

## Angebote BraLaCampus 09. Mai 2025

	Thema	Erläuterung	Partner
1.	Auf Spurensuche in Lebensmitteln – die Lebensmitteluntersuchung	In Form von Versuchen und mikroskopischen Untersuchungen können Inhaltsstoffe von Lebensmitteln herausgefunden werden	
2.	Lernort Natur Die rollende Waldschule	Wissenswertes über Wildtiere in Brandenburg	
3.	Von der Wabe bis ins Glas – Bienen & Imkerei in Brandenburg	Begleitet einen Imker bei seinem Arbeitsablauf. Von der Sichtung des Bienenvolkes über das Schleudern bis hin zur Verkostung der Honige unserer Imker.	
4.	Von Bullen, Kühen und Kälbern – Vielfalt im Stall und auf der Weide	Mehr als nur Schwarz-Weiß: Welche Rinderrassen gibt es und worin unterscheiden sie sich? Einstreu, Futter, Licht und Luft – und was Kuhkomfort sonst noch so bedeutet.	
5.	Erzähl mir was vom Pferd! - Grundlagenwissen rund ums Pferd	Was macht ein Pferdewirt?	
6.	Angeln im Anglerland Brandenburg	Erklärung des Lebensraumes Wasser und die in ihm sowohl über als auch unter der Wasseroberfläche lebenden Kreaturen Anatomie, der Lebensraum und die Notwendigkeit einer nachhaltigen Angelfischerei zum Schutz der Fische	
7.	Eber, Sau und Ferkelbande	Was ist der Unterschied zwischen Ferkelerzeugung und Schweinemast? Wir erklären, wie die Schweinehaltung in Brandenburg erfolgt	
8.	Tierische Landschaftsgärtner – Unsere Schafe	Alles rund ums Schaf. Warum müssen Schafe gemolken werden? Was passiert mit der Wolle? Wie baue ich ein ordentliches Gehege?	
9.	Kleintierhaltung zu Hause	Warum halte ich Rassegeflügel und Rassekaninchen? Was macht man damit. Wozu dient es? Sind Kleintiere Spielzeug? Was ist Artenvielfalt?	
10.	Die Grünen 14! Grüne Berufe stellen sich vor	Landwirt, Fischer oder doch lieber Pflanzentechnologe? 14 Grüne Berufe gibt es! Ausbildungsbetriebe und wissenschaftliche Einrichtungen stellen die Vielfalt der Berufsbilder der Grünen Branche vor und zeigen Ausbildungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb auf.	
11.	Vom Korn zum Brot	Kennt ihr euch aus mit unserem Getreide? Roggen, Weizen, Gerste – wer ist wer und wie kann ich sie unterscheiden? Welche Getreidearten es noch gibt und wozu wir sie brauchen, erfahrt ihr bei uns. Außerdem lernt ihr, welche Lebensmittel man aus Getreide herstellen kann, welche für Backwaren geeignet sind und werdet dann noch zum Brotverkoster.	
12.	Die Reise der Kartoffel vom Feld zum Teller	Welche Kartoffelsorten gibt es, sehen alle gleich aus und wie ist der Geschmack? Wie wird die Kartoffel angebaut, wie wächst sie und wie wurde sie früher und wie wird sie heute geerntet? Was kann aus Kartoffeln hergestellt werden und worin befindet sich überall ein wenig von der Kartoffel? Hast Du Lust, unterschiedliche Sorten zu probieren? Dann einfach bei uns gucken, mitmachen und kosten.	
13.	Digitalisierung in der Land- und Baumaschinenteknik	Spannende Einblicke in den Beruf mit Zukunft. Digitalisierung, eine Herausforderung für Landwirt*in und Land- und Baumaschinenmechatroniker*in bei der täglichen Anwendung der Digitalisierung im Service	

Änderungen/Ergänzungen vorbehalten!