

Schafe

Alles rund um Schafe und deren Produkte

Heimische Tiere und nachwachsende Rohstoffe
Projekt für Grund- und Förderschulen

Schubiz Aktuell

- Was passiert eigentlich in einer Schäferei?
- Praktisch, erlebnisreich und spannend betrachten wir gemeinsam die Herkunft und Entstehung von Schafkäse und des nachwachsenden Rohstoffs Wolle.
- Die Kinder lernen verschiedene Schafrassen kennen.
- Wir zeigen erste Schritte der Wollverarbeitung (Zupfen, Säubern und Kämmen der Rohwolle), die die Kinder selbst durchführen.
- Die Verarbeitung der Wolle zu einem eigenen Wollprodukt zum Mitnehmen sowie eine kleine Käseverkostung stehen ebenfalls auf dem Programm.
- Mit allen Sinnen wird der vielfältige Alltag einer Schäferei und deren Produkte erlebbar gemacht.



Foto: Schubiz



Schafprodukte mit allen Sinnen erleben!

Foto: © Friesische_Schafskäserei.de

Wir kommen auch in Ihre Einrichtung!

Termine: Ganzjährig

Dauer: Klasse 1 + 2: 2 bis 3 Schulstunden

Klasse 3 + 4: 3 bis 4 Schulstunden

(In- und Outdoor möglich)

Gebührenfrei für Schulen des Landkreises,
sonst 2 €/Person

Materialkosten: 1,50 €/Person

Bitte ein Butterbrot zum Verzehr vorbereiten
und Allergien klären!

Informationen und Anmeldung im Schulbiologiezentrum

Am Freibad 19, 35216 Biedenkopf

Telefon: 06461 9518-50 oder 0170-7776584

Web: <https://schubiz.marburg-biedenkopf.de>

Mail: sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de