

Erlebnis Getreide

Vom Korn zum Genuss

NaturErlebnis im Priessenthal

Lernen wird zum Abenteuer!

Kinder und Jugendliche entdecken spielerisch die Welt des Getreides – mit allen Sinnen, in der Natur und durch eigenes Tun.

Was erwartet die Teilnehmer?

- Getreidearten kennenlernen und bestimmen
- Körner mahlen, Flocken quetschen
- Unterschied zwischen Vollkorn und Weißmehl verstehen
- Teig herstellen und zu Brot, Pizza oder Müsli verarbeiten

Vom Korn zum Lebensmittel

Vom Getreidekorn → zum Mehl → zum fertigen Genuss

- Wie funktioniert eine Mühle?
- Welches Mehl eignet sich wofür?
- Was unterscheidet Hefe- und Sauerteig?

Natur erleben & genießen

- Gemeinsam entdecken wir die Natur mit allen Sinnen.
- Frische Kräuter und – je nach Saison – auch Beeren werden gesammelt, bestimmt und sorgfältig verarbeitet
- Aus den gesammelten Zutaten entstehen in der Gruppe leckere Beilagen wie **Kräuterbutter und Kräuterquark** – frisch, regional und selbstgemacht.

Zum Abschluss genießen alle gemeinsam die selbst zubereiteten Speisen: duftende Brötchen mit Kräuterquark, frisch gebackene Pizza und selbstgemachtes Müsli.

Ein genussvoller Moment, der das gemeinsame Erleben abrundet und zeigt, wie gut selbstgemachte, natürliche Lebensmittel schmecken.

Pädagogischer Mehrwert

- Natur & Nachhaltigkeit
- Wissen & Praxis
- Teamarbeit & Gemeinschaft
- Genuss & Wertschätzung

Für wen geeignet?

Schulklassen, Kinder- und Jugendgruppen, Ferienprogramme

Alter: ca. 6-14 Jahre

Gruppengröße: 10-25 Teilnehmer

Ablauf (3 Stunden)

10:00 – 10:20 Ankommen & Einstieg

10:20 – 10:50 Getreide entdecken

10:50 – 11:20 Mahlen & Verarbeiten

11:20 – 11:50 Teig herstellen

11:50 – 12:30 Backen & Kräuterprogramm

12:30 – 13:00 Gemeinsames Essen & Abschluss

Ort

NaturErlebnisOrt Priessenthal bei Burghausen

Kontakt & Buchung

NaturerlebnisOrt Priessenthal

www.naturerlebnis-priessenthal.de

info@naturerlebnis-priessenthal.de

Tel: 08677 5585