Bitte drucken Sie dieses Programm nur bei Bedarf und nur die relevanten Seiten

Weltacker Innsbruck
Bildungskatalog 2022

alle Partner & Programme rund um das Thema Lebensmittelproduktion, Ernährung, Gesellschaft & Umwelt, versammelt am & um den Weltacker Innsbruck

Willkommen am Weltacker Innsbruck

Auf unserer Welt leben 7,8 Milliarden Menschen. Während die Bevölkerung weiter wächst, bleibt die Oberfläche unserer Erde immer gleich groß. Die Fläche, welche wir aktuell landwirtschaftlich für den Ackerbau verwenden, beträgt 1,5 Milliarden Hektar.

Aus heutiger Sicht stehen jedem Menschen 2000 m² zur Verfügung, auf denen alles wachsen muss, was benötigt wird.

Meine persönlichen 2000 m² & viele offene Fragen

- Wie viel Fläche verbrauche ich eigentlich?
- Reichen 2000 m², um meinen Bedarf ein ganzes Jahr lang zu decken?
- Was müsste sich auf dem Acker verändern, damit das möglich wird?
- Wie würde meine Ernährung dann aussehen?
- Wo sind meine 2000 m² zuhause?

Es gibt unzählige weitere Fragen, die wir uns zu unserem Weltacker stellen können. Lasst uns über das „Wie" und „Was" gemeinsam nachdenken und praktische Lösungen suchen. Denn vieles können wir selbst in die Hand nehmen.

Die Produktion von Ackerfrüchten ist ein großes Feld und mit vielen weiteren Themen verknüpft:

- Woraus entstanden unsere heutigen Lebensmittel?
- Wie werden Lebensmittel transportiert? Woher kommen sie? Was passiert auf ihrem Weg?
- Wer arbeitet aller mit? Wer steht hinter der Produktion?
- Wofür werden die Ackerfrüchte genutzt?
- Was ist Boden und warum ist er eine so wichtige endliche Ressource?

Dieser Bildungskatalog ist das gesammelte Angebot unserer Kooperationspartner rund um das Thema Lebensmittelproduktion, Ernährung, Gesellschaft und Umwelt in Innsbruck / Tirol. Schau hinein und nutze die Möglichkeit weiterzulernen. Die Programme sind für unterschiedliche Altersgruppen aufgebaut, von Schulklassen über Erwachsenengruppen oder andere Interessierte.

Inhaltsverzeichnis

Weltacker-Kurzexkursionen S 4
erfahre den Weltacker direkt und vorort

Angebote am Weltacker S 6
thematisch vertiefende Angebote, die am Weltacker stattfinden können

Angebote rund um den Weltacker S 17
thematisch vertiefende Angebote

Weltacker Innsbruck
Angebote feld:schafft

GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

Der Weltacker und ich?

Aus heutiger Sicht stehen weltweit jedem Menschen 2000 m² zur Verfügung, auf denen alles wachsen muss, was benötigt wird.

Nur, was muss alles auf dem Weltacker Platz finden? Wie groß sind 2000 m²? Warum können wir nicht einfach mehr Acker bekommen?

Spielerisch wird der Bezug vom Weltacker zur einzelnen Person aufgebaut. Wir erfahren gemeinsam, welche täglich genutzten Produkte vom Weltacker kommen und welchen Flächenanspruch diese haben. Wir erforschen die Weltoberfläche und die mögliche Ackerfläche. Gemeinsam machen wir uns auf die Suche nach Ideen, wie jede:r seinen/ihren Flächenbedarf individuell bestimmen und ändern kann.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	Weltacker Innsbruck, Egerdachstraße
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol* Gruppen: nach Absprache

Der Weltacker und meine Bedürfnisse?

Aus heutiger Sicht stehen weltweit jedem Menschen 2000 m² zur Verfügung, auf denen alles wachsen muss, was benötigt wird.

Gemeinsam erfahren wir, was alles auf dem Weltacker angebaut wird und was jede:r Einzelne davon regelmäßig konsumiert. Der Flächenanspruch einzelner Produkte führt vor Augen, dass jede:r anhand seines/ihres Konsums die Nutzung seines Weltackers bestimmt. Denn derzeit nutzt jede:r Europäer:in weit mehr Fläche als diese 2000 m². Wir begeben uns auf die Suche nach individuellen Lösungen, um die wertvolle Ressource Boden zu bewahren und um mit dem möglichen Ertrag gut auskommen zu können.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Weltacker Innsbruck, Egerdachstraße
Kosten	150 € / Gruppe

***Förderung:** feld:Schule wird vom Amt der Tiroler Landesregierung Abteilung Umweltschutz zu 50% finanziell gefördert, vorausgesetzt die restlichen 50% (= 32,50 € / UE) werden vom Erhalter der Bildungseinrichtung getragen. Die Abrechnung erfolgt über die feld:schafft direkt mit den Fördergeber_innen.

Kontakt feld:schafft: bildung@feldschafft.at
weiterführender Link: feldschafft.at/weltacker-innsbruck

Inhaltsverzeichnis

Weltacker-Kurzexkursionen S4
erfahre den Weltacker direkt und vorort

Angebote am Weltacker **S 6**
thematisch vertiefende Angebote, die am Weltacker stattfinden können

Angebote rund um den Weltacker S 17
thematisch vertiefende Angebote

Biofaire Jaus´n

Die Art und Weise, wie unsere Lebensmittel weltweit hergestellt werden, hat Auswirkungen auf die Natur und uns Menschen. Welche Kaufentscheidung wollen wir treffen und nach welchen Produkten können wir vertrauensvoll greifen, damit die Natur geschützt und die Produzent:innen ein menschenwürdiges Leben führen können? Was machen biologisch erzeugte und fair gehandelte Produkte aus?

Die Referent:innen informieren bei einer gemeinsamen Jause mit vielfältigen Methoden über Hintergründe von biologischen und regionalen sowie fair gehandelten Produkten.

Zielgruppe	Jugendliche ab 14 Jahren; Erwachsene
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop, Vortrag
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	5 € / Person inkl. Jause
Link	https://www.bio-austria.at/a/konsument/biofaire-fruehstuecke-und-jausn/

Weltacker Innsbruck
Angebote feld:schafft

Projekttage „Essen findet Stadt“

Den Weg von Lebensmitteln in die Stadt, auf den Teller und bis zur Entsorgung verstehen, erleben und wertschätzen. Gemeinsam entscheidungs- und handlungsfähig werden für die eigene tägliche Jause und Ernährung.

Die Projekttage werden im Umfang und vom Inhalt an die Klasse angepasst.

Neben einem Besuch am Weltacker kann das Programm individuell aus den Bausteinen, die auf den nächsten Seiten (S 8 - 11) angeführt sind, zusammengestellt werden.

Zielgruppe	7-10, 10-14 Jahre
Dauer	2 - 5 Halbtage
Art	Workshop / Exkursionen
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

Kontakt feld:schafft: bildung@feldschafft.at

weiterführender Link: feldschafft.at/feld-schule

***Förderung:** feld:Schule wird vom Amt der Tiroler Landesregierung Abteilung Umweltschutz zu 50% finanziell gefördert, vorausgesetzt die restlichen 50% (= 32,50 € / UE) werden vom Erhalter der Bildungseinrichtung getragen. Die Abrechnung erfolgt über die feld:schafft direkt mit den Fördergeber_innen.

Weltacker Innsbruck
Angebote feld:schafft

Lebensmittelbeschaffung in der Stadt

Bei einem Streifzug durch die Stadt werden alternative Möglichkeiten zur Beschaffung von Lebensmitteln aufgezeigt. Eine Challenge im Supermarkt vermittelt den Jugendlichen wesentliche Kriterien, die bei der Kaufentscheidung abgewogen werden und Einfluss auf die Umwelt haben. Die Jugendlichen lernen bei den einzelnen Stationen unterschiedliche Vermarktungswege und deren Vor- und Nachteile kennen.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

MHD - Mit Hirn Degustieren

Angefangen mit einem Sinnestraining zur Unterstützung der Entscheidungsfindung von genießbaren Lebensmitteln geht es in die konkrete Arbeit rund um das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dabei werden die Grenzen und Möglichkeiten in Bezug auf Verwertbarkeit von optisch nicht mehr einwandfreien bzw. übriggebliebenen Zutaten in der Praxis erkundet.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

Kontakt feld:schafft: bildung@feldschafft.at

weiterführender Link: feldschafft.at/feld-schule

Weltacker Innsbruck
Angebote feld:schafft

Die Vielfalt am Feld

Die Vielfalt am Feld wird in einem Gemeinschaftsgarten erforscht.

Was blüht/wächst gerade? Was ist erntereif? Was esse ich von der Pflanze? Nachdem die Jugendlichen die Pflanze als Lebewesen und ihre essbaren Teile erfahren haben, erkunden sie die Sorten- und Pflanzenvielfalt im Garten. Der Bezug zur Saisonalität unterstützt sie dabei.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

Weltweite Vernetzung und regionale Vielfalt

Regionalität und Saisonalität sind wichtige Begriffe – aber welches Gemüse und Obst wächst eigentlich wann in der Region? Und wo kommt es ursprünglich her? Die Jugendlichen erhalten anhand unterschiedlicher Methoden, was regional und saisonal bedeutet und nehmen eine geografische Zuordnung unterschiedlicher Sorten vor. Im praktischen Teil erfahren sie durch eine Verkostung die Sorten- und Geschmacksvielfalt.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

Kontakt feld:schafft: bildung@feldschafft.at

weiterführender Link: feldschafft.at/feld-schule

Weltacker Innsbruck
Angebote feld:schafft

Vom Feld bis in die Küche

Nach der Ernte ist vor der Ernte – die Jugendlichen verfolgen den Kreislauf der Feldfrüchte weiter. Aussortieren, lagern, liefern - vom Feld bis in die Küche soll der Weg der Waren transparent dargestellt werden. Die Klassifizierung der Ernte und die Preisgestaltung für Supermarkt-Produkte werden genauer unter die Lupe genommen.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

Das lange Leben der Lebensmittel

Name: Käse, Ich bestehe hauptsächlich aus: Milch... In diesem Teil gehen die Jugendlichen auf Schatzsuche, was Lebensmittel haltbar macht und lernen Methoden des Konservierens bzw. Haltbarmachens von Lebensmitteln kennen. Durch eine Butterchallenge wird dies praktisch umgesetzt und mit einer Verkostung kulinarisch abgerundet.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

Kontakt feld:schafft: bildung@feldschafft.at

weiterführender Link: feldschafft.at/feld-schule

Weltacker Innsbruck
Angebote feld:schafft

feld :schafft
GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

Lebensmittel - zu wertvoll um sie wegzuwerfen

In diesem Teil lernen die Jugendlichen den Weg eines Lebensmittels kennen und finden dabei Bereiche heraus in denen Lebensmittelabfall entstehen kann. Zugleich erkennen sie Gründe und Konsequenzen dieses Abfalls. Den Abschluss bilden Ideen zum Aktiv werden und zur konkreten Vermeidung von Lebensmittelabfall.

Zielgruppe	7-10, 10-14, 14-19 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	Schulklassen: gefördert von Land Tirol*
	Gruppen: auf Anfrage

Kontakt feld:schafft: bildung@feldschafft.at

weiterführender Link: feldschafft.at/feld-schule

Weltacker Innsbruck
Angebote Natur im Garten

Was kreucht und fleucht in unserem Schulhof?

In diesem Workshop lernen Kinder die Vielfalt der Insekten auf spielerische Weise entdecken. Durch den Wechsel aus Bewegung, Spiel und fachlichem Input tauchen Kinder in die Welt der Insekten ein und lernen, wie sich diese im Laufe ihrer Entwicklung verändern und was diese zum Leben benötigen.

In einem kleinen Heft, welches die Kinder bekommen, sind sämtliche Informationen nochmals aufbereitet und können so auch im Unterricht vertiefend behandelt werden.

Zielgruppe	ab 7 Jahren
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Wir fördern Insektenvielfalt

In diesem Workshop soll die Insektenvielfalt aktiv gefördert werden – Ganz nach dem Motto: Selber machen!

Gemeinsam wird eine Blumenwiese aus heimischen Blumen am Schulgelände angelegt und die Kinder erfahren über den Mehrwert dieser Blumen und welche Insekten dort zu finden sein werden.

Zudem werden Wildbienenhotels und Samenbomben gebastelt, so dass auch im Garten oder am Balkon zu Hause die Vielfalt gefördert wird.

Dieser Workshop baut auf dem Wissen des Workshops „Was kreucht und fleucht in unserem Schulhof“ auf.

Zielgruppe	ab 7 Jahren
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Kontakt Natur im Garten: naturimgarten@tsn.at

weiterführender Link: tiroler-bildungsforum.at/natur-umwelt/

Vom Nutzen und der Schönheit heimischer Sträucher

Lange Zeit waren heimische Gehölze im Garten verpönt: zu normal, zu gewöhnlich, zu unspektakulär. Heute erkennen wir wieder, die unzähligen Vorteile, die uns heimische Wildgehölze bieten. Blüten, Blätter und Früchte sind allerfeinste Nahrung für vielerlei Tierarten. Aber auch wir selber können von den Wildgehölzen profitieren: gesundheitlich, kulinarisch oder einfach nur, weil ihr hübsches Aussehen unser Auge erfreut. Erfahren Sie mehr über ihre Verwendungsmöglichkeiten in großen und in kleinen Gärten.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer	90 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Vortrag
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Nützlinge im Garten fördern

Eine Schwebfliege kennt jeder, aber wie schaut die Schwebfliegen-Larve aus, die liebend gerne Blattläuse verspeist?

Nützlinge machen das Gärtnern leichter, denn sie kümmern sich um unliebsame Gäste, die unseren Kulturpflanzen zu Leibe rücken. Viele dieser Tiere kennen wir oft gar nicht, da sie so klein sind oder nur in der Nacht unterwegs.

Wie man Nützlinge erkennt und diese im Garten fördern kann, erfahren Sie bei dieser Veranstaltung.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer / Art	Vortrag: 90 min = 1,5 Stunden
	Workshop: 120-180 min = 2-3 Stunden
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Kontakt Natur im Garten: naturimgarten@tsn.at

weiterführender Link: tiroler-bildungsforum.at/natur-umwelt/

Weltacker Innsbruck
Angebote Natur im Garten

Wildbienen im Garten

Ob groß oder klein – jeder Garten kann durch einfache Maßnahmen für zahlreiche Wildbienen ein dauerhafter Lebensraum werden. Totholzstämme, hohle Stängel, Nisthilfen oder eigens gestaltete Bodenbereiche werden als Nistplatz angenommen. Heimische Wildpflanzen wie der Natternkopf oder der Gilbweiderich liefern Pollen und Nektar. Lassen Sie sich faszinieren von der Vielfalt dieser nützlichen Bestäuber.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer / Art	Vortrag: 90 min = 1,5 Stunden
	Workshop: 120-180 min = 2-3 Stunden
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Richtig Kompostieren

Es gibt viele Arten zu Kompostieren: Flächenkompostierung, Berkley Kompost und Regenwurmhumus. Dabei hat jede Form ihre Vor- und Nachteile. Gemeinsam erkunden wir, welche Methode für den eigenen Garten geeignet ist. Gemeinsam wird ein Berkley-Kompost aufgebaut und über die besonderen Vortreile dieser Form der Kompostierung aufgezeigt.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer	120-180 min = 2-3 Stunden
Art	Workshop
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Kontakt Natur im Garten: naturimgarten@tsn.at

weiterführender Link: tiroler-bildungsforum.at/natur-umwelt/

Gesunder Boden - Gesunde Pflanze

Ein lebendiger, gesunder Boden ist die Grundlage für eine reiche Ernte im Garten. Die unzähligen Bodenlebewesen helfen dabei, Gemüse- und Obstpflanzen mit Nährstoffe und Wasser zu versorgen und sorgen so für gesunde, vitale Pflanzen.

Wie aber kann das Bodenleben gefördert werden und Humus im Garten aufgebaut werden? Welche Düngung und Anbaumethoden eignen sich hierzu besonders? Und welche positiven Auswirkungen hat ein gesunder Boden auf das Klima?

Bekommen Sie einen Einblick in das Universum „Boden" und lernen Sie wie man diesen gesund hält, das Bodenleben fördert und so seine Pflanzen im Wachstum fördern kann.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer / Art	Vortrag: 90 min = 1,5 Stunden
	Workshop: 120-180 min = 2-3 Stunden
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Gärtnern in Zeiten des Klimawandels

Hitze, Starkregen, Trockenheit – Unser Klima hat sich in den letzten Jahrzehnten spürbar verändert.

Als Gärtnerinnen und Gärtner sind wir in der Lage, dieser Veränderung entgegen zu wirken. Mit unseren Gärten können wir an heißen Tagen für ein kühles Klima sorgen oder Starkregen auffangen und zurückhalten. Mit unseren Gemüse- und Kräuterbeeten können wir Lebensmittel produzieren, ohne dass dabei CO2 entsteht und mit Kompost können wir sogar Kohlenstoff im Boden binden.

Es wird aufgezeigt, wie wir im Garten gegen den Klimawandel gärtnern können und welche Möglichkeiten uns zur Verfügung stehen – von standortgerechten Pflanzen bis hin zu naturnahen Bautechniken. Der Nebeneffekt klimaangepasster Gärten: Neue Lebensräume für Tiere und Pflanzen und schmackhafte Kräuter, Gemüse und Obst für uns Menschen.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer	90 min = 1,5 Stunden
Art	Vortrag
Ort	am Weltacker oder an der Bildungseinrichtung
Kosten	nach Absprache

Kontakt Natur im Garten: naturimgarten@tsn.at

weiterführender Link: tiroler-bildungsforum.at/natur-umwelt/

Inhaltsverzeichnis

Weltacker-Kurzexkursionen S4
erfahre den Weltacker direkt und vorort

Angebote am Weltacker S 6
thematisch vertiefende Angebote, die am Weltacker stattfinden können

Angebote rund um den Weltacker S 17
thematisch vertiefende Angebote

Dem Boden Raum geben

Schüler:innen entwickeln in einem interaktiven Workshop ein Verständnis über die Zusammenhänge von nachhaltiger Siedlungsentwicklung, Landnutzungen und Bodenschutz.

Zielgruppe	MS, AHS: 5.-8. Schulstufe
Dauer	2x 100 min = 2x 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	keine, gefördert von Land Tirol, begrenztes Kontingent
Link	https://tirol.klimabuendnis.at/bildung-5-bis-8-schulstufe/boden-workshop

Fairtrade

Was steckt hinter dem FAIRTRADE-Siegel?

FAIRTRADE Schokolade, Bananen, Kakao oder Tees? Der interaktive Workshop zeigt mittels Rollenspiel, Präsentation und Quiz, was hinter dem FAIRTRADE Siegel steckt, wie fairer Handel funktioniert und wie jede und jeder zu einer sozial gerechteren Welt beitragen kann.

Zielgruppe	MS, AHS, ab der 5. Schulstufe
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop, online oder in Präsenz
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	keine, in Kooperation mit FAIRTRADE Österreich, begrenztes Kontingent
Link	https://tirol.klimabuendnis.at/aktuelles/workshop-fairtrade

MOVE Oberstufe

Mit dem Workshop „MOVE - Mobilität und Verkehr" lernen Jugendliche auf spannende Art, welche Zusammenhänge zwischen Mobilität, Lebensqualität und Klimawandel bestehen. Auch das Thema Flächenverbrauch und Mobilität wird behandelt.

Zielgruppe	9.-13. Schulstufe
Dauer	200 min = 4 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	keine, gefördert von VVT, ÖBB und IVB, begrenztes Kontingent
Link	https://tirol.klimabuendnis.at/bildung-9-13-schulstufe/move-oberstufe

GREEN EVENTS TIROL macht Schule

Wie plane ich ein Schulfest, das Spaß macht und trotzdem nachhaltig ist? Welche Dinge muss ich bei der Organisation dieses Festes beachten? Diese Fragen beantwortet der neue Workshop „GREEN EVENTS TIROL macht Schule" und gibt aufschlussreiche Einblicke in ökologisch, sozial und ökonomisch nachhaltiges Veranstaltungsmanagement.

Zielgruppe	9.-13. Schulstufe
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	keine, gefördert von Land Tirol, begrenztes Kontingent
Link	https://tirol.klimabuendnis.at/bildung-9-13-schulstufe/workshop-green-events-tirol-macht-schule

UN-Klimakonferenz für Schulen

Der Workshop „UN-Klimakonferenz für Schulen" ist ein Rollenspiel, in dem die Schüler:innen selbst zu Konferenzteilnehmer:innen werden und als Vertreter:innen der Länder klimapolitische Entscheidungen treffen müssen.

Zielgruppe	8.-13. Schulstufe
Dauer	200 min = 4 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	keine, gefördert von Land Tirol, begrenztes Kontingent
Link	https://tirol.klimabuendnis.at/bildung-9-13-schulstufe/workshop-un-klimakonferenz-fuer-schulene

Boden, Klimaschutz & Klimawandelanpassung

Boden ist wichtig. Der Grundgedanke dürfte jedem und jeder klar sein. Wie viel Boden brauchen wir, um uns zu ernähren, kleiden, heizen? Wie viel und v.a. welchen Boden haben wir?

Im Workshop wird anhand eines Quizspiels mit erklärenden Impulsen zu Kennzahlen der Siedlungsentwicklung, Klimawandel und Ernährung lustvoll das Thema Boden von einigen Seiten beleuchtet.

Gemeinsam kann dann gesammelt und diskutiert werden, wie im Gemeinschaftsgarten und darüber hinaus Boden & Klima zum Thema gemacht werden können.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer	90 min = 1,5 Stunden
Art	Vortrag
Ort	nach Vereinbarung
Kosten	kostenlos für Gemeinden, Kooperation Klimabündnis, begrenztes Kontingent

Kontakt Natur im Garten: naturimgarten@tsn.at

weiterführender Link: tiroler-bildungsforum.at/natur-umwelt/

Bananen Workshop: „Ein krummes Ding?“

Sie schmeckt immer und überall, als Pausensnack leistet sie jede Menge für Nerven und Gesundheit. Über ihre Geschichte, Herkunft und das Leben der Plantagenarbeiter:innen ist allerdings wenig bekannt. Wie kam die Banane nach Europa und was ist eine „bio-faire“ Banane? Mehr wissen über ein alltägliches Produkt und bewusster konsumieren ist die Devise dieses Bananen-Workshops. Entdecken Sie die süßen und „krummen“ Seiten der Banane!

Zielgruppe	8 - 15 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	95 € / Gruppe
Link	https://www.suedwind.at/workshops/bananen-workshop/

Baumwoll-Workshop: „Die unbekannte Biografie unserer Jeans“

Sportlich, extravagant, elegant – was man anzieht will wohl überlegt sein, denn unsere Kleidung vermittelt ihre Botschaft an unsere Umwelt: Was stellen wir dar? Wo gehören wir dazu? Welche Werte vermitteln wir mit unserer Kleidung? Wir lernen gemeinsam das globale Netz der Textilindustrie kennen.

Die Produktion von Kleidung ist in vielerlei Hinsicht ein Hindernislauf. Am Beispiel der Jeans verfolgen wir den Produktionsprozess unserer Kleidung vom Baumwollanbau bis zum fertigen Kleidungsstück. Dahinter verbirgt sich oft eine traurige Wirklichkeit: soziale und ökologische Probleme, menschenunwürdige Arbeitsbedingungen in den Zuliefererketten und Hungerlöhne für die Arbeiter:innen. Kurz: Was uns chic macht, macht andere arm! Welche Mittel und Wege zur Veränderung es gibt und was Konsument:innen für faire Arbeitsbedingungen beitragen können, überlegen wir uns im Workshop. Natürlich passen wir unser Programm der jeweiligen Altersgruppe an!

Zielgruppe	ab 9 Jahren
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	95 € / Gruppe
Link	https://www.suedwind.at/workshops/baumwoll-workshop-deen/

Kontakt Südwind: dina.prettner@suedwind.at

Kakao-Workshop: „Der Schokolade auf der Spur“

Lust auf etwas Süßes? Gern greifen wir zu einer Tafel Schokolade und lassen sie uns schmecken. Doch diesen Genuss, der für uns so einfach und täglich zu haben ist, kennen nur wenige Kinder und Erwachsene, die auf den Kakaoplantagen in Afrika und Lateinamerika arbeiten. Warum ist das so? Wie sieht eine Kakaobohne aus? Und wie wird sie zur Schokolade? Auf diese und viele andere Fragen gibt der Schoko-Workshop Antworten. Der Workshop beleuchtet in interaktiven, sinnlichen Stationen sowohl die süßen als auch die dunklen Seiten der Schokolade!

Zielgruppe	8 - 13 Jahre
Dauer	100 min = 2 Unterrichtseinheiten
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung
Kosten	95 € / Gruppe
Link	https://www.suedwind.at/workshops/kakao-workshop/

Weltacker Innsbruck
Angebote Schmatzi Seminarbäuerinnen

Hülsenfrüchte im Fokus – Wissenswertes und Schmackhaftes über die Eiweißpender

Die Welt der Hülsenfrüchte ist vielfältig! In dieser Schulung begeben wir uns auf die Spuren des eiweiß- und ballaststoffreichen Superfoods und beschäftigen uns mit ihren Inhaltsstoffen, ebenso wie mit Tipps rund ums Kochen.

Zielgruppe	Pädagog:innen
Dauer	150 min = 3 Unterrichtseinheiten
Art	Kurs / Seminar
Ort	wird noch bekannt gegeben
Kosten	5 € / Teilnehmer:in
Link	https://www.schmatzi.at/

„Einst und heute“ - vom Leben unserer Vorfahren

Pilze, Wildfrüchte, Kräuter, Fische, Wildtiere und vor allem Haselnüsse standen auf dem Speiseplan unserer Vorfahren in der Steinzeit. In diesem Workshop erfahren wir, welche Nahrungspflanzen wann und von welchem Kontinent nach Europa gelangt sind, wie sich der Speiseplan im Laufe der Besiedelungsgeschichte Europas verändert hat und wie aus einer Wildpflanze eine ertragreiche Kulturpflanze gezüchtet wurde. Beim Verkosten eines Jungsteinzeitmenüs tauchen wir genüsslich in das Leben unserer Vorfahren.

Zielgruppe	VS, MS, AHS, interessierte Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Grüne Schule, botanischer Garten Innsbruck
Kosten	3,50 € / Schüler:in, 60 € / Erwachsener
Anzahl	15 Personen / Gruppe

Auf Schritt und Tritt - Pflanzenvielfalt im Alltag

Ohne Pflanzen gäbe es kein Leben auf dieser Welt. Sie liefern uns Sauerstoff und Nahrung, sind als Brennstoffe, Heil- und Genussmittel, Baumaterial und vieles mehr aus unserem Leben nicht wegzudenken. Ausgewählte Beispiele, angepasst an die Erfahrungswelt der Kinder und Jugendlichen zeigen, welche Bedeutung Pflanzen für unser tägliches Leben, aber auch für eine funktionierende Umwelt haben.

Zielgruppe	VS, MS, AHS, interessierte Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Grüne Schule, botanischer Garten Innsbruck
Kosten	3,50 € / Schüler:in, 60 € / Erwachsener
Anzahl	15 Personen / Gruppe

Kontakt Grüne Schule: Sabine.Sladky-Meraner@uibk.ac.at

weiterführender Link: https://www.uibk.ac.at/botany/psec/

Feuer und Flamme für den Regenwald - brandaktuell

Die Wälder unserer Erde und das globale Klima sind eng miteinander verknüpft, tropische Regenwälder sind dabei von besonderer Bedeutung. Brandrodungen und Abholzungen bedrohen diesen artenreichen Lebensraum, Schutzmaßnahmen sind unbedingt erforderlich. Neben der interaktiven Vermittlung von Grundlagen (Klimazonen, Waldarten, Waldbewohner, indigene Bevölkerung, Nutzpflanzen), stehen die Aufgaben des Waldes insbesondere des Regenwaldes (Fotosynthese, Erholung, Schutz, Nahrung, etc.) im Mittelpunkt. Gemeinsam mit den Kindern überlegen wir, wie wir hier in Tirol, tausende Kilometer entfernt vom Regenwald Maßnahmen setzen können, um diesen einzigartigen Lebensraum zu schützen (Soja, Fleischkonsum, regionale- saisonale Lebensmittel, etc.).

Zielgruppe	VS, MS, AHS, interessierte Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Grüne Schule, botanischer Garten Innsbruck
Kosten	3,50 € / Schüler:in, 60 € / Erwachsener
Anzahl	15 Personen / Gruppe

Ernährung - Focus Nahrungspflanzen

In diesem Workshop erhalten SchülerInnen Informationen zum Thema gesunde Ernährung, im Speziellen zu den Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydrate liefernden Pflanzen. Die ursprüngliche Herkunft und der Jahresbedarf an pflanzlichen Nahrungsmitteln, kann direkt am Weltacker eindrucksvoll veranschaulicht werden. Der fachliche Inhalt ist an das Alter der SchülerInnen angepasst, nach vorheriger Absprache kann auf spezielle Pflanzen wie Getreide, Mais, Lein, Kakao etc. näher eingegangen werden.

Zielgruppe	VS, MS, AHS, interessierte Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Grüne Schule, botanischer Garten Innsbruck
Kosten	3,50 € / Schüler:in, 60 € / Erwachsener
Anzahl	15 Personen / Gruppe

Kontakt Grüne Schule: Sabine.Sladky-Meraner@uibk.ac.at

weiterführender Link: https://www.uibk.ac.at/botany/psec/

Heilpflanzen Einmaleins

Heilpflanzen begleiten den Menschen auf Grund ihrer schmerzlindernden und heilenden Wirkungen schon seit jeher. Doch der Inhaltsstoff und auch die Dosis entscheidet, ob eine Pflanze als Heil- oder Giftpflanze oder als Gewürz zum Einsatz kommt. So regen Bitterstoffe die Verdauung an, bestimmte ätherische Öle lindern Bauchschmerzen und Schleimstoffe beruhigen einen gereizten Hals.

Je nach Altersstufe besprechen wir heimische und tropische Heil- und Giftpflanzen, finden die verschiedenen Zutaten des Klostertees heraus, Verkosten Kräutertees und legen ein kleines Herbar an.

Zielgruppe	VS, MS, AHS, interessierte Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Grüne Schule, botanischer Garten Innsbruck
Kosten	3,50 € / Schüler:in, 60 € / Erwachsener
Anzahl	15 Personen / Gruppe

Machen alle Bienen Honig?

Im ersten Teil dieses Workshops erfahren wir wie Blütennektar von der Honigbiene zu Honig verarbeitet wird, welche Inhaltsstoffe im Honig enthalten sind, was sortenreiner Honig ist, wie Honig auf seine Qualität untersucht wird und ob Honig tatsächlich gesünder als Zucker ist. Im zweiten Teil des Workshops stehen Wildbienen, ihre Vielfalt, die verschiedenen Lebensweisen und die Bedeutung als Bestäuber für die heimischen Wildpflanzen im Mittelpunkt.

Zielgruppe	VS, MS, AHS, interessierte Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Grüne Schule, botanischer Garten Innsbruck
Kosten	3,50 € / Schüler:in, 60 € / Erwachsener
Anzahl	15 Personen / Gruppe

Kontakt Grüne Schule: Sabine.Sladky-Meraner@uibk.ac.at

weiterführender Link: https://www.uibk.ac.at/botany/psec/

„Veggies im Kommen“ - eine Modeerscheinung oder ein nachhaltiger Beitrag zum Klimaschutz?

Vegane Ernährung verspricht eine gesunde und nachhaltige Lebensweise. In diesem Workshop erfahren wir, welche pflanzlichen Nahrungsmittel lebenswichtiges Eiweiß enthalten, welche Vitamine substituiert werden müssen und welche veganen Lebensmittel tatsächlich nachhaltig sind. Bei der abschließenden Diskussion werden Soja- und Seitanwürstchen verkostet.

Zielgruppe	VS, MS, AHS, interessierte Erwachsene
Dauer	120 min = 2 Stunden
Art	Workshop
Ort	Grüne Schule, botanischer Garten Innsbruck
Kosten	3,50 € / Schüler:in, 60 € / Erwachsener
Anzahl	15 Personen / Gruppe

Kontakt Grüne Schule: Sabine.Sladky-Meraner@uibk.ac.at

weiterführender Link: https://www.uibk.ac.at/botany/psec/

„Unser Essen in unseren Händen“

Ernährung geht uns alle an. Jede und jeder ist ein Teil davon und leistet seinen / ihren Beitrag. Boden, Klima, Landwirtschaft, Artenvielfalt und Konzernmacht spielen alle in das Thema Ernährung hinein. Beispiele aus dem globalen Norden und Süden zeigen Zusammenhänge und Auswirkungen, sowie Möglichkeiten, unser Essen wieder mehr in unsere eigenen Hände zurückzunehmen.

Zur Ausstellung begleitend gibt es zusammengestellte Inspirationen für den Unterricht. Diese können direkt angefordert werden.

Zielgruppe	Kinder & Jugendliche ab 10, Erwachsene
Dauer	unbestimmt
Art	Ausstellung
Ort	selbst organisierter Raum
Kosten	keine, die Ausstellung kann beim Welthaus ausgeliehen werden

„Solidarisch-Kulinarisch“ : Wie Powerfrauen die Welt ernähren

Mit jedem Essen veränderst du die Welt, ob du das willst oder nicht. Dazu ist es wichtig zu wissen, wo und wie unser Essen produziert wird, Strukturen zu hinterfragen und Alternativen und Handlungsspielräume zu kennen. Es erwartet Dich ein abwechslungreicher Workshop mit Impulsen, Gesprächen und kulinarischen Kostproben.

Zielgruppe	Erwachsene
Dauer	90 min = 1,5 Stunden
Art	Workshop
Ort	an der Bildungseinrichtung / Welthaus der Diözese Innsbruck
Kosten	30€ / Workshop

Die Bildungspartner des Weltackers und ihre Angebote

Auf den folgenden Seiten sind die aktuellen, laufenden Angebote der Bildungspartner angeführt:
Exkursionen & Workshops für Gruppen, Schulen und alle anderen Interessierten.

Diese können direkt über die Bildungspartner gebucht werden.

feld :schafft
GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

S. 4 / 7-11

welthaus

S 28

Weltacker Innsbruck

die Ackerfläche, die uns alle versorgt

SÜDWIND Tirol

S 21-22

NATUR im GARTEN TIROL

TIROLER BILDUNGS FORUM

S. 12-15 / 20

universität innsbruck

S 24-27

Klimabündnis Tirol

S 17-20

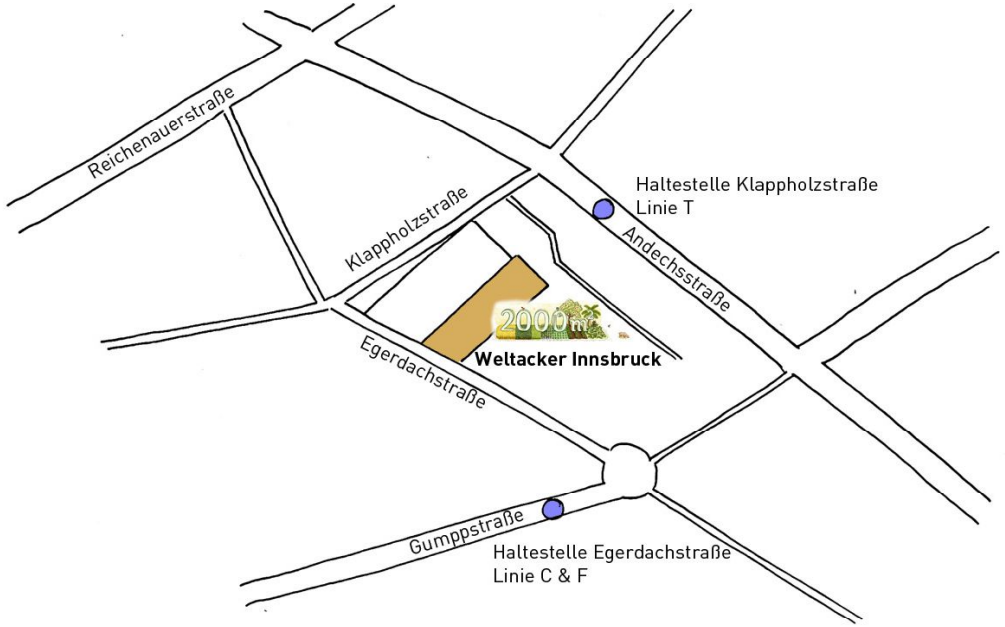
Bio AUSTRIA

S 6

Schmatzi
Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

S 23



Das ganze Jahr über ....

Im Laufe der Ackersaison gibt es vielfältige Aktivitäten auf dem Acker. Da diese regelmäßig aktualisiert werden, schau bitte online in unsere Vorschau: www.feldschafft.at/weltacker-innsbruck

Und wenn Du interessiert bist aktiver Teil des Weltackers zu werden, weitere Fragen oder Antworten hast, oder einfach noch mehr über deinen eigenen Anteil der weltweit verfügbaren Ackerfläche erfahren willst, besuche uns am Weltacker oder auf www.feldschafft.at/weltacker-innsbruck.

Weltacker Innsbruck - Bildungskatalog

Dieser Bildungskatalog ist das gesammelte Angebot unserer Kooperationspartner rund um das Thema Lebensmittelproduktion, Ernährung, Gesellschaft & Umwelt in Innsbruck / Tirol.

Falls Sie noch weitere Programme anbieten oder kennen, bitte lassen Sie uns das wissen!
Wir ergänzen und erweitern gerne laufend diesen Katalog.

feld :schafft
GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

Kontakt

bildung@feldschafft.at
0681 81 81 43 42 (Claudia Sacher)
www.feldschafft.at/weltacker-innsbruck

Die feld:schafft eGen
Bildet und Kocht.
Gegen Lebensmittelverschwendung. Für Wertschätzung.

Der Innsbrucker Weltacker baut auf den Ideen des internationalen Projekts „Weltacker" auf, welches von der Zukunftsstiftung Landwirtschaft in Berlin gegründet und koordiniert wird. Es basiert auf den Erkenntnissen des Weltagrarberichts 2008. Veranschaulicht werden Herausforderungen und Lösungsansätze für einen Wandel hin zu einer zukunftsfähigen, sozial gerechten Landwirtschaft.