



## 5 – Informationen für Lehrpersonen zur Essbaren Landschaft

### Grundsätze der Essbaren Landschaft

- Die Führungen finden direkt in der Essbaren Landschaft statt (Werkstatt unter freiem Himmel)
- Die Essbare Landschaft präsentiert sich im Jahresverlauf abhängig von der Witterung mit unterschiedlichen Schwerpunkten. Diese werden von den Naturvermittlerinnen und -vermittler passend gewählt und orientieren sich an den Blüten, Fruchtreifen etc.
- Jahreszeitlich (phänologische Jahreszeiten) gibt es fixe Themenstellungen (Wurzeln, Blüten, Insekten etc.), um die herum die jeweiligen Workshops bzw. Führungen angelegt werden.
- Fixpunkt jeder Führung oder jedes Workshops ist die Präsentation und die Verkostung von Früchten.
- Fixe Aktion bei den Workshops für Kinder und Jugendliche ist die Anfertigung von Zukunftspfeilen mit Samen.

### Bildungsziele

- Die SuS können die Pflanzen als eigenes Wesen erkennen und benennen. Sie wissen, was sie gerne mag und was für sie nicht «cool» ist.
- Die SuS verstehen, dass die Pflanzenwelt die Grundlage für alle anderen Lebewesen bildet.
- Die SuS stellen einen sinnlichen, emotionalen Bezug zu ausgewählten Früchten oder Pflanzen her.
- Die SuS lernen Gemeinschaftsfördernde Strategien kennen und verstehen diese (Früchte bringen Menschen zusammen).

# Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen



## Informationen zum Ablauf eines Besuches

Dauer: ca. 3 Stunden

Der Besuch findet idealerweise zu einem grossen Teil direkt in der Essbaren Landschaft, also im Freien, statt. Bei schlechtem Wetter steht jedoch ein Pavillon zur Verfügung, das auch als Pausenraum genutzt werden kann.

Elektronische Geräte wie Smartphones etc. werden im CULINARIUM ALPINUM idealerweise ausgeschaltet oder eingesammelt. Damit soll die volle Aufmerksamkeit der Kinder und Jugendlichen auf die Anliegen des CULINARIUM ALPINUM und auf die Geschmacks- und Duftspuren gelenkt werden.

### Grober Ablauf:

- **Ankommen und Begrüssung**

Die Früchte «begrüssen» die jungen Besucherinnen und Besucher. Hier wird eine Grundlage für die kommende Führung, den kommenden Workshop geschaffen.

- **Einführung in das Thema** (im Garten)
- **Themenparcours / Selbständiger Auftrag** (im Garten)
- **Feedbackrunde** (im Garten)
- **Verpflegung**
- **Abschluss / Verabschiedung**

Hier wartet ein sinnlich-emotionaler Abschluss auf die SuS (z. B. eine intensive Prise Pfefferminze).

## Kontakt

Bei Fragen und Unklarheiten steht Ihnen das Bildungsteam des CULINARIUM ALPINUM gerne zur Verfügung:

Telefon: [+41 41 619 17 00](tel:+41416191700)

Mail: [bildung@culinarium-alpinum.ch](mailto:bildung@culinarium-alpinum.ch)