

Das
UMSETZUNGSHANDBUCH
zum Bildungsprojekt



Modul 4
LERNORTBESUCHE

Eine Initiative von

FIELDS

Corporate Responsibility

gefördert durch










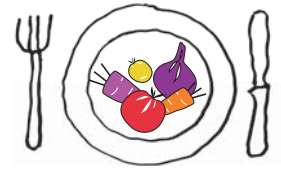
Deutsche
Bundesstiftung Umwelt

**MEHR
WISSEN !
MEHR TUN !**



Übersicht über die Projektmodule

Projektmodul	Was passiert?
<p>Vorbereitung im Hort</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine Person wird benannt, die für die Koordination und Umsetzung des Projekts verantwortlich ist ▶ Das Vorhaben wird den Kindern vorgestellt ▶ Motivierte Kinder bekunden ihr Interesse an einer Mitarbeit ▶ Zusammenstellung einer Gruppe von ca. 15 Kindern ▶ Eltern werden informiert ▶ Lernorte und lokale Partner werden gesucht
<p>Impulsworkshop</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Handlungsorientierter Einstieg in das Thema „Alte Kulturpflanzen und seltene Nutztierassen“ mit Mitmachaktionen und einer ersten Kochaktion
<p>Kochaktion</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Kinder kochen ein Gericht aus alten Sorten und lernen dabei mehr über die Verarbeitung von Lebensmitteln und den Umgang mit Küchenwerkzeugen
<p>Gemüse-/Kräuterbeet</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Kinder lernen vielfältige, kreative Möglichkeiten der Bepflanzung (z. B. Anzucht von Setzlingen in Tetrapaks) ▶ Die Kinder legen ein Gemüse- und/oder Kräuterbeet an, pflegen es kontinuierlich und führen ein Pflanzentagebuch ▶ Sie beschäftigen sich mit den verschiedenen Phasen der Gartenarbeit (Anpflanzung, Pflege, Ernte) ▶ Ein Erntefest bildet den feierlichen Abschluss
<p>Besuch von Lernorten</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mögliche Lernorte (abhängig von den lokalen Gegebenheiten) ▶ Besuch eines Bioproduzenten ▶ Besuch eines Bioladens ▶ Besuch einer Restaurantküche ▶ Durchführung handlungsorientierter Aktivitäten vor Ort nach vorheriger Absprache ▶ Vertiefung der spezifischen Themen durch Vor- und Nachbereitung
<p>Marktstand</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Kinder gestalten einen Marktstand, an dem sie eigene Produkte präsentieren und einen Verkostungsparcours durchführen ▶ Geeignet sind Wochenmärkte oder Veranstaltungen im Umfeld (z. B. Schul-, Familien- oder Stadtteilstände) oder auch ein Stand auf dem Hof bzw. im Eingangsbereich der Einrichtung
<p>Kinder kochen mit den Eltern</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kleiner Koch-Workshop für die Eltern der teilnehmenden Kinder ▶ Eltern kochen unter der Anleitung der Kinder ▶ Gemeinsames Essen an einem schön gedeckten Tisch



Besuch in „Anderswo“ – Außerschulische Lernorte



A. Worum geht es?

Es geht auf Entdeckungsreise! Erforscht werden Orte in der Umgebung, die sich mit dem Erhalt biologischer Vielfalt beschäftigen, alte Sorten anbauen, verkaufen oder verwenden, die etwas mit Biodiversität, Lebensmitteln und alten Sorten zu tun haben. Das können ganz unterschiedliche Lernorte sein: Der Bioladen, ein Bauernhof, der regionale Wochenmarkt oder auch eine Restaurantküche. Die Kinder besuchen diese Orte und nehmen sie ganz genau unter die Lupe. Durch die (gut vorbereiteten) Besuche wird bei den Kindern ein tieferes Verständnis für die Zusammenhänge und ein bleibender Eindruck erzeugt. Und sie entdecken Orte aus der Alltagswelt auf eine neue Weise!

Die Besuche eröffnen den Kindern die Möglichkeit, ihr gerade erworbenes Wissen zu seltenen Sorten praxisnah zu vertiefen und gleichzeitig Anknüpfungspunkte im Alltag zu finden. Ein Mitarbeiter des jeweiligen Lernorts erklärt den Kindern, was genau dort gemacht wird, steht ihnen Rede und Antwort und lässt die Kinder am Arbeitsalltag teilhaben. Wichtig für den Lernprozess ist es, dass die Kinder aktiv in den Lernortbesuch eingebunden sind und sie diesen handlungsorientiert und experimentell erkunden. Sie sollen die Möglichkeit erhalten, Dinge auszuprobieren, Zusammenhänge selbst zu entdecken und ihr Wissen praktisch anzuwenden. Dazu werden die Kinder mit etwas „Forscherequipment“ ausgestattet, zum Beispiel mit Klemmbrettern, Papier, Stiften und einer Fotokamera. Für einige Lernorte werden auch Arbeitsvorlagen erstellt.

Welche Orte sich als Lernorte für das Projekt eignen, ist von der Lage und Anbindung der Einrichtung abhängig. Exemplarisch stellen wir hier vier mögliche Lernorte vor:

Beim Besuch eines **Bioproduzenten** lernen die Kinder die „Produktion“ von Lebensmitteln für den Verkauf hautnah kennen. Sie erleben, wie (seltene) Kulturpflanzen angebaut und gelagert werden, wie sie in die Läden gelangen und wenn möglich auch, wie Nutztierassen aufgezogen werden. Haben die Kinder bereits im Rahmen des Projekts ein eigenes kleines Gemüsebeet angelegt, bekommen sie eine Vorstellung von den unterschiedlichen Dimensionen des Gemüseanbaus (Eigenanbau und Anbau für den Handel).



IMPULSWORKSHOP – DER STARTSCHUSS!



Während des Besuchs einer **Restaurantküche** haben die Kinder die Gelegenheit, die Arbeitsstätte eines „echten“ Kochs kennenzulernen. Sie gewinnen Einblicke in gastronomische Tätigkeiten insbesondere im Restaurant: vom Kauf der Lebensmittel, über die Verarbeitung, bis zum Servieren. Sie erfahren auch, wie und mit welchen seltenen Lebensmitteln in der Restaurantküche gearbeitet wird.

Im **Bioladen** erforschen die Kinder das breite Obst- und Gemüse-Sortiment des Ladens, erfahren mit welchen Zulieferern das Geschäft zusammenarbeitet und wie das Obst und Gemüse angeliefert und weiterverkauft wird. Sie lernen Nahrungsmittel als Teil der Handelskette kennen: Obst und Gemüse wird angebaut, geerntet, sortiert, abgepackt, vom Produzenten zum Bioladen transportiert, dort ausgeladen, zum Verkauf angeboten und schließlich vom Endverbraucher gekauft. Die Botschaft lautet: Lebensmittel sind nicht einfach „da“. Sie haben eine Geschichte und einen Weg hinter sich, bis sie auf dem eigenen Teller landen.

In ähnlicher Weise eignet sich auch ein **Wochenmarkt** für einen Besuch. Die Kinder erkunden die Stände, entdecken verschiedenste Obst- und Gemüsesorten und können sie vielleicht sogar probieren. Steht eine Kochaktion an, überlegen die Kinder gemeinsam, was sie für das Rezept brauchen und entscheiden, an welchem Stand sie einkaufen.

Da jeder Ort anders ist, muss auch der Ablauf individuell geplant werden. Hier ist die gute Vorbereitung des Besuchs für das Gelingen zentral. Denn nichts ist für Kinder langweiliger, als eine „Führung“ durch einen Ort, in der sie im Wesentlichen Zuhörende sind. Wie der Besuch also genau aussieht und was die Kinder dort entdecken und erfahren können, ist im Vorfeld mit dem Lernort abzustimmen. Möglicherweise ist es sinnvoll, auch noch eine kleine Arbeitsvorlage zu erstellen.

Informieren Sie sich, was für Möglichkeiten es bei Ihnen vor Ort gibt! Und vielleicht entwickelt sich aus einem einmaligen Besuch sogar eine längerfristige Kooperation?



B. Beispielhafter Ablauf des Moduls

1. Begrüßung und Einstieg (Begrüßung, Vorstellung der anwesenden Personen und des Orts, Klärung der Verhaltensregeln)
2. Erkundung des Lernorts
3. Laufzettel, Aufgaben und Aktivitäten (lernortspezifisch)
4. Auswertung des Laufzettels
5. Abschlussrunde



Tipp! Die Vorbereitung der Kinder auf den Besuch sowie die Nachbereitung des Erlebten ist für einen erfolgreichen Lernortbesuch von zentraler Bedeutung. Hierfür sollten zusätzliche Termine eingeplant werden.



Anleitungen: Aktionen im Detail

Ideen für den Besuch beim Bioproduzenten

Material

- Stifte
- Papier
- Klemmbretter
- Fotokamera

Handouts

- ▶ Erntekalender (IB19)
- ▶ Ggf. Lernort-Skizze für Rallye (AB27), ist vorzubereiten
- ▶ Ggf. Fragen, die bei der Rallye beantwortet werden, sind vorzubereiten
- ▶ Zu Besuch in Anderswo (AB12)

Das übergeordnete Thema beim Bioproduzenten ist die Beschäftigung mit der Produktion und dem Vertrieb von Obst und Gemüse sowie die Haltung von Nutztieren.

Ziele der Einheit sind, dass die Kinder

- ▶ den Unterschied zwischen konventionellen und Bioprodukten verstehen,
- ▶ die Herkunft von Lebensmitteln nachvollziehen können,
- ▶ für regionale und saisonale Angebote sensibilisiert werden.

Mögliche Fragen

Jeder Besuch eines Lernorts ist mit den Kindern gut vorzubereiten. Ihnen wird erklärt, wohin sie fahren und was sie dort erwartet. Mögliche Fragen, die im Vorfeld mit den Kindern besprochen und während des Besuchs wieder aufgegriffen werden können, sind:

- Was bedeutet „Bio“? Was ist ein Biohof? Welche Menschen arbeiten dort und was sind ihre Aufgaben? (Unterschied zur konventionellen Produktion)
- Wie verhält man sich auf dem Biohof? (Regeln absprechen)
- Wie wird das Gemüse und Obst geerntet?
- Was bedeutet regional und saisonal? Welches Gemüse und Obst essen die Kinder im Moment? Was wächst gerade? (Zuhilfenahme des Saisonkalenders und IB19)
- Was machen die Menschen auf dem Hof im Winter?
- Wie kommen Lebensmittel vom Feld (oder aus dem Stall) in den Supermarkt?





Besuch in „Anderswo“ - Außerschulische Lernorte



Ausgehend von den vorbereitenden Gesprächen und sich hier stellenden Fragen können Interviewfragen an die Person des Lernorts vorbereitet werden. So kommen die Kinder gut vorbereitet zum Lernort und der Mitarbeiter des Lernorts hat einen guten Einstieg mit den Kindern. Mit den Kindern kann im Vorfeld abgesprochen werden, wer welche Frage stellt.

Mögliche Aktionen

Am Lernort angekommen, wird dieser zunächst erkundet. Was befindet sich alles auf dem Hof und wo?

- **Hof-Rallye:** In Kleingruppen erkunden die Kinder den Hof. Sie erhalten eine Skizze des Hofes (AB27) und zeichnen darin ein, wo was zu finden ist. Zudem werden lernortspezifische Fragen beantwortet (z. B.: Wie viele verschiedene Tiere gibt es auf dem Hof und welche sind das?).
- Nach der Rallye gibt es eine kleine Führung über den Hof. In diese kann die Besprechung der Hofskizze/des Lageplans integriert werden. Sofern es besondere Orte auf dem Hof gibt (z. B. zur Weiterverarbeitung von Lebensmitteln), werden diese besucht. Immer sollten die Kinder dazu angeregt werden, nachzufragen. Jetzt haben sie die Möglichkeit, neugierig auf die Dinge zu werden und Zusammenhänge zu verstehen. Dazu ist eine inspirierende Atmosphäre erforderlich, die zum Fragenstellen einlädt.
- Bei der Vorbesprechung des Lernorttermins ist abzusprechen, was konkret die Kinder auf dem Hof machen können, so dass diese eine kleine „Arbeit“ auf dem Hof ausführen. Das kann eine Arbeit auf dem Feld sein, Tiere füttern, den Stall fegen, geerntetes Gemüse in Kisten packen ... Die Kinder erhalten so einen Einblick in das reale Hofleben. Und sie sind erfahrungsgemäß sehr stolz, „richtig“ mitgearbeitet zu haben.
- Sofern in den nachfolgenden Modulen Lebensmittel benötigt werden, können diese Produkte auf dem Hof eingekauft werden (z. B. zum Kochen oder für ein Picknick).



Nachbereitung des Lernortbesuchs

Beim folgenden Projektermin wird der Besuch ausgewertet und reflektiert. Hier werden Erfahrungen aktiviert, Erlebnisse und Informationen vertieft und Wissen wiederholt. Hier können auch die Ergebnisse der Rallye mit einbezogen werden.

Gut geeignet ist das Arbeitsblatt „Zu Besuch in Anderswo“ als Einstieg, denn es aktiviert die Erinnerungen (AB12).

Möglich ist auch eine kreative Phase, in der die Kinder gebeten werden, Bilder des Lernortbesuchs zu malen. Auch dies ist eine Form der Reflexion, denn in der Auswahl der Motive zeigt sich auch, was die Kinder besonders beeindruckt hat. Die Präsentation der Bilder in der Gruppe (und später im Modul Marktstand) bietet gute Anknüpfungsmöglichkeiten für Gespräche und Fragen.

Sofern auf dem Hof Produkte gekauft wurden, werden diese verwendet.

IB Infoblatt 19



AB Arbeitsblatt 27





Ideen für den Besuch im Bioladen

Material

- Stifte
- Papier
- Klemmbretter
- Fotokamera

Handouts

- ▶ Erntekalender (IB19)
- ▶ Lernort Skizze für Rallye (AB27), ist vorzubereiten
- ▶ Liste mit Herkunftsländern (AB28), ist vorzubereiten
- ▶ Fragen, die bei der Rallye beantwortet werden, sind vorzubereiten
- ▶ Karte Herkunftsländer (AB13)
- ▶ Zu Besuch in Anderswo (AB12)

Übergeordnetes Thema im Bioladen ist der Handel mit Lebensmitteln.

Ziele der Einheit sind, dass die Kinder

- den Unterschied zwischen konventionellen und Bio-Produkten verstehen,
- sich im Supermarkt orientieren können,
- die Herkunft von Lebensmitteln nachvollziehen können,
- für regionale und saisonale Angebote sensibilisiert werden.



Mögliche Fragen

Beim vorbereitenden Projekttermin und als Wiederholung während des Besuchs können folgende Themen und Fragen besprochen werden:

- Was bedeutet „Bio“?
- Was ist ein Bioladen? Gibt es Besonderheiten im Geschäft, die es in konventionellen Supermärkten nicht gibt?
- Wie verhält man sich in einem Supermarkt? (Regeln absprechen)
- Was bedeutet regional und saisonal? Welches Gemüse und Obst essen die Kinder im Moment? Was wächst gerade an Obst und Gemüse in Deutschland? (Zuhilfenahme des Saisonkalenders und IB19)
- Wo kommen die Lebensmittel her? Wie wird ausgewählt, welche Lebensmittel im Laden verkauft werden? Was bedeutet das für uns und unsere Umwelt?
- Wie und wann werden die Produkte geliefert?
- Was passiert mit den Lebensmitteln, die nicht verkauft werden?
- Wie kommen Preise zustande?

Die Kinder können sich außerdem zur Vorbereitung auf den Termin Interviewfragen an eine Person des Lernorts überlegen. So gibt es vor Ort auch direkt einen guten Einstieg mit den Mitarbeitern.



AB28: Wo kommen unsere Lebensmittel her?

Erkunde, wo die Lebensmittel im Geschäft herkommen und markiere ihre Herkunft mit einer leuchtenden Farbe auf einer Landkarte!

Lebensmittel	Herkunft

AB Arbeitsblatt 28



Besuch in „Anderswo“ - Außerschulische Lernorte



Mögliche Aktionen

Der Lernortbesuch verläuft ähnlich wie der bereits oben beschriebene:

- **Kleine Führung:** Wo steht was? Führung durch den Laden und hinter die Kulissen (Kühlraum, Lager). Hier ist Raum für Fragen der Kinder.
Zur besseren Orientierung können die Kinder eine kleine Skizze erhalten, in die sie die Abteilungen des Supermarkts eintragen können (AB27).
- **Markt-Rallye:** Die Kinder erhalten eine Liste mit Obst- und Gemüsesorten, vielleicht auch Getreide (AB28). Sie begeben sich auf die Suche nach diesen Lebensmittel. Sind sie gefunden, erkunden sie die Herkunft der Lebensmittel.
Es ist nicht immer einfach, den genauen Herkunftsort der Lebensmittel auf der Verpackung zu finden. Deswegen sollte diese Aufgabe gut vorbereitet sein und nur solche Produkte auf der Liste stehen, bei denen die Herkunft zu identifizieren ist.
- **Verkostung:** Die Produktauswahl im Bioladen bietet sich für eine Verkostung an. Entweder wird mit den Mitarbeitern des Bioladens im Vorfeld besprochen, welche Sorten zur Verkostung angeboten werden oder die Kinder wählen vor Ort aus, was sie nicht kennen und gerne probieren wollen (ggf. ist ein kleines Budget erforderlich). Dann können Geschmäcker beschrieben und Vorlieben benannt werden. Das sensibilisiert den Geschmackssinn.
- **Kleine Tätigkeit:** Im Vorfeld ist abzusprechen, was die Kinder selber tun können. So können sie selbst hinter der Kasse Platz nehmen und kassieren, sie können Produkte in die Regale einräumen, Preisschilder schreiben, ein Regal umräumen.
- Sofern zu einem späteren Projekttermin Produkte benötigt werden, können die Kinder diese **kaufen** (z. B. Mehl einer alten Getreidesorte, das frisch im Laden gemahlen wird). Es kann auch etwas für ein Picknick gekauft werden, das auf dem Rückweg gemacht wird.



Nachbereitung des Lernortbesuchs

Bei der Auswertung des Lernortbesuchs werden Erfahrungen aktiviert, Erlebnisse und Informationen vertieft und Wissen wiederholt.

Mögliche Aktivitäten:

- Die Kinder nutzen die Liste mit den Herkunftsländern der Lebensmittel und tragen diese in eine Landkarte ein (AB13).
- Die Ergebnisse (Lernort Skizze, Tabelle mit Herkunftsländern und Landkarte) werden in der Runde verglichen und eventuell auf eine große Karte übertragen. Bezugnehmend auf die Vorbereitung wird besprochen, welches Obst und Gemüse aus Deutschland kommt und gerade hier Saison hat (IB19).
- Feedback-Runde mit dem Handout „Zu Besuch in Anderswo“ (AB12)
- Das gekaufte Produkte wird verwendet (z. B. Waffeln backen)
- Malen des Erlebten



AB Arbeitsblatt 13



Tip! Bei einer Verkostung vor Ort sollte darauf geachtet werden, dass die Sorten der Reihe nach probiert werden. Das erleichtert das Vergleichen des Geschmacks.



Ideen für den Besuch eines Restaurants

Material

- Stifte
- Papier
- Klemmbretter
- Fotokamera

Handouts

- ▶ Lernort Skizze (AB27), ist vorzubereiten
- ▶ Zu Besuch in Anderswo (AB12)

Das übergeordnete Thema ist hier die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln.

Ziele der Einheit sind, dass die Kinder

- einen Einblick in eine Restaurantküche bekommen.
- erforschen, was ein Koch alles macht.
- sehen, wie Lebensmittel professionell weiterverarbeitet werden.



Mögliche Fragen

Im vorbereitenden Projekttermin und dann erneut während des Besuchs können folgende Themen und Fragen besprochen werden:

- Wer hat schon in einem Restaurant gegessen?
- Was ist dort besonders?
- Wie verhält man sich in einem Restaurant? (Regeln besprechen)
- Wie sieht es in einer Restaurantküche aus? Welche Geräte und Küchenwerkzeuge gibt es in einer Restaurantküche? Wie werden sie benutzt?
- Wer arbeitet alles in einem Restaurant?
- Woher nimmt ein Koch seine Ideen für die Gerichte auf der Speisekarte? Wie wird eine Menükarte erstellt?
- Woher bekommt ein Koch die Zutaten für die Gerichte?
- Wie schafft es der Koch, dass immer alle gleichzeitig ihr Essen bekommen, wenn viele verschiedene Gerichte bestellt wurden?
- Welche besonderen Produkte werden verwendet?
- Was passiert mit den Lebensmitteln, die nicht gebraucht werden?

Zur Vorbereitung auf das Treffen mit dem Koch können die Kinder Interviewfragen vorbereiten.

ESSEN statt vergessen **MEHR WISSEN! MEHR TUN!**

AB12 Zu Besuch in „Anderswo“ - Forscher unterwegs!

Heute geht es auf Entdeckungsweg! Ihr besucht einen unbekannteren und interessanteren Ort und werdet ihn ganz genau unter die Lupe nehmen.

Aufgabe:
Nehmt Stifte mit, denn heute seid ihr Forscher auf einer spannenden Expedition! Schaut euch ganz genau um und notiert euch, was euch auffällt und was neu für euch ist!

Was habe ich noch nie vorher gesehen?	Es war besonders toll, dass...
Ich möchte noch mehr erfahren über...	Überwird hat mich...
Was hat mich verwirrt an...	
Besonders wichtig war...	

AB Arbeitsblatt 12



Besuch in „Anderswo“ - Außerschulische Lernorte



Mögliche Aktionen

Der Lernortbesuch verläuft nach einem ähnlichen Ablauf, wie bereits oben beschrieben:

- In der Begrüßung stellt der Koch sich vor. Er sagt etwas zu seiner Person, warum er Koch geworden ist etc. Die Kinder stellen (vorbereitete) Fragen an den Koch.
- Die Kinder erhalten eine keine Führung durch das Restaurant und die Restaurantküche. Hier kann gegebenenfalls auch das Handout Lernort Skizze (AB27) genutzt werden, das die Kinder vor Ort ausfüllen (Wo stehen Tische und Theke? Wo ist die Küche, wo sind die Toiletten?)
- Die Kinder unterstützen den Koch bei der Zubereitung eines Gerichts und probieren sich als Küchengehilfen aus.
- Die Kinder sehen sich einen eingedeckten Tisch an und decken die anderen Tische entsprechend.
- Zum Abschluss wird am gedeckten Tisch aus der Restaurantküche ein Gericht aus alten Sorten gegessen (ggf. Budget nötig!). Hier ist auch Zeit für Gespräche und Fragen. Abschließend räumen die Kinder den Tisch ab.



Nachbereitung des Lernortbesuchs

Auch hier bietet sich das Arbeitsblatt „Zu Besuch in Anderswo“ an (AB12).

Eine kreative Weise der Nachbereitung des Lernorttermins ist das Visionieren eines „Traum-Restaurants“. Wie sähe es aus, wie wäre es dekoriert und was gäbe es zu essen? Passend dazu können Bilder gemalt, Dekoration gebastelt und Rezepte bzw. Menükarten geschrieben werden.



C. Weitere Ideen und Variationsmöglichkeiten

Tipp! Die besten Ideen, was mit den Kindern in der Vor- und Nachbereitung gemacht werden kann und was vor Ort passiert, kommen bestimmt bei direkten Gesprächen mit den Mitarbeitern des Lernorts zustande.



Bewegungsspiel 1, 2 oder 3 (SP4)

Dieses Spiel vereint Bewegung, Spaß und Wissen! In dem Fragenkatalog im Anhang sind einige Beispielfragen aufgeführt, die um Fragen rund um den Lernort Besuch ergänzt werden können.

Und noch mehr Spielideen gibt es im Anhang im Kapitel „Weitere Ideen“!



Besuch in „Anderswo“ - Außerschulische Lernorte



D. Checkliste

Vorbereitungen

Der Lernort sollte möglichst im Voraus besucht werden: So können die Kontaktperson und die örtlichen Gegebenheiten kennengelernt und Ideen entwickelt werden, welche Aktionen machbar sind. Auch kann der Ablauf des Projektermins besprochen werden. Die Planung des Termins und der Aktivitäten vor Ort sind das A und O für einen erfolgreichen Besuch mit handlungsorientierten Aktionen!

Absprache mit dem Lernort

- Datum und Uhrzeit des Lernortbesuchs
- Themen, die für die Kinder im Rahmen des Projekts Relevanz haben
- Entwicklung möglicher handlungsorientierter Aktivitäten, Absprache erforderlicher Vorbereitungen
- Planung des Ablaufs
- Anzahl der Begleitpersonen
- Verhaltensregeln vor Ort
- Besondere Kleidung (robustes Schuhwerk, Kleidung, die schmutzig werden darf)
- Aufwandsentschädigung

Weitere Vorbereitungen

- Einverständnis der Eltern
- Verpflegung
- Klärung der An- und Abreise (Fahrtkosten)

Handouts

- ▶ Zu Besuch in Anderswo (AB12)
- ▶ Karte Herkunftsländer (AB13)
- ▶ Erntekalender (IB19)
- ▶ Passend zum Lernort erstellte Fragebögen oder Laufzettel
- ▶ Lernort Skizze (AB27), ist vorzubereiten
- ▶ Liste mit Herkunftsländern (AB28), ist vorzubereiten
- ▶ Fragen, die bei einer Rallye beantwortet werden, sind vorzubereiten

Sonstige Materialien

- Stifte
- Klemmbretter
- Papier
- Fotokamera
- Aufnahmegerät
- Evtl. Verpflegung oder Geld für einen Einkauf
- Evtl. kleines Dankeschön für den Lernort
- Fahrkarten