



18. Oktober 2018

Lebensmittel anbauen, ernten und verarbeiten

Vermittlungsprogramme für Schulklassen im Freilandmuseum

Veranstaltungsort: Oberpfälzer Freilandmuseum Neusath-Perschen, Neusath 200, 92507 Nabburg

Eine gemeinsame Veranstaltung der Bayerischen Museumsakademie und des Oberpfälzer Freilandmuseums Neusath-Perschen.

Programm

Donnerstag, 18. Oktober 2018

09.00 – 09.30	Begrüßung und Einführung Anbauen, ernten und verarbeiten im Freilandmuseum <i>Dr. Birgit Angerer, Oberpfälzer Freilandmuseum Neusath-Perschen</i>
09.30 – 10.30	Als der Salat noch keinen Kopf hatte <i>Bettina Kraus M.A., Historikerin und Gärtnerin</i>
10.30 – 11.30	Voller Einsatz für unser Essen <i>Johanna Baumann, Dipl. Ökotrophologin</i>
11.30 – 12.30	Rundgang über das Museumsgelände Kennenlernen von Orten der Vermittlung, Ausbuttern, Kochen am Sparherd <i>Bettina Kraus, Johanna Baumann und Anna Schmittner</i>
12.30 – 14.00	Gemeinsames Mittagessen und Pause im Kolbeckhof
14.00 – 15.00	Lebensmittel aus Gartenbau und Landwirtschaft – Nutzungs- und Vermittlungskonzepte des Fränkischen Freilandmuseums in Bad Windsheim <i>Renate Bärnthol, Dipl. Ökologin, Fränkischen Freilandmuseums Bad Windsheim</i>
15.00 – 15.20	Kaffeepause
15.20 – 16.00	Im Garten arbeiten mit Schulklassen. Schwerpunktthema Saatgutvermehrung <i>Annegret Hottner, Sortenerhalterin und Bettina Kraus</i>
16.00 – 16.30	Abschlussgespräch