

Aktivitäten

Aktivitäten mit Tieren

Die folgenden Vorschläge zum Kennenlernen von Hühnern und Kühen können auch einfach für andere Tiere auf dem Bauernhof (Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Bienen, ...) angewendet werden.



Das Huhn

Beobachten

Lebensraum (Haltungssysteme), Vor- und Nachteile der Haltungssysteme für Tier und Mensch; Futter (Zusammensetzung, Futterarten); Aussehen (Klauen, Federn, Schnabel, Auge, Ohr, Flügel); Verhalten (trinken, fressen, Eier legen, gackern)

Aktivitäten

- Eier holen, sie mit der Lampe durchleuchten und prüfen, wägen, durch Drehen der Eier den Unterschied zwischen einem gekochten und einem ungekochten Ei herausfinden
- eine Futterration (vom Bauern zur Verfügung gestellt) zusammenstellen und den Hühnern zu fressen geben; die Nester reinigen
- Ein Huhn im Arm halten, über die Federn streichen
- Zeichnen, mit den Federn Collagen und Bastelarbeiten herstellen
- Den Schrei des Huhns, des Hahns und der Küken imitieren



Fragen



- Braucht es einen Hahn, damit das Huhn Eier legt?
- Wie lange lebt ein Huhn?
- Wie lange brütet ein Huhn?
- Wieviele Eier legt ein Huhn pro Tag?
- Hat es immer einen Hahn im Hühnerhof?
- Was frisst ein Huhn? Hat es Zähne?
- Wieviele Küken schlüpfen aus einem Ei?
- Gibt es Deformationen bei den Küken?
- Haben die Küken beim Schlüpfen bereits Federn?



Küche

Kochen eines frischen Eis: Spiegelei, Drei-Minuten-Ei, hartes Ei, pochiertes Ei, Rührei; oder die Verwendung von Eiern zur Zubereitung verschiedener Speisen (z.B. Creme, Caramelköpfler, Crêpes, Omeletten) zeigen

Ernährung

Die Eier liefern dem Menschen das für den Körperbau nötige Eiweiss (Baustoff).

Omeletten backen

Kennenlernen des Eis und wenn möglich, die Eier selbst aus dem Nest holen.

Besprechen der verschiedenen Zutaten, die zur Herstellung von Omeletten nötig sind.

Zutaten für 5 Omeletten:

1 Tasse Mehl (125 g),

1 Prise Salz, 3 Eier,

1 Esslöffel Öl,

2 Tassen Milch (3 dl)

Dauer: Vorbereitung: 15 bis 20 Minuten

Ruhezeit für Teig: 30 Minuten

Backzeit: mind. 30 Minuten

Vorgehen: In Zweiergruppen den Omelettenteig herstellen. Das Material und die Zutaten in der Mitte des Tisches bereithalten.

Die Kuh

Beobachten

Im Sommer:

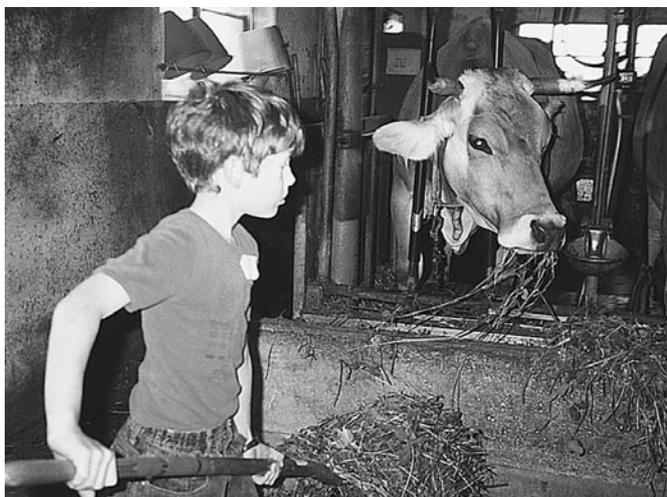
Futter und Fressgewohnheiten (weiden, wiederkäuen, gegenseitige Pflege)

Farbe, Körperbau, Aussehen, Geruch, Rasse,

Vergleichen: Kuh, Rind, Kalb, Stier

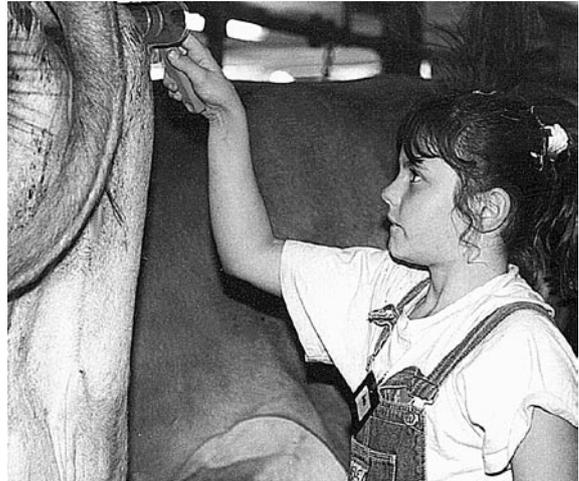
Im Winter:

Stall (Haltungssysteme), Futter (Unterschied zwischen Heu und Stroh), Düngerkreislauf, Ausrichtung und Anlage des Stalles, Trächtigkeit, Melkrhythmus, Melkanlage, Melken



Aktivitäten

- Eine Weide umzäunen
- Die Kühe auf die Weide bringen
- Den Kühen zu fressen geben, sie striegeln oder bürsten, ihnen misten, dem Kalb zu trinken geben, frisches Stroh einstreuen
- Eine Kuh «anrüsten» (das Euter zum Melken vorbereiten)
- Den Weg der Milch weiterverfolgen → Käserei
- Frischgemolkene Milch trinken
- Die verschiedenen im Handel erhältlichen Milchsorten degustieren und vergleichen



Fragen von Schülern einer zweiten Primarklasse:



Die Kühe

Haben Sie die Kühe an einer Versteigerung gekauft? Weshalb gibt es Viehschauen? Nehmen Ihre Kühe an einer Viehschau teil?

Weshalb gehen die Fliegen so gerne auf Kühe?

Weshalb gibt es Kuhkämpfe mit Königinnen? Weshalb sind die Kühe numeriert? Weshalb werden die Kühe enthornt? Welche Funktion haben die Hörner? Warum gibt es Kühe ohne Hörner?

Gehen die Kühe auf die Alp? Bis in welche Höhe kann eine Kuh weiden? Wann gehen die Kühe auf die Alp und wann kommen sie zurück?

Wie lange schläft eine Kuh? Wie gross wird eine Kuh? Welchen Umfang hat sie?

Weshalb gibt es bei den Kühen verschiedene Rassen? Welche gibt es? Weshalb sind einige Kühe noch wild? Seit wann gibt es Kühe?

Weshalb wird Silo gemacht? Kann aus der Milch von einer Kuh, die Silage gefressen hat, Käse hergestellt werden? Welche Getreide frisst eine Kuh? Was passiert, wenn die Kuh begonnen hat zu fressen? Weshalb haben Kühe 4 Mägen?

Das Melken

Wann wird gemolken? Wo? Wie? Wieviele Zitzen hat eine Kuh? Wie nennt man die Gesamtheit der Zitzen?

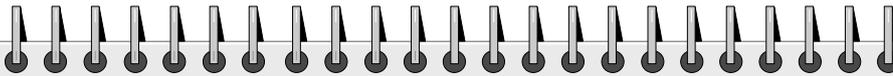
Tut das Melken einer Kuh weh? Weshalb werden die Kühe nicht mehr von Hand gemolken?

Die Stiere

Was fressen Stiere? Wieviele Stiere sind in einem Stall? Was wird mit den anderen Stierkälbern gemacht? Was ist die Besamung?

Küche

- Milch: Milchshakes, Cremes und Glacés herstellen
- Joghurt: Joghurt herstellen oder einem Naturjoghurt ein Aroma begeben: Konfitüre, frische Früchte, Zitrone, Kaffee, gemahlene Haselnüsse
- Käse: Selber einen Frischkäse herstellen oder einen Käse mit kurzer Reifungsdauer (essbar nach einigen Wochen)
- Butter: siehe Rezept



Rezept zur Butterherstellung

Erklären und demonstrieren Sie das Phänomen des Rahms, der auf der Milch schwimmt (leichter ist) und die verschiedenen Möglichkeiten, wie man den Rahm von der Milch trennen kann. Stellen Sie die verschiedenen Verfahren (anhand von alten und neuen Geräten) vor, mit denen der Rahm zu Butter geschlagen werden kann. Erläutern Sie das Ziel der Homogenisierung der im Handel erhältlichen Milch. Lassen Sie die Kinder versuchen und anfassen.

Zutaten: Milch vom vorhergehenden Abend in einem durchsichtigen Glasgeschirr und Tagesmilch (zum Vergleich)

Rahm mit einer Temperatur von ungefähr 14 C und mindestens 24 Stunden alt (WICHTIG!)

Material: Ein Senf- oder Konfitüreglas mit Drehverschluss pro zwei oder drei Schüler. Kleine Töpfchen (z.B. Kafferahmbehälter), damit die «eigene» Butter mit nach Hause genommen werden kann.

Dauer: 20 bis 30 Minuten

Vorgehen: Verteilen Sie ein Glas für 2 bis 3 Schüler.

Füllen Sie die Gläser bis zu einem Viertel mit dem Rahm (14 C).

Die Schüler müssen nun die Gläser so lange schütteln, bis sich Butterkügelchen bilden (ungefähr 5 bis 10 Minuten).

Die Buttermilch durch ein Sieb in ein Glas leeren. Butterkügelchen ins Schüttelglas zurückleeren. Kaltes Wasser ins Schüttelglas giessen. Schütteln, um die Butter zu waschen, abgiessen (2 mal wiederholen, wenn nötig). Nun noch einmal richtig ohne Wasser schütteln, so dass eine kompakte Butterkugel entsteht.

Sofort mit Brot degustieren oder in kleine Töpfchen füllen und nach Hause nehmen. Der Deckel kann mit einer von den Schülern gestalteten Etikette bezeichnet werden.

Ernährung

Die Milchprodukte liefern unserem Körper das für das Wachstum und die Knochenbildung nötige Eiweiss und Kalzium.

Aktivitäten mit Maschinen

Vorsicht: Das Führen von Maschinen ist grundsätzlich keine Kindersache und birgt etliche Gefahren.

Beobachten

Die Maschine im Stillstand, die Vorbereitungen, das Funktionieren und das Resultat der Arbeit



Aktivitäten

- Erkennen und vergleichen der Arbeit einer Maschine mit derjenigen, die mit Gartengeräten ausgeführt wird.
- Gefahr der Bodenverdichtung diskutieren
- Das abgefallene Laub zusammenrechen und kompostieren
- Aus Ästen Besen herstellen. Rund um den Bauernhof wischen
- Einen Heuballen mit einer Schubkarre, dann zum Vergleich einen von Hand transportieren
- Maschinen einteilen: Maschinen, die mit Motor angetrieben werden – Maschinen, die von Hand angetrieben werden
- Die Preise der Maschinen mit denen von Autos vergleichen (laut Katalog)

Fragen



- Wie schnell fährt ein Traktor?
- Welche Last vermag ein Traktor zu ziehen?
- Wie nennt man die verschiedenen Maschinen?

Die Arbeit mit landwirtschaftlichen Maschinen	
Wahl der Maschine(n) und Vorbereitung einer Kultur	
Material:	Ein Stück Garten (oder Sandkasten) Ein Miniaturmaschinenpark (ausleihbar beim Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID, Bern): Traktor, Mistzettler, Pflug, Egge, Sämaschine, Wagen, Spritze, Düngerstreuer, Güllenfass, Scheibenmäher, Mähdrescher, etc.
Saatgut:	Mais, Getreide, Raps, Gras, etc.
Vorgehen:	Jede Gruppe übernimmt die Vorbereitungen zur Saat und Pflege einer Kultur. Die Kinder sollen durch das selbständige Manövrieren der Maschinen das Ziel jedes einzelnen Arbeitsganges erkennen.

Aktivitäten im Garten

Es sollte entweder mit kleinen Gruppen (3 bis 4 Schüler/innen) oder in einem speziell für Kinder vorgesehenen Stück Garten gearbeitet werden.

Beobachten

Gartenplan, Erde, Pflanzen, Geräte

Aktivitäten

- Ein Gerät in der Hand halten, es benennen, sein Gewicht schätzen und das Material, aus dem es gemacht ist
- Die Kleingeräte einteilen in: grabende – ausgleichende – ausreissende – schneidende – giesende Geräte
- Die Geräte reinigen und vorbereiten für die Überwinterung
- Vorbereiten eines Gartenbeetes: jäten, umgraben, ausgleichen und feinschaffen. Säen oder setzen
- Kennenlernen der verschiedenen Wachstumsetappen einer Pflanze (Samen, Setzling, Pflanze mit Früchten oder Pflanze mit Blüten)
- Kartoffeln setzen
- Gemüse am Brunnen waschen, rüsten, schneiden, kochen
- Beeren ablesen
- Organische Abfälle auf den Kompost oder den Mist tragen
- Die verschiedenen Samen vergleichen
- Zwiebelzöpfe flechten
- Blumenzwiebeln für den Frühling stecken
- Gemüse im Keller einlagern



- Blumen für einen Strauss pflücken oder schneiden
- Eine Vogelscheuche basteln
- Bohnen pflücken und rüsten
- Die Gemüse nach Farben oder Wuchsart einteilen

<i>Wurzelgemüse:</i>	Karotten, Radieschen, Randen
<i>Knollengemüse:</i>	Kartoffeln, Topinambur
<i>Stengelverdickungen:</i>	Zwiebeln, Knoblauch, Fenchel
<i>Unterirdische Stengel:</i>	Spargeln
<i>Blattgemüse:</i>	Lattich, Spinat, Kohl, Salat
<i>Blütengemüse:</i>	Blumenkohl, Broccoli, Artischocken
<i>Knospengemüse:</i>	Rosenkohl
<i>Fruchtgemüse:</i>	Zucchetti, Gurken, Tomaten, Kürbis
<i>Samen:</i>	Linsen, Auskernbohnen, Erbsen, Mais



Fragen



Was braucht es, damit Pflanzen wachsen?
Warum sind die Blätter grün?

Küche

Gemüsesuppe, Salat, Kartoffelstock, Sauerkraut herstellen, Rhabarberkuchen, Fruchtsalat, Konfitüre, Fruchtsaft, Tee, Kräuterbutter, Pestosauce, Kräuteressig und Kräuteröl

Themenbeispiel

Der Garten im Frühling

Stufe: Primarschule
 Ziel: Kennenlernen des Gartens,
 der Geräte und Pflanzen
 Dauer: 2 ½ Stunden



Vorbereitung in der Schule

Zuerst wird ein Plan des anzubauenden Gartens entweder von den Schüler/innen selber oder von der Lehrkraft gezeichnet. Dann wird eine Liste oder eine Zeichnung aller für Gartenarbeiten nützlichen Geräte (siehe Werbeprospekte) erarbeitet.

Vorbereitung auf dem Bauernhof

50 cm lange Stecken zum Vorzeichnen der Linien, Zwiebelsetzlinge, Kressesamen, Etiketten zur Beschriftung der Kultur und des Saatdatums, ein grosses Becken mit Wasser zum Füllen der kleinen Giesskannen, die nötigen Geräte zur Zubereitung und zum Essen von Suppe und Salat.

Vorgehen erster Teil: die ganze Klasse

Beobachten

Der Gartenzaun: Holz, Metall, Steine, mit oder ohne Türe

Die Gartenform: Rechteckig, quadratisch, rund

Die Wege: Bedeckt oder frei

Die Beete: Lang, kurz, breit, Anzahl

Die Gewürzpflanzen – die Sträucher – die Bäume – das Wasser – der Kompost

Aktivitäten

- Den Gartenumfang mit Schritten messen

Vorgehen zweiter Teil: Zwei Gruppen bilden. Gruppe A und B arbeiten getrennt.

Aktivitäten

Gruppe A:

- Im Geräteschuppen: Mit Hilfe der in der Schule erstellten Liste oder Zeichnung die Geräte wiederfinden und benennen. Ihre Anwendung und Handhabung kennenlernen; die Liste ergänzen. Die verschiedenen Zwiebelsetzlinge und Samen unterscheiden.
- Im Garten: ein Beet anlegen und zum Setzen vorbereiten; zuschauen, dann selbst Zwiebeln stecken. Die Kinder sind auf den Wegen links und rechts vom Beet einander gegenüber. Die 50 cm langen Stecken werden nun senkrecht zum Weg auf das Beet gelegt, die Kinder markieren die Linien, pflanzen, decken und giessen die Kultur bis zur Mitte des Beetes, womit die oberflächliche Bodenverdichtung vermieden wird. Jetzt bleibt nur noch die Beschriftung und Platzierung der Etikette.

Gruppe B:

- Die Keime von Kartoffeln und einen Schnitt durch die Zwiebel betrachten und die Verbindung zwischen den Gemüsesetzlingen und dem erntereifen Gemüse herstellen (Wachstumszyklus). Junge Brennnesseln für eine Suppe pflücken, die Kartoffeln und Zwiebeln waschen, schälen und schneiden. Pro Person wird 1,5 dl Wasser abgemessen.

Gruppenwechsel

Gruppe A:

- In der Küche und rund um den Hof: Jungen Löwenzahn für einen Salat schneiden, die Blätter am Brunnen waschen, Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, gekochte, kleingewürfelte Eier begeben.

Gruppe B:

- Im Geräteschuppen und im Garten: Es werden dieselben Arbeiten, wie vorher Gruppe A ausgeführt hat, gemacht, ausser dass Gruppe B nun Kresse sät.

Anschliessend gemeinsames Mittagessen.



Aktivitäten im Obstgarten

Beobachten

Baumarten, Grösse, Aussehen und Anfassen der Rinde, der Blätter, der Blüten und der Früchte; jährliche Arbeiten, notwendige Geräte; Obstgartenformen (Hochstamm-, Mittelstamm-, Niederstamm- oder Spalierobstgarten)

Aktivitäten

- Anhand von Rinden, Blättern, Blüten oder Früchten den dazugehörenden Baum bestimmen
- Den Baumumfang mit den eigenen Armen messen
- Einen Kreis unter dem äusseren Rand der Baumkrone bilden, um deren Weite zu erfassen. Früchte auflesen und essen
- Die Blüten eines Astes werden gezählt und mit einem Wollfaden markiert; während der Reifezeit werden die am Ast verbliebenen Früchte nochmals gezählt
- Die Früchte wägen und sortieren. Diskussion: Ist ein Apfel, welcher Schorfflecken hat, noch verkaufbar? Würdest Du einen solchen Apfel essen?
- Einen Baum pflanzen
- Jedes Kind wählt einen Baum aus, dessen Entwicklung während der Jahreszeiten zu verschiedenen Zeitpunkten beobachtet wird
- Die Bewohner des Obstgartens beobachten: Vögel, Bienen. Mit Hilfe einer Lupe die Schädlinge und Nützlinge des Obstgartens erkennen und beobachten. Diskussion: Wie geht man mit Schädlingen um?



Fragen



- Wie alt wird ein Baum?
- Wieviele kg Früchte produziert ein Baum?
- Weshalb schneidet man die Bäume?
- Wird aus jeder Blüte eine Frucht?
- Weshalb fallen die Blätter ab?
- Welche Früchte hat es in einem Obstgarten?

Küche

Kuchen, Törtchen, Fruchtsalat, Konfitüre, Sorbet, Kompott, Mus, Creme, Frappé, Saft, Sirup, Auflauf, getrocknete Früchte, Äpfel im Ofen, Apfeligel, Caramelbirnen



Äpfel im Ofen backen

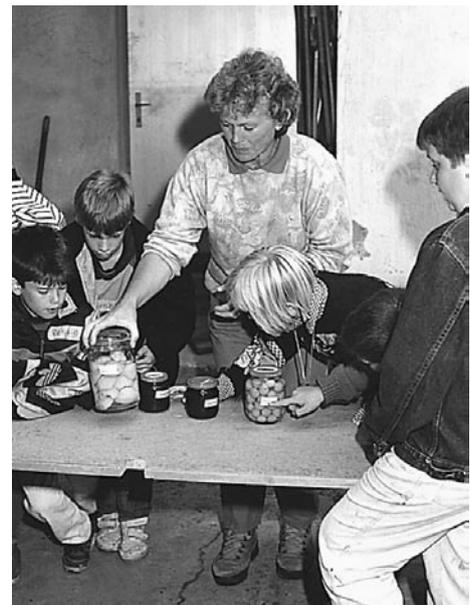
Äpfel direkt im Obstgarten oder im Keller holen. Verschiedene Sorten degustieren. Kocheigenschaften erklären.

Zutaten: Ein Apfel pro Kind, getrocknete Weinbeeren, Zucker, Zimt, Butter oder Rahm, Apfelsaft

Dauer: Vorbereitung: 20 Min.

Backen: 40 Min.

Vorgehen: Rüste den Apfel. Schneide das Kerngehäuse heraus. Fülle das Loch mit Zucker, Weinbeeren, Zimt und Butter. Stelle die gefüllten Äpfel in eine Gratinform. Giesse Apfelsaft in die Gratinform. Lasse nun die Äpfel während 20 – 30 Minuten auf 200 ° im Ofen schmoren.



Ernährung

Die Früchte enthalten die für den Schutz des Körpers wichtigen Vitamine, Mineralsalze und Nahrungsfasern; man sollte zweimal pro Tag Früchte essen (mindestens einmal roh). Jede Jahreszeit hat ihre typischen Früchte.

Aktivitäten auf dem Feld

Beobachten

Feld, Erde, Arbeiten, Maulwurfhügel

Kulturen: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Triticale, Mais, Zuckerrüben, Kartoffeln, Raps, Soja, Erbsen

Sorte(n), Fruchtfolgeplan, Schätzen einer Ernte (1 Hektare Weizen = 5000 kg = 4000 kg Mehl = 5000 kg Brot)

Aktivitäten

- Eine Kultur während einem Jahr begleiten
- Abstecken von: 1 m², 1 ha (für grössere Schüler)
Die Länge eines Feldes mit Schritten abmessen
- Zuckerrüben vereinzeln. Eine Zuckerrübe ausreissen, waschen, schneiden und degustieren (1 kg Zuckerrübe enthält 150 g Zucker)
- Zusammenlesen von Kartoffeln und Maiskolben, welche von der Maschine nicht geerntet worden sind
- Schädlingsfallen aufstellen; Schädlinge auszählen
- Kartoffeln setzen, graben, sortieren
- Steine in einem Feld, das zur Saat bereit steht, zusammenlesen
- Ähren auf 1 m² zählen, dreschen, flegeln, Stroh flechten. Getreide mahlen. Einen Strauss aus den verschiedenen Getreidesorten pflücken und Collagen mit den Körnern machen
- Ein Bodenprofil (Querschnitt) betrachten (die verschiedenen Schichten, die Bewohner)
- Vergleich von Kunst- und Naturwiesen
- Reben: entblättern, aufbinden, Triebe abschneiden, Trauben lesen (Traubensaft – Presse – Kellerei, Herstellung von Wein)



Fragen



Weshalb schadet der Frost im Winter dem Weizen nicht?
Wächst das Gras der Wiesen von selbst?
Wie sieht die Blüte von Weizen aus?

Küche

Zopf, Brot, Kuchenteig, Popcorn (der Mais für Popcorn wächst nicht in unseren Breitengraden), Polenta, Birchermüesli, Traubensaft, Kartoffelstock, Pommes frites aus dem Ofen



Brot backen

Sich über die Herkunft des Mehls erkundigen, Körner mahlen, erklären der verschiedenen Zutaten und deren Bedeutung für den Brotteig (z.B. die Aufgabe der Hefe).

Zutaten für 4 Kinder:

500 g Mehl, 20 g Hefe, ½ KL Salz, 3 dl lauwarmes Wasser

Dauer: Vorbereitung: 20 Min.,
Aufgehen lassen: 1 Stunde,
Backen: ca. 30 Min. auf 220° C

Material: Schüsseln

Vorgehen: Im besten Falle sollte jedes Kind eine Schüssel haben. Zutaten kräftig durchkneten. Zu einem homogenen Teig zusammenfügen. Ungefähr eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen (Zeit für eine andere Aktivität). Pro Kind ein Brötchen formen. Die Brötchen nahe zusammen auf das Blech legen (kleben beim Backen zusammen und sehen so einer Weintraube ähnlich; praktisch zum Verteilen).

Variante: Jedes Kind formt «sein» Tier und erhält es nach dem Backen wieder zurück. Markieren mit Zahnstocher!



Ernährung

Brot (das Getreide im allgemeinen) liefert unserem Körper die zur Funktion nötige Energie und lebenswichtige Mineralstoffe und Vitamine.

Exkursionen

Mühle, Getreidesammelstelle, Getreide- und Brotmuseum (Echallens VD)

Aktivitäten in der Hecke

Beobachten

Die Bäume, Sträucher und Krautpflanzen einer Hecke. Die Tiere, die in der Hecke leben. Unterschiede zwischen einer angepflanzten und einer natürlichen Hecke.

Aktivitäten

- Anhand von Blättern, Blüten oder Früchten den Baum oder den Strauch, der in der Hecke wächst, bestimmen
- Beobachten der in der Hecke lebenden Tiere: Säugetiere, Vögel und Insekten (diese in Tücher ausschütteln)
- Die Hecke im Laufe der verschiedenen Jahreszeiten beobachten
- Ein Herbar anlegen
- Essbare Früchte sammeln
- Eine Hecke pflanzen
- Lianen flechten
- Mit den Körnern des Spindelbaumes Ketten basteln



Fragen



Wozu sind Hecken nützlich?

Weshalb müssen Hecken geschnitten werden?

Was versteht man unter einer lebenden beziehungsweise einer toten Hecke?

Wie pflegt man eine Hecke? Was ist Erosion?

Können in einer Hecke giftige Früchte wachsen?



Küche

Holunderblütensirup, Brombeerkonfitüre, Hagebuttenkonfitüre, Minzen- /Lindenblütentee, gemahlene Haselnüsse

Rezept für Holunderblütensirup

6 - 8 Blütendolden überbrausen
1 l kaltes Wasser dazugießen, 24 - 48 Std.
möglichst an der Sonne
stehen lassen, absieben
1 kg Zucker beifügen, unter häufigem
Rühren aufkochen
20 g Zitronensäure zugeben, umrühren, evt.
Pfanne wegziehen. In saubere
Flaschen einfüllen, sofort
verschliessen.

⇒ In kleine Flaschen einfüllen!

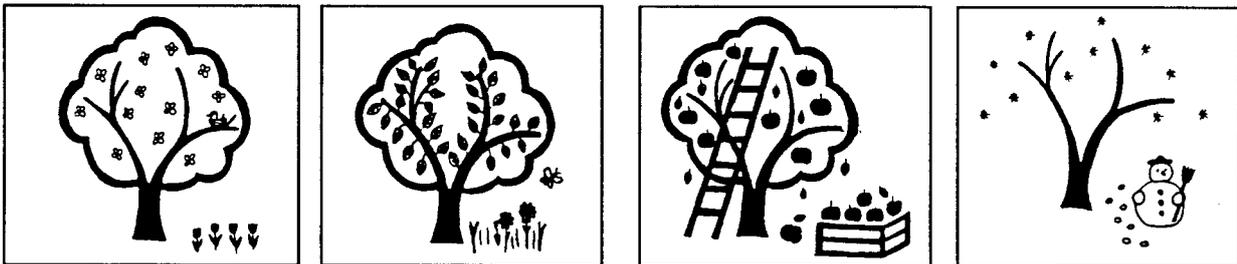
⇒ Angebrochene Flaschen kühl aufbewahren!



Aktivitäten im Jahreslauf

Bei den folgenden Themen (Jahreszeiten, Wasser, Leben eines Kuhkalbes) handelt es sich um Vorschläge zur Besprechung von Kreisläufen. Es können jedoch ohne weiteres andere Themen Anlass zur Besprechung von Kreisläufen bieten, wie z.B. der Stickstoffkreislauf, das Leben einer Pflanze, der Tagesablauf auf einem Bauernhof, etc.

Die Jahreszeiten



Beobachten

Wiesen, Obstbäume, Garten, Kulturen, Farben, Landschaft, Vieh werden im Jahreszeitenablauf verfolgt

Aktivitäten

- Mit Hilfe des Arbeitsplans oder Vegetationskalenders werden die verschiedenen Arbeiten und Vegetationsentwicklungen den entsprechenden Jahreszeiten zugeordnet.
- Die Schüler/innen wählen eine Jahreszeit aus, während derer sie alle Arbeiten, die auf dem Bauernhof ausgeführt werden, beobachten.
- Anhand von Photos und Bildern die entsprechende Jahreszeit erkennen

Fragen



Weshalb gibt es Jahreszeiten?

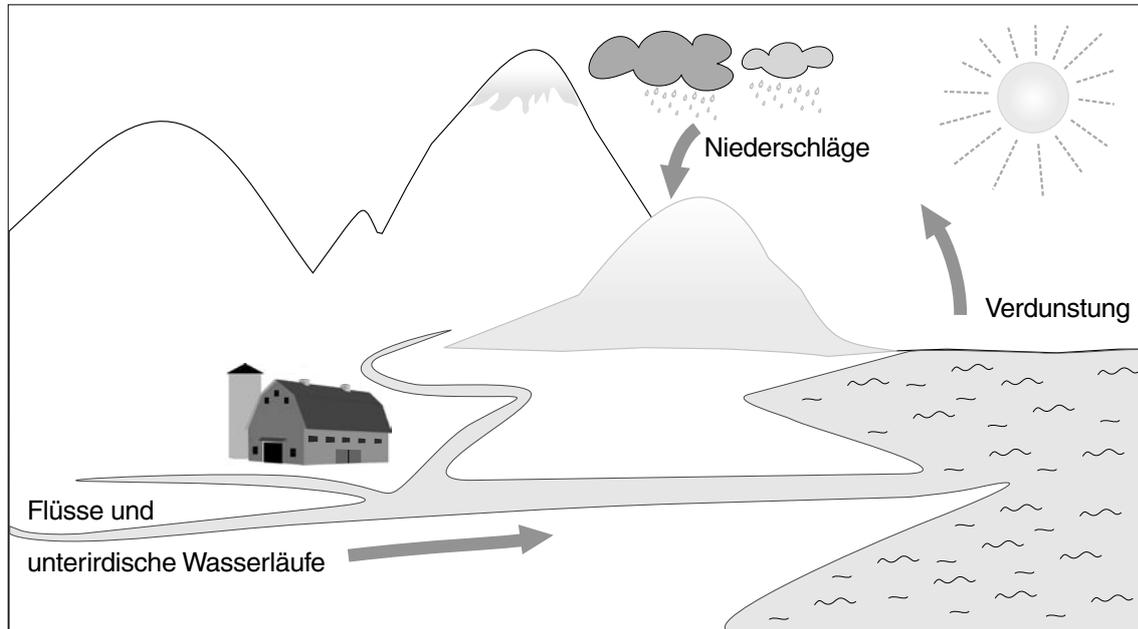
Weshalb verlieren die Bäume ihre Blätter?

Weshalb ist es im Sommer wärmer, kann es trotzdem einmal schneien?

Was fressen die Tiere im Winter?

Welche Pflanzen oder Bäume bleiben das ganze Jahr hindurch grün?

Das Wasser



Beobachten

Woher kommt das Wasser (Quelle, Schneeschmelze, Grundwasser)?

Reise des Wassers zum Bauernhof und sein Abfluss

Trinkwasser: Menschen und Tiere, Regenwasser, Brunnen, Sodbrunnen, Zisterne

Das Wasser und die Pflanze, Wasser in der Pflanze

Erosion, die durch Wasser hervorgerufen wird

Geographische Grenzen entlang von Wasserläufen

Aktivitäten

- Vergleich von bewässerten und trocken gehaltenen Pflanzen
- Die Anzahl Giesskannen, die es zum Giessen eines Gartens braucht, berechnen
- Tiere tränken
- Brunnen waschen

Fragen



Woher kommt Wasser?

Trinken Kühe das gleiche Wasser wie Menschen?

Wie lange kann ein Tier ohne Wasser leben?

Weshalb gibt es Süß- respektive Salzwasser?

Weshalb ist das Gras am Morgen nass?

Das Leben eines Kuhkalbes



Das Kalb saugt. Es trinkt Milch vom Euter der Kuh. Es wächst zu einem Rind heran, das Gras und Heu frisst und Wasser trinkt. Mit ungefähr drei Jahren wird das Rind zur Kuh, nämlich dann, wenn es ein Kalb zur Welt bringt. Die Kuh hat jedes Jahr ein Kalb und produziert etwa während zehn Jahren Milch; nachher wird sie zu alt und zum Schlachthof geführt.

Beobachten

Vergleiche die Grösse eines Kalbes bei der Geburt, eines einjährigen und eines zweijährigen Rindes mit der Grösse einer Kuh.

Aktivitäten

- Ein Kalb wägen – mit dem Gewicht eines Kindes vergleichen
- Die Länge eines Beines messen
- Die Kühe mit den zu ihnen gehörenden Kälbern im Stall suchen

Fragen



- Welche Körperteile kommen bei der Geburt als erstes auf die Welt?
- Was macht man, wenn es Probleme gibt bei der Geburt?
- Was macht man mit einem Kalb, das eine Deformation hat?
- Wird das Kalb geschüttelt, wenn es nicht von selbst atmet?
- Was macht der Bauer, wenn bei Zwillingen eines ein Stierkalb und das andere ein Kuhkalb ist?
- Weshalb gibt es Stierkälber und Kuhkälber? Wachsen sie zusammen auf?
- Schleckt die Kuh ihr Kalb nach der Geburt ab?
- Weshalb nimmt man das Kalb von der Mutter weg?
- Wann wird das Kalb von der Mutter weggenommen?
- Was fressen Kälber? Wie gibt man ihnen zu fressen?
- Weshalb trinken Kälber Milch? Wieviel Milch trinkt ein Kalb pro Tag?
- Was unterscheidet ein Rind von einem «Guschti»?