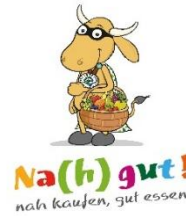


Checklisten

für teilnehmende Schulen im Projekt Schuljahr 2026/2027



Die Teilnahme am Projekt ist für alle Kinder grundsätzlich kostenlos. Es bestehen jedoch Kostengrenzen bei den Maßnahmen, die von Ihrer Schule organisiert werden.

Alle erforderlichen **Formulare** und weitere Informationen zum Projekt können Sie abrufen auf unserer Website <https://www.wittelsbacherland-verein.de/direktvermarktung/nah-gut/>

Checkliste 2. Klasse:

In diesem Schuljahr finden zwei Geschmacksschulungen (jeweils ca. 2 Schulstunden) statt.

(Bitte stellen Sie an beiden Terminen einen Raum/ Klassenzimmer mit **3 Gruppentischen** und einem **Sitzkreis** bereit.)

- 1) Die für Ihre Schule zuständige Ernährungsfachkraft (Frau Heckmaier/ Frau Straub) nimmt Kontakt mit Ihnen auf, um die **Termine** mit Ihnen **abzusprechen**.
- 2) Bitte leiten Sie vor der ersten Geschmacksschulung den Brief „**Elterninformation Schule**“ an die Eltern der Kinder weiter.
- 3) Die erste Geschmacksschulung beinhaltet ein Thema aus den Bereichen Regionalität, Saisonalität und Ökologie und die Herstellung von Milchprodukten.
Die Kinder benötigen an diesem Tag zur Verkostung eine **Tasse** und einen kleinen **Teelöffel**.
- 4) Am zweiten Termin dreht sich alles um gesunde Ernährung und Geschmack. **Die Kinder benötigen** einen **Bleistift**.

Checkliste 3. Klasse:

In diesem Schuljahr dürfen die Kinder einen landwirtschaftlichen Betrieb besuchen.

Diese Betriebsbesichtigung wird über „Erlebnisbauernhof“ direkt mit dem Betrieb abgerechnet!

- 1) Vereinbaren Sie einen **Termin mit** einem unserer **kooperierenden Erlebnisbauernhöfe** (s. Website)!
- 2) Melden Sie diesen Termin an Frau Heckmaier oder Frau Straub weiter!
- 3) **Organisieren** Sie ein **Busunternehmen** für den Besichtigungstag!
Die Busunternehmen rechnen direkt mit Ihrer Schule ab. Anschließend können Sie die **Rechnung** bei uns im Wittelsbacher Land e.V., Werlbergerstraße 7, 86551 Aichach **einreichen** und bekommen die Kosten (max. 180,-€ netto) von uns erstattet.
- 4) Während der Betriebserkundung erfahren die Kinder in der Praxis Wissenswertes über Themenbereiche wie Tierhaltung, Anbau, Ernte, Verarbeitung und Vermarktung der Produkte.

Checkliste 4. Klasse:

Alle Klassen, die eine geeignete Schulküche (z.B. an einer Mittelschule) organisieren können, dürfen an einer Kinderkochschulung mit einer/m unserer Köchinnen/ Köche aus dem Wittelsbacher Land teilnehmen. (Dauer ca. 3h)

- 1) Die **zeitliche Koordination** findet in Zusammenarbeit mit den Projektmanagerinnen und Köchinnen/Köchen statt. Da unsere zeitlichen und personellen Ressourcen begrenzt sind, nehmen Sie hierzu am besten gleich zu Anfang des Schuljahres Kontakt mit Ihrer zuständigen Ernährungsfachkraft (Frau Heckmaier/ Frau Straub) auf!
- 2) Eine eventuelle **Fahrt** zur Schulküche muss von Ihrer Schule selbst organisiert und bezahlt werden.
- 3) Bitte organisieren Sie **drei** zusätzliche **Aufsichtspersonen** (z.B. Elternteile) für diesen Termin! (Sollte dies nicht möglich sein, halten Sie bitte Rücksprache mit der Projektmanagerin!)
- 4) Die Kinder sollten ein **Getränk**, ein **Geschirrtuch** und, wenn vorhanden, eine **Schürze** zum Kochtermin mitbringen. (Diese kann z.B. im Rahmen des Kunstunterrichts im Klassenverband vorab gestaltet werden.) Besprechen Sie bitte auch mögliche Gefahren in der Küche vorab mit Ihrer Klasse!

<https://www.wittelsbacherland-verein.de/direktvermarktung/nah-gut/>

Barbara Straub
Barbara.straub@onlinehome.de
0821 606605

Judith Heckmaier
heckmaier.judith@gmx.de
08257 29 83 143