

Letzte Infos:

Summer School Lehrkundedidaktik 2019 – „Lehrkundedidaktik im Dialog“

Adresse der Schule (Tagungsort):	Restaurant am Freitagabend*:	Restaurant am Samstagabend:
Walddörfer-Gymnasium Im Allhorn 45 22359 Hamburg Tel. 040 428 969 30	Ristorante Villagio Im Alten Dorfe 40 22359 Hamburg Tel.: 040 603 40 42 (gehört zum Hotel du Nord)	Ristorante Villagio Im Alten Dorfe 40 22359 Hamburg Tel.: 040 603 40 42 (gehört zum Hotel du Nord)

*) Das Villagio braucht am Freitag vor 19 Uhr telefonisch unsere Essensbestellungen. Daher bitten wir darum, direkt nach Ankunft in der Schule das/die gewünschte/n Gericht/e in die Liste einzutragen, die zusammen mit einer Karte des Restaurants auf dem Tisch mit den Tagungsmappen ausliegen wird.

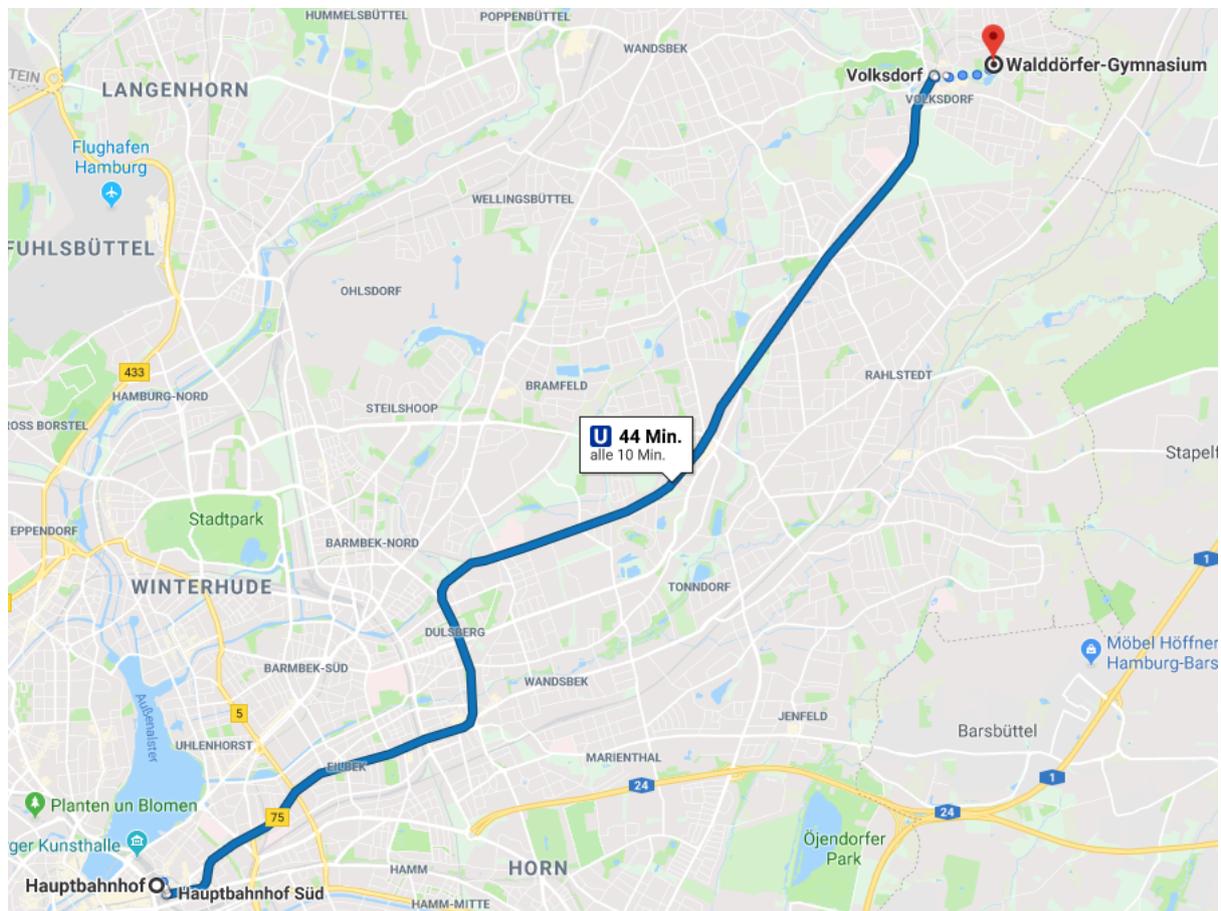
Anreise vom Hamburger Hauptbahnhof zum Tagungsort:

Vom Hauptbahnhof Süd mit der U1 (Richtung: Ohlstedt oder Großhansdorf) bis Haltestelle *Volksdorf* (14 Haltestellen; 29 min Fahrt) (s. Karte 1). Von der U-Bahnstation die Straße *Rockenhof* entlang und dem *Pastorenstieg* weiter folgen, am *Bäderland Parkbad* und *Restaurant Eichenkrug* vorbei, immer geradeaus auf dem Waldweg in Richtung *Allhorn Stadion* bleiben. Dahinter liegt das Walddörfer-Gymnasium (s. Karte 2). Fußweg: Insgesamt ca. 1000 m (ca. 15 min).

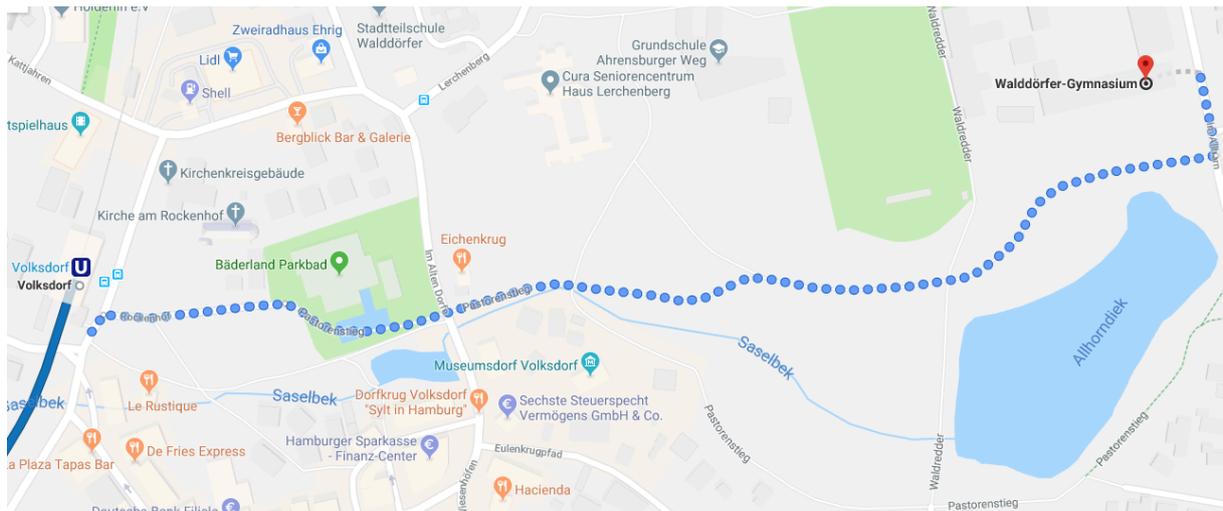
Fußweg von der Schule zu den Restaurants im Alten Dorfkern:

Durch den Wald zurück in Richtung U-Bahn-Station *Volksdorf*. An der Kreuzung *Pastorenstieg/Im Alten Dorfe* (zwischen dem *Restaurant Eichenkrug* und dem *Bäderland Parkbad*) links abbiegen auf die Straße *Im Alten Dorfe*. Diese führt direkt zum alten Dorfkern (s. Karte 3). Fußweg: 800-1000 m (ca. 10-15 min).

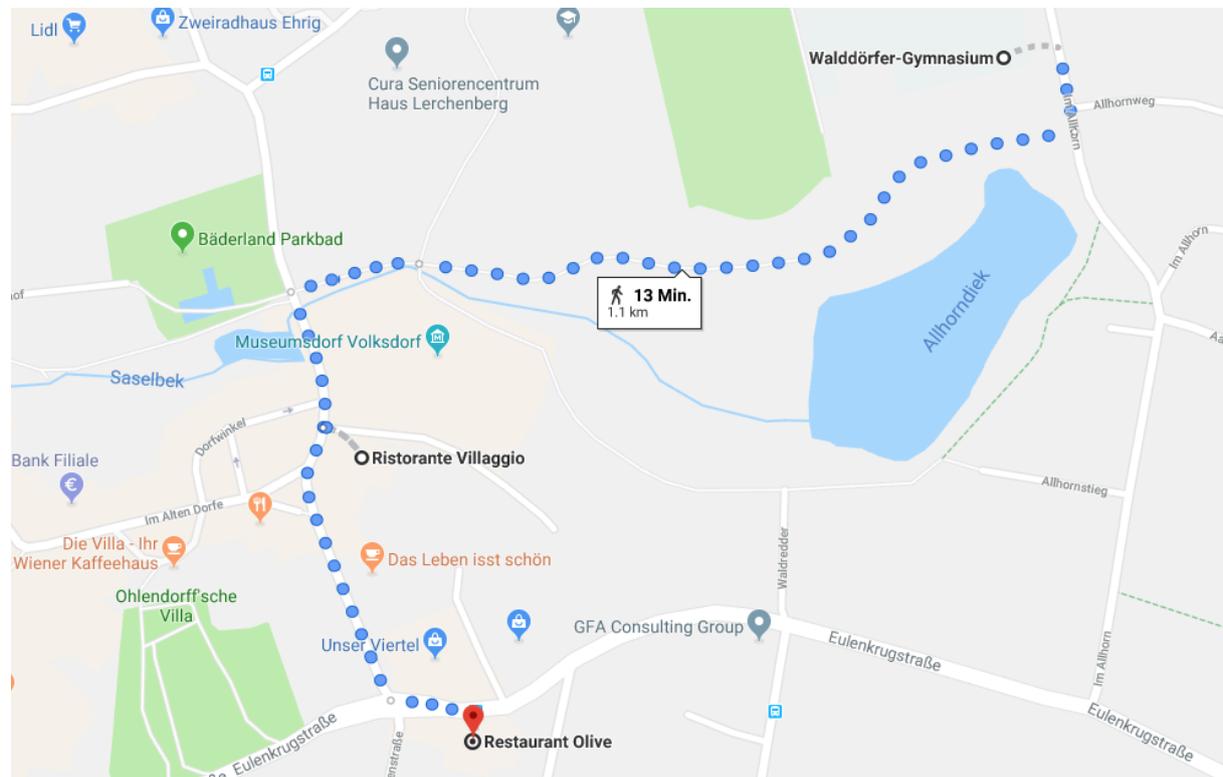
Karte 1: U-Bahn vom Hauptbahnhof zum Walddörfer-Gymnasium



Karte 2: Detailansicht Fußweg U-Bahnstation «Volksdorf» zum Walddörfer-Gymnasium



Karte 3: Fußweg vom Walddörfer-Gymnasium zu den Restaurants im Alten Dorfkern



Zum Mittagessen am Samstag:

Eine große Gruppe hat sich zum Essen in der Schule angemeldet – sehr schön! Uns erwartet: Bio-Rindergulasch auf ungarische Art mit Petersilienkartoffeln bzw. Bio-Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Gemüse der Saison auf Malaysische Art, dazu Basmatireis (vegane Option). Außerdem gibt es eine Bio-Salatplatte mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Radieschen etc. und Schanzensterndressing sowie ein Bio-Berglinsen-Gemüse-Balsamico-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen. Das Essen kostet pro Person 13 € (Fleisch) bzw. 11 € (vegan). Es können auch Getränke gekauft werden: Wasser (0,33 L: 1 €), Bio-Apfelschorle (0,33 L: 1.20 €), Bio-Limonade (Zitrone, Rhabarber, Himbeere; 0,33 L: 1.40 €). *Alle Beiträge können direkt vor Ort entrichtet werden (nur Barzahlung möglich).*

Handynummern der Tagungsorganisation

Mario Gerwig: +41 76 56 46 142 / Manuel Hermes: +49 176 966 33 44 2