






Klasse	Nachhaltigkeit	Ökologie	Stunden	Fach
1	<b>upcyclen, gestalten &amp; kochen</b>	schonender, nachhaltiger Umgang mit Umweltressourcen + Lebensmittel	1	TEXW BU EH
2	 praktische Anwendung	<b>Das Ökosystem Wald</b>	1	D BU IKT
3	 praktische Anwendung	<b>Das Ökosystem Garten</b>	1	D BU IKT
	 praktische Anwendung	<b>Ökologie</b>	1	D PH BU IKT
4	<b>Umwelt &amp; Ernährung</b>	Der ökologische Fußabdruck Die gesunde Ernährung Lebensmittel aus der Region	2	EH BU IKT



Klasse	Lerninhalte	Beispiele	Workshops, Kooperationen, Exkursionen
1	Verschiedene Werkstücke aus wiederverwertbaren Materialien Gegenstände für den alltäglichen Gebrauch Dekorationsgegenstände Schmuckgegenstände Einfache Gerichte Haltbarmachung von Gerichten Flohmarkt organisieren	<a href="https://www.pinterest.at/kreativeseite/upcycling-ideen/">https://www.pinterest.at/kreativeseite/upcycling-ideen/</a> <a href="https://www.geo.de/geolino/basteln/15038-upcycling-mit-kindern-basteln">https://www.geo.de/geolino/basteln/15038-upcycling-mit-kindern-basteln</a>	EX: Molkerei Fürstenhof (Kuchl) WS: Flohmarkt/Tauschbörse EX: Lerchenmühle (Golling)
2	Bodenkunde Nutzgarten Nutzpflanzen Wald Vogelkunde Bienenkunde	Wald Box/ Wald Art Heimische Vögel Das Leben der Bienen	EX: Wald - Waldpädagoge WS: Produkte a. Bienenwachs (Kerzen...) EX: Imker/Bienen
3	Hochbeet Kräuterspirale Biotop Kartoffelpflanze Hefe Pflanzenkunde Obstbäume	Hochbeet bepflanzen + pflegen Kräuterspirale befl. + pflegen Projekt Apfelbaum Kartoffelpyramide	WS: Kräuter - Kräutereexpertin WS: Produkte aus Kräutern (Salben...) WS: Projekt "Apfelbaum" EX: Das Adneter Moos
3	Müll(kreislauf) - Plastikmüll Alternative Energiequellen Mobilität der Zukunft Mikroskopieren Geologie - Marmor Schule am Bauernhof		EX: Müllentsorgung Struber (Kuchl) EX: Recyclinghof (Siggerwiesen) EX: Kläranlage (Kuchl) EX: Marmorlehrpfad Adnet EX: Mooncity (Salzburg)
4	Zubereitung nationaler bzw. internationaler Speisen unter der Bedachtnahme einer gesunden Lebensweise. Erzeugung und Haltbarmachung von Lebensmitteln Vermittlung von Kenntnissen im Bereich Küche und Service. Regeln der Hygiene, Sicherheit und Arbeitsorganisation in der Küche. Regionale Produkte (ökologischer Fußabdruck) Die gesunde Ernährung		EX: Besuch einer Gastronomie WS: Get a job EX: Besuch einer Landwirtschaft WS: Kräuter/Kräutereexpertin WS: Nachhaltigkeit/Südwind