

Kinder- und Jugendfarm Hoyerswerda

Autor:innen: Kristin Görlitz, Marika Heinze, Moritz Querner

Vorstellung des Lernorts

Kontakt	Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. Burgplatz 5, 02977 Hoyerswerda Tel.: 03571/ 979164 Mail: jugendfarm@csw-miltitz.de Mo-Fr 9 bis 12 Uhr
Lage, Erreichbarkeit	Zentrale Lage zwischen Alt- und Neustadt. Vom Bahnhof Hoyerswerda ca. 20 Minuten zu Fuß oder vom Bahnhof Hoyerswerda mit der Linie 776 eine Haltestelle + 6 Minuten zu Fuß
Aufbau der Ausstellung	- Großes Grundstück mit verschiedenen Stationen und einem Haus mit Küche. Stationen: - Ställe und Koppel (Pferde, Ziegen, Schafe, Hühner, Gänse, Kaninchen, Meerschweinchen, Schildkröten) - Kräutergarten + Getreideanbau - Obstwiese, Komposter, Reitplatz und viel Grünfläche, Keramikwerkstätten
Exemplarische Exponate	- verschiedene Arten von Tieren (auch geschützte) - Werkzeuge zur Feldbearbeitung, Küche zur Weiterverarbeitung von Lebensmitteln, Kompost
Barrierefreiheit (barrierefreier Zugang, Sehvermögen, leichte Sprache, Hörvermögen)	gepflasterte Wege zu den Ställen und Tiergehegen (manche leicht abschüssig), ebenerdiger Zugang zum Haus verfügbar Infotafeln der Tiere mit kurzen Steckbriefen in vier Sprachen (Deutsch, Englisch, Polnisch und Tschechisch)
Besonderheiten/ Sonstiges	- Bieten schon viele fächerspezifische Projekte im Angebot für verschiedene Klassen- und Altersstufen z.B. Projektunterricht, Familienbildung, Gesundheitserziehung, Umweltbildung oder Ganztagsangebote - Freizeitangebote: Kurse zum Umgang mit Pferden und Tierpflege, Kinderzirkus, "Learning Group - help me to do it myself", Kreatives Gestalten von Naturmaterialien, Traditionspflege, Sorbisch, bäuerliche Handwerkstechniken, Experimentier- und Holzwerkstatt, Bauernküche, Gesunde Ernährung, Spielaktionen

bestehende Angebote für Schulen

Regional, Saisonal, Genial	alle Klassen	Gesundes Obst und Gemüse Saisonale Produkte aus heimischen Lebensmitteln
----------------------------	--------------	---

Lebensmittel auf dem Müll?	alle Klassen	Lebensmittelabfall verringern und Resteküche
Seminarreihe „Clever und kreativ kochen“	alle Klassen	Neue Ideen mit Obst und Gemüse, Sattmacher aufpeppen
Umweltbildung	alle Klassen	Kompetenzen zum verantwortungsvollen Umgang mit ihrer Umwelt werden den Kindern vermittelt

Am Lernort

Welche **Potenziale** des außerschulischen Lernens bietet der Lernort?

Potenzial	Erläuterung
Öffnung des Schulunterrichts	<ul style="list-style-type: none"> - überwiegend selbstständige Erkundung der Jugendfarm und deren einzelner Bereiche/Stationen verschiedene Spiel- und Bewegungsmöglichkeiten - Möglichkeiten sowohl im Innenbereich als auch im Außenbereich - Lehrplanbezogene Projektthemen
Lebensweltbezug	<ul style="list-style-type: none"> - Woher kommen Lebensmittel? - Wie werden sie angebaut? (Landwirtschaft) - Artgerechte Haltung von Tieren - Gesundheitserziehung
Wissenschaftsbezug	<ul style="list-style-type: none"> - regionale und saisonale Lebensmittel → Klimawandel, Ernährungswissenschaften - Artenschutz durch Halten gefährdeter Tierarten Info-Tafeln auf dem Gelände - Umweltbildung
regionale Identität und gesellschaftliche Teilhabe	<ul style="list-style-type: none"> - Regionale Lebensmittel - Verschiedensprachige Infotafeln (Deutsch, Englisch, Sorbisch, Polnisch) - Alte Werkzeuge der Landwirtschaft - Geschützte Tierarten der Umgebung
Primärerfahrungen	<ul style="list-style-type: none"> - Kräuter, Obst, Gemüse, Getreide sehen, schmecken, riechen, fühlen, anbauen - sensibler Umgang mit Tieren (fühlen) - Kochen (schmecken, riechen)
Expert:innen-Lai:ien-Kommunikation	<ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeiter*innen der Farm lehren die Inhalte - Ernährungswissenschaftlerin
Fächerübergreifende Lerninhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Haustiere als Partner des Menschen: Sachkunde (GS), Biologie (OS, GY) - Färben mit Naturmaterialien: Sachkunde (GS), WTH (OS), Biologie (OS, GY) - biologische Vielfalt, Artenschutz erfahren, erleben und begreifen: Biologie (OS, GY) - Gesunde Ernährung: Sachkunde (GS), WTH (OS), Biologie (OS, GY)

Nach dem Lernortbesuch

Anknüpfungspunkte am Lernort

Schlüsselproblem	Thema	Fachinhalte	Lehrplan
Regionale Lebensmittelversorgung im Zeichen von Nachhaltigkeit	Landwirtschaft	Ernährung und Tierhaltung	GY Deu: Kl. 8, WP1 GY GRW: Kl. 8 LB 1 OS WTH: Kl. 8 LB 3
	Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln	Klassifizierung von Lebensmitteln, Convenience Food, Gesundheits- und Verbrauchsbewusstsein; Grundtechniken der Nahrungszubereitung	

Lizenz

Die hier vorliegende Potentialanalyse entstand im Rahmen eines Seminars für Lehramtsstudierende verschiedener Schulformen und Fachrichtungen des TUD-Sylber²-Teilprojektes „Außerschulische Lernorte in der Lernlandschaft Sachsen“ an der TU Dresden.

Sie dürfen das Material unter Nennung der Autor:innen und ohne Bearbeitungen für nicht-kommerzielle Zwecke verteilen und verwenden ([CC BY-NC-ND 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)).

Förderhinweis

Das Konzept und alle dazugehörigen Materialien sind im Rahmen von TUD-Sylber² entstanden.

Das Maßnahmenpaket „TUD-Sylber – Synergetische Lehrerbildung im exzellenten Rahmen“ wird im Rahmen der gemeinsamen „Qualitätsoffensive Lehrerbildung“ von Bund und Ländern aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung gefördert.



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung