

Fortbildung für Lehrkräfte, Erzieher, Elternvertreter u.v.m.

EssKultur – Vom Korn zum Brot

Wo kommt unser Essen her?

Essen ist ein Querschnittsthema, das bei genauerer Betrachtung viele Bereiche menschlichen Lebens und Handelns betrifft. Das Thema EssKultur im Unterricht lässt sich nicht auf einen Aspekt reduzieren, es verbindet viele verschiedene Dimensionen und ist ein Zusammenspiel aus Essen, Ernährung, Kultur, BNE und anderen Fachbereichen.

Wenn man Sonntag morgens in sein weißes Brötchen beißt, denkt man nicht daran, welcher weiter Weg es war, bis aus den Samen von Gräsern moderner Weizen entstanden ist.

Die Jungsteinzeit ist geprägt durch den Übergang von Jäger- und Sammlerkulturen zu Hirten- und Bauernkulturen. Damit einher geht der Anbau von Getreide und die Weiterverarbeitung vom Korn zum (Fladen-)Brot. Wie sich das alles entwickelte, wie mühsam die Herstellung von Mehl war und das Backen der ersten Brotfladen, das werden wir in der Fortbildung zusammen mit dem Steinzeitbauern Bastian Renk erfahren. Welche Möglichkeiten der Umsetzung es für den Unterricht in den verschiedenen Fächern gibt, auch durch den Einsatz kultureller Methoden, werden wir gemeinsam ermitteln.

20. Mai 2026 von 14:30 bis 18 Uhr im Steinzeitpark in Albersdorf.

Zu buchen über Formix KBS0120

Ein Angebot für: Lehrkräfte, Ausbildungslehrkräfte, Schulleitungen, Schulaufsichten, Schulträger, Schülervertretungen, Eltern, Erzieher (m/w/d), Mitarbeitende Person des IQSH, SHIBB, Ministeriums, LIV, Schulassistenten, Schulbegleitung, Elternvertretung, sonstige Personen, Sozialmitarbeitende Pers.