

# Kinder- und Jugendfarm Hoyerswerda

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

## Vorstellung des Lernorts

<b>Kontakt</b>	Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. Burgplatz 5, 02977 Hoyerswerda Tel.: 03571/ 979164 Mail: <a href="mailto:jugendfarm@csw-miltitz.de">jugendfarm@csw-miltitz.de</a> Mo-Fr 9 bis 12 Uhr
<b>Lage, Erreichbarkeit</b>	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
<b>Aufbau der Ausstellung</b>	- 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
<b>Exemplarische Exponate</b>	- verschiedene Arten von Tieren (auch geschützte) - Werkzeuge zur Feldbearbeitung, Küche zur Weiterverarbeitung von Lebensmitteln, Kompost
<b>Barrierefreiheit (barrierefreier Zugang, Sehvermögen, leichte Sprache, Hörvermögen)</b>	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)
<b>Besonderheiten/ Sonstiges</b>	- 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
<b>Öffnung des Schulunterrichts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- überwiegend selbstständige Erkundung der Jugendfarm und deren einzelner Bereiche/Stationen</li> <li>verschiedene Spiel- und Bewegungsmöglichkeiten</li> <li>- Möglichkeiten sowohl im Innenbereich als auch im Außenbereich</li> <li>- Lehrplanbezogene Projektthemen</li> </ul>
<b>Lebensweltbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Woher kommen Lebensmittel?</li> <li>- Wie werden sie angebaut? (Landwirtschaft)</li> <li>- Artgerechte Haltung von Tieren</li> <li>- Gesundheitserziehung</li> </ul>
<b>Wissenschaftsbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- regionale und saisonale Lebensmittel → Klimawandel, Ernährungswissenschaften</li> <li>- Artenschutz durch Halten gefährdeter Tierarten</li> <li>Info-Tafeln auf dem Gelände</li> <li>- Umweltbildung</li> </ul>
<b>regionale Identität und gesellschaftliche Teilhabe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regionale Lebensmittel</li> <li>- Verschiedensprachige Infotafeln (Deutsch, Englisch, Sorbisch, Polnisch)</li> <li>- Alte Werkzeuge der Landwirtschaft</li> <li>- Geschützte Tierarten der Umgebung</li> </ul>
<b>Primärerfahrungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kräuter, Obst, Gemüse, Getreide sehen, schmecken, riechen, fühlen, anbauen</li> <li>- sensibler Umgang mit Tieren (fühlen)</li> <li>- Kochen (schmecken, riechen)</li> </ul>
<b>Expert:innen-Lai:ien-Kommunikation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mitarbeiter*innen der Farm lehren die Inhalte</li> <li>- Ernährungswissenschaftlerin</li> </ul>
<b>Fächerübergreifende Lerninhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Haustiere als Partner des Menschen: Sachkunde (GS), Biologie (OS, GY)</li> <li>- Färben mit Naturmaterialien: Sachkunde (GS), WTH (OS), Biologie (OS, GY)</li> <li>- biologische Vielfalt, Artenschutz erfahren, erleben und begreifen: Biologie (OS, GY)</li> <li>- Gesunde Ernährung: Sachkunde (GS), WTH (OS), Biologie (OS, GY)</li> </ul>

## 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-Sylber<sup>2</sup>-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-Sylber<sup>2</sup> 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