LANDWEGE e.V.

Verein zur Förderung der ökologischen Landwirtschaft, des Naturschutzes und der Umweltbildung

Natur & Räume

Back dein Team / Pizza

Allgemeine Informationen

- Ort: Bildungsort Ringstedtenhof, Lübeck
- Zielgruppe: Teams, Firmen, Vereine (12–20 Personen)
- Zeit: Freitag, 9:00–15:00 Uhr
- Inklusive: Wasser, Kaffee, alkoholfreie Getränke

Ablauf (Beispiel)

- Ankunft, Begrüßung mit Kaffee und Kräuterlimonade
- Hygiene Einheit
- Pizzateig ansetzen (klassisch & Vollkorn)
- Hofführung - Gemüseernte, Kräuter sammeln, Bildungseinheit Ökologisch Landwirtschaft
- Snackpause: Bruschetta aus geretteten Brötchen und Acker-Tomaten
- Holzofen vorheizen, Tisch decken, Pizzen belegen
- Teiglinge bearbeiten - Aromatisierte Öle herstellen
- Einführung in CO_2-arme Ernährung, Bildungseinheit nachhaltigem Konsum
- In Kleingruppen: Beläge, Soßen, Dessert & Specials zubereiten
- Holzofen vorheizen, Tisch decken, Pizzen belegen
- Genussrunde mit Musik, Wein und „Green Pizza Award“

Nachhaltigkeit im Fokus:

- Gemüse & Kräuter aus eigenem Anbau, saisonal & bio
- Verwertung von Lebensmittelresten (z. B. Karottengrün-Pesto, altes Brot)
- Herstellung eigener aromatisierter Öle, Pestos, Dips
- Nur vegetarisches Angebot – Fleisch kann auf Wunsch selbst mitgebracht werden
- Umweltbildung durch optionale interaktive Bildungseinheit



Kalkulation (Beispiel für 20 Personen)

Fachpersonal vor Ort	2 Personen × 5 Std. × 80 €/h	**800 €**
Vorbereitung	1 Person × 5 Std. × 80 €/h	**400 €**
Nachbereitung	1 Person × 3 Std. × 80 €/h	**240 €**
Nutzung Küche & Holzofen inkl. Holz	Pauschale	**300 €**
Zutaten (Bio, regional, saisonal)	20 Personen × 15 €	**300 €**
Material & Verbrauch	z. B. Hygiene, Pizzaschaufeln	**60 €**
Gesamtkosten netto		**2.100 €**