

Lernortbeschreibung Naturpark Saar-Hunsrück

Örtlichkeit: Naturpark Saar-Hunsrück



Naturpark
Saar-Hunsrück



Zielgruppe: Grundschulen
 Weiterführende Schulen

Thema: **Klimabewusst ernähren - Speisekammer unserer Heimat**

Lerninhalte:

- Spielerisches und sinnliches Kennenlernen der Wildpflanzenvielfalt im Naturpark
- Unter dem Motto „Schutz durch Genuss“ Begeisterung für Wildpflanzenvielfalt wecken
- Aktive Verwendung von Wildkräutern in Küche, Naturheilkunde und Naturkosmetik
- Zusammenhang zwischen Wildpflanzen und klimabewusster Ernährung herstellen und vermitteln
- Förderung von BNE-Kompetenzen wie Zusammenarbeit, Perspektivwechsel und Verantwortungsbewusstsein

Angebote: Dieses handlungsorientierte Naturerlebnis-Programm vermittelt den Teilnehmenden auf erlebnispädagogische Weise die Vielfalt, Bedeutung und Nutzung heimischer Wildpflanzen. Denn nur was wir kennen und wertschätzen, sind wir auch bereit zu schützen. Gemeinsam begeben sich die Teilnehmenden auf die Suche nach essbaren, leicht erkennbaren Wildkräutern und Wildfrüchten, lernen deren Besonderheiten kennen und verarbeiten sie direkt vor Ort weiter – beispielsweise zu einem Wildkräutersalz oder anderen kreativen Naturprodukten. Neben der kulinarischen Nutzung werden auch traditionelle Heilwirkungen und die kulturhistorische Bedeutung von Wildpflanzen thematisiert. Durch aktives Entdecken, kreatives Gestalten und sinnliches Erleben mit allen Sinnen wird ein unmittelbarer Zugang zur Natur geschaffen. Gleichzeitig fördert das Programm das Bewusstsein für klimafreundliche Ernährung, regionale Ressourcen und nachhaltige Alternativen zu konventionell erzeugten Lebensmitteln.

Zeitdauer: 2 Stunden

Verfügbarkeit: auf Anfrage

Kosten: 145 € bis 22 Kinder + 2 Betreuer:innen,
6,50 € jedes weitere Kind

Kontakt: Naturpark Saar-Hunsrück e.V.
Geschäftsstelle Hermeskeil
Trierer Str. 51, 54411 Hermeskeil
06503-9214-0, info@naturpark.org
www.naturpark.org

Treffpunkt: Nach individueller Absprache



© Naturpark Saar-Hunsrück