



Recknitz-Grundschule Ahrenshagen www.recknitz-gs.de



Thema: Wir erstellen und erproben einen Naturordner
Thema: Müll und Abgase





Regionale Schule Niepars Niepars www.schule-niepars.de



Thema: Globalisierung und Ressourcenschonung-Altpapier
Thema: Unser Schulhof bekommt einen Weiden-Dom






RS mit GS „Heberlein“ Wolgast www.heberleinschule-wolgast.de



Thema: Gestaltung des Integrationsgarten in Wolgast
Thema: La Mejor-Tierra-Terra Preta



Terra Preta bedeutet nachhaltigen Anbau + plus Klimaschutz



V. Das Geheimnis der Fermentation

*Gemüse- und Obstreste gehören **nicht** in den Hausmüll und nicht auf den Komposthaufen, wo sie verfaulen und verrotten ... – sondern in die Fermentation! Hier entsteht durch Antioxidation (ohne Sauerstoff) und Milchsäuregärung wertvolle Nahrung für Regenwürmer und Pflanzen, ohne Pilz- und Schimmelbelastung! Vergleichbar mit Weißkohl, der in Form von „Sauerkraut“ einen hohen Vitamin C-Gehalt plötzlich hat. Die Fermentation verhindert Fäulnis, Pilzkrankheiten, Nitride und Sulfide im Boden.*

VI. Bokashi- Eimer („Bokashi“ –japanisch für fermentiertes Allerei)

Gemüse- und Obstreste zerkleinern, schichtweise einbringen, stampfen, mit Pflanzenkohle bestreuen und mit 1 Tasse EM anfeuchten:



Regionale Schule „Tom Beyer“ Göhren www.regs-goehren.de



Thema: Natur erleben

Thema: Nachhaltige Mobilität „Der Apfel“



„Apfeltag“ – 29.10.2014

Chemische Experimente rund
um den Apfel



Kleiner Einführungskurs in die Imkerei



Ein Dankeschön an Frau Groner und Johannes.