

Meine Einladung an die Kinder und Jugendlichen im Tal:

"Von der Erde bis zum Teller" gesundes und leckeres Essen selbst gemacht - Kinderkochschule



ORT / TREFFPUNKT:

Schloß Tonndorf: Wald, Flur, Gärten und Küche

THEMEN (nach GEN):

ÖKOLOGIE - Fruchtbare Böden, ökologische Landwirtschaft und regionale Lebensmittelversorgung aufbauen; KULTUR - die Verbundenheit zur Natur stärken und lernen nachhaltig zu leben; SOZIALES: Gesundheit und Wohlbefinden für alle fördern

ANGEBOTE:

Projektstage und Kurse zum Thema gesundes, kindgerechtes Essen - regional und saisonal (selber ernten, zubereiten, anrichten und gemeinsam genießen)
Projektstage und Kurse zum Thema natürlich Essen und Heilen
(Gesundes aus Natur und Garten ernten, verarbeiten und haltbar machen - Herstellung von Tees, Salben u.a. natürlicher Medizin)

FÜR WEN:

Kinder in der Grundschule und Sekundarstufe

ZEITDAUER:

je nach Projekt: Halbtages- oder Tagesprojekte, Kurse mit regelmäßigem Besuch, z.B. wöchentlich, monatlich oder einmal pro Jahreszeit möglich

VERFÜGBARKEIT:

nach Absprache, je nach Projekt und Alter mit Betreuern oder interessierten Erwachsenen als Begleitpersonen

KOSTEN:

je nach Projekt Unkostenbeitrag (auch Nutzung von Fördermöglichkeiten)

KONTAKT:

Kathrin Klemm, 0176-76878076, kathrin.klemm@schloss-tonndorf.de