Leverkusen**

„Von der frischen bitteren Kakaofrucht zur süßen Leckerei“ (22*)

Die Schüler dürfen am Stand selbst Schokolade herstellen und gleich aufessen. Vorher erfahren sie, wie eine frische Kakaoschote aussieht, deren Inhalt, wie die Bohnen schmecken und woher sie kommen. An vielen verschiedenen Stationen erfahren Groß und Klein mit allen Sinnen, wie es auf einer Kakaopflanzung aussieht, wie die Bohnen nach Deutschland kommen und wie daraus in Fabriken die süße Leckerei entsteht.



Halle 3.2: ErlebnisBauernhof

Ein Übergang in der Halle 1.2 führt zur Halle 3.2. Hier bietet der ErlebnisBauernhof realistische Einblicke in die moderne, nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft Deutschlands. Immer seltener haben Menschen die Möglichkeit, die Landwirtschaft direkt zu erleben und dadurch im wahrsten Sinne des Wortes zu erfassen. Der Stand des information.medien.agrar e.V. (i.m.a) in der Halle 3.2 ist der Sammelpunkt für Lehrer/innen und Schüler/innen, die an den vielfältigen Aktivitäten des ErlebnisBauernhofs teilnehmen möchten. Hier erhalten Lehrer/innen Informations- und Unterrichtsmaterialien für den stufenübergreifenden Unterricht von der Elementarstufe bis zur Sekundarstufe II und werden zu den einzelnen Programmpunkten informiert.

Der Wissenshof (35)*

Im Rahmen des i.m.a-Wissenshofs können Grundschüler/innen an fünf verschiedenen Stationen mit altersgerechten Experimenten ihr ernährungs- und landwirtschaftliches Wissen erweitern und Kompetenzen erwerben. So können sie z. B. den Zuckergehalt in Nahrungsmitteln nachweisen, Farbstoffe lösen, aus Sahne Butter machen, die Frische von Eiern feststellen, an der Getreidetheke alles über Getreidesorten erfahren, Weizen mahlen und anschließend das Mehl sieben und typisieren.

Experimentieren am Wissenshof für Schüler/innen der Klassen 1-6 jeweils um 10:30, 11:15, 12:00, 12:45, 13:30, 14:15 (Dauer ca. 40 Min.)

Im Mittelpunkt des „**Grünen i.m.a-Klassenzimmers**“ (36)* findet eine ganze Klasse Platz, um an einem **ActivBoard System** der Firma Promethean spannenden und innovativen „Unterricht“ mitzuerleben. Themen wie „Nutztiere und Säugetiere“ oder „Wie Pflanzen wachsen“ bilden einen guten Einstieg in das anschließende Programm des ErlebnisBauernhofs.

Vorführungen für Schüler/innen der Klassen 1-6 jeweils um 10:30, 11:15, 12:00, 12:45, 13:30 (Dauer ca. 30 Min.)

Führungen für Schulklassen rund um den ErlebnisBauernhof (37*)

2012 werden Ihre Schüler und Schülerinnen während der Führungen ausführlich mit dem Anbau, dem Wachstum und der Ernte von Zuckerrüben mit Hilfe modernster Technik bekannt gemacht. Über die verschiedenen Methoden der Düngung informiert sowohl der Industrieverband Agrar als auch die Gütegemeinschaft Kompost BBS e.V. Den Weg vom Korn zum Brot erfahren die Schüler beim Besuch der Getreidestation, wo sie Proben abpacken und das Getreide mahlen, um anschließend in der Schaubäckerei die Weiterverarbeitung zum Brot und Brötchen live zu verfolgen.

Aber auch die Milchkuhhaltung mit einem modernen Boxenlaufstall und einer computergesteuerten Melkanlage sowie Schweine- und Geflügelhaltung werden Ihren Schülerinnen und Schüler im Rahmen der Führungen erläutert. Die Tiere sind in modernen Ställen untergebracht, so wie sie auch in der breiten Praxis auf unseren Bauernhöfen zu finden sind. Ziel ist, die Zusammenhänge zwischen moderner Technik im Stall, Tierhaltung und Tierschutz unter dem Motto „Respekt vor Mensch und Tier“ zu kommunizieren.

Führungen für Schüler/innen der Klassen 1-6 jeweils um 10:30, 11:00, 11:30, 12:00, 12:30, 13:00, 13:30, 14:00, 14:30, 15:00 (Begleitung durch Lehrkräfte ausdrücklich erwünscht, Dauer ca. 60 Min.)

Zeitreise „Landwirtschaft im Wandel“ (38*)

Der Verein information.medien.agrar (i.m.a) gestaltet gemeinsam mit dem Märkischen Ausstellungs- und Freizeitzentrum Paaren (MAFZ) ein neues Angebot für Schulklassen. Unter dem Motto „Landwirtschaft im Wandel“ haben die jungen Besucher und ihre Lehrkräfte die Gelegenheit, durch den Besuch zweier Ausstellungsbereiche einen Vergleich zwischen der Landwirtschaft früher und heute zu erleben, wie er auch in einigen Schulbüchern zum Sachunterricht ab der dritten Klasse dargestellt ist.

Die „Zeitreise“ Sie beginnt mit einer Vorstellung des „alten Handwerks“ vor der malerischen Kulisse des MAFZ in Halle 26a, bei der in ca. 15 Minuten ein Einblick in die traditionellen landwirtschaftlichen Tätigkeiten und Techniken vermittelt wird. Zusätzlich können sich die Schulklassen dort detaillierte Informationen rund um die Kartoffel und die verschiedenen Kartoffelsorten einholen. Alle Klassen werden dort durch den i.m.a e.V. zusätzlich mit anschaulichem Informationsmaterial zur „Landwirtschaft im Wandel“ und zum Thema „Kartoffel“ versorgt.

Die Schulklassen werden in Halle 26a abgeholt und die Reise setzt sich anschließend im ErlebnisBauernhof der Halle 3.2 fort. Dort können die Schüler in weiteren 15 Minuten an mehreren Stationen Eindrücke und Informationen über die moderne Landwirtschaft sammeln. Von Techniken der Bodenbearbeitung, über die Düngung und den Pflanzenschutz und bis zum Melkroboter und dem imposanten Zuckerrübenschnitzwerk.

Bitte beachten Sie, dass sich diese „Zeitreise“ von der großen Führung durch den ErlebnisBauernhof unterscheidet. Da die Tour den Besuch von zwei Hallen berücksichtigt, können in Halle 3.2 nicht alle Stationen besucht werden, die andere Programmangebote des i.m.a e.V. berücksichtigen. Vergleichen Sie dazu bitte die weiteren Angebote in der Halle 3.2.

(jeweils 10:30, 11:30 und 12:30 Uhr).



Von der Rübe zum Zucker (39*)

Am Stand der Wirtschaftlichen Vereinigung Zucker (WVZ) erwarten die Schüler/innen Exponate, Videos und ein Quiz rund um Zuckerrüben und Zucker. Für Lehrer stehen Lehrmittelpakete für den Unterricht bereit.

Vorführungen für Schüler/innen der Klassen 1-6 finden jeweils Montag – Freitag, (nicht am 1. Freitag!) um 10:30, 11:00, 11:30, 12:00, 12:30 statt. Dauer ca. 30 Min.

„Tierärzte: Verantwortung für Tier und Mensch“ (61*)

Am Stand des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte können die Schülerinnen und Schüler durch das Absolvieren von zwei praktischen Übungen u. a. ein

„Tierarzt Diplom“ erlangen. Nachdem sie das beliebte „Blasrohr-Spiel“ absolviert haben, müssen die „Tierarztanwärter“ dann bei einem Mutterkuh-Dummy die aktuelle Lage eines Kälbchens ertasten. Anschließend werden noch einige Fragen rund um den Tierarztberuf beantwortet.

Vorführungen jeweils um 10:30, 11:30, 12:30, 13:30, 14:30

"Tag der Ausbildung – Deine Zukunft in der Landwirtschaft" (62)*

Am Montag, 23. Januar 2012, findet wie in jedem Jahr der „Tag der Ausbildung – Deine Zukunft in der Landwirtschaft“ auf dem ErlebnisBauernhof statt. Schülerinnen und Schüler können sich an diesem Tag in vielfältiger Form zu den Grünen Berufen informieren. Spannend, einprägsam und modern stellt sich die Agrar- und Ernährungsbranche dar.

Auf der **Schüler-Rallye**, die schon im letzten Jahr viele junge Menschen begeisterte, können sich die Schüler nach einer Einführung mit einem Quiz konkreten Fragen an verschiedenen Stationen stellen. Am Ende der Rallye haben die Schüler einen umfassenden Einblick in mehrere Berufe erhalten.

Auch die Bundesagentur für Arbeit wird auf dem ErlebnisBauernhof vertreten sein. Ausführliches Infomaterial kann den gewonnenen Eindruck im Nachgang vertiefen.

Während die Schüler im ErlebnisBauernhof ihr Wissen testen und erweitern, können sich die Lehrer zu einem **Lehrerfrühstück** zurückziehen. Hier kann ein umfangreicher Einblick in die Berufs- und Karrierechancen der sich darstellenden Berufe gewonnen werden.

Die Veranstaltung beginnt um 10.30 Uhr und um 11.30 Uhr – die Dauer ca. 1,5 h.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.bauernverband.de.

Am Stand der **Gütegemeinschaft Kompost** können Infotafeln zu dem Thema: Kompost- (Wie entsteht er? Wozu verwendet man ihn? Was bewirkt er? Welche Anforderungen muss er erfüllen?) erkundet werden. Dabei geht es um die umweltgerechte Verwertung von biogenen Abfällen, sowie die Bedeutung des Bodens für Menschen, Tier und Umwelt. Zudem besteht die Möglichkeit sich über das Leben und die Arbeitsweise von Würmern zu informieren. Auch das Thema **„Umweltberufe“ (63)** kann am Stand thematisiert werden. Dazu gehören die Fachkraft für Kreislauf- und Abfallwirtschaft, die Recyclingfachkraft und der Abfallbeauftragte. Am Stand bekommt man Informationen zu Weiterbildungsmöglichkeiten, Spezialisierungen und zum Studium. Ein **Vortrag (34*)** wird zu dem Thema: „Gesunder Boden als Garant für gesunde Pflanzen und folglich gesunde Ernährung“ angeboten. Dabei geht es auch um die Bedeutung von RAL (Umweltzeichen).

Halle 4.2: Fachschau „Multitalent Holz“ und Sonderschau „LebensTraum Dorf“

Multitalent Holz begeistert Klein und Groß für einen modernen Werkstoff

Bereits zum sechsten Mal erleben die Besucher der Internationalen Grünen Woche in Halle 4.2 auf mehr als 2500 Quadratmetern einen facettenreichen Branchenauftritt. Unter dem Motto „Multitalent Holz“ zeigen Förster Beispiele nachhaltiger Wald- und Forstwirtschaft und Verarbeiter informieren über eine leistungsfähige Holzverarbeitung. In der „Lebenden Werkstatt“ entstehen live moderne Bauelemente aus Holz. Zimmerer präsentieren ihr Handwerk zwischen Tradition und Moderne. Welche klimaschonenden und CO₂-senkenden Vorteile das Heizen mit Holz bietet, demonstrieren die Aussteller für Heiztechnik und Heizmaterial.

Halle 5.2a: nature.tec

Bioenergie und Nachwachsende Rohstoffe im Zeichen der Energiewende

Deutschland steht im Jahr eins der Energiewende. Um den damit verbundenen Wechsel hin zu einer nachhaltigen Energieversorgung erfolgreich zu realisieren, wird neben anderen regenerativen Energiequellen auch die energetische Nutzung von Biomasse immer wichtiger. Vor diesem Hintergrund widmet sich die bereits traditionelle Fachschau „nature.tec“ im Rahmen der Internationalen Grünen Woche 2012 neben innovativen und nachhaltigen Ideen zur stofflichen Nutzung von Agrar- und Forstrohstoffen insbesondere auch der energetischen Biomassenutzung. Unter dem zentralen Motto der Fachschau, „Die Energiewende braucht uns!“, präsentieren die Messestände von Ministerien, Verbänden und Unternehmen umfassende Informationen zu Züchtung und Anbau nachwachsender Rohstoffe, ihrer Verarbeitung sowie ihrer Anwendung. Eingeteilt ist die „nature.tec – Fachschau Bioenergie und Nachwachsende Rohstoffe“ in insgesamt fünf Schwerpunktbereiche. Neben den Energiethemen Biogas, Biokraftstoffe und Heizen mit Holz befassen sich die Bereiche Biowerkstoffe und Bauen mit Nachwachsenden Rohstoffen mit der stofflichen Nutzung organischer Rohstoffe. Die Fachschau wird vom Bundesverband BioEnergie (BBE) und dem Deutschen Bauernverband (DBV) ideell getragen und von der Messe Berlin gefördert. Detaillierte Informationen: www.naturetec-igw.de oder tagesaktuell über den Twitter-Account der Fachschau unter www.twitter.com/naturetec.

Am **zentralen Infocounter** der nature.tec Halle können sich Schulklassen jederzeit ohne Anmeldung über die Themen der Halle informieren lassen.

Am Stand der **FNR** (Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V.) werden den Schülern in **Führungen (44*)** Informationen zu den Themen Bioenergie, Energiepflanzen und Biowerkstoffe anhand von Infotafel, anschaulichen Darstellungen, einer Mitmachaktion und der Vorführung einer kleinen Produktionsmaschine für Biowerkstoff-Produkte umfangreich präsentiert.

Mitmach-Experimente (45*)

Zudem besteht die Möglichkeit, vier einfache Experimente rund um das Thema Nachwachsende Rohstoffe nach Anleitung selbstständig durchzuführen. Die Experimente sind einfach aufgebaut und richten sich an die Altersgruppe 1.-8. Schulklasse. Die Experimente werden von pädagogisch geschulten Personen betreut. Dauer der vier Experimente ca. 30 min.

Am Experimente-Block können 10 bis 15 SchülerInnen gleichzeitig teilnehmen.

Am Stand des **EnerGO Lüchow-Dannenberg** wird Schülern ab der Klasse 8 ein **BioEnergie-Quiz (46*)** angeboten. NaWaRo-Azubis zeigen was sie können! Ein neuer Beruf für neue Energien.

Beim **Bundesverband der deutschen Bioethanolwirtschaft (BDB[®])** können YOUNGSTERS eine Einführung in das Thema **„Biokraftstoffe in Deutschland“ (47*)** erhalten. Der Schwerpunkt liegt beim Bioethanol. Von der landwirtschaftlichen Erzeugung der Rohstoffe und der industriellen Weiterverarbeitung bis zur Verwendung als Kraftstoff (E10 und E85). Zwei Animationsfilme runden die Präsentation ab.

Halle 6.2a: BioMarkt

In der Halle 6.2 präsentiert sich der 15. BioMarkt vielfältig wie nie. Die Bio-Vielfalt wird Schulgruppen in dieser Halle nahe gebracht. Verschiedene Organisationen informieren über Fragen des Öko-Landbaus, über die Anbauverbände und das Bio-Siegel und beraten zu Ernährungsfragen.

Das **Bundesprogramm Ökologischer Landbau** eine Initiative des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, lädt Schulklassen zu folgenden Aktionen ein:

BIOStart: Gesund & Fit in den Tag (8*)

Morgentliche Auftakt-Aktion mit Schülern, Lehrern, BIOSpitzenkoch Bernd Trum und Fitnesstrainer/-in. Themen: Ernährung, Bewegung, Fitness. BIOSpitzenkoch Bernd Trum bereitet gemeinsam mit Berliner und Brandenburger Schülern auf der Bühne kleine Frühstückssnacks vor, und verteilt sie ans Messepublikum zum Probieren. Dazu gibt es einen moderierten Talk rund um das Frühstücks-, Ernährungs- und Bewegungsverhalten von jungen Menschen. Die Moderatorin Katia Berg behandelt in diesem Kontext die Initiative IN FORM, deren Ziele, Handlungsfelder und Aktivitäten. Der BIOSpitzenkoch erklärt, warum ein gesundes Frühstück so wichtig ist. Ein Fitnesstrainer/-in bringt anschließend die Gäste in Schwung. Er animiert Schüler und Messegäste zum Mitmachen.

BIOGarten: Knackig, lecker und gesund: Wissenswertes rund um die Möhre (9*)

Moderierte „Erlebnis-Schulstunde“. Am Beispiel der Möhre wird den Schülern der ökologischen Landwirtschaft zugrunde liegende Kreislaufgedanke aufgezeigt. An verschiedenen Stationen in der Erzeugungskette wird beispielhaft präsentiert, wie ökologisch arbeitende Landwirte Möhren produzieren. So wird z.B. geklärt, wie sich die Möhre vor Schädlingen schützt und dabei ihren Geschmack verliert und mit welchen Maßnahmen Biobauern versuchen, einen Insektenbefall zu verhindern. Die Förderung der Bodenvielfalt, die Züchtung angepasster Sorten sowie die Ideen der Händler zur Lagerung von Möhren, um fast das ganze Jahr mit deutschen Möhren lieferfähig zu sein, sind weitere Stationen, die mit den Kindern behandelt werden. Am Ende der „Schulstunde“ werden die Schüler verschiedene Möhren entsaften, um so Aromavielfalt von Möhren kennen zu lernen. Die Möhren-Installation ist ein ergänzender Hingucker zu diesem Format.

BIOSaftbar: Vielfalt aus dem Gemüsebeet (10*)

Moderierte Aktion. Informationen und Mitmach-Aktionen für Schüler und Messegäste rund um Säfte, Shakes und Smoothies. Ein Vitamin-Experte mixt einmal täglich verschiedene Drinks aus Möhren und anderen Gemüsesorten, stellt verschiedene Rezepte vor und beantwortet Fragen der Gäste, die auch beim Mixen, Rühren und Schütteln mithelfen können. Am Ende der Aktion dürfen die Messegäste das Ergebnis probieren.



Weitere, für Schulklassen interessante Aktionen und Programmpunkte auf der zentralen Hallenbühne und am BÖLN-Messestand für die **keine Anmeldungen** erforderlich sind!

BIOMomente: – Schaukochen (12)

Moderierte Aktion. BIOSpitzenkoch Bernd Trum lädt zum Showkochen auf der Hallenbühne ein. Er präsentiert und kocht einfache, aber dennoch raffinierte Gerichte mit Produkten aus ökologischem Landbau. Dabei assistieren ihm Schüler, Aussteller, Messegäste und Prominente.

BIOQuiz: Raten und Gewinnen (11)

Moderierte Aktion. Lustiges und lehrreiches Quiz rund um die Themen Öko-Landbau, bewusste/gesunde Ernährung und Fitness.

BIOFit: Der BioMarkt kommt in Bewegung (14)

Täglich bringt ein/e Fitnesstrainer/-in Schulklassen, Messegäste, Aussteller und Prominente mit Musik in Schwung.

BIORolle: Lustige Spots und Kurzfilme (13)

Spots, Kurzfilme und Slideshows informieren unterhaltsam und kurzweilig über den ökologischen Landbau: ideal für eine Pause bei jedem Messebesuch.

BIOForschung: Süßholz gegen den „Falschen Mehltau“ (16)

Als auffälliges und für das Messepublikum relativ leicht verständliches Forschungsbeispiel wird das **Süßholz-Forschungsprojekt** des Julius Kühn Instituts (JKI) aus Darmstadt präsentiert. Es geht um die Entwicklung eines biologischen Pflanzenschutzmittels aus Süßholz, das den Befall von „Falschem Mehltau“ verhindern, bzw. stark eindämmen kann. Der Extrakt wird an Gurkenpflanzen getestet.

Infocounter und Terminals des Internetportals Oekolandbau.de (18)

Online informieren und lernen. Umfassendes Informationsportal rund um den Öko-Landbau mit eigenen Kinder- und Jugendbereichen.

Zentrale Fragen zum Ökolandbau können gestellt und beantwortet werden, z.B.

- Ökolandbau – was heißt das?
- Wie erkenne ich Biolebensmittel?
- Wo kann ich Biolebensmittel kaufen?
- Warum sind Biolebensmittel teurer?
- Alles Bio – stimmt das auch?

Bunter BIOBauernmarkt (17)

Echte Bio-Bauern beantworten Fragen der Messebesucher und präsentieren leckere Bio-Produkte zum Kennen lernen und Probieren.

Außerdem gibt's Informationen zur Arbeitswelt von Bio-Bauern:

- Warum wird man Bio-Bauer?
- Was unterscheidet den Bio-Bauern vom konventionellen Bauern?
- Wie sieht der Tagesablauf eines Bio-Bauern aus?

Schülerwettbewerb „Bio find ich kuh-l“ (15)

Informationen zum bundesweiten Schülerwettbewerb „Bio find ich kuh-l“ gibt’s am BÖLN-Infocounter: Schülerinnen und Schüler der Klassen 3 bis 10 können in Klassen, Gruppen und alleine sich zum Schwerpunktthema: **„BIO – Im Kreislauf der Natur?“** auf Spurensuche im Ökologischen Landbau gehen und Kreativarbeiten erstellen. Alle Infos unter www.bio-find-ich-kuhl.de

Natürlichen Genuss können Schüler bei der **Aktion „Spürerlebnis - Geschmacksnerven auf dem Prüfstand!“ (20*)** am **Demeter-Gemeinschaftsstand** erleben. Im Rahmen eines 45-minütigen, interaktiven Lehrpfades werden Informationen über die Besonderheiten des Demeter-Anbaus vermittelt und biologisch-dynamische Produktkostproben durchgeführt. Schüler lernen u. a. anhand von Saftkostproben ihre Geschmacksnerven sowie Qualitätsunterschiede verschiedener Produkte kennen.

Halle 6.2b Verbraucherinformation

Die **Bundestagsfraktion DIE LINKE** lädt Schülerinnen und Schüler ein, sich mit verschiedenen Fragen rund um das Thema Ernährung und Verbraucherschutz zu beschäftigen. Am Stand können sie sich über Lebensmittelsicherheit und gutes Essen, über Gentechnik und Verbraucherinformation, über die Verschwendung von Lebensmitteln und vieles andere mehr informieren. Nutzbar sind dafür auch erlebnisorientierte und spielerische Stand-Elemente wie ein großes Memory.

Zusätzlich wird das **„Quiz rund um’s Essen“ (21*)** angeboten. Woran erkenne ich das neue EU-Bio-Logo? Wie oft soll ich täglich Obst und Gemüse essen? Welche Zutaten gehören in einen Eierkuchen? Wie oft werden Lebensmittelbetriebe auf Hygiene kontrolliert? Muss ich ein Lebensmittel nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums wegwerfen? Ist es ein Problem wenn ich zu Weihnachten Erdbeeren esse? Was steht alles im Zutatenverzeichnis? Antworten auf diese und andere Fragen finden Schülerinnen und Schüler im interaktiven Essens-Quiz. Dabei sind Grips, Teamgeist und Geschicklichkeit gefragt. Das Quiz vermittelt grundlegendes Wissen über Ernährung, Lebensmittel und Verbraucherschutz. Bei der Umsetzung kommen erlebnisorientierte und spielerische Elemente wie ein großes Memory sowie Original-Materialien aus dem Supermarkt zum Einsatz.

Halle 25: Tierhalle

Ein jährlicher Blickfang während des Messebesuches von Schülern ist die als **riesengroßer begehbare Stall** ausgestattete Tierhalle 25. Die vielen Tiere, ihre Geräusche und ihr Geruch vermitteln das Gefühl auf dem Land zu sein. Rinder, Pferde, Esel, Schweine und Schafe sind zu begutachten und Züchter geben gerne Auskunft über ihre Tiere.

Im großen Vorführring der Halle 25 wird von Mo. 23. Januar. bis Fr. 27. Januar jeweils um 9 Uhr (Treffpunkt: Büro Besucherzentrum der Tierhalle um 8:30 Uhr) eine Schulklasse in den Genuss der Veranstaltung **„Tierhalle im Morgenerwachen“ (53*)** kommen. Hier können Schulgruppen im Rahmen einer Hallenführung die Tiere hautnah erleben. Aufgrund der großen Beliebtheit dieser Aktion werden wir die Plätze für diese Veranstaltung unter den angemeldeten Klassen verlosen.

Am Stand der **RBB Rinderproduktion GmbH (52)** können sich Schüler über Rinderzucht, Milchrinder und Fleischrinder informieren. Die Milchkühe werden täglich gegen 17 Uhr gemolken.

Außerdem gibt es im Vorführing täglich, vormittags und nachmittags, **Tiervorführungen** (keine Anmeldung erforderlich), bei denen Experten landwirtschaftliche Nutztiere, wie Rinder, Pferde, Schweine und Schafe vorstellen und deren Funktion innerhalb der Landwirtschaft erläutern.

Sau & Ferkel zum Anfassen sowie Rind mit Kälbchen sind am Stand von **NEULAND** vorzufinden. Landwirte und Fleischermeister beantworten gern Fragen am Stand! Während der moderierten **„Erlebnis-Schulstunde“ (48*)** gehen Schüler zu den Ferkeln in den Pferch und erfahren alles zum Thema **„glückliche Schweine“**. Sie können im Stroh sitzen und die Tiere anfassen sowie erleben. Die Tierschutzlehrerin des Tierschutzvereins für Berlin regt altersgerecht zum Beobachten der Tiere an und erklärt natürliche Verhaltensweisen sowie die Bedeutung von artgerechter Tierhaltung. Es können maximal 8-10 Schüler gleichzeitig in den Pferch; weitere können daneben stehen bzw. nach einigen Minuten tauschen.

Bei dem Vortrag **„Wo ist meine Mutter – wo ist mein Kälbchen?“ (49*)** werden die Youngsters durch die Tierschutzlehrerin über Milchwirtschaft aufgeklärt. Natürlich wird auf die artgerechten Haltungsbedingungen und natürlichen Verhaltensweisen von Rindern aufmerksam gemacht. Die Schüler können die Mutterkuh mit ihrem Kalb am Stand beobachten – jedoch werden sie nicht in den Tierperch gelassen.

Des Weiteren bietet Neuland die Aktion **„glückliche Schweine hautnah erleben“ (50)** an, die von Erklärungen der Landwirten oder der Tierschutzlehrerin begleitet wird. Ebenfalls werden **diverse Quiz, Rätselgedichte und Spiele (51)** zu Eiern, Schweinen und artgerechter Tierhaltung angeboten.

Halle 26: Natur erleben - Jagd & Angeln

Im Hallenbereich **26a** bieten der Verband Dt. Sportfischer sowie der Deutsche Jagdschutz-Verband e.V. verschiedenste Veranstaltungen für Schüler an. Und im Hallenbereich **26c** präsentiert der Förderverein „Freunde des MAFZ Paaren/Glien e.V.“ seine Angebote für Schüler.

Der **Verband Deutscher Sportfischer e.V.** bietet Schulklassen einen 30-minütigen **Fisch-Lehrpfad (56*)** an auf dem wird die **Biologie der Gewässer** genau unter die Lupe genommen. Zu den besonderen Attraktionen des Standes gehört ein riesiges Aquarium mit vielen Fischen aus heimischen Gewässern. Über große Panoramafenster können die Besucher in die faszinierende Welt der Wasserbewohner eintauchen. Außerdem gibt es zahlreiche, zum Teil kapitale, heimische Fischpräparate zu besichtigen.

Natur mit allen Sinnen erleben (31) –der **Deutsche Jagdschutzverband (DJV)** bringt für sein (Schüler)-Programm die heimische Natur auf die Grüne Woche: Sind die Borsten vom Wildschwein stachelig? Wie spitz sind die Zähne vom Fuchs? Was ist das kleinste räuberische Säugetier in Deutschland und wie sieht die größte heimische Eule aus? In einem rund 300 Quadratmeter großen, naturnahen Biotop können Kinder und Jugendliche unter fachkundiger Anleitung **auf die Pirsch gehen und spielerisch Flora und Fauna kennen lernen**. Darüber hinaus haben Schüler die Möglichkeit, einige lebende Wildtiere aus nächster Nähe zu beobachten. Ein spannendes **Quiz** animiert Naturforschern, sich weiter gehend mit Wildtieren zu beschäftigen. Fragen werden natürlich gerne beantwortet! Wer Glück hat, kann richtig „Beute“ machen: Es gibt viele wertvolle Preise rund um die Themen Natur und Umwelt zu gewinnen. Vom einzelnen Poster bis zur kompletten Unterrichtsreihe: Am Stand des Deutschen Jagdschutzverbandes gibt es zudem viele Lehrmaterialien, mit denen Lehrer ihre Schulstunden über heimische Wildtiere spannend gestalten können.

Im Hallenbereich **26c** stellt sich der **Förderverein „Freunde des MAFZ Paaren/Glien e.V.“** vor. Die dem Verein angehörenden Mitglieder bringen sich in vielfältigste Weise in die Förderung und Unterstützung der Projekte auf dem Gelände des Märkischen Ausstellungs- und Freizeitzentrums (MAFZ) in Paaren im Glien ein. Der Verein hat folgende Aktivitäten für Schüler vorbereitet:

Gesund leben mit regionalen Produkten und Kräutern – Ernährung aus dem heimischen Garten am Beispiel des Demonstrationsgartens des MAFZ (25*)

Im eingerichteten „Grünen Klassenzimmer“ werden am Beispiel des Schau- und Demonstrationsgartens im MAFZ Paaren im Glien die Schwerpunkte Gemüse, Kartoffeln sowie Beeren- und Wildobst wie folgt bearbeitet:

- der Weg der Pflanze vom Saatgut über die Jungpflanze bis hin zu ihrem Einsatz in Speisen für eine gesunde Ernährung
- Ausstellung und Beratung zu über 100 alten und aktuellen Kartoffelsorten
- Präsentation einer Schau- und Demonstrationsecke mit praktischen Vorführungen zu Kräutern, Salaten, Kartoffeln und Dressings

Folgende Aktivitäten sind geplant:

- Pikieren und Topfen von Pflanzen – Aussaataktion für Kinder
- Erklärung zum Weg der Pflanze vom Saatgut (Aussaart) über die Jungpflanze ,
- Ernte und Einsatz in Speisen für eine gesunde Ernährung anhand von Schautafeln
- Kartoffelverkostung mit Bewertung
- Bestimmung einzelner Kräuter (Riechen, Fühlen, Kosten, Verkostung verschiedener Kräuterteesorten, Rezepte und Zubereitungen von Kräutertees)
- Erläuterungen zur Wirksamkeit der Kräuter auf die einzelnen Körperteile, wie Kopf, Rumpf und Gliedmaßen
- über 100 Kräuterarten und –sorten werden von erfahrenen Fachleuten mit vielen Informationen präsentiert.

„Ländliches und Tiere hautnah erleben“ (40*)

Der MAFZ-ErlebnisPark bietet sich über das ganze Jahr als Ausflugsziel an. Wesentlich ausführlicher als auf der Grünen Woche können hier landwirtschaftliche Themen bearbeitet werden.

- Darstellung des Geländes mit seinen Veranstaltungen
- Verbundenheit zu Haustieren und der Natur durch Tiervorführungen des Haustierparks z.B. : Kükenkino, Geflügel, Esel und Schwein
- Vom Ei zum Huhn – ein Schaubrüter mit täglichem Schlupf – Erklärungen zur Haltung und Zucht, Präsentation Rassegeflügel

Weitere Aktionen des MAFZ sind: **„Honig – erfassen mit allen Sinnen“ (26*)** (Themenblock Gesundheit) - hier geht es um die Sortenvielfalt der Region Brandenburg. **„Der Weg von der Blüte bis zum Honig“ (41*)** (Themenblock Landwirtschaft) wird mit einem Blick in den Bienenstock abgerundet.

Bei der Aktion **„Alles im Grünen Bereich – Information um Grüne Berufe“ (64*)** erfahren die Schüler spielerisch die Berufe in der Rinderhaltung, Schweinehaltung, Getreideanbau oder Obstanbau kennen.

Auch die **„Tiere des Waldes“ (42*)** deren Vorkommen und Lebensweise werden thematisiert. Die Waldschule zeigt Präparate, Holzarten, Tierfelle werden erklärt, die Kinder erhalten einen Vortrag zum Wald, Pflanzen und Tieren.

Halle 24: Verbraucherinfos & Institutionen

Um die Halle 24 zu besuchen, gehen Sie bitte durch die Halle 25. Hier präsentiert sich das **Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe** und beantwortet Fragen zur Lebensmittelbevorratung, Selbstschutz (speziell Brandmelder) und über ehrenamtliches Engagement im Bevölkerungsschutz bei Feuerwehren und Hilfsorganisationen.

Zu den Themen **„Feuerwehren und Hilfsorganisationen als Arbeitgeber“ (59*)** und **„Selbstschutz und Lebensmittelbevorratung“ (8*)** wird an den Schülerprogrammtagen jeweils 2-mal täglich ein Vortrag am Stand angeboten.

Halle 23 a: BMELV

Die Sonderschau des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) zum Thema **„Verbraucher und Landwirtschaft - Gemeinsame Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt“**

Hallentour: „Vielfalt entdecken – sichere Lebensmittel für kompetente Genießer“ (1 und 2*)

Unter fachkundiger Führung besuchen die Schüler verschiedene Stationen in der Halle und lösen – unterstützt von den Experten vor Ort – kleine Aufgaben, bekommen Geschmacksproben und Verbrauchertipps zur Nachbereitung in der Schule.

Zum Abschluss erhalten die Teilnehmer ein „Durchblicker-Diplom“ (www.bmelv-durchblicker.de ist die neue Kinder- und Jugendwebsite des BMELV, die zur IGW 2012 online geht). Die Lehrer erhalten Unterrichtsmedien und Give aways der in der Halle vertretenen Fachinstitutionen (z.B. aid infodienst e.V).

Genuss zum Schluss: Genießer-Picknick im Kinder- und Familienforum.

„SchmExperten – Wissen, das schmeckt!“ Experimente um Geschmack und Genuss (3*)

SchmExperten können mehr: Sie kennen Lebensmittel und wissen, wie man mit ihnen umgeht. Sie genießen Speisen und Getränke mit allen Sinnen.

Mit fachlicher Unterstützung des aid infodienstes führen Schüler/innen der 5. oder 6. Klasse mit ihren Lehrern Ausschnitte aus der Einheit „Coole Drinks“ des neuen Unterrichtsmaterials durch. Selber aktiv werden und mitmachen steht dabei im Vordergrund. Die Geschmacksnerven werden herausgefordert. Bei verblüffenden SinnExperimenten stellt sich die Frage, ob die angehenden SchmExperten beispielsweise verschiedene Saftsorten heraus schmecken, wenn sie mit Lebensmittelfarbe gefärbt sind. Darüber hinaus haben die Schüler/innen Gelegenheit, leckere Getränke selber herzustellen und zu probieren.

Damit die Lehrer/innen das Konzept im Unterricht fortführen können, erhalten sie das komplette Unterrichtsmaterial. Das umfangreiche, flexibel einsetzbare Material ist für die 5. und 6. Klassen aller Schulformen konzipiert. Es umfasst im Kern sieben Doppelstunden, die für einen umfassenden Kompetenzerwerb mit weiteren Themen sinnvoll verknüpft und ergänzt werden. So wird der praktische Umgang mit Lebensmitteln zum Ausgangspunkt für zahlreiche weitere Aktivitäten zu Hygiene, Lebensmitteleinkauf, Kennzeichnung und Esskultur.

Infos zu den SchmExperten: www.schmexperten.de

Pausenverpflegung – saisonal, regional und bio! -- Workshop für Schülerfirmen zum Thema Pausensnacks (4*)

Warum ist eine gesunde Pausenverpflegung so wichtig? Wann wächst eigentlich welches Gemüse? Und welches Obst hat die längste Reise bis zu unserem Teller hinter sich?

Mit fachlicher Unterstützung der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. wird gemeinsam erarbeitet, welche Lebensmittel zu einer saisonalen, regionalen und nachhaltigen Pausenverpflegung gehören. Neben Informationen zu Anbau und Verarbeitung von Bioprodukten, steht saisonale Warenkunde auf dem Programm. Im Anschluss rückt die praktische Umsetzung von geeigneten Rezepten für die Pausenverpflegung unter Anleitung eines Bio-Kochs in den Vordergrund und die Schülerinnen und Schüler können gemeinsam die Rezepte ausprobieren. „Zaungäste“ zum Probieren der Pausensnacks sind herzlich willkommen!



„Ess-Kult-Tour: Die Welt der Lebensmittel entdecken“ Workshop zum nachhaltigen Konsum und Einkaufsverhalten (5*)

Jedes Nahrungsmittel hat von der Produktion über die Verarbeitung und den Transport bis zum Konsum Umweltbelastungen zur Folge. Wie hoch die Belastung eines Lebensmittels vom Acker bis auf den Teller ist, können die Teilnehmer mit Hilfe eines Ökobilanz-Rechners herausfinden. Die Schülerinnen und Schüler lernen spielerisch, wie sie ihr eigenes Einkaufsverhalten umweltfreundlich verbessern können. Anschließend wird in einem Obst-Gemüse-Saisonspiel der "Umweltexperte" (oder "Saisonexperte") ermittelt.

Die Station "Umweltexperte" ist Teil der "Ess-Kult-Tour", die Jugendlichen und jungen Erwachsenen durch ein interaktives Stationenlernen eine gesunde Ernährung und Konsumkompetenz näher bringt. So setzen sich die Schüler beispielsweise an der Station "Werbeprofi" mit den Versprechungen der Lebensmittelwerbung auseinander oder bereiten als "Chefkoch" ein selbst hergestelltes Pesto zu.

Infos zur Ess-Kult-Tour: www.vz-nrw.de/UNIQ132016914428638/esskulttour

Thema Milch: Dem Calcium und dem Eiweiß auf der Spur (6*)

Was macht die Milch dick? Wie kann man selbst Käse und Joghurt herstellen und genießen? Wie verändern Bakterien oder Enzyme aus Tiermägen die Milch? Ist bei der Käseproduktion Gentechnik beteiligt? Wie schmeckt Milchzucker, welche Rolle spielt er bei der Bekömmlichkeit von Milch? Wie trägt Milch zur „Stärke“ unserer Knochen bei? Welche anderen Lebensmittel versorgen uns mit Eiweiß oder Calcium?

Diese und weitere Fragen können Schulklassen im „Schüler-Labor“ an der Forumsbühne forschend lösen: Unter fachkundiger Anleitung des "Bio- Science – Teams" der Pädagogischen Hochschule Heidelberg (Leitung: Prof. Dr. Lissy Jäkel) können Schülerinnen und Schüler mit einfachen Experimenten naturwissenschaftliche Grundprinzipien und Gesetze (be-) greifen und mit eigenen alltäglichen Handlungsmöglichkeiten beim Essen und Bewegen verbinden.

Genuss zum Schluss: Frischkäse aus eigener Produktion auf Berliner Bäcker-Brot.

„Deine KonsumLandschaft“ (7*) für max. 10 Personen

Die Wanderausstellung „Deine KonsumLandschaft“ in der Sonderschau des BMELV bietet Jugendlichen die Gelegenheit, sich in Form eines interaktiven Einkaufs mit ihrem Einkaufsverhalten und den Folgen zu beschäftigen. Konsumgüter wie Milch, Fleisch, Brot, Erdbeeren und Saft werden mit ihren vielfältigen Auswirkungen auf Region und Kulturlandschaft in Verbindung gebracht. Dabei geht es neben der Qualität der Produkte und einer fairen Preisgestaltung um Arbeits- und Ausbildungsplätze, um Natur- und Artenschutz sowie um den Klimaschutz.

Am Ende erhalten die Besucher an der Kasse die „Quittung“ für ihren Einkauf. Gleichzeitig werden ihnen Handlungsempfehlungen gegeben, wie sie ihre Kauf- und Konsumententscheidungen nach Kriterien der Nachhaltigkeit und Qualität treffen können.

Die Ausstellung, konzipiert vom BUND in Zusammenarbeit mit der Regionalbewegung e.V., wird von kompetenten Informanten betreut.

Halle 21a: Gemeinschaftsschau Brandenburg

In der Brandenburg-Halle haben Schüler die Möglichkeit, die **Produktvielfalt** der Brandenburger Land- und Ernährungswirtschaft kennen zu lernen.

Am Stand 171 der **Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.** können Gruppen von maximal 15 Personen an einem **Quiz zur Haltbarkeit von Lebensmitteln (27)** in zwei Schwierigkeitsstufen teilnehmen.

Angemeldete Klassen haben zudem die Möglichkeit an einer **„Interaktiven Runde zu Lebensmitteln“ (28*)** teilzunehmen. Dabei geht es um das Thema „Vom Korn zum Brot oder Müsli“ – eine Mitmachveranstaltung mit etwas Theorie und viel zum Selbermachen – inklusive Verkostung – auf den Spuren von Getreideerzeugnissen.

Halle 17: Ausländische Ernährungswirtschaft: Italien

Am Stand der Export Organisation Südtirol, **Handelskammer Bozen** können angemeldete Klassen einen **Vortrag (24*) inklusive Verkostung** über den Südtiroler Apfel g.g.A. (geschützte geographische Angabe) erhalten.

Halle 14.1: Seafood-Markt

Beim **Fisch-Informationszentrum e.V. (FIZ)** können über 60 Fisch-, Krebs- und Weichtierarten bestaunt werden. Das FIZ informiert über die Herkunft der wichtigsten Speisefischarten und die Nachhaltigkeit beim Fischkonsum.

Schulklassen können sich zu einem **Vortrag** mit dem Schwerpunkt **„Fischkonsum und Nachhaltigkeit“ (33*)** anmelden. Auch ein Vortrag zu dem Thema **„Die Rolle von Fisch in der menschlichen Ernährung“ (23*)** wird angeboten. Dort lernt man auch viel über die Zubereitung von Fischen.

Halle 9: Internationale Blumenhalle

Berlin im Wandel - Berliner Pflanzen und Gärten

Der Besucher findet sich unmittelbar nach Eintritt in die Blumenhalle inmitten riesiger Blumenhügel wieder. Hortensien, Rosen, Orchideen, Primeln und Narzissen besiedeln die schönste Baustelle der Welt. Die angedeutete Baustellenszenarie in Winterruhe wird durch Blumen, welche den nahenden Frühling ankündigen, besiedelt. Von einem üppig bewachsenen Baugerüst kann man die Gesamtheit der vergrößerten Blumenhalle betrachten. Wer war schon einmal in einem Blumen-Bauwagen? Der Kran, der blumenbeladene LKW, bewachsene Mörtelmischwannen und Schuppkarren bilden den

Rahmen für zahlreiche Themengärten und floristische Meisterwerke, die auch Anregungen zur Nachahmung bieten. Im Übergang zu den Berliner Kleingärten sorgen Kräuter- und Gemüsebeete sowie ein Orchideenwasserfall für eine farbenfrohe und duftende Kulisse. Die „Berliner Pflanzen“ und Gärten sind in der Blumenhalle zahlreich vertreten.

Die **Berliner Gartenarbeitsschulen** bieten zusammen mit der **Lehranstalt für Gartenbau und Floristik Großbeeren e.V. (LAGF)** auf der Aktionsfläche „ErlebnisSchulGarten“ die folgenden Aktionen an:

„Abenteuer Gärtnerei“ (29*) In einer kleinen Mini-Gärtnerei erfahren die Schülerinnen und Schüler die einfachen Handgriffe des Pflanzens und Topfens, angeleitet von Auszubildenden „Gärtnern“. Dabei lernen die Kinder ganz hautnah, wie man mit Kultursubstraten umgeht, welche Pflanzgefäße man verwenden kann und wie die ersten Pflegeschritte für die kleine Zimmerpflanze aussehen. Ein richtiges Pflanzenschild gehört natürlich auch dazu, auf dem die wichtigsten Informationen über diese Pflanze stehen. Und das schönste daran ist, dass man diese Pflanze anschließend kostenlos mit nach Hause oder in die Klasse nehmen darf!

„Klassenzimmer trifft Berliner Pflanze“ (30*)

Die Kinder (Grundschüler) können an mehreren Schulgarten-Stationen einfache, grundlegende Arbeitstechniken rund um das Gärtnern kennenlernen. Ein kleines Pflanzgefäß wird vorbereitet, Erde gemischt, vorkultivierte Pflanzen eingetopft, Kräuter verarbeitet und aus Kartoffeln wird Stärkekleber hergestellt. Als Ergebnis entsteht dann ein Pflanz-Set für das Klassenzimmer, das später in der Schule weiter gepflegt werden kann. Außerdem werden „Seed-Balls“ für den Schulhof geformt. Die begleitenden Lehrer/Erzieher erhalten Hinweise und Anregungen zur Durchführung eigener Schulgartenprojekte auf dem Schulgelände, sowie zu den Möglichkeiten des Besuchs einer der Berliner Gartenarbeitsschulen.

„Grüne Berufe rund um den Garten & Co“ (58*)

Die Schülerinnen und Schüler erhalten Informationen zu den „14 Grünen Berufen“, mit dem Schwerpunkt auf die sieben Fachrichtungen des Berufsfeldes „Gärtner“. Anschließend werden in den drei grünen Hallen in einem geführten Rundgang Praxisbeispiele der Gärtnerberufe besichtigt und kleine Interviews mit Experten durchgeführt. Das Angebot „Grüne Berufe rund um den Garten & Co“ ist Teil eines Coaching-Angebotes des SUZ Mitte für interessierte Schülerinnen und Schüler, die beabsichtigen sich für einen Ausbildungsplatz als „Gärtner“ zu bewerben. Außerdem besteht in diesem Projekt die Möglichkeit, sich über Betriebe zu informieren in denen ein orientierendes Praktikum in einem „Grünen Beruf“ gemacht werden kann.

Der **Zoologische Garten Berlin AG (57)** informiert am Stand über den Zoo, Tierpark und das Aquarium in Berlin. Zudem kann man sich über Arten- und Klimaschutz und spezielle Angebote für Schulen informieren. Die Mitarbeiter können über die Junior Zoo-Universität Berlin berichten und mit den Schülern eine „Gedankliche Reise zu den Tieren unserer Erde und Ozeane“ Vornehmen.

An zwei Vorträgen wird noch gearbeitet, bitte entnehmen Sie die Themen und Zeiten der Aktualisierung im Internet unter www.grunewoche.de

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Schulklasse einen interessanten Messebesuch!

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung:

Tel-Nr: 030-3038-2031 (Heike Albrecht)

oder 030-3038-2362 (Maria Rüger)