

Informationen zum Schülerprogramm

Messetermin

Internationale Grüne Woche: 18. Bis 27. Januar 2019

Öffnungszeiten

Täglich von 10.00 – 18.00 Uhr

langer Freitag, 25. Januar 2019 bis 20.00 Uhr

Veranstaltungsort

Messegelände der Messe Berlin GmbH

Eintrittskarten

Preis für Schulklassen: 4 EUR pro Schüler an den Kassen des Messegeländes bei Abgabe einer Schulbescheinigung; pro 10 Kinder hat eine Begleitperson freien Eintritt.

Wenn Sie keine Veranstaltung buchen möchten, ist es ausreichend, wenn Sie am Tag des Besuches mit einer Schulbescheinigung an einer Kasse die ermäßigten Tickets erwerben.

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.

Garderobe

Wenn Sie die Jacken der Kinder abgeben möchten, könnten Sie einen großen blauen Sack etc. mitbringen, um dann alle Jacken als Gepäckstück abzugeben.

Verkehrsanbindung

S-Bahn: S Messe Süd (S3 / S9 Spandau); S Messe Nord (S41 / S42 / S46)

U-Bahn: Theodor-Heuss Platz (U2); Kaiserdamm (U2)

Bus: Messe Nord/ICC (X34, M49, X49); Theodor-Heuss-Platz (X34, M49, X49, 104)

Viele unserer Aussteller bieten spannende Angebote für Schulklassen an, bei denen eine Online-Anmeldung notwendig wird. Nachfolgend finden Sie hinter jedem **anmeldepflichtigem Angebot** für Schulklassen ein. Das Sternchen weist darauf hin, dass eine Anmeldung für das Angebot im Vorfeld der Messe erforderlich ist. Auf der Anmeldeseite können Sie sehen, welche Termine für Ihre Wunschveranstaltung noch buchbar sind.

Bitte berücksichtigen Sie, dass wir pro Klasse nur 2 Buchungen annehmen und seien Sie bitte so fair und stornieren Sie die Buchung, wenn Sie sie mit Ihrer Klasse wider Erwarten doch nicht teilnehmen können. Zusätzlich noch der Hinweis: Ihre Anmeldung im System ist eine Buchung und nicht nur eine Reservierung.

Bitte beachten Sie: Dieses Dokument bezieht sich auf den Planungsstand vom **05.11.2018**.
Sollten neue Angebote hinzukommen werden diese hinzugefügt.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!!!

Halle 1.2b: Bio – Mehr Platz für Leben

„Bio – Mehr Platz für Leben.“ – unter diesem Motto präsentiert sich die Biobranche erneut in der Biohalle 1.2b. Das **Bundesprogramm Ökologischer Landbau** und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN) präsentiert dazu als Anker-Aussteller erlebnisorientierte Informationen, Aktionen und Kostproben zum ökologischen Landbau auf dem Messestand und auf der Hallenbühne.

„Schwärmen für die Vielfalt!": 2019 stehen die Bestäuberinsekten und ihr Verdienst für die biologische Vielfalt kommunikativ und visuell im Fokus des BÖLN-Messeauftritts. Daneben werden auch die Themen Erzeugung (Urproduktion), Kreislaufwirtschaft, Regionalität, Saisonalität, Fair Trade/Bio und Tierwohl am BÖLN-Stand thematisiert. Als „Biobotschafter“ stehen die Bäuerinnen und Bauern aus dem Netzwerk der Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau Rede und Antwort.

Auf der Bühne präsentiert das BÖLN täglich und durchgängig ein informatives, unterhaltsames und interaktives Programm in Kooperation mit den Bioverbänden, mit BIO COMPANY und anderen Hallen-Ausstellern.

Frühstücksaktion: „Fit in den Tag starten“* Gesunde Frühstücksaktion mit Schülern, Lehrern, einem BIOSpitzkoch. Wer frühstückt was zu Hause? Warum ist ein gesundes Frühstück so wichtig? Was kann man morgens Leckeres auf die Schnelle zubereiten? Und was haben Bestäuberinsekten mit einem üppig gedeckten Frühstückstisch zu tun? In diesem moderierten Talk geht es um Ernährung, biologische Vielfalt, „Brainfood“ und Fitness. Der Koch bereitet zusammen mit den Schülern kleine Snacks vor und erklärt, dass ein gesundes Frühstück Energie für Kopf und Körper bietet und deshalb auch die schulischen Leistungen positiv beeinflussen kann. Zum krönenden Abschluss gibt's einen fruchtigen Smoothie, den eine Schülerin /ein Schüler selbst herstellen darf: Auf einem Smoothie-Bike wird fest in die Pedale getreten und für die ganze Klasse wird ein leckeres Getränk gequirlt.

Mini-Workshop: „Ökolandbau mit allen Sinnen erleben“* Auf einem Biobauernhof gibt's nicht viel zu sehen, hier kann man auch viel lernen. Echte Biobauern erzählen an vier Stationen von ihrem Hofleben. Kleine Mitmach-Aktionen binden die Schüler*innen aktiv mit ein. Beispiele: Bienenpralinen herstellen, Saatgut-Quiz, Getreidekörner erfühlen und erraten, Blindverkostungen, Geschmackstests, und, und, und...

Mini-Workshop: „Für kleine Forscher“* Wissenschaft zum Anfassen: In einem Freilandversuch auf ökologischen Obstbaubetrieben haben Wissenschaftler mehrjährige Blühstreifen angelegt. Die bunte Pflanzenmischung soll unterschiedliche Nützlinge anlocken und in den Obstplantagen ansiedeln. Dadurch sollen Schädlinge natürlich bekämpft werden. Doch wie funktioniert das Zusammenspiel in

der Natur? Wer ist Nützling, wer Schädling? Und wie sehen Schwebfliegen oder Apfelwickler eigentlich aus? Schülerinnen und Schüler können hier echten Bio-Forschern über die Schulter gucken und selbst einen Blick durchs Mikroskop werfen.

Schüler können sich **OHNE ANMELDUNG** über folgende Themen informieren:

BAUERNMARKT: „Biobauern im Gespräch“

Echte Biobauern präsentieren leckere Bioprodukte zum Kennenlernen, informieren über das Schwerpunktthema „Bestäuberinsekten und biologische Vielfalt“ und beantworten die Fragen der Messebesucher, z.B.:

- Warum wird man Biobauer?
- Was unterscheidet Biobauern von konventionellen Bauern?
- Was macht der Biobauer den ganzen Tag?
- Wie werde ich Biobauer?
- Was verbirgt sich hinter den „Grünen Berufen?“

INSEKTEN-QUIZ am BÖLN-Stand: „Welche Beschreibung passt zu wem?“

Bienen, Hummeln und andere Bestäuberinsekten leisten Herausragendes. Ohne sie müssten wir einen Großteil an Obst und Gemüse vom Speiseplan streichen. Denn die fleißigen Insekten besuchen Blüte um Blüte und bestäuben so 85 Prozent unserer Wild- und Kulturpflanzen. Doch Insekt ist nicht gleich Insekt. Sie sehen unterschiedlich aus und haben unterschiedliche Fähigkeiten. Die Schülerinnen und Schüler können hier ihr Wissen testen: Welche Beschreibung passt zu welchem Insekt? Gespielt werden kann alleine, zu zweit oder auch in Teams gegeneinander.

AKTIONSFLÄCHE: „Jede Blüte zählt“

An einer separaten Aktionsinsel bieten die anwesenden Landwirte und Imker temporär kleine, interaktive Mitmachaktionen rund um das Schwerpunktthema „Bestäuberinsekten und biologische Vielfalt“ an. Die Schülerinnen und Schüler können hier ganz praktisch spannendes Wissen erwerben und selbst aktiv werden, z.B. beim Honig verkosten, Saatgutpralinen basteln oder Imkerausrüstung erforschen.

BÜHNEN-QUIZ: „Schwärmen für die Vielfalt“

Moderierte Mitmach-Aktion. Wann hat der Blumenkohl in Deutschland Saison? Welches Gemüse ist das beliebteste der Deutschen? Mitmachen und sein Bio-Wissen unter Beweis stellen kann jeder, der vor der Bühne sitzt. Und so geht's: Bei jeder Frage gibt es zwei Antwortmöglichkeiten. Wer die richtige Antwort weiß, ist in der nächsten Runde dabei. Wer am Ende übrigbleibt, darf ein kleines Bio-Genusspaket mit nach Hause nehmen. (Täglich um 11.15 Uhr)

ECHT KUH-L!: „Ackern für die Vielfalt: Teamarbeit in und mit der Natur“

Informationen zum Schülerwettbewerb ECHT KUH-L! aus „erster Hand“, von echten Biobauern. Beim bundesweiten Schülerwettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) „ECHT KUH-L!“ geht's im Schuljahr 2018/19 um biologische Vielfalt und Partnerschaften in der Natur. Kinder und Jugendliche sollen die Arten- und Sortenvielfalt in der Landwirtschaft unter die Lupe nehmen. Welche alten Pflanzensorten gibt es und wie können sie geschützt werden? Über welche tierischen Helfer freuen sich die Bauern ganz besonders? Welche natürlichen Partnerschaften gibt es in der Landwirtschaft und wie funktioniert das Zusammenspiel? Mitmachen können alle Schülerinnen und Schüler der Klassen 3 bis 10. Einsendeschluss ist der 28. März 2019. Alle Infos rund um den Wettbewerb gibt's hier am Messestand oder unter www.ECHTKUH-L.de.

KINDERECKE: „Wer summt denn da?“

Hör mal, wer da summt: An der Soundstation müssen Insektenexperten ganz Ohr sein. Denn nur, wer genau hinhört, errät, welches Bestäuberinsekt welches Fluggeräusch erzeugt. Und so funktioniert es: Über festinstallierte Hörer bekommen die Kinder das Summen und Brummen von Biene, Hummel und Co. auf die Ohren. Dreht man an der passenden Scheibe, erscheint die Auflösung. In der Malecke können die Schülerinnen und Schüler kreativ werden und beispielsweise einen bunten Bienengarten zeichnen.

Am Stand der **BIOCOMPANY** können Schüler folgende Dinge kennenlernen:

Bei der Aktion: **„Backen in Theorie und Praxis“*** wird die Klasse in 2 Gruppen aufgeteilt. Die Kinder können zusammen mit einem Bäcker der Bäckerei **Märkisches Landbrot** einen Hefeteig kneten, der im Anschluss gebacken wird, damit die Kinder mit ihrem "Selbstgebackenen" zufrieden weiter ziehen können! Parallel wird die zweite Gruppe über das Backen, den Beruf des Bäckers, über unsere Bauern und Getreide im Allgemeinen interaktiv informiert sowie auf dem Stand geführt.

Bio-Einzelhandel bietet viel sinnvolle und abwechslungsreiche Jobs. Gesunde Produkte an freundliche Kunden zu verkaufen ist mehr als Regale füllen und an der Kasse zu sitzen.

Ausbildungsleiterin Karin Koch stellt gemeinsam mit Azubis der **BIO COMPANY** die **Ausbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten im BIO Fachhandel*** vor. Sie teilen Ihren Erfolg mit und freuen sich über spannende Gespräche mit interessierten Schülern.

Der Beruf "Kaffeeröster/in" & Methoden der Kaffeezubereitung* In diesem Workshop können sich Schüler über den Beruf des Kaffeeröster/in informieren. Die Gründer von Maya Kaffee geben einen Einblick in die verschiedenen Zubereitungsmethoden von Kaffee.

Demeter e. V. / Pro Biene – Freies Institut für ökologische Bienenhaltung / NAJU Brandenburg

bieten eine **„Unsere Honigbiene - Eine summende Entdeckungsreise“*** an. Dabei finden eine kindgerechte Beschreibung der Honigbiene und Ihrer Leistung sowie ein jahreszeitliches Heranführen an das Geschehen im Bienenvolk (z.B. Winterraube) statt. Es werden die Heizvorgänge im Bienenvolk sowie die Geschichte zur Honigbiene und der Bedeutung von Blühpflanzen erläutert. Natürlich geht es auch um die Sinneswahrnehmung von Bienenprodukten (Honig und Wachs). Jedes Kind wird sich eine eigene Bienenwachskerze drehen.

Happy mit Bioland Milch! Mitmach-Stationen mit Milch-Picknick*

Bioland Milch macht happy! Um dies herauszufinden, gibt es am Stand von **Bioland** fünf Entdeckerstationen rund um die Erzeugung von Bioland Milch und die Verarbeitung zu Sahne und Käse. Bei allen Mitmach-Aktionen werden die Schüler Schritt für Schritt zu Bio-Milch-Experten ausgebildet. Freut euch auf das Bioland-Milch-Picknick, das wir anschließend gemeinsam mit der ganzen Klasse veranstalten und leckere Bio-Snacks aus Milch selber machen und genießen.

Auf der Aktionsfläche von **Naturland und ProVieh e.V.** dreht sich alles um das Thema Tierwohl. Wir nehmen euch mit auf eine virtuelle Reise zu einem Öko-Milchbetrieb. Wie leben eigentlich Öko-Kühe? Was macht die Öko-Milch so besonders? Antworten auf diese und viele andere Fragen bekommt ihr, wenn ihr mit unseren Virtual-Reality-Brillen auf Entdeckungsreise geht. Schaut euch selber auf dem Hof um und überzeugt euch davon, dass Tierwohl im Öko-Landbau ganz groß geschrieben wird. Das Team von Naturland und PROVIEH hilft euch gerne und beantwortet all eure Fragen rund ums Thema Tierwohl und natürlich auch weitere Fragen zum Thema Öko-Landbau und artgerechte Tierhaltung.

Das Projekt "Rundum Öko: Einblicke in die artgerechte Tierhaltung" wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft gefördert.

Rundum Öko: Einblicke in die artgerechte Tierhaltung - Interaktive 360°-Filme direkt aus dem

Stall* Auf der Aktionsfläche von Naturland und ProVieh e.V. dreht sich alles um das Thema Tierwohl. Wir schauen uns zusammen das Musikvideo "Meine Message ist Revolution" an. Auf witzige und unterhaltsame Weise wird hier der Frage nachgegangen, warum nicht auch Tiere einen fairen Arbeitsvertrag verlangen sollten. Danach nehmen wir euch mit auf eine virtuelle Reise zu einem Öko-Milchbetrieb mit unseren 360-Grad Virtual Reality Brillen.

Halle 3.2: ErlebnisBauernhof

Der **ErlebnisBauernhof** ist moderne Landwirtschaft zum Staunen, Schmecken und Fühlen. Diverse Erlebnisstationen geben authentische Einblicke, wie heute Tiere gehalten, Pflanzen produziert, Dünger ausgebracht und weitere innovative Technologien eingesetzt werden. Im Zentrum der Halle 3.2 wird kommendes Jahr eine Erlebnisfläche mit verschiedenen Stationen errichtet, die den Besuchern die unterschiedlichen Perspektiven auf Themen wie Tierhaltung, Pflanzenschutz oder High-Tech-Landwirtschaft erfahrbar machen.

Moderne Landwirtschaft entdecken/ Führung über den ErlebnisBauernhof*

Entdecken Sie die Vielfalt der Modernen Landwirtschaft. Echte, authentische Landwirte, sogenannte AgrarScouts, sind extra dafür ausgebildet worden, Sie über den ErlebnisBauernhof zu führen. Lassen Sie sich faszinieren von den AgrarScouts und ihre Perspektive auf Tier, Technik und Landleben.

Tierarzt-Diplom*

Ihre Kenntnisse können sich die jungen Experten vom **Bundesverband Praktizierender Tierärzte (BPT)** mit einem Tierarzt-Diplom zertifizieren lassen. 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 Fragen rund um den Tierarztberuf beantwortet.

Von der Rübe zum Zucker*

Am Stand der **Wirtschaftlichen Vereinigung Zucker (WVZ)** können die Schülerinnen und Schüler unter dem Motto „Von der Rübe zum Zucker“ den Weg des Zuckers von der Rübe bis zum Frühstückstisch kennenlernen. Themenpunkte dabei sind: Aussaat/Ernte; Rübenschnitzel/Extraktion; Verdampfstation/Kochstation/Zentrifuge und die sich daraus ergebende Zuckervielfalt. Dabei bietet der Stand zahlreiche Exponate zum Anfassen und Erleben. Das Gelernte kann dann auch direkt gewinnbringend eingesetzt werden, denn es steht ein Wissensquiz mit Preisen bereit.

Der **Deutsche Imkerbund e. V.** gibt Schulklassen Einblicke in das Leben eines Bienenvolkes am Schaukasten, die Bestäubungsleistung von Bienen, Wildbienen, Imkerei in Deutschland und Honig.

„Bienen und Imker für eine intakte Umwelt“ Hierbei wird die 15-minütige Führung themenbezogen und der Altersstufe angepasst wie gestaltet. Außerdem kann ein lebendes Bienenvolk gesehen und Honig verkostet werden. Folgende Themenschwerpunkte werden angeboten:

- Alles über Wild- und Honigbienen
- Honig - ein Produkt aus der Natur
- Imkerei - nicht nur eine Freizeitbeschäftigung (Vorstellung Berufsbild)

„Vom Korn zum Brot“*

Auf dem **i.m.a-Wissenshof** in Halle 3.2 ist Mitmachen angesagt! Hier können die Schulkinder an mehreren Wissensstationen erleben, wie z.B. aus Getreide Mehl entsteht und aus Mehl Brot. Es wird die gesamte Wertschöpfungskette unseres Grundnahrungsmittels dargestellt. Brotgetreidearten müssen erkannt und unterschieden werden, Mehl wird gesiebt, Hafer gequetscht und im Grünen Labor kann experimentiert werden. Gemeinsam mit den Bäckern können die Kinder Teig kneten, backen und sich sogar ein kleines Frühstück zubereiten.

Ohne Anmeldung kann auf dem i.m.a-Wissenshof Folgendes entdeckt werden: Wie entsteht unser Brot? Vom Getreide auf dem Feld bis zum Brot beim Bäcker bilden wir die gesamte Wertschöpfungskette ab. An einer Getreidetheke lassen sich verschiedene Brotgetreidearten begutachten und als Proben mitnehmen oder gleich vor Ort im Grünen Labor analysieren. Auch unterschiedliche Mehlsorten können untersucht und Haferflocken produziert werden. Unsere Bäcker zeigen und erläutern, wie sie arbeiten, informieren über die große Brotvielfalt in Deutschland und präsentieren das "Brot des Jahres".

Der i.m.a e.V. organisiert auch in diesem Jahr wieder die große Schülerpressekonferenz auf der IGW. Am Mittwoch, 23. Januar 2019, sind Redakteure von Schülerzeitungen, Schulkinder aus Medien-Arbeitsgruppen und andere interessierte Jungen und Mädchen um 11.00 Uhr ins Hof-Café vom „ErlebnisBauernhof“ in Halle 3.2 eingeladen. Dort können sie mit Politikern, Landwirten und weiteren Agrar-Experten diskutieren. Das Thema der i.m.a-Schülerpressekonferenz 2019: „Brot, Brötchen & Co.: Coole Körner und ihr Mehrwert beim Nährwert“. Anmeldungen zur Schülerpressekonferenz über das Formular auf der Website der Grünen Woche.

Halle 4.2: „Multitalent Holz“, Gemeinschaftsschau „Lust aufs Land“ und Nachwachsende Rohstoffe

Multitalent Holz begeistert Klein und Groß für einen modernen Werkstoff **„Wald bewegt“*** Im Bereich Multitalent Holz, und insbesondere auf dem Branchenstand der Deutschen Forstwirtschaft mit dem diesjährigen Motto "Wald bewegt", wird umfassend über die Leistungen des Waldes, die Produkte aus Holz und die Menschen, die mit Wald und Holz zu tun haben, informiert. Die Schüler werden mit einem Quiz durch die zahlreichen forstlichen und Wald pädagogischen Angebotsbereiche geleitet. Mitmachangebote wie Basteln, Klettern und Drechseln ergänzen das Programm.

Am Stand der **FNR (Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e. V.)** können sich Schülern über die Themen Biokunststoffe im alltäglichen Leben und Bioenergie im ländlichen Raum informieren.

Experimentieren mit NaWaRos* Die Schüler*innen lernen anhand von vier verschiedenen Experimenten kennen, wo in unserem täglichen Leben nachwachsende Rohstoffe und daraus hergestellte Produkte bzw. daraus gewonnene Energie eine Rolle spielen. Die Schulklasse wird auf die 4 Stationen verteilt, pro Station sind ca. 15 Minuten eingeplant, so dass jeder Schüler innerhalb einer Stunde alle Experimente durchlaufen kann. Die Schüler*innen lernen spielerisch etwas über die verschiedenen Inhaltsstoffe von Pflanzen und welche Produkte sich daraus für das alltägliche Leben herstellen lassen.

"BAUnatour: Workshop: Bau dir mit nachwachsenden Rohstoffen deine Zukunft auf" richtet sich speziell an Schüler*innen von Abschlussklassen, die sich in der beruflichen Orientierungsphase befinden. Im theoretischen Teil werden Grundkenntnisse und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Naturbaustoffen anhand von Mustern und am Modell im mobilen Showroom BAUnatour vorgestellt. Im praktischen Teil des Workshops können die Teilnehmer dann das neu erworbene Wissen sogleich in einem Nachhaltigkeits-Parcours anwenden und unter fachkundiger Anleitung erste Erfahrungen im Umgang mit den Naturbaustoffen sammeln.

Der **Deutsche Tierschutzbund e. V.** informiert über die landwirtschaftliche Tierhaltung am Beispiel Schwein und Huhn. Am Stand sind Fühlkästen aufgebaut, die verschiedenen Materialien der Bodenstruktur von Tierställen enthalten (z.B. Stroh, Gitter). Die Materialien werden von den Schülern befühlt. Die Schüler können mögliche Probleme einiger Materialien hautnah nachempfinden.

In einer Kommode erhalten die Schüler*innen durch das Aufziehen unterschiedlicher Schubladen einen Blick in den Stall. Durch vergleichende Modelle der Masthuhn- und Schweinehaltung werden anschaulich die Möglichkeiten für eine verbesserte Tierhaltung deutlich.

„Tierschutz im Einkaufskorb“: Ziel des Angebotes ist es, die Schüler für den alltäglichen Tierschutz zu sensibilisieren und zu verdeutlichen, dass Intensivtierhaltung nicht abstrakt in dunklen Ställen stattfindet, sondern einen konkreten Bezug zu ihrer Lebenswelt hat. Der handlungsorientierte Ansatz greift dabei spielerische Lernelemente auf, fordert aber zugleich eine Übertragung auf reale Einkaufssituationen und kann daher das konkrete Reflektieren des eigenen Einkaufs- und Essverhaltens fördern. Fachliche Erläuterungen und Hintergrundinformationen zu Schwein und Huhn werden in das Schülerprogramm einbezogen. In einer Aufgabe, die in Kleingruppen zum Thema Hühnereier durchgeführt wird, erarbeiten sich die Schüler*innen, welche Informationen wichtig sind, um Eier aus tierschutzfreundlicher Haltung zu beziehen. Bei einer Einkaufssimulation werden Hinweise gegeben, auf was für Kennzeichnungen und Details bei dem Erwerb von tierischen Produkten geachtet werden kann. Die so dargebotenen Informationen können von den Schüler*innen direkt auf ihr Konsumverhalten übertragen werden.

Deutscher Jagdverband e. V. Welche Tiere leben in Wald und Flur? Wie artenreich ist unsere Agrarlandschaft? Was ist eigentlich Niederwild und warum ist es bedroht? Antworten gibt es im naturnahen Biotop der Jäger in Halle 4.2. Auf etwa 120 Quadratmetern könnt Ihr allein oder unter fachkundiger Anleitung von Jägern entlang wilder Fährten und Spuren pirschen und Euer Wissen zu heimischen Wildtieren testen. Lebende Greifvögel, Jagdhunde und Rebhühner sowie lebensechte Präparate verschiedener Wildtierarten laden Euch ein, unsere heimische Natur aus nächster Nähe zu entdecken.

„Unterwegs in Wald und Flur - mit Jägern auf Entdeckungstour“* Es raschelt im Feld, ganz leise. Das Rebhuhn ist in Sorge – zu Recht! Der Fuchs sucht Nahrung – zum Leidwesen seiner Beutetiere. Warum es mehr Füchse, aber immer weniger Rebhühner gibt, erfahrt Ihr im naturnahen Biotop des Deutschen Jagdverbandes. Ihr lernt, welches Niederwild bedroht ist und was Jäger für eine gesunde, artenreiche Tierwelt tun. Artenschutz und Artenvielfalt sind nur zwei Themen am Stand der Jäger: Lebende Greifvögel, Jagdhunde und tolle Preise nach erfolgreicher Entdeckungstour warten ebenfalls auf Euch.

„Wilde Snacks selber zaubern“* Auf die Löffel – fertig – los! Beim Deutschen Jagdverband geht es wild zu, hier dürfen Kinder und Jugendliche selbst den Kochlöffel schwingen und Wildbret zubereiten. Es dreht sich alles ums Schnippeln, Kneten, Mischen und natürlich Probieren. Für jeden Meisterkoch gibt es frische Snacks vom Wildtier. Das Fleisch von Reh, Wildschwein oder Hirsch stammt aus unseren heimischen Wäldern, ist natürlich, ökologisch und unglaublich lecker - lasst Euch überraschen!

„Und was machst du so?“ – Forstwirt*in, Förster*in und Co.: Arbeiten im und mit dem Wald* Die **Agrarsoziale Gesellschaft e. V.** informiert die Schüler*innen auf der LandSchau Bühne über Waldberufe. Die Berliner Forsten nutzen die Form einer Talkrunde, um den Teilnehmern etwas über Waldberufe wie z. B. Förster*in, Forstwirt*in/ Forstwirtschaftsmeister*in zu vermitteln. Welche Aufgaben und Tätigkeiten gibt es? Was lernt Ihr während der Ausbildung bzw. während des Studiums? Berufsvertreter*innen berichten von ihrer Arbeit und beantworten Fragen.

Am Stand des **Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft** geht es um das Thema „Ehrensache! So geht freiwilliges Engagement“.

Ob in der Stadt oder auf dem Land – in Deutschland engagieren sich zahlreiche Menschen ehrenamtlich. Und das in allen Bereichen des täglichen Lebens. Am Stand des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft können Ihre Schülerinnen und Schüler an einer interaktiven Touchwall spielerisch die Faszination des Ehrenamtes entdecken: Wie wertvoll ist das Ehrenamt für

unsere Gesellschaft und wie verändert die Digitalisierung ehrenamtliches Engagement? In welchen Bereichen können sich insbesondere Jugendliche engagieren? Und nicht zuletzt: Warum ist ehrenamtliches Engagement gerade in ländlichen Regionen so wichtig?

Ehrensache! So geht freiwilliges Engagement* An der Touchwall lernen Ihre Schülerinnen und Schüler mit Hilfe von interaktiven Anwendungen alle Facetten ehrenamtlichen Engagements kennen. Per Berührung der verschiedenen Bausteine können sie direkt mit der Wand kommunizieren und live erleben, wie vielseitig und innovativ ehrenamtliches Engagement in Deutschland ist. Quiz-Fans können ihr Wissen über das Ehrenamt direkt im „Entdecker“-Spiel testen. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer dürfen sich auch auf eine Überraschung zum Mitnehmen freuen.

Beim Landkreis Elbe-Elster lernen Kinder verschiedene Apfelsorten kennen. In einer Schauvorführung **„Schaupressen von Apfelsaft“*** wird aus zerkleinerten Äpfeln mit einer Handpresse Rohapfelsaft erzeugt.

Während der gesamten Grünen Woche wechseln hier die Angebote. Folgendes ist auch ohne Anmeldung möglich, wozu das Messteam die Fragen beantwortet:

- 18.01. - 19.01.19: alte und seltene Apfelsorten, Streuobstwiesen
- 20.01. - 21.01.19: ganztägiges Angebot von umweltpädagogische Aktionsspiele vom Team des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft (Klasse 1 – 4)
- 22.01 - 23.01.19: erneuerbare Energie, wie funktionieren sie, wo sind ihre Potentiale und Grenzen (ab Klasse 5) und Thema Energiesparen, wie wird das Klassenzimmer warm, wo sind Stromfresser im Klassenzimmer, was kostet frische Luft und gutes Wasser (Klasse 5 – 8)

Die Evangelische Jugend in ländlichen Räumen stellt in seinem Angebot **„Finde DEIN Maß“*** den Ökologischen Fußabdruck vor, bietet einen individuellen Test an der „Mülistation“ an und beim Tischgespräch wird ein ausgewähltes Thema der Nachhaltigkeitsziele besprochen.

Ohne Anmeldung können sich Schüler*innen am Stand der Wachstumsregion Ems-Achse e.V. über folgende Themen informieren:

- wirtschaftlich starke ländliche Regionen
- Ausbildung und berufliche Perspektiven im ländlichen Raum
- Lebensperspektiven, Zukunft und Lebensqualität im ländlichen Raum
- die Bedeutung und Entwicklung ländlicher Räume
- spielerische Wissensabfrage zu Besonderheiten im ländlichen Raum (Spiel "Was ist Wo?")
- Meinungsabfrage zum Leben auf dem Land

Halle 5.2a: Bundesministerium für Wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)

Das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) zeigt in Halle 5.2 gemeinsam mit vielen Partnern, wie mehr Fairness in Einkauf und Produktion dazu beiträgt, den Hunger in der Welt bis 2030 zu beenden. Die Besucher erfahren, wie sie ganz persönlich Verantwortung übernehmen können. Außerdem erwarten Sie tägliche Kochshows, Quiz-Runden und ein buntes Bühnenprogramm mit viel Musik und spannenden Diskussionen.

EINEWELT ohne Hunger ist möglich. Parcours zu Fairem Handel und Innovationen in der Landwirtschaft am Beispiel von Kakao und Cashew.*

Am Beispiel Kakao und Cashew erleben Schüler*innen Landwirtschaft in Entwicklungsländern. Bei Parcours durch die beiden Wertschöpfungsketten erklären unsere Experten*innen lebensnah, wie die Menschen vor Ort sich engagieren - für eine ausreichende und gesunde Ernährung und gerechte Einkommen . Schüler*innen sehen wie Kakao und Cashew angebaut werden, probieren Kakaoschoten, erfahren wie daraus eine Tafel Schokolade wird und warum Cashew gar keine Nuss ist. Chancen und Herausforderungen für eine Welt ohne Hunger werden so auf spannende und unterhaltsame Weise entlang der gesamten Lieferkette deutlich. Darüber hinaus sind Sie herzlich zum gesamten Tagesprogramm eingeladen. Es erwarten Sie tägliche Kochshows, Quiz-Runden und ein buntes Bühnenprogramm mit viel Musik und spannenden Diskussionen. Bitte informieren Sie sich kurzfristig über das jeweilige Tagesprogramm.

Die Andreas Hermes Akademie (AHA) und der Deutsche Bauernverband stärken indische und afrikanische Bauernorganisationen, u.a. durch Management und Leadership Trainings. Nach kurzer Einführung zum Projekt nehmen die Schüler bei der Veranstaltung **„Stärke durch Organisation: Indische und afrikanische Bauern übernehmen Verantwortung!“** aktiv an einem kurzen Training durch tansanianische Trainer teil. Trainiert werden u.a. Führungskompetenzen, so zum Beispiel zu Prioritätensetzung, Kommunikation und Teamwork. Fähigkeiten, die auch für Schüler bedeutsam sind. Zudem können sich mit einem afrikanischen Bauern unterhalten, und so dessen Situation besser verstehen lernen.

Welthungerhilfe stellt an Ihrem Stand Ihre Arbeit und drei digitale Innovationsprojekte in Afrika vor. Bei **„Auf Zeit die Staaten Afrikas in einem Puzzle zusammensetzen“** setzt die Gruppe gemeinschaftlich das 2x2 Meter-Holzpuzzel (alle Staaten Afrikas) auf zusammen. Die Zeit wird gemessen und auf einer Karte vermerkt. Die Gruppe kann an einem Gewinnspiel für die Schule teilnehmen.

Halle 5.2a: NRW

Am Stand von der **Biologischen Station im Rhein-Sieg-Kreis** gibt es folgende Veranstaltung:

Obstwiesenpädagogik*: Aus Äpfeln von Obstwiesen schneiden die Schüler Apfelringe, die in einem Dörrapparat gedörrt werden. Apfelchips werden gegessen und können mitgenommen werden. Außerdem werden beim Obstwiesenquiz Holz, Früchte, Blätter, Kerne von Obstbäumen spielerisch zuordnen. Beim Interaktivem Obstwiesenbild wird eine Obstwiese selbst gestalten und dabei spielerisch Zusammenhänge und Naturschutz auf Obstwiesen kennengelernt.

Die Milchentdecker-Tour* Die Milchentdecker-Tour aus dem Schulmilchprogramm NRW verfolgt das Ziel, Kindern früh die Wichtigkeit einer ausgewogenen Ernährung mit frischen Lebensmitteln zu vermitteln, um im Schulalltag leistungsstark und fit zu sein. Mit einer mobilen Küche besuchen die Milchbotschafterinnen Grundschulen in NRW und kochen mit den Kindern leckere internationale Gerichte. Auch im NRW-Schülerprogramm (Halle 5.2a) stellt Landfrau und Milchexpertin Hildegard Hansmann-Machula bei interaktiven Frühstücks-Mitmachaktionen das Programm vor und zaubert mit den kleinen Entdeckern gesunde Frühstücksleckereien.

Kinder-Kochschule: Nordrhein-Westfälische Spezialitäten* Auch 2019 wird es in der NRW-Halle (Halle 5.2a) bei Mitmachaktionen für Schulklassen wieder bunt und gesund. Beim Format „Kinderkochschule“ gibt Showkoch und Kochschulen-Inhaber Rainer Hensen den Köchinnen und Köchen von Morgen echte Profitipps an die Hand. Auf dem Speiseplan stehen nordrhein-westfälische Klassiker in spannenden und modernen Variationen. Gemeinsam wird geschält, geschnippelt und gerührt bis die Töpfe dampfen. Beim Mitmachen erleben die Schülerinnen und Schüler mit allen Sinnen, wie einfach gesundes Kochen geht.

Außerdem können sich Schulklassen ohne Anmeldung über das Projekt „Eine runde Sache - Obstwiesenpädagogik für Schüler und Lehrer“ erkundigen. Dort erfahren Sie alles über den Projektablauf und vertiefende Informationen zu den Projektthemen.

Das Kinderkrebsprojekt „Fruchtalarm“ vom **Projekt „Fruchtalarm“ / von Laer Stiftung** rollt seit 2010 die mobile Kindercocktailbar einmal wöchentlich über die Flure von 23 Kinderkrebsstationen in Deutschland. "Fruchtalarm" fördert so die Aktivität, Selbstbestimmung und Lebensfreude und bietet in einem fremdbestimmten Klinikalltag eine Abwechslung für die erkrankten Kinder und Jugendlichen. Bei **„Cocktails mixen mit Fruchtalarm“*** können die Schüler*innen lernen Cocktails zu mixen, wie es die ehrenamtlichen Mitarbeiter in den Kliniken wöchentlich machen und können sich über das Kinderkrebsprojekt informieren.

Der mein-ei.nrw e. V. informiert als Partner des Landes NRW an seinem Stand in der NRW-Länderhalle 5.2a ohne Anmeldung über die heimische Legehennenhaltung, insbesondere zu Haltungsformen, Aufzucht und Fütterung, über die Bedeutung des zentralen Lebensmittels Ei und seine besonderen Eigenschaften, über die Eier-Kennzeichnung und Aufbewahrung, über die Aufgabe von Packstellen, über die Bedeutung von Tierwohl und Transparenz in der Tierhaltung sowie über die Vorteile regionaler landwirtschaftlicher Produkte.

Halle 5.2b: Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Mecklenburg-Vorpommern; Baden-Württemberg

Rund um den Apfel: Apfelsaft und Streuobstwiese* Wie Apfelsaft schmeckt wisst ihr natürlich. Aber habt ihr ihn schon einmal frisch vor Ort selber gepresst? Bei uns könnt ihr das! Wir haben dazu Bio – Äpfel mitgebracht und eine kleine Mosterei. Natürlich könnt ihr den frischen Saft auch gleich trinken. Ihr erfahrt am Stand des Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt des Landes Mecklenburg-Vorpommern, was eine Streuobstwiese ist, wie viele Apfelsorten es auf der Welt gibt und warum Obst und Gemüse so wichtig für eure Gesundheit sind. Und es wartet ein Apfel-Quizz auf euch, bei dem garantiert jeder gewinnt!

Kräuterdetektive: Kräuter und Blüten zum Schnuppern, Anfassen und Kosten* In einem Quiz für Nase und Augen könnt ihr verschiedene Kräuter bestimmen. Hier ist euer detektivischer Geruchssinn gefragt, denn die passenden Paare der Pflanzen müssen gefunden werden und das, was wir mit den Gerüchen verbinden. Ein bisschen wie Hustensaft, irgendwie nach Duschgel oder nach Pizza? Es geht also immer der Nase nach! Wenn ihr euch „durchgeschnuppert“ habt, bekommt ihr zum Mitnehmen ein kleines Buch über die entdeckten Kräuter und ein Tütchen Kräuter-Blütentee, den ihr euch vorher selbst zusammenstellen dürft.

Eine Aktion des Landes Mecklenburg-Vorpommern in Zusammenarbeit dem Gutshaus Friedrichshof (Friedrichshof 13 e.V.) und der Kräuterpädagogin Jana Schäfer (Luplower Kräutersalat).

Am Stand von Baden-Württemberg dreht sich alles um Kochwerkstätte.

„Kochwerkstatt: Lieblingsrezepte aus Baden-Württemberg oder Gesundes Schulfrühstück“*

Die Schüler können an zwei Kochinseln in unserer Kochwerkstatt unter Anleitung unseres Kochs Eberhard Braun einfache Gerichte aus Baden-Württemberg zubereiten. Themen: Fingerfood, Streetfood, Klassiker wie Maultaschen u.ä., alles zubereitet aus regionalen Zutaten. Es werden Basiswissen und Grundkenntnisse vermittelt. Für Kinder von Kita und Grundschule wird ein gesundes Schulfrühstück angeboten (Smoothies, mit Gemüse bunt belegte Brote, Müsli, etc.). Alles Zubereitete wird anschließend gemeinsam verzehrt.

Halle 8.2: Schweden

Am Stand von **Schweden** in der Halle 8.2 kann man sich über die Senfherstellung aus früheren Zeiten informieren. Hier wird vorgeführt wie Senf damals produziert wurde und kleine Probchen können verkostet werden.

Hier können sich Schüler mit und ohne Anmeldung über eine **kleine Schweden- und Elchkunde*** informieren, die je nach Altersgruppe thematisch angepasst wird. Es gibt einen kleinen Vortrag über den Elch, König der schwedischen Wälder und auch Schweden, das Land aus dem Pippi Langstrumpf kommt und vieles mehr.

Halle 9: Blumenhalle

Damit die Blumenhalle zu einem der zentralen Anlaufpunkte für die Besucher der IGW wird, präsentiert „Blumen – 1000 gute Gründe“ in der 7.500 Quadratmeter großen Halle eine Leistungsschau der grünen Branche mit einer großen Anzahl an Frühlingsblühern, kreativen floristischen Arrangements, vielen Mitmach-Stationen für Jung und Alt, Workshops und innovativen Ansätzen für ein modernes Stadtbild mit Blumen und Pflanzen. Das diesjährige Motto lautet „Blooming City: kreativ – bunt – natürlich“

Am Stand der **Berliner Gartenarbeitsschulen** kann man (ohne Anmeldung) etwas über essbares und klimagerechtes Schulgärtnern in Berlin erfahren: Wozu ist eigentlich so ein Schulgarten gut? Bei uns gibt es viele praktische Tipps, wie ihr euren Schulgarten so anlegen könnt, dass eure ganze Schule davon profitiert und ihr draußen spannenden Unterricht machen könnt. Und was das alles mit der Raumfahrt zu tun hat.

Schüler*innen können sich aber auch über Ausbildung und Berufsfindung informieren: Die Gärtner-Azubis (Fachrichtung Zierpflanzenbau) stehen euch für alle Fragen rund um's professionelle Gärtnern oder ein Freiwilliges Ökologisches Jahr in den Berliner Gartenarbeitsschulen zur Verfügung. Vielleicht habt ihr auch Lust, mit Gleichaltrigen ganz konkret über den Klimawandel und seine Auswirkungen auf euer Leben zu fachsimpeln? Die Berliner Gartenarbeitsschulen - Sie stehen im Schulgesetz, es gibt sie nur in Berlin, und 2020 werden sie 100 Jahre alt - aber was genau verbirgt sich dahinter? Und wie könnt ihr sie nutzen? Denn: Gärtnern macht schlau!

„Wir gestalten unseren eigenen Garten“* Ob Minigewächshaus, Saatbänder oder Insektenhotel - in unserem Garten ist für alle Ideen Platz, die gut für mehr Artenvielfalt und Wachstum von Pflanzen und Tiere sind. Wir bauen, schrauben, rollen, stecken und kleben zusammen mit euch mit Holz,

Pflanzen und verschiedenen Tonarten und lernen dabei alles über die Hintergründe. Das fertige Ergebnis kann jedes Kind mit nach Hause nehmen.

Die Vielfalt der gärtnerischen Produkte lassen sich am **Zentralverband Gartenbau**-Stand hautnah erleben. Der Zentralverband stellt dort den Beruf Gärtner in seiner Vielfalt und Attraktivität vor. Mit abwechslungsreichen Aktionen und zahlreichen Partnern können Jugendliche die Fachrichtungen und Aufgaben des Berufes kennenlernen und selbst aktiv werden.

" Hochbeete bauen und bepflanzen - so funktioniert es!" Ob auf dem Balkon, der Dachterrasse oder im Garten - ein Hochbeet findet immer Platz. Gemüse, Kräuter und blühende Pflanzen wachsen stets griffbereit. Was sind die Vorteile eines Hochbeets? Wie baut, befüllt und bepflanzt man ein Hochbeet? Was ist der richtige Standort? Welche Pflanzen sind geeignet? In diesem Workshop erfahren Sie, wie es funktioniert!

Halle 14.1: Seafood-Markt

Das **Fisch-Informationszentrums (FIZ)** präsentiert auf einem 10 qm großen Eisbett über 80 Arten an Fischen, Krebs- und Weichtieren. Bei der Aktion **Erlebniswelt Fisch*** lernen angemeldete Schülerinnen und Schüler dabei verschiedene Salz- und Süßwasserfische, Garnelen, Krebstiere, Muscheln und Tintenfische kennen. Weitere Aspekte sind die Unterschiede der Herkunft aus Wildfang und Aquakultur. In diesem Zusammenhang werden auch die Informationsmöglichkeiten für einen nachhaltigen Fischeinkauf vorgestellt. Darüber hinaus können ernährungsphysiologische Aspekte erörtert werden. Auch ohne Anmeldung können sich Schüler über die folgenden Themen informieren:

- Fisch und Meeresfrüchte in der menschlichen Ernährung (Artenvielfalt, Herkunft, gesundheitliche Aspekte), Nachhaltiger Einkauf von Fisch und Meeresfrüchten
- Tipps und Tricks zur Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten

Halle 18: Niederlande

Bei **Tasty Tom** lernen die Schüler*innen etwas über den **„Tomaten Anbau“**. Welche Tomatenpflanzen gibt es, was hat eine LED Beleuchtung damit zu tun und wo sind die Unterschiede im Geschmack von Snacktomaten und Fleischtomaten zum Beispiel.

Halle 22a: BVE / BLL, Hessen und Schleswig-Holstein

Unter dem **Motto „Wie schmeckt die Zukunft“** erwartet die Besucher eine Mischung aus Unterhaltung und Information. Die Schüler können selber auf Entdeckungstour gehen, innovative Produkte kennenlernen, erfahren welche Zukunftsfragen derzeit diskutiert werden oder ihr Wissen über Trends testen. 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.

Ziel der gemeinsamen **Schülerkochaktion „Wie schmeckt die Zukunft“ mit BVE und BLL*** und anschließenden Verköstigung ist es, Ernährungs- und Lebensmittelwissen anschaulich und leicht verständlich zu vermitteln.

Die **Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e. V.** bietet die Chance, **Einstiegsmöglichkeiten und Karrierechancen in der Ernährungs- und Genussmittelindustrie*** kennenzulernen, indem sie den Austausch zwischen Berufseinsteigern und den Schülern durch veranstalten. Die Berufseinsteiger (mit Ausbildungs- und Studienhintergrund) kommen aus unterschiedlichen Unternehmen der Ernährungs- und Genussmittelindustrie. Die Schüler*innen sollen dabei die Gelegenheit bekommen, den Berufseinsteigern Fragen zu ihren Erfahrungen während und nach der Ausbildung bzw. dem Studium zu stellen. Dabei sollen sie Einblicke in die vielfältigen Einstiegsmöglichkeiten und Karrierechancen der Branche gewinnen.

Beim **Hessischen Umweltministerium** wird auch gekocht. Die Produkte Handkäse, Äpfel und verschiedene Kräuter werden bei der **Zubereitung von Kochkäse, Apfelpfannkuchen und Grüner Soße*** erläutert.

Am Stand der **AktivRegion Eckernförder Bucht** in Schleswig-Holstein finden verschiedene Aktivitäten für Schulklassen statt.

Die **Imkerei Hofbienerie** bietet **„Honigbiene - schwärmen erlaubt!“*** an. Dabei beschäftigen sich die Schüler*innen zum Beispiel damit, dass die Biene das kleinste und dritt wertvollste Haustier von uns Menschen, mit dem Wabenbau und der –funktion und der Kommunikation der Bienen untereinander. Außerdem gehen sie Fragen auf den Grund, wie beispielsweise „Was sind heiße Bienen und warme Puppen“ oder wie aus Nektar Honig wird.

Mit der **Holtseer Landkäserei** werden die Schüler*innen aktiv. **„Wir machen gemeinsam Butter – Wie aus Milch Butter wird“*** gibt den jungen Besuchern die Möglichkeit die Erzeugungsgeschichte

kennenzulernen und selbst sehen können, wie frische Butter entsteht. Natürlich darf es am Ende auch selbst gegessen werden.

Der **Tierpark Gettorf** möchte über den **„Ausbildungsberuf Tierpfleger“** informieren. Tierpfleger im Zoo ist ein spannender und abwechslungsreicher Beruf – manchmal! Aber was macht ein Tierpfleger, wenn er den Affen nicht gerade das Fell kraut, und wie viel Zeit am Tag darf man überhaupt mit solchen angenehmen Aufgaben zubringen? Was ist wichtig, wenn man in einem Zoo arbeiten möchte und worauf sollte man bei der Bewerbung achten? Die Mitarbeiter des Tierparks Gettorf geben Auskunft über diesen interessanten Beruf.

„Mit Küchenchef Harry leckere Pausensnacks zaubern!“ - Das können Schüler*innen am Stand der **Genussregion DEHOGA Eutin-Malente**. Harry Heinsen kreiert mit den Schülern selbstgemachte Brotaufstriche aus Quark und Frischkäse, stellt verschiedene frische Küchenkräuter vor und erzählt, wie man diese einsetzt. Wie Rosenmarmelade und andere schmackhafte süße Aufstriche selbst hergestellt werden, steht ebenso auf dem Programm. Thema sind auch Wurstwaren vom Schwein und vom Rind. Wie erkennt man gute Wurstwaren und was wird in der Wurst alles verarbeitet.

„Kaffee Genuss – Herkunft, Herstellung und fairer Handel!“ Bei **Kalkberg Kaffee** werden mit den Schülern eine Vielzahl an Fragen zu diesem Thema besprochen: Wo kommt Kaffee her? Wie sieht die Pflanze aus? Wie sieht die Kaffee Frucht aus? Wie wird guter Kaffee hergestellt? Wie kann man guten Kaffee erkennen? Wie sieht der Handel aus? Wer verdient daran? Warum ist Kaffee so billig? Was bedeutet "direct trade" für die Kaffeeanbauer in der Dritten Welt. Fairer Handel für Kaffeebauern, fairer Kauf für den Kunden?

„Bier brauen – Wie geht das?“ Der Bierbrauer Jürgen Overath aus der **Kirschenholz Brauerei in Schillsdorf** erklärt, wie Bier hergestellt wird, welche Grundstoffe man zum Bierbrauen braucht, wie die Beschaffenheit dieser sein muss, wie die alkoholische Gärung funktioniert, wie dieser Prozess seit vielen Jahrhunderten genutzt wird, was die Qualität eines guten Bieres ausmacht und wie man verschiedene obergärige und untergärige Biere und alkoholfreies Bier herstellt. Thematisiert wird auch der verantwortungsvolle Umgang mit Alkohol. Wie beeinflusst Alkohol den Körper, die Reaktionsfähigkeit und die Gesundheit? Was bedeutet Alkohol-Abhängigkeit, was ist regelmäßiger Konsum, Alkoholgehalt im Bier.

Der **Naturpark Holsteinische Schweiz** besticht durch seinen Gewässerreichtum. Hier tummeln sich Tiere, die oft nicht unterschiedlicher aussehen können. Ob nun winzig klein oder groß, schuppig oder glatt, weich oder hart...- es ist hier eine große Formenvielfalt vertreten. Bei **„Die Vielfalt der Wasserlebewesen“** heißt es: Wer traut sich z. B. die Fangmaske einer Libellenlarve anzuschauen? Wie fühlt sich eine Schlangenhaut an? Wie sehen unsere Molche aus? Lass Dich von der Vielfalt im Wasser überraschen. Es gilt viel zu entdecken oder gar Rätsel zu lösen.

Die **Globetrotter Akademie** informiert an ihrem Stand über den Lebensraum Wald, den Wald als Erholungsraum und stellt sich der Frage „Warum brauchen wir den Wald?“. Bei **„Lebensraum Wald entdecken“** werden den Schüler*innen die Tiere und Pflanzen in einheimischen Wäldern vorgestellt & der Lebensraum Wald mit allen Sinnen entdeckt. Auch hier stellen sich die Teilnehmer*innen der Frage, warum der Wald gebraucht wird.

Halle 23: BMEL-Sonderschau

Die Sonderschau des **Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)** zum Motto **„Und was gibt’s morgen? – Landwirtschaft mit Herz und Drohne“**.

Entdeckertour „Was macht der Roboter auf dem Acker“

Die Hallentour folgt der Lebensmittelkette: Boden, Pflanze, Verarbeitung, Genuss. Fragestellungen sind: „Was braucht es alles, um ein geschmackvolles und gesundes Lebensmittel zu erzeugen? Welche Rolle spielen heute dabei Computer, Roboter und Drohnen?“

In Kooperation mit den ausstellenden Institutionen werden altersgemäße Fragen- bzw. Aufgaben vorbereitet. Unter fachkundiger Führung durch unser Team (Lehramtsstudent*innen) besuchen die Schüler einzelne Stationen und lösen – unterstützt von den Experten vor Ort – „Forschungsaufträge“.

Zum Abschluss gibt es ein essbares „Souvenir“. Die Stationen und Themen werden altersgerecht zusammengestellt.

„Food-Trends“ – angesagt, gesundheitsförderlich und nachhaltig!?

Student*innen des Fachgebietes Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft (B!NErLe) des Institutes für Berufliche Bildung und Arbeitslehre (IBBA) der TU-Berlin greifen aktuelle Ernährungs-Trends aus (Sozialen)-Medien auf. Sie erarbeiten mit Schüler*innen unter Anleitung an Stationen Beispiele und Alternativen zu angesagten Food-Trends.

Experimente und vergleichende Praxistests zur Umsetzung der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen werden präsentiert und praktisch erprobt. Dadurch wird den Schüler*innen eine kritische und reflektierte Auseinandersetzung mit aktuell angesagten Food-Trends unter Betrachtung von Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten ermöglicht.

Themen, die an den Stationen in Kleingruppen erarbeitet werden sind:

- Wellness- und Fitness-Food/-Drinks
- Zuckerersatz und -reduktion
- Vegetarische Ersatzprodukte
- Pseudogetreide

„Lebensmittel beurteilen, Kaufmotive hinterfragen und entdecken, was Qualität bedeuten kann“ *

Warum kaufen Jugendliche gerade diesen Joghurt, diese Chips oder genau das Brot? Weil es schmeckt, bequem, gesund, cool, bio oder fair ist? Mit einem Qualitätsfächer hinterfragen Schüler ihre Kaufmotive und entdecken, was Qualität alles ausmacht.

Was zum Beispiel Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit und Lifestyle für die Lebensmittelauswahl bedeutet, erarbeiten die Lerngruppen mithilfe von Fragekarten. Das Ziel: Lebensmittel reflektierter und qualitätsbewusster auswählen können. Denn nur, wer Zusammenhänge kennt, kann sich bewusst durch seinen eigenen Essalltag bewegen.

Mit fachlicher Unterstützung des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) bewerten Schüler*innen an ausgewählten Beispielen Lebensmittel. Selbst aktiv werden und mitmachen steht dabei im Vordergrund.

Die „Schnupperstunde“ ist so konzipiert, dass Lehrkräfte diese später in ihrem Unterricht weiter ausbauen können. Dazu erhalten sie das komplette Unterrichtsmaterial.

Lernziel: Die Schülerinnen und Schüler setzen sich selbstständig, kritisch und mehrperspektivisch mit Lebensmitteln auseinander, um ihre Konsumententscheidung reflektiert, selbstbestimmt und qualitätsorientiert zu treffen.

Bienen als systemrelevante Nutztiere und Honiglieferanten *

Honigbienen und Wildbienen haben eine unverzichtbare Aufgabe in Natur und Agrikultur: Sie bestäuben Kultur- und Wildpflanzen. Dadurch werden nicht nur mehr Nahrungsmittel produziert, sondern auch Wildpflanzen erhalten. Samen und Früchte von Wildpflanzen werden von Wildtieren (z.B. Vögeln) gefressen und helfen somit auch zu deren Erhaltung.

In kleinen Arbeitsgruppen beschäftigt sich die Klasse mit folgenden Fragen:

- Wie hilft die Biene den Apfelbauern?
- Wer bestäubt wen?
- Warum ziehen Imker mit ihren Bienenvölkern um?
- Wo kommt unser Honig her? Was steht auf dem Etikett und was entscheide ich durch den Honigkauf?

Zum Abschluss werden diese Fragen gemeinsam besprochen und Honig verkostet.

Das Konzept wurde gemeinsam mit dem Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V. sowie von Studierenden und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des NatLab entwickelt.

Campus BMEL-Sonderschau – Fachwissen und berufliche Orientierung

Das Angebot „Campus BMEL“ richtet sich an Schülerinnen und Schüler ab Klassenstufe 10 und berufsbildende Schulen. Neben der Vermittlung von anschaulichem Fachwissen sollen durch den direkten Austausch mit den Experten auch Anstöße zur Studienwahl und Berufsorientierung gegeben werden.

Alternative Verpackungen aus biobasierten Rohstoffen *

Insbesondere kurzlebige Kunststoff-Verpackungen sind in der letzten Zeit stark in die Kritik geraten. Wir thematisieren, dass Verpackungen an vielen Stellen ihre Berechtigung haben, aber in vielen Anwendungsbereichen auf (fossile) Kunststoffe als Verpackungsmaterial verzichtet werden kann. An Hand von Produktmustern zeigen wir, dass sich Reststoffe aus der Land- und Forstwirtschaft für die Herstellung von Verpackungsmaterialien gut eignen. Auf dem FNR-Stand wird dies „live“ gezeigt: mit einer kleinen kunststoff-verarbeitenden Maschine werden Verpackungsschalen aus biobasierten Kunststoffen produziert.

Zu Informationen rund um (Kunststoff-)Verpackungen, Recycling, Entsorgung und Stoffkreisläufen wird auch zur Berufsausbildung rund um Kunststoff-Technik und -Recycling informiert.

Gesprächspartner:

- Experten und Expertinnen der Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V. (FNR)

Digitalisierung für mehr Pflanzenschutz und Tierwohl *

Der Einsatz digitaler Technologien in der Landwirtschaft ist ein wesentlicher Faktor, um das Tierwohl zu verbessern und Pflanzenschutzmittel einzusparen.

Bei Obstbaumkulturen z.B. können Bäume ‚zum Sprechen‘ gebracht werden: Drohnen und Sensoren erfassen relevante Zustandsdaten von Einzelbäumen. Kombiniert mit Wetter- und Bodendaten helfen diese Informationen, Pflegemaßnahmen wie Bewässerung, Düngung und Pflanzenschutz, Blütenausdünnung, Baumschnitt und Ernte einzelbaumgenau und bedarfsgerecht durchzuführen.

Im Weinbau kommt ein Phänotypisierungsroboter zum Einsatz, der auf Basis von GPS-Daten selbständig durch einen Weinberg fährt und mit einem Kamera-System phänotypische Merkmale erkennt. Mit einem Handscanner kann der Befall von Trauben mit Schädlingen präzise erfasst werden, was für die Züchtung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten zur Minimierung des Pflanzschutzeinsatzes unerlässlich ist.

Digitale Unterstützungssysteme dienen auch dem Tierwohl, z.B. in der Milchviehhaltung: Der Landwirt bekommt sowohl in Echtzeit Informationen über den aktuellen Zustand seiner Tiere, als auch über den gesamten Lebenszyklus. Außerdem erhält er Informationen über Optimierungspotenziale bei

Fütterung, Reinigung und Klimasteuerung. Ebenso sind digitale Systeme die Grundlage für den Einsatz autonomer Systeme, durch die zeitliche Unabhängigkeiten entstehen – für Mensch und Tier.

Der Einsatz digitaler Technologien in der Landwirtschaft eröffnet ein weites berufliches Spektrum, bei dem unterschiedliche Fachdisziplinen aus Ingenieur- und Agrarwissenschaft und Informationstechnologie zusammenarbeiten müssen.

Gesprächspartner:

- Experten und Expertinnen des Julius Kühn-Institutes, des Kuratoriums für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e. V. (KTBL) sowie des Leibniz-Instituts für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB)

Die Lebensmittelüberwachung in Deutschland *

Lebensmittel müssen sicher sein. Das gilt vom „Acker bis zum Teller“ – vom Landwirt bis zum Endverbraucher.

Doch wie funktioniert die Lebensmittelüberwachung in Deutschland? Was wird überhaupt kontrolliert und wer ist dafür zuständig? Wie arbeitet die amtliche Lebensmittelüberwachung? Was macht das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit? Was ist mit „Kontrolle der Selbstkontrolle“ gemeint? Wie kann man ein Lebensmittel bis zu seinem Ursprung zurückverfolgen? Welche Risiken gibt es und was passiert im Krisenfall? Wohin können sich Verbraucher wenden, wenn ein Lebensmittel vor Ablauf des Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatums verdirbt, falsch ausgezeichnet ist oder sonstige Mängel aufweist?

Die Lebensmittelüberwachung ist ein außerordentlich umfangreiches Gebiet mit vielfältigen Anforderungen an die berufliche Qualifikation. Gefragt sind technische und wissenschaftliche Qualifikationen in vielerlei Bereichen von der Lebensmittelanalytik bis zum Datenmanagement.

Gesprächspartner:

- Expertinnen und Experten des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Was ist ein „guter Apfel“? – Alte und neue Apfelsorten für die Zukunft!*

Beim Apfelkauf bringt der Verbraucher meist Sortenname und Eigenschaften wie Geschmack, Form und Farbe in Verbindung. Für den Handel spielen darüber hinaus auch Eigenschaften wie Transport- und Lagerfähigkeit eine Rolle. Im Anbau interessieren insbesondere Anbaueigenschaften und Ertrag sowie Kriterien wie Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten und Schädlingen.

In welche Richtung geht die Apfelzüchtung in der Zukunft? Welche Eigenschaften sind hier wichtig? Welche Rolle spielen die „alten Sorten“ für den Züchtungsfortschritt und die Vielfalt?

Am Stand des Bundessortenamtes wird anschaulich gezeigt, wie solche Merkmale im Rahmen einer Sortenschutzprüfung erfasst werden. Und es werden dort auch verschiedene Apfelsorten zur Verkostung angeboten, die dann gemeinsam bewertet werden. Außerdem können sich die Schülerinnen und Schüler über die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten am Bundessortenamt informieren: Diese reichen von unterschiedlichen Fachrichtungen in Gartenbau und Landwirtschaft bis hin zu Fachausbildungen in den Bereichen Informatik und

Gesprächspartner:

- Expertinnen und Experten des Bundessortenamts (BSA)

Weglassen, Auswählen, Reformulieren - für eine Ernährung mit weniger Fett, Salz und Zucker*

Wer kocht, bestimmt – das gilt aber nur für diejenigen, die selber kochen! Die meisten Rezepte lassen sich hinsichtlich der Zugabe von Zucker, Fett und Salz problemlos in gewissen Grenzen variieren. Bei einigen verarbeiteten Lebensmitteln, wie z.B. Fruchtojoghurt, Müsli oder Chips, ist die Bandbreite der Zucker-, Fett- oder Salzgehalte extrem groß und der Verbraucher kann durch gezielte Auswahl beeinflussen, wieviel er davon zu sich nimmt - vorausgesetzt, er weiß, an welcher Stelle sich „sein“ Produkt auf der Skala befindet.

Bei den meisten verarbeiteten Lebensmitteln kann man als Verbraucher aber die Bestandteile Salz, Zucker und Fett nicht selbst regulieren. Ein Weg kann hier die Änderung der Rezeptur oder Zubereitungstechnik verarbeiteter Lebensmittel sein. Das MRI forscht darum zu Möglichkeiten, verarbeitete Lebensmittel mit weniger Salz, Zucker und Fett herzustellen. Diese Forschung zur sogenannten „Reformulierung“ umfasst dabei unter anderem Fragestellungen zur Anwendung neuer Technologien, zur Sicherheit und Haltbarkeit und nicht zuletzt zur ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Qualität der „neuen“ Lebensmittel. Das Max Rubner-Institut stellt zwei dieser Forschungsprojekte vor.

An konkreten Verkostungsbeispielen mit Brot, Schokolade und Wurst in jeweils unterschiedlichen Varianten können die Teilnehmer testen und bewerten, ob und wie unterschiedliche Zucker-, Fett- oder Salzgehalte geschmacklich auswirken. Darüber hinaus können die Schülerinnen und Schüler erfahren, welche Qualifikationen gefragt sind, wenn man sich beruflich mit solchen Themen befassen will. Das Spektrum ist breit und reicht von der Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, der Mikrobiologie und Biotechnologie bis zum gesundheitlichen Verbraucherschutz in den Bereichen Sicherheit und Qualität bei Lebensmitteln.

Gesprächspartner:

- Dr. Iris Lehmann, Pressesprecherin des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (MRI)
- Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts

Halle 25: Tierhalle

Ein jährlicher Blickfang während des Messebesuches von Schülern ist die als **riesengroßer begehbarer Stall** ausgestattete Tierhalle 25. Die vielen Tiere, ihre Geräusche und ihr Geruch vermitteln das Gefühl auf dem Land zu sein. Rinder, Pferde, Esel und Schafe sind zu begutachten und Züchter geben gerne Auskunft über ihre Tiere. Im **Vorführring** gibt es täglich, vormittags und nachmittags, **Tiervorführungen** (keine Anmeldung erforderlich), bei denen Experten landwirtschaftliche Nutztiere, wie Rinder, Pferde und Schafe vorstellen und deren Funktion innerhalb der Landwirtschaft erläutern.

Die **„Tierhalle im Morgenerwachen“*** ist eine besondere Aktion der **Messe Berlin**, die es Kitagruppen und Schulklassen schon vor der offiziellen Öffnung ermöglicht einen Blick auf die Tiere zu werfen.

Bei der Veranstaltung **„Gefährdete Nutztiere hautnah erleben“*** von der **Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH)** können die Schüler erfahren, wie Nutztier entstanden sind, wie sie sich mit dem Menschen gemeinsam entwickelt haben, welche Rolle sie in der Landwirtschaft spielen und wie es dazu kam, dass heute viele Nutztierassen als gefährdet gelten und auf der roten Liste stehen. Vor Ort werden verschiedene Rassen sein (Schafe, Rinder, Ziegen, Geflügel etc.), die sich die Schüler näher anschauen können.

Am Stand der **RBB Rinderproduktion GmbH** können sich Schüler über Rinderzucht, Rinderrassen, die Haltung, Pflege und Fütterung von Rindern informieren. Außerdem bekommt man Infos zu den Fleischrindern und der Mutterkuhhaltung, Milchrindern und Melken (Schaumelken jeden Nachmittag, Handmelken am Modell).

Halle 26c: Heimtiere

Die dem Verein **Förderverein „Freunde des MAFZ Paaren/Glien e.V.“** 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:

„Wer weiß was – Tiere hautnah“ * Bei dieser Aktion handelt es sich um einen Rundgang zu den ausgestellten Tieren. Die Tiere können zum Teil gestreichelt und beobachtet werden. Zudem gibt es Informationen zur Tierhaltung.

„Wer weiß was – Tiere hautnah erleben (Esel)“ * Bei dieser Aktion lernen die älteren Schüler etwas zum Thema „Esel als Landschaftspfleger“ sowie den Unterschied zwischen Esel und Maultier kennen.

„Die Biene – von der Blüte zum Honig“* Ein Bienenstock wird dargestellt und es gibt Informationen zu der Honigherstellung und einer Imkerei. Zudem erfahren die Klassen mehr zu der Vielfalt der einheimischen Honigsorten.

Am Stand der **Tierärztekammer Berlin** dreht sich alles um das Tierwohl. Man kann sich unter anderem über tierische Lebensmittel und Qualzucht von Tieren informieren.

Bei der Veranstaltung **„Warum ein Mops nicht schnarchen und eine Katze Schnurrhaare haben sollte“*** wird ein Quiz durchgeführt. Hierbei soll der Blick der Schüler auf sogenannte "Qualzuchten" gerichtet und vermittelt werden, dass menschliche Vorstellungen von süß, niedlich, apart und schön krankmachend für die Tiere sein können. Dies betrifft die klassischen Haustiere wie manche Hunde-, Katzen- und Kaninchenrassen, aber auch Nutztiere um höchste Leistungen zu erzielen. Die Klasse mit den besten Ergebnissen erhält einen Preis für die gesamte Klasse.

Das Berufsbild des Tierarztes und der Tierärztlichen Fachangestellten + "Qualzuchten"* Es gibt Infomaterialien und alle Fragen über den Ausbildungsberuf und zum Studium werden beantwortet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!!