

Termin

Donnerstag, 26.08.2021, von 16.00 bis 20.00 Uhr

Tagungsstätte

Bergische Agentur für Kulturlandschaft BAK gGmbH
Schloss Homburg 2
51588 Nümbrecht

Leitung

Dr. Mareike Janssen und André Spans

Bergische Agentur für Kulturlandschaft BAK gGmbH
Schloss Homburg 2, 51588 Nümbrecht

Kosten

Die Veranstaltung ist kostenfrei.

Zielgruppe

Für Lehrer*innen, die sich Anregungen für die Vermittlung einer bewussten Ernährungsweise und einem nachhaltigen Ressourcenschutz aneignen möchten. Zusammen mit einem erlebnisreichen Grillnachmittag kann das Erfahrene zukünftig mit Schüler*innen umgesetzt werden.

Diese Veranstaltung behandelt die Nachhaltigen Entwicklungsziele (SDGs) 4, 12, 13 und 15 der Vereinten Nationen.

Anmeldung und organisatorische Fragen

Für die Anmeldung füllen Sie bitte das Anmeldeformular aus und senden Sie es an folgende

E-Mail: spans@agentur-kulturlandschaft.de

Anmeldeschluss ist der 24.08.2021

NUA-Veranstaltung-Nr: 160-21

Anreise

Anfahrt mit ÖPNV

- ab Köln mit der Regionalbahn (RB 25) nach Dieringhausen oder Runderoth (stündlich)
- ab Dieringhausen mit dem Bus (Linie 302) direkter Anschluss nach Nümbrecht, Haltestelle Schloss Homburg
- ab Runderoth mit dem Bus (Linie 312) Anschluss nach Nümbrecht, Haltestelle Schloss Homburg

Mit dem Auto

Die Adresse für das Navigationsgerät lautet:
Schloss Homburg 2
51588 Nümbrecht

Parken

Auf dem Gelände sind ausreichend Parkplätze vorhanden.

Wichtig! Um eine Veranstaltung unter Hygienebedingungen stattfinden zu lassen, beachten Sie bitte folgende Dinge: Bitte beachten Sie die aktuelle Coronaschutzverordnung des Landes NRW. Bitte bringen Sie zum Schutz aller eine Medizinische Maske mit, damit diese bei Unterschreitung des Mindestabstandes getragen werden kann.

Da die Veranstaltung draußen stattfinden wird, bringen Sie bitte entsprechende Kleidung mit. Bei Unwetter oder starkem Regen behalten wir uns vor die Veranstaltung kurzfristig abzusagen.

BNE-Modul

Nachhaltig grillen

26.08.2021



BAK

Bergische Agentur
für Kulturlandschaft



Die Veranstaltung wird für SdZ
voll angerechnet.

gefördert durch:

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



Zum Thema

Nachhaltig grillen, geht das überhaupt? In diesem BNE-Modul laden wir Sie zu einem gemütlichen und informativen grillen ein, an dem wir dieser Frage auf den Grund gehen.

Wir testen beispielsweise, wie gut sich Alternativen zur herkömmlichen Grillkohle eignen, wie fleischfreies Grillgut schmeckt und welche leckeren Rezepte mit Zutaten aus der Natur zubereitet werden können.

Wichtig sind Alternativen zur herkömmlichen Grillkohle, die häufig aus fragwürdigen oder illegalen Abholzungen in den Tropen und anderen Urwäldern stammt. Verschiedene Siegel können dabei eine Orientierung bieten oder man greift auf Alternativen wie Briketts aus Olivenkernen oder Kokoschalen zurück.

Und was lege ich nun am besten auf den Grill? Besonders die Auswahl des Grillguts kann viel für den Schutz des Klimas, der Artenvielfalt und der Wasserressourcen beitragen. Wir beleuchten die dazugehörigen Zusammenhänge und diskutieren gemeinsam, welche Alternativen sich am besten eignen.

Zudem wird aufgezeigt, wie sich die Themen im Unterricht mit den Hintergründen einbinden und praktisch umsetzen lassen.

Programm

- 16:00 Uhr** Ankommen, Umgebung erkunden, Begrüßungsgetränk
- 16:15 Uhr** Vorstellungsrunde, Ablauf
- 16:30 Uhr** Thema Grillkohle: Theorie und Praxistest
- 17:30 Uhr** Pause
- 17:50 Uhr** Uhr Grillgut: Theorie und Zubereitung
- 18:30 Uhr** Feuermachen und Grill anzünden
- 19:00 Uhr** Grillbeginn, weitere Infos und Austausch
- 19:45 Uhr** Reflexion, Ausklang
- 20:00 Uhr** Ende der Veranstaltung

Durchführung

Bei schönem Wetter gehört Grillen für viele von uns einfach dazu. Wie man diesem Vergnügen möglichst nachhaltig nachgehen kann, werden wir gemeinsam erleben. Ob Holzkohle, Gas oder Elektrogrillen – es gibt viele Wege schmackhaftes Grillgut zuzubereiten. Nur welches davon eignet sich am besten? Holzgrillkohle stammt teilweise aus Wäldern, die durch illegalen Raubbau stark gefährdet sind. Wir zeigen Alternativen auf und testen, wie gut diese sich zum Grillen eignen.

Besonders entscheidend ist die Auswahl des Grillguts, mit der wir uns anschließend beschäftigen. Wie sieht die nachhaltige Bilanz von Rindfleisch oder Grillkäse aus? Wie gut eignet sich saisonales und regionales Gemüse zum Grillen? Wir werden verschiedene, auch nicht-vegetarische Produkte gemeinsam zubereiten und verkosten und dabei auch darauf achten, Verpackungsmüll zu vermeiden.

Grill-Kartoffeln in Lehm



Gebackene Grill-Kartoffel



Guten Appetit!





BAK

Bergische Agentur
für Kulturlandschaft

An die
Bergische Agentur für Kulturlandschaft BAK gGmbH
Schloss Homburg 2
51588 Nümbrecht

www.Agentur-Kulturlandschaft.de
Spans@Agentur-Kulturlandschaft.de
Fax: 02293 - 901510

BNE-Modul: 26. August 2021

Nachhaltig grillen

Anmeldung

Hiermit melde ich mich **verbindlich** zur o.g. Veranstaltung an.
Sollten Sie nach **fester** Anmeldung an einer Teilnahme gehindert sein, bitten wir um **sofortige** Nachricht.
Ein Rücktritt ist nur bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Selbstverständlich können Sie eine Ersatzperson benennen.

privat	dienstlich
Name _____	Dienststelle _____
Vorname _____	Straße, Haus-Nr. _____
Straße, Haus-Nr. _____	PLZ, Ort _____
PLZ, Ort _____	Tel (Durchwahl) _____
Tel _____	Fax _____
Fax _____	E-Mail _____
E-Mail _____	

Mit der Weitergabe meiner Adressdaten im Rahmen der Teilnehmerliste

☐ bin ich einverstanden

☐ bin ich nicht einverstanden

Datum: _____

Unterschrift: _____

gefördert durch:

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen





BAK

Bergische Agentur
für Kulturlandschaft

Anmeldeverfahren – Organisatorisches

Für Ihre verbindliche Anmeldung zu Veranstaltungen verwenden Sie bitte das entsprechende Anmeldeformular der Veranstaltung.

Sie erhalten von uns eine Eingangsbestätigung.

14 Tage vor Veranstaltungsbeginn erhalten Sie von uns eine verbindliche Zu- oder Absage.

Änderungen des Programms und die Möglichkeit der Absage von Veranstaltungen, insbesondere bei nicht ausreichenden Anmeldungen, bleiben dem Ausrichter vorbehalten.

Sollten Sie an einer Veranstaltung, zu der Sie sich angemeldet haben, nicht teilnehmen können, bitten wir um rechtzeitige Absage bis spätestens 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin oder Sie benennen eine Ersatzperson.

Datenschutz

Mit der Veranstaltungsanmeldung wird der Verarbeitung personenbezogener Daten zugestimmt. Die Daten werden zum Zweck der Veranstaltungsorganisation auf der Grundlage des Datenschutzgesetzes NRW vom 09.06.2000 verarbeitet. Eine Weitergabe von personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nur im Rahmen der Liste des Teilnehmerkreises, wenn Sie dieser zugestimmt haben.

Bei organisatorischen Rückfragen wenden Sie sich bitte an die im Programm genannten Ansprechpartner.

gefördert durch:

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

