

Mein Bildungskonzept

Anne Janning

Betrieb: Bio-Hof Böhnen Hoff Minden

Kurze Betriebsbeschreibung:

Der Bio-Hof Böhnen Hoff in Minden liegt ruhig und geschützt auf 5 Hektar und vereint Tradition und Nachhaltigkeit. Die Bewirtschaftung erfolgt überwiegend mit Pferdekraft, ergänzt durch moderne und historische Maschinen, um einen umweltschonenden Kreislauf zu gewährleisten. Auf kleiner Fläche bietet der Hof eine beeindruckende Vielfalt: einen Gemüseacker mit Fruchtfolge, eine Streuobstwiese, Waldflächen, Kräuterhügel und Heckenstrukturen. Wild- und Nutztiere wie Pferde, Hühner, Ziegen, Falken und Rehe prägen das lebendige Hofbild.

Ansprechperson: Anne Janning

Themenbereich: Die Kartoffel

Zu welchen SDGs hat mein Thema Anknüpfungspunkte:

SDG 2: Kein Hunger

- Förderung von Wissen über nachhaltige Landwirtschaft und die Bedeutung regionaler Lebensmittel zur Ernährungssicherung.
- Verständnis für gesunde Ernährung durch praktische Einblicke in die Verarbeitung von Grundnahrungsmitteln.

SDG 3: Gesundheit und Wohlergehen

- Förderung gesunder Ernährungsgewohnheiten und Bewusstsein für den Wert frischer und saisonaler Lebensmittel.

SDG 4: Hochwertige Bildung

- Vermittlung von Wissen über Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und Umwelt auf eine spielerische und praxisorientierte Weise.
- Förderung von Kreativität, motorischen Fähigkeiten und Teamarbeit.

SDG 12: Nachhaltige/r Konsum und Produktion

- Sensibilisierung für die Vorteile regionaler und saisonaler Lebensmittel sowie deren nachhaltige Produktion.
- Förderung eines bewussten und ressourcenschonenden Umgangs mit Lebensmitteln.

SDG 13: Maßnahmen zum Klimaschutz

- Aufzeigen der Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, Ernährung und Klimawandel (z. B. Reduktion von CO₂ durch regionale Produkte).

SDG 15: Leben an Land

- Schutz und Förderung von Biodiversität durch naturnahe Landwirtschaft.
- Verständnis für die Bedeutung des Bodens und seiner nachhaltigen Bewirtschaftung.

Titel der Bildungsveranstaltung:

Saisonkonzept: **Knollenzeit! Kartoffeln entdecken, erleben, genießen: Entdecke, wo dein Essen wächst!**

Zielgruppe/Gruppengröße: Geplant für 3. Klasse Grundschule; 1 Schulklasse (25 Kinder).
Durchgeführt mit: Kindertagesstätte, 4-5 Jährige (20 Kinder).

Dauer: Insgesamt 9 Stunden

1. Termin: 2 Stunden
2. Termin: 2 Stunden
3. Termin: 2 Stunden
4. Termin: 3 Stunden

Kurzbeschreibung deines Bildungsangebotes:

Knollenzeit ist ein und praxisnahes und kreatives Saisonkonzept für Kinder von 4 bis 10 Jahren. In rund 4 Termine erleben sie alles rund um die Kartoffel: von der Ernte über kreatives Basteln bis hin zur Zubereitung leckerer, einfacher Gerichte wie Kartoffeln mit Kräuterquark, Kartoffelbrot mit Kräuterbutter, Kartoffelwaffeln oder Suppe. Dabei lernen die Kinder, wie Kartoffeln wachsen, ihre Bedeutung als Grundnahrungsmittel und die Wichtigkeit regionaler sowie nachhaltiger Landwirtschaft. Spielerisch werden motorische Fähigkeiten, Kreativität und Teamarbeit gefördert, während sie den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln und gesunde Ernährung entdecken. Durch das praktische Erleben werden Themen wie Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein greifbar vermittelt. Dieses Angebot verbindet Lernen, Spaß und Naturerfahrung und macht die Kinder zu „Kartoffelprofis“.

Für Kinder im Kita-Alter steht nicht das bewusste Lernen im Vordergrund, sondern das spielerische Entdecken mit allen Sinnen. Sie lernen die Kartoffel kennen, indem sie sie anfassen, riechen, schmecken und in ihrer natürlichen Umgebung erleben. Die Kinder dürfen beim Pflanzen, Pflegen und der Ernte mithelfen; die Kartoffeln waschen, einfache Zubereitungen mitgestalten und beim Basteln ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Dabei geht es nicht um Wissen im klassischen Sinn, sondern um erste Erfahrungen mit dem Lebensmittel, der Natur und Gemeinschaft. So werden Neugier, Sprache, Motorik und soziale Kompetenzen gefördert – kindgerecht, praxisnah und mit viel Freude am Tun.

Lernziele der Zielgruppe:

Formuliere deine Lernziele für dein Bildungsangebot	Wissen und Verstehen: - Natur und Herkunft: Verstehen, wie Kartoffeln wachsen, welche Pflege sie benötigen und woher sie stammen. - Regionale und saisonale Lebensmittel: Bewusstsein für nachhaltige Ernährung und die Bedeutung regionaler Produkte. - Vielfalt der Kartoffelsorten: Kennenlernen verschiedener Sorten und deren Verwendungsmöglichkeiten.
---	---

	<p>Motorische Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ernte und Verarbeitung: Praktisches Erleben des Kartoffelanbaus durch Ernte, Anfassen und Verarbeitung. - Kochfertigkeiten: Erlernen grundlegender Küchentechniken wie Waschen, Schälen und Schneiden von Kartoffeln. - Kreativität: Fördern feinmotorischer Fähigkeiten durch Bastelarbeiten. <p>Soziale und kommunikative Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teamarbeit: Gemeinsames Kochen und kreative Aufgaben stärken die Zusammenarbeit und den Austausch in der Gruppe. - Kreative Selbstentfaltung: Förderung von Ausdrucksmöglichkeiten durch Basteln und Geschichtenerzählen. - Reflexion: Üben, eigene Erlebnisse zu reflektieren und in Worte zu fassen. <p>Affektive Lernziele (Einstellungen und Werte):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wertschätzung von Lebensmitteln: Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln und Verständnis für deren Herstellung. - Umweltbewusstsein: Erkennen der Bedeutung nachhaltiger Landwirtschaft und ökologischer Zusammenhänge. <p>Allgemein:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schaffen eines positiven Zugangs zu Landwirtschaft und Ernährung, der langfristig Einfluss auf Essgewohnheiten nehmen kann. - Verbindung von Naturerfahrung, Handwerk und Genuss für eine ganzheitliche Bildung.
--	--

Vorbereitung zur Durchführung:

Welche Besonderheiten muss ich noch beachten:	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Materialien besorgen - Kenntnisstand der Klasse/Kitagruppe - Sicherheit beim Schnitzen und Schneiden der Kartoffeln - Wetterabhängigkeit → wetterangepasste und hofangepasste Kleidung der TN - Ernährung: Rücksichtnahme auf Unverträglichkeiten der TN → Alternativen
---	--

Inhalt/Ablaufplan (für Kitakinder)

Zeit/Dauer	Inhalt	Ort	Methodik	Material	Kompetenzerwerb/BNE: <small>welche Kompetenzen können bei welcher Aktivität/ Programmpunkt erworben werden?</small>
1. Termin (April) <u>Begrüßung und Einstieg:</u> ½ Stunde <u>Hofführung:</u> ½ Stunde <u>Praxis</u> 50 min. <u>Reflexion</u> 10 min.	<p>- Begrüßung, Regeln, Ablauf. Kurze Vorstellungsrunde (Name, Lieblingstier) mit Kuscheltier Pferd das rumgereicht wird als Überleitung zur Vorstellung des Hofes (wie wird hier geackert?)</p> <p>- Einstieg in das Thema → Schulkinder: Iritationsmoment → Was haben die beiden Sachen miteinander zu tun? → Kitakinder: Fühlboxen mit unterschiedlichen Kartoffeln gefüllt. Erw. gehen rum und lassen fühlen → Kartoffeln betrachten (Sorten/Größen)</p> <p>- Hofführung → Allgemeine Hofführung → Wenn gerade nicht mit den Pferden geackert wird: → Am Treffpunkt: Bilder vom Kartoffeln legen zeigen</p>	Eschenplatz, Hof	Komplette Gruppe	<ul style="list-style-type: none"> - Sitzplätze - Hofregeln - Iritationsgegenstand + Kartoffel - Fühlboxen und unterschiedliche Kartoffeln - Pflanzkartoffeln - Furchenzieher - Kuscheltier - Pferd - Bilder vom Kartoffeln legen - Schaufeln - Harken - Zollstock/Bandmaß 	<p>- Kommunikationskompetenz: aktiv zuhören, Fragen stellen, mein Kartoffellegen absprechen Austausch über Lieblingsgerichte und Produkte.</p> <p>- Partizipation: Kartoffellegen</p> <p>- Praktische Kompetenz durch eigenes Legen, Pflegen oder Ernten von Kartoffeln.</p> <p>- Kognitive Kompetenz</p> <p>- Handlungskompetenz: Die Kinder lernen, Alltagswissen (z. B. Kartoffelprodukte) mit neuem Wissen zu verknüpfen.</p> <p>- Sachkompetenz: Verstehen, welche Produkte aus Kartoffeln hergestellt werden und welche nicht. Einblick in Verarbeitungsschritte.</p> <p>- Nachhaltiger Konsum: Bewusstsein schaffen für regionale und saisonale Lebensmittel.</p> <p>- Kulturelle Vielfalt: evtl. Diskussion über verschiedene Kartoffelgerichte (regional oder international) und deren Bedeutung in unterschiedlichen Kulturen.</p> <p>- Förderung von Verständnis für nachhaltige Landwirtschaft und</p>

	<p>→ „Maschinen“ benennen und zeigen. Pflug – zum Umgraben. Egge oder Grubber – zum Lockern und Einebnen. Pflanzzug – zum Ziehen von Pflanzrillen oder -furchen, in die später die Kartoffeln gelegt werden. Kartoffellegemaschine – zum Einlegen der Saatkartoffeln. (Kinder dürfen drauf liegen) Häufelpflug / Dammformer – zum Ziehen der Dämme über die gelegten Kartoffeln.</p> <p>→ Fragen zwischendurch: → Welche Produkte bestehen aus Kartoffeln? → Welches ist dein Lieblingskartoffel-gericht oder -produkt?</p> <p>- Praxis → Kartoffeln legen wie früher (händisch), vorher mit einem alten Furchenzieher die Rillen ziehen → Kartoffeln zählen, die gelegt werden → Warum muss der Boden locker sein?</p> <p>- Reflexion Abschlussrunde mit Redestein (Kartoffel) → Was hast du heute gerne gemacht? → Was wusstest du noch nicht?</p>				<p>traditionelle Methoden wie den Einsatz von Pferden.</p>
<p>2. Termin (Mai)</p> <p><u>Begrüßung</u> 10 min.</p> <p><u>Aufbau der Kartoffelpflanze</u> 10 min.</p> <p><u>Herkunft der Kartoffel</u> 10 min.</p> <p><u>Besuch/Pflege</u> 15 min.</p>	<p>- Begrüßung, Regeln, Ablauf (Kartoffelknolle als „Redestein“ – Frage nach dem Lieblingsgemüse)</p> <p>- Aufbau der Kartoffelpflanze Bild der Kartoffelpflanze, Mutterknolle, Tochterknollen</p> <p>- Herkunft der Kartoffel Woher kommt die Kartoffel? Südamerika (Peru), dann rüber nach Europa gekommen → Globus</p> <p>- Besuch/Pflege bei den gelegten Kartoffeln →Feld: Schauen, wie die gelegten Kartoffeln wachsen, Anhäufeln mit</p>	<p>Pferdestall, Eschenplatz, Hof</p>	<p>Komplette Gruppe, Gruppenarbeit und Einzelarbeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Schaufeln - Bild der Kartoffelpflanze - Spiel: Entwicklung und Memory - Globus - Anhäufelgerät - Große Waage im Stall - Kartoffeln - Möhren o.ä. - Topf, Herdplatte - Quark + Joghurt - Kräuter: Schnittlauch, Petersilie - Salz, Pfeffer, Zitrone - 4 Brettchen, 4 Messer, mehrere Schäler - Große Löffel - 3 große Schüsseln (für Schale und Dipp) - Minischüsseln/Zahnstocher 	<p>- Teamarbeit und Kommunikationsfähigkeit durch gemeinsames Zubereiten und Kochen; durch die gemeinsame Schätzung des Kartoffelverbrauchs</p> <p>- Kognitive und mathematische Kompetenzen durch das Schätzen, Wiegen und Berechnen des eigenen Verbrauchs.</p> <p>- Bewusstsein für nachhaltigen Konsum und individuelle Verantwortung in Bezug auf Lebensmittel.</p> <p>- Praktische Erfahrungen und anschauliches Lernen durch das Kochen, Pflege der Kartoffeln, das physische Erleben der Verbrauchsmenge (z. B. 63,5 kg).</p> <p>- Anregung zu einem nachhaltigen Lebensstil und einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln.</p>

<p><u>Pause</u> <u>Praxis</u> <u>Spiel</u> 40-50 min</p> <p><u>Essen</u> 15 min</p> <p><u>Reflexion</u> 10 min.</p>	<p>Anhäufelgerät und evtl. Schaufeln <i>Warum häufelt man die Kartoffel an?</i> Grünfärbung; damit sie mehrere Tochterknollen bildet; stabilisiert die Pflanze bei Wind und Regen; die Erde schützt die Pflanze</p> <p><u>Auftrag:</u> <i>Kinder wechseln sich ab mit Pause, Praxis und Spiel; jedes Kind entscheidet selbst, was es gerade machen möchte. Falls es nicht klappt: aufteilen.</i></p> <p>- Pause/Praxis/Spiel → Strohrutsche, Schaukel, Ziegen</p> <p>- Praxis/Pause/Spiel Kartoffeln schälen, kochen, Dip fertig stellen. Gruppe aufteilen.</p> <p>- Spiel/Praxis/Pause Entwicklung der Kartoffelpflanze + Memory (Legekarten)</p> <p>- Essen</p> <p>Schüler:</p> <p>Wie viele Kartoffeln essen die Deutschen im Jahr im Durchschnitt? → Kinder wiegen lassen (Zur Waage im Stall gehen) →56 Kilogramm Kartoffeln pro Jahr (Stand: 2023, Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung). Diese Menge umfasst sowohl frische Kartoffeln (etwa 25–30 kg) als auch verarbeitete Produkte wie: Pommes frites, Kartoffelchips, Kartoffelpüree (Pulver und frisch), Kroketten, Tiefkühlprodukte. Der Kartoffelkonsum ist in den letzten Jahrzehnten gesunken – früher lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei über 100 kg pro Jahr. Heute greifen viele Menschen häufiger zu Reis, Pasta oder Brot als Sättigungsbeilage.</p> <p>- Reflexion Abschlussrunde mit Redestein (Kartoffel) → Was hast du heute gerne gemacht?</p>				<p>- Förderung sozialer Kompetenzen durch gemeinsames Essen und freies Spiel.</p> <p>- Stärkung der Kreativität und Motorik beim Spielen auf der Strohbürg.</p> <p>- Sensibilisierung für den Wert von Pausen zur Regeneration und Achtsamkeit.</p>
---	--	--	--	--	--

	→ Was wusstest du noch nicht?				
3. Termin (Juni) <u>Begrüßung, laufen</u> 10 min. <u>Kartoffelkäfer</u> 45 min. <u>Pause, laufen</u> ½ Std. <u>Praxis</u> ½ Std. <u>Reflexion</u> 5 min.	- Begrüßung , Regeln, Ablauf (Frage nach dem Lieblingskartoffelgericht) → Alle laufen zum Acker - Der Kartoffelkäfer → Auf dem Acker suchen (mit Becherlupen untersuchen, andere Insekten oder Beikräuter bestimmen) 1. Marienkäfer, Kartoffelkäfer suchen 2. Vergleich Marienkäfer/Kartoffelkäfer 3. Wieso gehören sie zusammen? - Pause, zurück laufen: Picknick: Kartoffelbrot mit Kräuterbutter essen - Praxis Kartoffeldruck → Die Kinder stechen mit einem Ausstecher einen Kreis in eine halbe Kartoffel und drucken mit Wasserfarben den Kartoffelkäfer oder den Marienkäfer auf ein Blatt Papier Schüler fragen: → Kartoffelverbrauch im Laufe der Jahre in Deutschland. → Was kannst du feststellen? → Warum sinkt der Kartoffelverbrauch? - Die Rolle der Kartoffel in der Landwirtschaft → Woher kommt die Kartoffel? - Reflexion Abschlussrunde mit Redestein (Kartoffel) → Was hast du heute gerne gemacht? → Was wusstest du noch nicht?	Kartoffelacker, Eschenplatz	- Einzelarbeit/Gruppenarbeit mit der Becherlupe - Fragen + Diskussion	- Bild: Kartoffelverbrauch der letzten 60 Jahre - Wasserfarben/Pinsel - Ausstecher/Schnitzmesser - Picknickdecken - Becherlupen - Bilder von Kartoffelkäfer und Marienkäfer (Wachstumsstadien) - Kartoffelbrot/Kräuterbutter/Frischkäse	- Soziale Fähigkeiten durch gemeinsames Forschen, Spielen, Essen und Basteln - Kompetenzförderung durch Verständnis für Wechselwirkungen in der Natur - Förderung von Empathie und Respekt gegenüber Natur und Tieren - Förderung von Analyse- und Reflexionsfähigkeit durch das Erkennen und Hinterfragen von Veränderungen im Kartoffelverbrauch. - Förderung der Kreativität und Feinmotorik durch das Schnitzen und Basteln mit natürlichen Materialien. - Bewusstsein für nachhaltige Nutzung von Ressourcen durch das Basteln mit Kartoffeln und Naturmaterialien.
4. Termin (September) <u>Begrüßung</u> 5 min. <u>Kartoffelernte</u> 1 Std. <u>Praxis/Spiel/Pause</u> 90 - 110 min.. <u>Reflexion</u>	- Begrüßung , Regeln, Ablauf (Frage nach der Lieblingsaktion) - Kartoffeln ernten → Kartoffeln wiegen, die geerntet wurden (Pferdestall) <u>Auftrag:</u> <i>Kinder wechseln sich ab mit Pause, Praxis und Spiel; jedes Kind entscheidet selbst, was es gerade machen möchte. Falls es nicht klappt: aufteilen.</i>	Acker Pferdestall Eschenplatz	Gesamte Gruppe, wechselnde Gruppenarbeit, Einzelarbeit	- Erntekisten - Wage im Pferdestall - Feuerholz/Streichhölzer etc. - Schäler/Messer/Brettchen - Dutch oven oder Herdplatte - Kartoffeln - restliche Zutaten für die Suppe/Öl - Kochlöffel - Schüsseln groß - Minischüsseln, Löffel für alle Kinder	- Förderung praktischer Kochkompetenzen und Teamarbeit beim Zubereiten des Essens. - Bewusstsein für gesunde Ernährung und die Bedeutung von frischen, regionalen Zutaten. - Stärkung von Verantwortungsbewusstsein durch Lebensmittelzubereitung und Ressourcennutzung. - Verbindung zu nachhaltiger Ernährung und Wertschätzung von saisonalen Produkten. - Förderung von Reflexionsfähigkeit und Ausdruckskompetenz durch das

15 min.	<p>- Praxis/Spiel/Pause → Kartoffelsuppe auf der Feuerstelle im Dutch oven zubereiten oder Herdplatte: Feuer machen, Schälen, schnippeln, kochen → Spiel: Kartoffellauf → Pause: Strohrutsche/Schaukel /Ziegen/Hühner</p> <p>- Reflexion Abschlussrunde mit Redestein (Kartoffel) → Was hast du heute gerne gemacht? → Was wusstest du noch nicht? → Gesamtreflexion</p>				<p>Teilen von Erlebnissen und Eindrücken. - Vertiefung des Verständnisses für regionale und saisonale Lebensmittel durch gemeinsames Gespräch und Diskussion. - Stärkung des Gemeinschaftsgefühls und der Teamarbeit beim gemeinsamen Abschlusslied oder Spiel. - Bewusstsein für den Wert von lokalem Konsum und nachhaltiger Ernährung.</p>
---------	---	--	--	--	---

Nachbereitung:

Welche Nachbereitung ist zu tun? Wieviel Zeit ist dafür nötig?	Tische aufräumen u. wegstellen/Biomüll entsorgen Ca. 30 min.
Welche Verbesserungsvorschläge für den Inhalt sehe ich?	Ein Spiel zur Abwechslung einbauen. Weniger ist mehr.
Wie war der Materialeinsatz?	Gering: Papier, Laminieren, Poster besorgen, Kartoffeln gibt es auf dem Hof Höher beim Kartoffeln kochen: Herdplatte, Schüsseln, Messer, Schäler etc.

BNE-Ansatz:

Nehme die „Checkliste Bildung für nachhaltige Entwicklung auf dem Lernort Bauernhof“ zur Hand und reflektiere an Hand der Leitfragen zu den didaktischen Prinzipien dein Bildungsangebot. (Es müssen nicht zwangsläufig alle Kriterien erfüllt sein. Reflektiere daher die für dich relevanten didaktischen Prinzipien).

Didaktische Prinzipien:

Perspektivvielfalt und Zusammenhänge:	Im Projekt werden sowohl die Sichtweise des Landwirts als auch die der Verbraucher einbezogen. Durch die Beackerung der Felder mit Pferdekraft wird eine besondere Form der landwirtschaftlichen Produktion verdeutlicht. Gleichzeitig werden die Auswirkungen dieser Anbaumethode im Vergleich zur maschinellen Bewirtschaftung mit Traktoren thematisiert, wodurch ökologische Zusammenhänge für die Kinder nachvollziehbar werden.
Handlungsorientierung mit allen Sinnen:	Die Lernenden werden in allen Phasen – vom Kartoffelanbau über die Pflege und Ernte bis hin zur Verarbeitung – aktiv und mit allen Sinnen einbezogen. Eigenes Handeln steht dabei im Mittelpunkt. So entwickeln die Kinder ein Verständnis für die Kartoffel als regionales und saisonales Lebensmittel. Darüber hinaus werden Bezüge zum Alltag geschaffen, indem sowohl gärtnerische Tätigkeiten als auch das Kochen aufgegriffen und erlebbar gemacht werden.
Partizipation:	Die Lernenden beteiligen sich aktiv am gesamten Prozess – vom Legen über die Pflege bis hin zur Ernte der Kartoffeln – und können in Kleingruppen auch an der Zubereitung der Speisen mitwirken. Gleichzeitig wird auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse Rücksicht genommen: Jedes Kind entscheidet selbst, ob es beim Kochen mitmachen oder zunächst eine Pause einlegen möchte. Ebenso kann es wählen, ob es die Kartoffeln mit den Händen oder mit der Schaufel aus der Erde holt. So werden Mitbestimmung, Eigenverantwortung und gemeinschaftliches Lernen gleichermaßen gefördert.
Alltagsbezug und Zugänglichkeit:	Die Kinder werden nach ihren Lieblingskartoffelgerichten gefragt und überlegen gemeinsam, welche vielfältigen Produkte sich aus Kartoffeln herstellen lassen. Durch die bewusste Fokussierung auf die Kartoffel wird ihre Bedeutung im Alltag hervorgehoben, sodass den Kindern dieses Lebensmittel auch im täglichen Essen stärker bewusst wird.
Visionsorientierung:	Ziel ist es, den Kindern Werte wie Nachhaltigkeit, Regionalität und einen bewussten Umgang mit dem Boden zu vermitteln. Mögliche Hemmnisse bestehen etwa in der Preisgestaltung von Bioprodukten. Gleichzeitig wird deutlich gemacht, dass jeder durch den Kauf regionaler und saisonaler Lebensmittel einen Beitrag leisten kann. Eine altersgerechte Diskussion mit den Kindern über diese Themen ist jederzeit möglich.
Methodenvielfalt:	Im Projekt kommen vor allem zwei methodische Ansätze zum Einsatz: die Arbeit in Kleingruppen sowie Phasen mit der gesamten Gruppe, die sich teilweise abwechseln. Dabei werden verschiedene Lernkanäle angesprochen – visuell, auditiv, haptisch ,

	kognitiv und kinästhetisch. Durch diese Methodenvielfalt erhalten die Kinder die Möglichkeit, den gesamten Prozess des Kartoffelanbaus vom Pflanzen bis zum Verzehr aktiv mitzuerleben und ein sichtbares Ergebnis ihres eigenen Tuns zu erfahren.
Gefühle wahrnehmen und zulassen:	Die Gefühle der Kinder werden bewusst wahrgenommen und in natürlicher Weise zugelassen – insbesondere in dieser Altersgruppe ist dies von großer Bedeutung. Emotionen, die in Zusammenhang mit Erlebnissen wie Ernten, Zubereiten und Genießen entstehen, werden aufgegriffen und thematisiert. Durch eigenständiges Handeln werden gezielt emotionale Erfahrungen ermöglicht, die das Lernen vertiefen und nachhaltig verankern.

Bezug ökologischer Landbau:

Wodurch merken die Teilnehmenden, dass das Bildungsangebot auf einem ökologisch wirtschaftenden Betrieb stattfindet?	Biolandschilder auf dem Hof Arbeit mit dem Pferd Hofführung Biolandetiketten auf den Produkten Kein künstlicher Dünger
Wie wird der Beitrag der ökologischen Landwirtschaft für eine nachhaltige Entwicklung erkennbar?	Der Beitrag der ökologischen Landwirtschaft wird in verschiedenen Dimensionen sichtbar: <ul style="list-style-type: none"> - Bodenfruchtbarkeit: Die Feldbearbeitung mit Pferden schont die Bodenstruktur, fördert die Humusbildung und reduziert Bodenverdichtung im Vergleich zur maschinellen Bearbeitung. - Biodiversität: Neben Kartoffeln werden rund 40 weitere Gemüsesorten angebaut. Diese Vielfalt trägt zur Stärkung ökologischer Kreisläufe bei und mindert das Risiko von Monokulturen. - Ökologische Kreisläufe: Durch den Einsatz von Fruchtfolgen entstehen regelmäßig Blühflächen, die nicht nur der Regeneration des Bodens dienen, sondern auch Lebensräume für Insekten schaffen und die Bestäubungsleistung fördern.
Für mich persönlich hat das Thema auf unserem Hof besondere Bedeutung, weil...	Der Böhnen-Hof liefert ganzjährig Kartoffeln im Rahmen der Bio-Abo-Kisten. Zusätzlich bieten wir im September für Familien die Aktion <i>„Kartoffelroden mit dem Pferd“</i> an. Die Kartoffel ist damit nicht nur ein zentrales Produkt unseres Hofes, sondern auch ein besonders vielseitiges Gemüse. Mir ist es wichtig, dass Kinder die Kartoffel als wertvolles Nahrungsmittel begreifen, das sich auf vielfältige Weise zubereiten lässt.

Persönliche Schlussfolgerungen nach ersten Erprobungen:

Wie war mein Gesamteindruck von meinem Bildungsangebot?	Evtl. zu viel Input, Kinder benötigen Pause zwischendurch, deshalb ab dem 2. Termin eine Mischung aus Pause und offenem Angebot
Welche der Lernziele konnten die Teilnehmenden erreichen? 1. Erkennen: Konnte neues Wissen gewonnen werden? 2. Bewerten: Konnten die Teilnehmenden sich eine eigene Meinung bilden um Bewertungen vorzunehmen? 3. Handeln: Sind die Teilnehmenden in der Lage ins selbstständige Handeln zu kommen?	1. Neues Wissen über die Kartoffel, wie sie angepflanzt wird, wie sie wächst, welche Teile essbar sind. 2. Bewertungen bei Kitakindern schwierig, vorrangig ging es erstmal darum den Hof und den Kartoffelanbau kennenzulernen. 3. Kinder wissen, was sie von der Kartoffel essen können, wie man sie zubereitet.
Was ist gut gelaufen?	Umsetzung des Plans
Welches besondere emotionale Erlebnis nehme ich mit?	Kinder mit motorischen Schwierigkeiten (schlaffer Muskeltonus und Koordinationsschwierigkeiten), schafften es, Kartoffeln zu schälen/schneiden → waren ganz stolz. Kinder, die vorher zurückhaltend waren, kamen aus sich heraus/waren offener. Alle Kinder sagten, wie lecker die einfachen Kartoffeln schmeckten. Erzieherin sagte: „Das erinnert mich an meine Kindheit“.
Mit welchen Herausforderungen wurde ich konfrontiert?	<ul style="list-style-type: none"> - Schulen für das Projekt zu gewinnen, gestaltete sich als schwierig. - Zurückhaltende Kinder/Kinder mit besonderen Bedürfnissen - Kartoffeln konnten nicht auf dem großen Acker gesetzt werden – aber es gab einen Ausweichacker - Kinder konnten aus Zeitgründen nicht beim großen Kartoffellegen dabei sein.
Potenzial für weitere Bildungskonzepte?	Ja