

Klasse on Tour – die Klassenfahrt

Wochenprogramm: Natürlich selbst gekocht

Das Programm setzt sich aus einer Mischung von theoretischen und praxisorientierten Inhalten zusammen. Innerhalb des Wochenprogramms werden Themen wie “Grundlagen der Ernährung”, “Nahrungsmittelproduktion und -inhaltsstoffe”, “Ökologischer Landbau”, “Ernährung und Gesundheit”, “Ess- und Ernährungskultur” angesprochen. Praktisch geht es dann um professionelle Schneidetechnik, Lebensmittelkunde und das Kochen selbst. Halbtagsausflüge zu ökologisch wirtschaftenden Betrieben geben praktische Einsichten in die Lebensmittelerzeugung.

Unsere Leistungen:

- Unterbringung in Mehrbettzimmern
- Begleitpersonen im Einzelzimmer
- Vollverpflegung
- Bustransfers bei Ausflügen vor Ort
- Freikarte für das Familienbad Delphino
- Gepäcktransfer bei Anreise mit der Bahn
- Jeweils ein Freiplatz pro 20 Teilnehmer

zum Paketpreis von nur:

Wintersaison (1. November bis 15. März) 124,00 € pro Person (2010).

Sommersaison (16. März bis 31. Oktober) 149,00 € pro Person (2010).



Anmeldungen und Rückfragen:

Ostel-Jugendhotel

Feldstr. 9 · 27432 Bremervörde

Tel: 04761 - 807 707 · Fax: 04761 - 807 716

Web: www.ostel.de · E-Mail: info@ostel.de



Aus dem Programm:

Die insgesamt rund 30 Unterrichtsstunden verteilen sich auf die Tage Montag bis Donnerstag. Das Programm wird den Jahreszeiten angepasst – Änderungen des Programms sind selbstverständlich auch auf Absprache möglich sprechen Sie uns an.

- Ernährung: Der Schatz der Pyramide
- Bewegungsenergie
- Schaumschlägerei mit Ei, Milch & Co
- Vom Krallengriff und Wiegeschnitt: Küchentechnik und Hygiene
- Vitamin-Express: Sinnesschulung mit Kräutern, Gemüse und Obst
- Die Kraft der Körner: Getreidevielfalt
- Schaumschlägerei: Von Butter, Milch und Ei
- Fruchtschnitten, Milchzwerge & Co: Die Werbung und das Märchen von gesunden Kinderlebensmitteln
- Reise auf die Schokoladeninsel

