

Unterrichtsmaterial 3. Zyklus
«*Essbare Landschaft*»





Lektionsplanung

Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	Was ist essbar?	<p>Die SuS können essbare und nicht essbare Pflanzen in ihrer Umgebung erkennen und wissen um deren Vielfalt.</p> <p>Sie können das Vorkommen von essbaren Pflanzen in ihrer näheren Umgebung reflektieren und möglichen Handlungsbedarf formulieren.</p>	<p>Zum Einstieg diskutieren die SuS in Gruppen verschiedene Fragen und Aussagen rund um das Thema «Was ist essbar?».</p> <p>Anschliessend wird eine Begehung der Schulhausumgebung vorgenommen. Dabei suchen die SuS nach essbaren Pflanzen, Früchten, Beeren usw.</p> <p>Basierend auf den Erkenntnissen der Begehung kann eine Karte mit allen Plätzen angefertigt werden, an denen Essbares wächst.</p>	PA, Plenum / GA, PA	Arbeitsblätter Karten- und Notizmaterial für Erkundung	90'
1a	Pflanzenmemory	Die SuS ordnen Pflanzen, Namen und Essbarkeit korrekt zu.	<p>Die SuS spielen ein Memory mit bekannten und weniger bekannten Pflanzen, die gegessen werden können.</p> <p>Es stehen jedoch auch einige Karten mit giftigen oder ungeniessbaren Früchten zur Verfügung.</p>	GA / PA	Memorykarten	20'
2	Guerilla Gardening	<p>Die SuS stellen eigene Überlegungen zur Guerilla Gardening Bewegung an und reflektieren diese.</p> <p>Die SuS können Potenzial, Anforderungen und Möglichkeiten für eine Pflanzaktion erkennen und einordnen.</p>	<p>Die SuS sehen den Videobeitrag über «Guerilla Gardening in der Schweiz» an.</p> <p>Anschliessend lösen sie die dazugehörigen Aufgaben und besprechen diese in Zweiergruppen.</p> <p>Zum Abschluss wird ein fiktiver Plan gezeichnet, wo eine Pflanzaktion durchgeführt werden könnte und wie diese ausgestaltet sein sollte.</p>	EA / PA	PC, Laptop, Tablet Arbeitsblätter	45'

Essbare Landschaft

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
3	Agenten in Aktion	<p>Die SuS führen eine kreative Tätigkeit aus und bringen dabei eigene Ideen ein.</p> <p>Sie können gezielte Recherchen anhand von vorgegebenen Fragestellungen ausführen und die Antworten verständlich notieren.</p>	<p>Die SuS treten als Garten-Agenten in Aktion und planen, wo der Schulhausgarten oder das Schulhaus allgemein begrünt werden könnte.</p> <p>Sie recherchieren die notwendigen Informationen und stellen eine Planung für die Schaffung einer kleinen essbaren Landschaft zusammen.</p> <p>Die Ergebnisse können gesammelt, diskutiert und analysiert werden.</p>	Plenum / EA, EA, GA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Bastelmaterial für Agentenpass</p> <p>PC, Laptop, Tablet</p>	90'
4	Besuch im CULINARIUM ALPINUM	<p>Die SuS können Informationen strukturieren und in eigenen Worten wiedergeben.</p> <p>Sie können ihre Vorstellungen, Erwartungen und Überlegungen formulieren und begründen.</p> <p>Sie können selbständig eine Reise planen und sich die notwendigen Informationen beschaffen.</p>	<p>Die SuS beschaffen sich anhand eines Factsheets Informationen über die Essbare Landschaft im CULINARIUM ALPINUM. Sie stellen diese übersichtlich in einem Steckbrief zusammen.</p> <p>Sie formulieren vorgängig Fragen, die nach dem Besuch beantwortet sein sollten.</p> <p>Ausserdem steht ein Formular zur Verfügung, mit dem die Reise nach Stans von den SuS geplant werden kann.</p>	EA / PA, GA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Factsheet</p> <p>PC, Laptop, Tablet</p>	90'
5	Informationen für Lehrpersonen	Hier finden Lehrpersonen Informationen rund um die Inhalte, Ziele und den Ablauf eines Besuches in der Essbaren Landschaft im CULINARIUM ALPINUM.				
6a	Die Essbare Landschaft erkunden (vor Ort)	<p>Die SuS können Sinneseindrücke formulieren und strukturieren.</p> <p>Sie wissen, wie man sich in Gärten und im Zusammenhang mit Pflanzen verhält und können die Gründe dafür benennen.</p>	<p>Die SuS tragen ihre Eindrücke aus der Erkundung der Essbaren Landschaft in eine Mindmap ein.</p> <p>Sie kennen die Regeln und Tipps beim Erkunden der Essbaren Landschaft und können diese mit eigenen Verhaltensvorschlägen kreativ ergänzen.</p>	EA / PA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Notizmaterial</p>	45'

Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	• Material	Zeit
-----	-------	------------------------	-------------------	------------	------------	------

Essbare Landschaft

Lektionsplan



6b	Die Essbare Landschaft erkunden (in der Schule)	<p>Die SuS können Sinneseindrücke formulieren und strukturieren.</p> <p>Sie können basierend auf ihren Eindrücken Schlüsse ziehen und eine eigene Essbare Landschaft planen.</p>	<p>Als Alternative zum Besuch der Essbaren Landschaft im CULINARIUM ALPINUM wird ein Parcours durch eine Essbare Landschaft rund um das Schulhaus gestaltet.</p> <p>Die SuS begeben sich in einem Foto-Stern-OL zu den einzelnen Posten und verkosten dort die vorhandenen Früchte.</p> <p>Sie tragen ihre Eindrücke strukturiert ein und ziehen daraus Schlüsse für die Gestaltung einer eigenen Essbaren Landschaft um oder in der Schule.</p>	GA / PA, Plenum	<p>Früchte zur Degustation</p> <p>Auftragskarten</p> <p>Notizmaterial</p>	90'
7	Auswertung, Reflexion und Projekte	<p>Die SuS können die erworbenen Kompetenzen und das neue Wissen benennen und in Projekten anwenden.</p> <p>Die SuS können die eigene Meinung formulieren und begründen.</p>	<p>Die SuS reflektieren den Besuch und die erworbenen Kompetenzen im CULINARIUM ALPINUM.</p> <p>Sie formulieren und kreieren ein Feedback in selbstgewählter Form.</p> <p>Anschliessend können weiterführende und vertiefende Projekte aus der Vorschlagsliste gewählt werden.</p>	EA, PA / GA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Utensilien für die ind. Feedback-Formen</p> <p>Material für die gewählten Projekte</p>	45'

Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

Essbare Landschaft

Lektionsplan



Lehrplanbezug:

Die Schülerinnen und Schüler können **Folgen des Konsums** analysieren. (WAH.3.2)

Die Schülerinnen und Schüler können **ökonomische, ökologische oder soziale Folgen des Konsums** aus verschiedenen Perspektiven betrachten (z.B. Konsument, Produzent, Arbeitnehmer, Gesellschaft). **Folgen des Konsums: ökonomisch, ökologisch, sozial** (WAH.3.2b)

Die Schülerinnen und Schüler können **Konsumangebote** unter Berücksichtigung von Produktinformationen und weiteren Kriterien vergleichen (z.B. Materialeigenschaften, Praktikabilität; ökologische Kriterien bei Herstellung, Nutzung, Entsorgung). Stichwort: **Kriterienorientierter Angebotsvergleich** (WAH.3.3a)

Die Schülerinnen und Schüler können **Einflüsse auf die Ernährung** erkennen und Essen und Trinken der Situation entsprechend gestalten. (WAH.4.2)

Die Schülerinnen und Schüler können **Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen** (z.B. Aussehen, Geruch, Geschmack bei Orangensaft), sensorische Eigenschaften beschreiben (z.B. Farbton, Geruchsintensität, Süssesgrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen. Stichwort: **Nahrungsmittel-Sensorik** (WAH.4.2b)

Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Kontaktadressen	CULINARIUM ALPINUM Mürgstrasse 18 6370 Stans www.culinarium-alpinum.com +41 41 619 17 00 bildung@culinarium-alpinum.ch
Bücher	Siegfried Tatschl: 555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon, Löwenzahn Verlag, ISBN: 978-3-7066-2553-1
Exkursionen	Ausflug ins CULINARIUM ALPINUM, Möglichkeiten von Workshops für Schulklassen und Lehrpersonen unter www.culinarium-alpinum.com
Projekte	Besuch einer Expertin / eines Experten für Essbare Landschaften und Schulhausgärten des CULINARIUM ALPINUM
Eigene Notizen	



1 – Was ist essbar?

Arbeitsauftrag	<p>Zum Einstieg diskutieren die SuS in Gruppen verschiedene Fragen und Aussagen rund um das Thema «Was ist essbar?».</p> <p>Anschliessend wird eine Begehung der Schulhausumgebung vorgenommen. Dabei suchen die SuS nach essbaren Pflanzen, Früchten, Beeren usw.</p> <p>Basierend auf den Erkenntnissen der Begehung kann eine Karte mit allen Plätzen angefertigt werden, an denen Essbares wächst.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none"> • Die SuS können essbare und nicht essbare Pflanzen in ihrer Umgebung erkennen und wissen um deren Vielfalt. • Sie können das Vorkommen von essbaren Pflanzen in ihrer näheren Umgebung reflektieren und möglichen Handlungsbedarf formulieren.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Karten- und Notizmaterial für Erkundung • Memorykarten
Sozialform	PA, Plenum / GA, PA
Zeit	90' (inkl. Erkundung)

Zusätzliche Informationen:

- Alternativ zur Begehung der Schulhausumgebung können die SuS auch ihr Quartier oder ihren Schulweg analysieren und dokumentieren.
- Kartenmaterial findet sich in grosser Auflösung unter: <https://map.geo.admin.ch/>
- Die Karten für das Pflanzen-Memory sind im Dokument «Pflanzen-Memory» zu finden.
- Informationen zu giftigen Pflanzen in der Schweiz:
<https://umweltberatung-luzern.ch/themen/natur-garten/pflanzen-pilze/giftpflanzen>



Was ist essbar? Diskussionsfragen



Diskutiert zu zweit die folgenden Fragen und Aussagen.

- Wann gilt etwas als essbar? Könnt ihr euch auf eine kurze Definition einigen?
- Kann man bei etwas Unbekanntem feststellen, ob es essbar ist oder nicht?
- Wie helfen unsere Sinne (Hören, Fühlen, Sehen, Riechen, Schmecken und Tasten) mit, Essbares zu erkennen?
- Habt ihr schon einmal etwas gegessen, was als nicht essbar gilt?
- Kennt ihr Geheimtipps? Pflanzen, Früchte oder Gemüse von denen nur weniger wissen, dass sie essbar sind?
- Habt ihr selbst schon Gemüse, Früchte, Beeren oder sonstige essbare Pflanzen angepflanzt und geerntet? Was sind eure Erfahrungen damit?
- Wächst in eurem Schulhausgarten genügend Essbares? Was fehlt allenfalls?
- «Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift. Allein die Dosis macht, dass ein Ding kein Gift ist.» Was denkt ihr über diese Aussage des Arztes Paracelsus?



Wo wächst Essbares in meiner Umgebung?



Erkundungsspaziergang – Informationen für Lehrpersonen

Unternehmen Sie gemeinsam einen Spaziergang rund um das Schulhaus, durch den Schulhausgarten, durch das Quartier...

Die Schülerinnen und Schüler sollen dabei darauf achten, wo und was sie Essbares antreffen. Die Beobachtungen können auf einem Notizblatt, in einem Kartenausschnitt oder per Fotoaufnahme festgehalten werden.

Kartenausschnitte können unter <https://map.geo.admin.ch/> ausgewählt und ausgedruckt werden.

Die Schülerinnen und Schüler können auch in Gruppen aufgeteilt werden, so dass sie unterschiedliche Gebiete erkunden können.

Anschliessend werden die Resultate gesammelt und diskutiert.

Dabei können auch die vorhergehenden Fragen noch einmal zur Hand genommen werden.



In der Schweiz wachsen viele essbare Pflanzen. Einigen begegnen die Schülerinnen und Schüler vermutlich jeden Tag, ohne diese bewusst als essbar wahrzunehmen (z. B. Löwenzahn, Wiesenklee, Brennnessel oder Sauerampfer). Jedoch ist Vorsicht geboten! Nicht alles, was essbar aussieht ist bekömmlich und gesund.



Pflanzen-Memory



Spielt zu zweit das Pflanzenmemory. Nachdem ihr alle Paare gefunden habt, füllt ihr die Kategorien unten mit den korrekten Pflanzen aus.

Welche Pflanzen sind essbar?

.....
.....
.....

Welche Pflanzen sind nicht essbar oder sogar giftig?

.....
.....
.....

Welche Pflanzen tauchen auch in eurem Schulhausgarten auf?

.....
.....
.....

Welche Pflanzen findest du in deiner Umgebung (Garten, Quartier, Schulweg etc.)?

.....
.....
.....

Welche Pflanzen sollten deiner Meinung nach vermehrt angepflanzt werden?

.....
.....
.....



Lösungsvorschlag

Was ist essbar? Diskussionsfragen

Wann gilt etwas als essbar? Könnt ihr euch auf eine kurze Definition einigen?

Definition gemäss Duden: «als Nahrung für Menschen, zum Verzehr geeignet»

Kann man bei etwas Unbekanntem feststellen, ob es essbar ist oder nicht?

Zweifelsfrei feststellen ist nicht immer möglich. Oft geben Geruch, Aussehen und Geschmack schon Hinweise. Als Beispiel kann hier Schimmel auf dem Joghurt oder der Geruch von verdorbenem Fleisch genannt werden.

Allerdings gibt es auch giftige Stoffe, die weder riechen noch unangenehm schmecken. Als Beispiel kann hier die Eibe mit ihren hochgiftigen Beeren genannt werden, die appetitlich aussehen, jedoch unter keinen Umständen gegessen werden dürfen.

Wie helfen unsere Sinne (Hören, Fühlen, Sehen, Riechen, Schmecken und Tasten) mit, Essbares zu erkennen?

Siehe oben. Wichtig ist die Anmerkung, dass man sich nicht nur auf die Sinne verlassen darf, wenn man sich nicht sicher ist, ob etwas Unbekanntes essbar ist.

Bei den übrigen Fragen sind individuelle Antworten möglich.













Pflanzen-Memory

Welche Pflanzen sind essbar?

Apfel, Birne, Kirsche, Baumnuss, Quite, Pflaumen, Heidelbeere, Erdbeere, Johannisbeere, Himbeere, Rhabarber, Kürbis, Radieschen, Gurke, Rinden, Kartoffel, Brennnessel, Gänseblümchen, Löwenzahn (Blätter), Roter Wiesenklees

Welche Pflanzen sind nicht essbar oder sogar giftig?

Eibenbeere (hochgiftig!), Krokus (giftig), Kirschlorbeer (giftig), Efeu (giftig), Eisenhut (hochgiftig, gilt als giftigste Pflanze Europas), Kreuzdorn (giftig)

	<p>Apfel</p>		<p>Birne</p>
	<p>Kirsche</p>		<p>Baumnuss</p>
	<p>Quitte</p>		<p>Pflaumen</p>
	<p>Heidelbeere</p>		<p>Erdbeere</p>
	<p>Johannisbeere</p>		<p>Himbeere</p>
	<p>Brombeere</p>		<p>Stachelbeere</p>

	<p>Rhabarber</p>		<p>Kürbis</p>
	<p>Radieschen</p>		<p>Gurke</p>
	<p>Randen / rote Beete</p>		<p>Kartoffel</p>
	<p>Brennessel</p>		<p>Gänseblümchen</p>
	<p>Löwenzahn</p>		<p>Roter Wiesenklee</p>
	<p>Eibenbeere</p>		<p>Krokus</p>



Kirschlorbeer



Efeu



Eisenhut



Kreuzdorn



2 – Guerilla Gardening

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS sehen den Videobeitrag über «Guerilla Gardening in der Schweiz» an.</p> <p>Anschliessend lösen sie die dazugehörigen Aufgaben und besprechen diese in Zweiergruppen.</p> <p>Zum Abschluss wird ein fiktiver Plan gezeichnet, wo eine Pflanzaktion durchgeführt werden könnte und wie diese ausgestaltet sein sollte.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS stellen eigene Überlegungen zur Guerilla Gardening Bewegung an und reflektieren diese.• Die SuS können Potenzial, Anforderungen und Möglichkeiten für eine Pflanzaktion erkennen und einordnen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• PC, Laptop, Tablet mit Internetzugang• Arbeitsblätter
Sozialform	EA / PA
Zeit	45'

Zusätzliche Informationen:

- Ganzer Beitrag «Guerilla Gardening: Wie die Stadt heimlich befruchtet wird» auf SRF Online: <https://www.srf.ch/play/tv/redirect/detail/9041ea0d-b1dd-453d-90f8-6b0d13014cd2>
- Definition, Hintergrund, Geschichte des Guerilla Gardenings: https://de.wikipedia.org/wiki/Guerilla_Gardening



Guerilla Gardening



Schaut euch den nachfolgenden Videobeitrag an (Ausschnitt ab 7:11 Minuten bis 17:20 Minuten. Beantwortet anschliessend die Fragen dazu.



<https://www.srf.ch/play/tv/redirect/detail/9041ea0d-b1dd-453d-90f8-6b0d13014cd2?startTime=432>

1) Wie würdest du erklären, was die Guerilla Gärtner genau sind und was sie machen?

.....
.....

2) Würdest du auch bei solchen Aktionen mitmachen? Warum (nicht)?

.....
.....

3) Glaubst du, die Bäume dürfen an ihren Plätzen bleiben? Warum (nicht)?

.....
.....

4) Kennst du Plätze, Orte in deiner Umgebung, wo solche Aktionen auch möglich und sinnvoll wären? Was würdest du dort anpflanzen?

.....
.....



Mehr Grün? Warum (nicht)?



Diskutiert die folgenden Fragen und notiert eure Antworten und Überlegungen in Stichworten.

Was sind die positiven Effekte, wenn mehr Pflanzen (Bäume, Sträucher usw.) angepflanzt und Städte, Strassen und Plätze somit grüner werden?

.....
.....
.....

Wer profitiert alles davon und in welcher Form?

.....
.....
.....

Gibt es auch negative Auswirkungen, wenn mehr angepflanzt wird?

.....
.....
.....

Worauf muss geachtet werden, damit diese negativen Auswirkungen vermieden werden können?

.....
.....
.....





Unser Guerilla-Plan



Kreiert nun einen Plan, wo in eurer Umgebung eine Pflanzaktion durchgeführt werden könnte. Gibt es Orte, die sich dafür eignen? Zeichnet auf, wie es dort nachher aussehen könnte.



Lösungsvorschlag

Guerilla Gardening

Wie würdest du erklären, was die Guerilla Gärtner genau sind und was sie machen?

Die Guerilla Gärtner in Zürich setzen sich für eine grünere Stadt ein. Sie pflanzen in Eigeninitiative an verschiedenen Orten quer durch die Stadt verteilt Blumen, Sträucher aber auch Obstbäume. So wollen sie essbare Landschaften kreieren.

Im ausgewählten Ausschnitt wird gezeigt, wie von der Stadt geplante und vorbereitete Baumstandorte über Nacht mit Obstbäumen bepflanzt werden.

Zumindest hat die wilde Pflanzaktion eine Diskussion ausgelöst, so dass Urban Gardening und Guerilla Gardening einer breiteren Öffentlichkeit bekannt wird.

Würdest du auch bei solchen Aktionen mitmachen? Warum (nicht)?

Individuelle Antworten der SuS

Glaubst du, die Bäume dürfen an ihren Plätzen bleiben? Warum (nicht)?

Leider sind die gewählten Bäume gemäss Grün Stadt Zürich nicht für die Standorte geeignet. Sie seien nicht resistent gegen das Strassensalz, gegen die Hitze im Sommer und zu wenig hoch. Sie müssen deshalb schon nach kurzer Zeit wieder weichen und werden durch die geplanten Zierbäume ersetzt.

Kennst du Plätze, Orte in deiner Umgebung, wo solche Aktionen auch möglich und sinnvoll wären? Was würdest du dort anpflanzen?

Individuelle Antworten der SuS



Mehr Grün? Warum (nicht)?

Was sind die positiven Effekte, wenn mehr Pflanzen (Bäume, Sträucher usw.) angepflanzt und Städte, Strassen und Plätze somit grüner werden?

Mögliche Nennungen:

Pflanzen sorgen für ein gutes Klima, kühlen im Sommer durch die Verdunstung, spenden Schatten

CO₂ wird gebunden und umgewandelt (Photosynthese)

Attraktiviert das Stadtbild, mehr Farbe statt Grau

Allenfalls Nahrung für Mensch und Tier (z. B. wenn Beerensträucher angepflanzt werden)

Biodiversität wird gefördert

Insekten, andere Tiere und Pflanzen profitieren

Wer profitiert alles davon und in welcher Form?

Menschen – siehe oben

Tiere – Nahrungsquellen, Lebensraum, Unterschlüpfen / Verstecke

Andere Pflanzen in der Umgebung – Biodiversität, Symbiosen zw. Pflanzen

Stadt / Gemeinde – wird attraktiver als Wohnraum, Erholungsraum

Gibt es auch negative Auswirkungen, wenn mehr angepflanzt wird?

Mögliche Nennungen:

Mehr Aufwand durch Pflege und Ernte der Pflanzen

Ev. Verdrängung von bestehenden Pflanzen, falls falsche Pflanzen dazukommen

Ev. Schattenwurf

Ev. Behinderung von Verkehr oder Fussgängern, falls Abstände und Höhe nicht stimmen

Worauf muss geachtet werden, damit diese negativen Auswirkungen vermieden werden können?

Pflegeleichte Pflanzen wählen, geeignete Pflanzen für die jeweiligen Standorte wählen, Absprache mit zuständigem Grün- Tiefbauamt bezgl. Unterhalt und Pflege, Absprachen mit Anwohnerinnen und Anwohner, Vorschriften bezgl. Höhe und Abständen beachten, keine exotischen, invasiven Pflanzen oder Neophyten einpflanzen.



3 – Agenten in Aktion

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS treten als Garten-Agenten in Aktion und planen, wo der Schulhausgarten oder das Schulhaus allgemein begrünt werden könnte.</p> <p>Sie recherchieren die notwendigen Informationen und stellen eine Planung für die Schaffung einer kleinen essbaren Landschaft zusammen.</p> <p>Die Ergebnisse können gesammelt, diskutiert und analysiert werden.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none"> • Die SuS führen eine kreative Tätigkeit aus und bringen dabei eigene Ideen ein. • Sie können gezielte Recherchen anhand von vorgegebenen Fragestellungen ausführen und die Antworten verständlich notieren.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Bastelmaterial für Agentenpass • PC, Laptop, Tablet für Recherche im Internet
Sozialform	Plenum / EA, EA, GA
Zeit	90'

Zusätzliche Informationen:

- Essbare Landschaft «CULINARIUM ALPINUM» in Stans:
<https://culinarium-alpinum.com/essbarelandschaft/>
Ein Besuch lohnt sich als Inspiration für das Anlegen eines eigenen Schulhausgartens und zur Motivation der SuS für das Thema «Essbare Landschaft».
- Wissenswertes rund um das Anlegen eines eigenen Gartens:
Natur im Garten: <https://www.naturimgarten.at/>



Die Mission



Eine geheime Mission wartet auf euch! Informiere dich genau und tritt dann als Agentin, Agent in Aktion!



Psst Ich habe einen Auftrag für mutige Agentinnen und Agenten.
Lass uns gemeinsam die Welt verändern!
Das hört sich natürlich schwierig und kompliziert an, geht aber schon mit ganz kleinen Aktionen.
Unten findest du die Missionsbeschreibung.

Missionsbeschreibung:

Zusammen wollen wir den Schulhausgarten mit mehr essbaren Pflanzen, Früchten und Gemüsesorten ergänzen!

Dazu müssen wir einiges wissen, aber noch viel mehr anpacken.

Der neue essbare Garten soll als Vorbild für viele weiter dienen. So dass nach und nach mehr essbare Landschaften entstehen.

So kommen mehr und mehr Kinder, Jugendliche und auch Erwachsene in den Genuss von frischen, gesunden und feinen Beeren, Früchten und weiteren Leckereien direkt ab dem Strauch, vom Baum oder aus dem Boden!

Keine Angst, du bist nicht allein. Ein ganzes Team von Agentinnen und Agenten ist mit dir zusammen auf der Mission.

Los geht's! Folge mir unauffällig.





Agentenpass



Du brauchst als Erstes natürlich einen richtigen Agentenpass. Trage deine Angaben unten ein, so dass du dich bei Bedarf damit bei anderen Agentinnen und Agenten ausweisen kannst.



Deckname(n):

.....

Spezielle Fähigkeiten:

.....

Einsatzgebiet(e):

.....

Pass wurde ausgestellt und unterschrieben von:

.....





Nachforschungen anstellen



Nun brauchst du Hintergrundwissen, um deine Mission erfolgreiche auszuführen! Beschaffe dir dieses zusammen mit anderen Agentinnen und Agenten im Internet.

Leitfragen

Wo hat es überhaupt Platz für eine essbare Landschaft? Unter <https://map.geo.admin.ch/> kannst du euer Schulhaus suchen und in der Karte freie Flächen bestimmen.

Übrigens: Auch Innenflächen (Fensterbänke, Gänge, Schulzimmer) können attraktive Orte für Anpflanzungen darstellen.

.....

.....

.....

.....

Welche essbaren Pflanzen, Gemüse und Früchte sind geeignet für unseren Schulhausgarten? Ideal ist natürlich, wenn die Pflanzen gut gedeihen, nicht zu viel Pflege benötigen und nicht während den Sommerferien geerntet werden können.

.....

.....

.....

Wer muss in die Mission eingeweiht werden? Natürlich soll die Mission bis zum Ende so geheim wie möglich bleiben. Einige Personen müssen aber sicher angefragt werden, damit alles seine Richtigkeit hat. Wer ist das in eurer Schule, in eurer Gemeinde?

.....

.....

.....



Lösungsvorschlag

Nachforschungen anstellen

Wo hat es überhaupt Platz für eine essbare Landschaft? Unter <https://map.geo.admin.ch/> kannst du euer Schulhaus suchen und in der Karte freie Flächen bestimmen.

Hinweis: Sind um das Schulhaus keine freien oder geeigneten Flächen vorhanden, stellen auch Innenräume, Fensterbänke und Schulhausgänge mögliche Anbauflächen dar. Entsprechend muss die Auswahl der Pflanzen im nächsten Schritt angepasst werden.

Welche essbaren Pflanzen, Gemüse und Früchte sind geeignet für unseren Schulhausgarten? Ideal ist natürlich, wenn die Pflanzen gut gedeihen, nicht zu viel Pflege benötigen und nicht während den Sommerferien geerntet werden können.

Als ideale Pflanzen für einen Schulhausgarten haben sich u.a. die Maulbeere, die Nanking-Kirsche und die Felsenbirne herausgestellt. Diese werden auch als Schulabschluss-Obst bezeichnet, da sie vor den Sommerferien geerntet werden können.

Als Literatur empfiehlt sich das Buch:

«555 Obstsorten» von Siegfried Tatschl (Löwenzahn Verlag, ISBN: 978-3-7066-2553-1)

Hier werden einheimische und anpassungsfähige exotische Pflanzen portraitiert, die sich für eine essbare Landschaft eignen.

Daneben enthält das Buch viele Tipps und Tricks zu Anbau, Pflege und Verarbeitung.



4 – Besuch im CULINARIUM ALPINUM

<p>Arbeitsauftrag</p>	<p>Die SuS beschaffen sich anhand eines Factsheets Informationen über die Essbare Landschaft im CULINARIUM ALPINUM. Sie stellen diese übersichtlich in einem Steckbrief zusammen.</p> <p>Sie formulieren vorgängig Fragen, die nach dem Besuch beantwortet sein sollten.</p> <p>Ausserdem steht ein Formular zur Verfügung, mit dem die Reise nach Stans von den SuS geplant werden kann.</p>
<p>Ziel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die SuS können Informationen strukturieren und in eigenen Worten wiedergeben. • Sie können ihre Vorstellungen, Erwartungen und Überlegungen formulieren und begründen. • Sie können selbständig eine Reise planen und sich die notwendigen Informationen beschaffen.
<p>Material</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblätter • Factsheet • PC, Laptop, Tablet mit Internetzugang für Recherche
<p>Sozialform</p>	<p>EA / PA, GA</p>
<p>Zeit</p>	<p>90'</p>

Zusätzliche Informationen:

- Die Informationen für den Suchauftrag «Die Essbare Landschaft besuchen» finden sich im Factsheet «Essbare Landschaft» oder auf der Homepage des CULINARIUM ALPINUM: <https://culinarium-alpinum.com/>
- Informationen für Schulreisen mit den SBB: <https://www.sbb.ch/de/freizeit-ferien/inspiration/schulreisen.html>



Die Essbare Landschaft besuchen



**Im CULINARIUM ALPINUM wartet eine Essbare Landschaft auf dich!
Finde heraus, was es damit auf sich hat und was es alles zu entdecken gibt.**

Studiere die Broschüre über das Culinarium Alpinum genau und ergänze anschliessend den Steckbrief dazu.

STECKBRIEF CULINARIUM ALPINUM

Lage (Gemeinde, Kanton)
Vision / Ziel Was möchte das CULINARIUM ALPINUM?
Geschichte Was steckt hinter dem CULINARIUM ALPINUM?
Zielpublikum Wer kann / darf ins CULINARIUM ALPINUM?
Spezielles, Erstaunliches, Wissenswertes



Erwartungen an den Besuch



Bestimmt hast du dir bereits überlegt, was du vom Besuch des CULINARIUM ALPINUM erwartest.

Picke dir unten mindestens fünf Satzanfänge raus und vervollständige sie zu kompletten Fragen, die du nach dem Besuch beantwortet haben willst.

Was ist eigentlich ... ?	Warum gibt es ... ?	Wie heisst ... ?
Wie kann man ... ?	Wer hatte ... ?	Welche ... ?
Wann wird ... ?	Darf ich ... ?	Warum ist ... ?
Was muss ich ... ?	Ist das CULINARIUM ... ?	Wie kann ... ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Weitere Fragen? Kein Problem, schreibe sie hier auf:

.....

.....

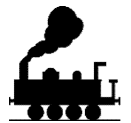


Planung der Reise



**Eine Reise mit der Klasse will gut geplant sein.
Zum Glück gibt es dafür mittlerweile gute Hilfsmittel im Internet.**

Unsere Planung:



Reisedatum

Hinreise

Abfahrtszeit in

Umsteigen in / um

Ankunftszeit in Stans

Spaziergang von Stans Bahnhof ins CULINARIUM ALPINUM ca. 10 Minuten.



Rückreise

Abfahrtszeit in Stans

Umsteigen in / um

Ankunftszeit in

Hilfreiche Links

Der Online-Fahrplan der SBB. Hier findest du die passenden Verbindungen:

<https://www.sbb.ch/de/fahrplan.html>

Die Schultageskarte der SBB. Eine Sparmöglichkeit beim Transport:

<https://www.sbb.ch/de/abos-billette/billette-schweiz/tageskarten/schultageskarte.html>

Weitere Informationen für Schulklassen auf Reisen mit den SBB:

<https://www.sbb.ch/de/freizeit-ferien/inspiration/schulreisen.html>



Lösungsvorschlag

STECKBRIEF CULINARIUM ALPINUM

Der Steckbrief lässt sich am besten mit dem Factsheet des CULINARIUM ALPINUM ergänzen. Dieser ist unter <https://culinarium-alpinum.com/wp-content/uploads/2022/07/Factsheet-A4-Essbare-Landschaft-RZ.pdf> zu finden.

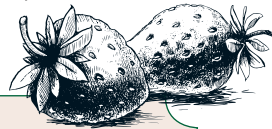
Lage (Gemeinde, Kanton)	Stans, Nidwalden
Vision / Ziel Was möchte das CULINARIUM ALPINUM?	Förderung der biologischen Vielfalt von Nutzpflanzen. Die Menschen, insbesondere Kinder, sollen einen Zugang zu essbaren Pflanzen direkt vor der Haustüre haben.
Geschichte Was steckt hinter dem CULINARIUM ALPINUM?	Die Gartenanlage orientiert sich am traditionellen alpinen Klostergarten. Alte, aber auch neue unbekannte Sorten wurden von den Klöstern aufgezogen und fanden so den Weg in die Landwirtschaft und die Privatgärten. Das soll auch beim Culinarium Alpinum der Fall sein.
Zielpublikum Wer kann / darf ins CULINARIUM ALPINUM?	Jede/r ist eingeladen, die Essbare Landschaft zu besuchen. Erwachsene, Jugendliche und auch Kinder sollen Zugang zu den essbaren Pflanzen haben.
Spezielles, Erstaunliches, Wissenswertes	Über 250 Sorten an Beeren, Obst, Nutzsträuchern, Kräutern und Blumen – und es darf von allen genascht werden!

Vision

Eine attraktive Erlebniswelt in Form einer Essbaren Landschaft, die über die Klostermauern hinaus in die umliegenden Gemeinden, in den Kanton Nidwalden und in die ganze Schweiz hinauswächst. Die Essbare Landschaft ist nicht bloss ein Garten, sie ist ein Programm, das unsere Dörfer und Städte verändert. Öffentliche Räume und private Gärten werden in Obst- und Beerengärten verwandelt. Weshalb nicht anstelle von Liguster und Kirschlorbeer eine Beerenhecke beim Spielplatz? Gemeinden, Schulen, Organisationen und Private sind motiviert, die Idee der Essbaren Landschaft umzusetzen.



Mit der Essbaren Landschaft schafft das CULINARIUM ALPINUM in Stans einen Anschauungs- und Genusort – einen «Muttergarten». Hier gilt es alte und neue Sorten zu entdecken und zu pflegen. Die Essbare Landschaft und das dazugehörige Rahmenangebot bieten einen Grundstock für attraktive Lern- und Experimentiermöglichkeiten: Bildung für Ausbilder und Vermittlung von altem und neuem Wissen – für Jung und Alt. Gastronomie und Landwirtschaft werden inspiriert. Vor allem letzterer bietet sich die Möglichkeit, erfolgversprechende Nischenprodukte zu entdecken. Die Essbare Landschaft, als Ort der Begegnung, ist öffentlich, jeder ist eingeladen, hier zu verweilen und von den Früchten zu naschen.



• Ein klein wenig Geschichte •

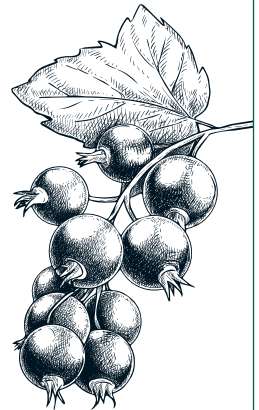
Die Gartenanlage des CULINARIUM ALPINUM orientiert sich am traditionellen alpinen Klostergarten. Über Jahrhunderte haben sich die Klöster als Pioniere für den Obst- und Gartenbau eingesetzt. Viele Pflanzen, welche in den Klostergärten gepflegt wurden, haben den Weg zu den Bauern und in die privaten Gärten gefunden. Für diese Obst-, Beeren- und Kräutergärten blieb der traditionelle und bewährte Landschaftsgarten zentral. An diesen Gärten orientierten sich später die Streuobstwiesen, Beerenpflanzplätze und Nutzhecken der Bauern. Die Kombination alter mit neuen, bisher unbekannten, Arten und Sorten entspricht der Rolle, die Klöster in der Landwirtschaft seit jeher übernommen haben. So hätten beispielsweise Aprikose, Pfirsich oder Mandel ohne diese Innovationen nie ihren Weg in die hiesige Landwirtschaft gefunden. Mit der Veredelung verschiedenster Baumsorten leisteten die Klöster einen zudem wertvollen Beitrag zur Entwicklung der Obstvielfalt.

culinarium-alpinum.com



Die Essbare Landschaft ...eine Sinnesperle

Das CULINARIUM ALPINUM im ehemaligen Kapuzinerkloster Stans bietet dem Kulinarischen Erbe des Alpenraums eine Heimat. Hier soll die biologische Vielfalt von Nutzpflanzen gefördert werden, wie sie vor der Einführung der Monokulturen für Beeren- und Obstkulturen bis in die Zeit der agro-industriellen Revolution verbreitet war. Die Menschen, besonders auch unsere Kinder, sollen vor der Haustüre Zugang zu essbaren Pflanzen haben.



Als wichtiger Teil der Biodiversität ermöglichen uns essbare Pflanzen ein vielseitiges Erlebnis: Sie sprechen viele unserer Sinne an und berühren uns. Und dies bei Menschen jeden Alters. Gerade dies kann die Motivation erhöhen, sich wieder vermehrt für die Pflege der biologischen Vielfalt einzusetzen. Erwachsene, Jugendliche und Kinder werden durch Erlebnisse mit essbaren Pflanzen sensibilisiert. Aus diesen Gedanken heraus entstand unsere Vision.





- | | | | |
|--------------|-------------|-----------------|-------------------|
| 1 Beerenbeet | 3 Streuobst | 5 Schattenreich | 7 Obst am Spalier |
| 2 Obsthecke | 4 Raritäten | 6 Pawpaws | 8 Pforte |



Die Essbare Landschaft



Die Essbare Landschaft des CULINARIUM ALPINUM in Stans ist in der Schweiz einzigartig. Federführend bei der Umsetzung sowie bei Auf- und Ausbau ist dabei der europaweit bekannte Permakultur-Pionier Siegfried Tatschl, der bereits mit einer «Essbaren Gemeinde» in Kirchberg am Wagram (A) ein solches Projekt realisiert hat. Die wichtigsten Partner in diesem Projekt sind ProSpecieRara und FRUCTUS, den beiden, für die Kernidee des Kulinarischen Erbes der Alpen zentralen Institutionen.

Besucher treffen auf eine einzigartige Vielfalt von rund 250 Sorten: Einheimische alte wie zum Teil eingeführte neue und für unsere Breiten gerade unbekannte Sorten an Beeren, Obst, Nutzsträuchern, Kräutern und Blumen. So finden sich Quitten, Himbeeren und Mispeln neben Ölweide, Nankingkirsche und Indianerbanane.



Der Garten, das Herzstück der Essbaren Landschaft, ist angepflanzt; bis im Mai 2022 wird die erste Etappe abgeschlossen. Allerdings steckt er noch in den Babyschuhen. Mit liebevoller Pflege wird er von Jahr zu Jahr seine Pracht weiterentfalten, in drei bis sechs Jahren zu einem «Teenie-Garten» heranwachsen und nach acht bis zehn Jahren sozusagen erwachsen sein.

In einem weiteren Schritt wurde das Projekt bereits Pro Natura Nidwalden und einigen Gemeinden der Umgebung präsentiert. Diese unterstützen unser Vorhaben.





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

Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen



6a – Die Essbare Landschaft erkunden (vor Ort)

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS tragen ihre Eindrücke aus der Erkundung der Essbaren Landschaft in eine Mindmap ein.</p> <p>Sie kennen die Regeln und Tipps beim Erkunden der Essbaren Landschaft und können diese mit eigenen Verhaltensvorschlägen kreativ ergänzen.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS können Sinneseindrücke formulieren und strukturieren.• Sie wissen, wie man sich in Gärten und im Zusammenhang mit Pflanzen verhält und können die Gründe dafür benennen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Notizmaterial
Sozialform	EA / PA
Zeit	45'

Zusätzliche Informationen:

- Idealerweise werden beide Arbeitsblätter vor dem Besuch der Essbaren Landschaft thematisiert. Insbesondere die **Regeln und Tipps** können beispielsweise während der **Anreise** als kreative Aufgabe bearbeitet werden.
- Die **Mindmap** zu den Sinneseindrücken kann auf der **Rückreise** oder am Folgetag im Schulzimmer als Reflexionsaufgabe vervollständigt werden.

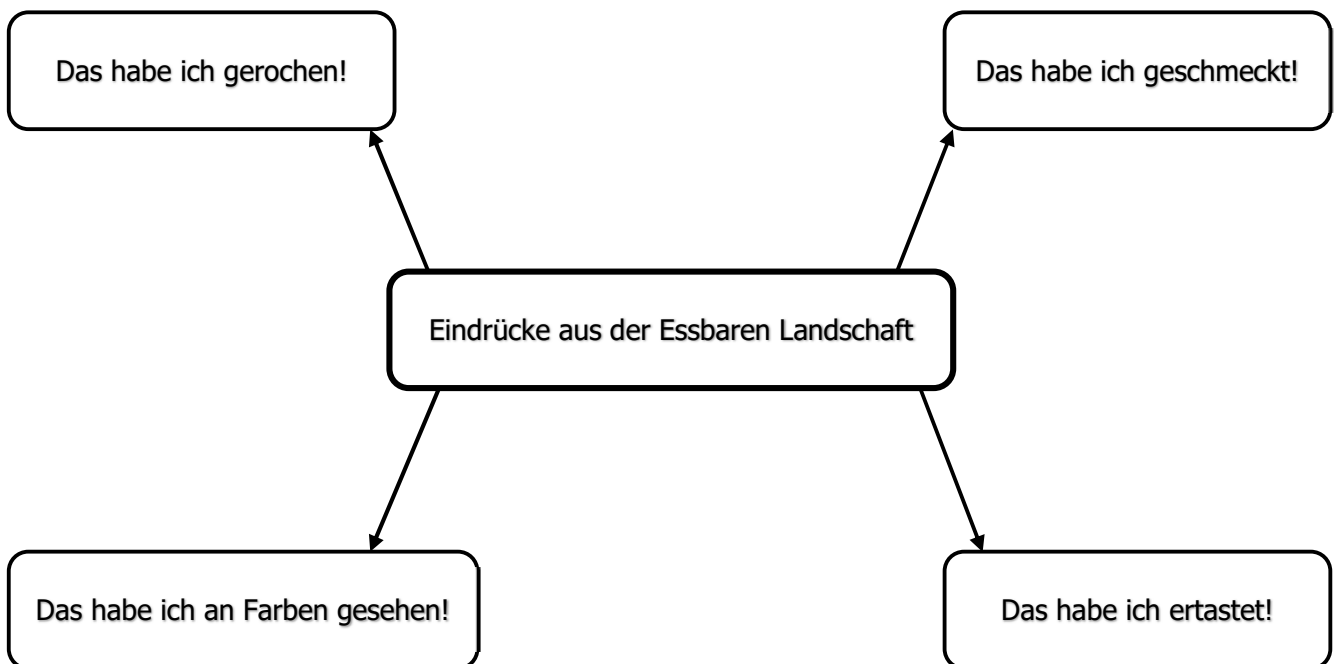


Die Essbare Landschaft erkunden



Die Essbare Landschaft bietet eine Vielzahl an Pflanzen, Früchten, Beeren, Farben und Geschmäckern, die es zu erkunden gibt.

Kannst du deine Eindrücke im Mindmap unten eintragen?





Regeln und Tipps



Wenn du dich in der Essbaren Landschaft bewegst, gilt es ein paar Punkte zu beachten. Die Regeln und Tipps unten sind etwas vermischt worden. Kannst du sie korrekt anordnen?

	Damit keine Pflanzen, besonders nicht die Wurzeln, verletzt werden, grabe nur dort, wo du auch graben darfst. Frag zur Sicherheit eine Expertin, einen Experten.
	Abfall schadet Pflanzen und Tieren in der Essbaren Landschaft. Ausserdem sieht es nicht schön aus, wenn Müll herumliegt. Nimm ihn also mit und entsorge ihn in einem Abfallkübel.
	Damit du die Essbare Landschaft richtig geniessen kannst, lass das Handy in der Tasche. Wenn du abschliessend noch ein paar Bilder machen möchtest, ist das natürlich kein Problem.
	Auch in der Essbaren Landschaft ist nicht alles essbar. Gewisse Pflanzenteile sind ungeniessbar oder nur zu gewissen Zeiten richtig lecker. Pflücke also nichts, wenn du dir nicht sicher bist. Jede Pflanze hat eine Informationstafel, die dir sagt, was und wann gegessen werden kann.
	Damit keine jungen oder bodennahe Pflanzen oder Wurzeln zertrampelt werden, solltest du beim Verlassen der Wege sehr vorsichtig sein und gut auf den Boden achten.
	Achte auf die Schilder mit dem Text «Erntezeit». Diese Pflanzen sind bereit, dass du davon essen kannst. Bei den anderen heisst es noch warten, bis sie reif sind. Also: Luege, läse, warte!

Essbare Landschaft

Arbeitsmaterial



**Kannst du weitere Regeln und Tipps aufschreiben, die man generell in einem Garten beachten sollte?
Zeichne jeweils auch ein passendes Schild dazu.**

Tipp: Überlege dir, was Pflanzen gerne mögen und was für sie nicht cool ist.

Schild	Tipp / Regel

Essbare Landschaft

Lösungsvorschlag



Lösungsvorschläge

Regeln und Tipps



Damit keine Pflanzen, besonders nicht die Wurzeln, verletzt werden, grabe nur dort, wo du auch graben darfst. Frag zur Sicherheit eine Expertin, einen Experten.

Abfall schadet Pflanzen und Tieren in der Essbaren Landschaft. Ausserdem sieht es nicht schön aus, wenn Müll herumliegt. Nimm ihn also mit und entsorge ihn in einem Abfallkübel.

Damit du die Essbare Landschaft richtig geniessen kannst, lass das Handy in der Tasche. Wenn du abschliessend noch ein paar Bilder machen möchtest, ist das natürlich kein Problem.

Auch in der Essbaren Landschaft ist nicht alles essbar. Gewisse Pflanzenteile sind ungeniessbar oder nur zu gewissen Zeiten richtig lecker. Pflücke also nichts, wenn du dir nicht sicher bist. Jede Pflanze hat eine Informationstafel, die dir sagt, was und wann gegessen werden kann.

Damit keine jungen oder bodennahe Pflanzen oder Wurzeln zertrampelt werden, solltest du beim Verlassen der Wege sehr vorsichtig sein und gut auf den Boden achten.

Achte auf die Schilder mit dem Text «Erntezeit». Diese Pflanzen sind bereit, dass du davon essen kannst. Bei den anderen heisst es noch warten, bis sie reif sind. Also: Luege, läse, warte!

Essbare Landschaft

Lösungsvorschlag





6b – Die Essbare Landschaft erkunden (in der Schule)

Arbeitsauftrag	<p>Als Alternative zum Besuch der Essbaren Landschaft im CULINARIUM ALPINUM wird ein Parcours durch eine Essbare Landschaft rund um das Schulhaus gestaltet.</p> <p>Die SuS begeben sich in einem Foto-Stern-OL zu den einzelnen Posten und verkosten dort die vorhandenen Früchte.</p> <p>Sie tragen ihre Eindrücke strukturiert ein und ziehen daraus Schlüsse für die Gestaltung einer eigenen Essbaren Landschaft um oder in der Schule.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none"> • Die SuS können Sinneseindrücke formulieren und strukturieren. • Sie können basierend auf ihren Eindrücken Schlüsse ziehen und eine eigene Essbare Landschaft planen.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Früchte zur Degustation • Auftragskarten • Notizmaterial
Sozialform	GA / PA, Plenum
Zeit	90'

Zusätzliche Informationen:

- Expertinnen und Experten des CULINARIUM ALPINUM besuchen Ihre Klasse und erklären die Essbare Landschaft, die Philosophie dahinter und lassen die SuS verkosten.
Kontakt für Anfragen: bildung@culinarium-alpinum.ch
- Kartenmaterial mit der Schulhausumgebung sind kostenlos bspw. unter <https://map.geo.admin.ch/> zu finden.
- Buchtipps zu essbaren Pflanzen mit zahlreichen Hintergrundinformationen:
«555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon» von Siegfried Tatschl (ISBN: 978-3-7066-2553-1).

Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen



Organisation Foto-Stern-OL

Ablauf

Die Schülerinnen und Schüler erhalten eine Fotografie, die einen Ort in der Schulhausumgebung zeigt.

Falls möglich, sind an den Orten bereits vorhandene essbare Pflanzen anzutreffen, z. B. ein Himbeerstrauch.

Ist dies (noch) nicht der Fall, platziert die Lehrperson an den gezeigten Orten Früchte zur Degustation. Zudem können die Posten mit Aufgaben ergänzt werden. Mögliche Früchte und Aufgabestellungen finden sich nachfolgend.

Die Schülerinnen und Schüler kehren nach jedem absolvierten Posten ins Klassenzimmer resp. an den Startpunkt zurück und erhalten dort eine neue Fotokarte.

Sind alle Posten absolviert, füllen die Schülerinnen und Schüler die Mindmap mit ihren Empfindungen während den Degustationen aus.

Diese Mindmap kann anschliessend gemeinsam ausgewertet werden.

Mögliche Fragestellungen für die Auswertung könnten lauten:

«Welche Früchte hast du bisher noch nie probiert / gekannt?»

«Welche der probierten Früchte müssen unbedingt in der Schulhaus-Umgebung angepflanzt werden?»

«Welche Früchte haben dir gar nicht geschmeckt und wieso?»

«Welche Früchte schmeckten ganz anders als erwartet?»

Entscheidet sich die Klasse für das Anpflanzen einer bestimmten Fruchtart, kann als Folgeauftrag durch die Schülerinnen und Schüler abgeklärt werden, was diese Pflanze mag und was ihr nicht gefällt (Standort, Sonnenschein, Schatten, Bodenbeschaffenheit, Pflege usw.).

Ziele

Die Schülerinnen und Schüler getrauen sich, auch unbekannte Früchte zu probieren und neue Geschmacksrichtungen zu erfahren.

Die Schülerinnen und Schüler bauen eine persönliche Beziehung zu den Pflanzen und ihren Früchten auf.

Die Schülerinnen und Schüler werden bei der Planung einer eigenen Essbaren Landschaft einbezogen und können ihre Meinungen einbringen.











Vorschläge von Obst zur Degustation

Um den Schülerinnen und Schülern eine Abwechslung von den bekannten Obstsorten zu bieten, wird im Folgenden eine Auswahl an weniger bekannten einheimischen und exotischen Früchten aufgezeigt, die alle auch bei uns angebaut werden können.

Um die essbaren Teile der Pflanze zu bestimmen oder weitere Ideen für die Bestückung der Posten zu erhalten empfiehlt sich u.a. das Buch «555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon» von Siegfried Tatschl (ISBN: 978-3-7066-2553-1).

			
Minikiwi «Vitikiwi»	Gewöhnliche Felsenbirne	Baselkartoﬀel	Erdbirne
			
Mexikanischer Weissdorn	Safranblüte	Erdbeere Wädenswil	Fuchsie
			
Napoleons Butterbirne	Aprikyra	Tulpenmagnolie	Schisandra
			
Japanischer Ingwer	Bärlauch	Boysenbeere	Korallenölweide

Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen



Vorschläge für Aufträge an den einzelnen Posten

<p>Wenn an dieser Stelle eine Pflanze mit essbaren Früchten gepflanzt werden sollte, welche würdest du vorschlagen?</p>	<p>Kennst du seltene essbare Pflanzen, die sonst nur wenigen bekannt sind?</p> <p>Frage deine Gruppenmitglieder, ob sie diese ebenfalls kennen.</p>	<p>Wie könnte die Pflanze aussehen, an denen die Frucht wächst, die du gerade probiert hast?</p> <p>Zeichne eine Skizze dazu.</p>
<p>Wenn du zuhause eine Pflanze nach Wahl anpflanzen könntest (drinnen oder draussen), welche wäre das und wieso?</p>	<p>Wer mit Pflanzen arbeitet, muss einiges beachten und wissen.</p> <p>Weisst du, was Bäume gerne mögen und was ihnen nicht gefällt?</p>	<p>Wer mit Pflanzen arbeitet, muss einiges beachten und wissen.</p> <p>Weisst du, was Beerensträucher gerne mögen und was ihnen nicht gefällt?</p>
<p>Wer mit Pflanzen arbeitet, muss einiges beachten und wissen.</p> <p>Weisst du, was Blumen gerne mögen und was ihnen nicht gefällt?</p>	<p>Arbeitest du gerne im Garten und mit Pflanzen? Warum (nicht)?</p> <p>Was gefällt dir daran (nicht)?</p>	<p>Expertinnen und Experten empfehlen fünf Mal am Tag Obst und Gemüse zu essen.</p> <p>Schaffst du das?</p>
<p>Diskutiert und vergleicht in der Gruppe, wer welche Art von Früchten und Geschmäckern bevorzugt.</p> <p>Gibt es grosse Unterschiede?</p>	<p>Auch Tiere profitieren von einer essbaren Landschaft.</p> <p>Welches Tier könnte an der Pflanze oder der Frucht, die du gerade probiert hast, Freude haben?</p>	<p>Gibt es Orte rund um das Schulhaus, an welchen unbedingt mehr Pflanzen und Früchte angepflanzt werden müssten?</p> <p>Wieso genau dort?</p>
<p>Farben spielen bei Früchten eine grosse Rolle.</p> <p>Überlege dir, ob die Farbe bei deinen Lieblingsfrüchten gleich oder unterschiedlich ist.</p>	<p>Farben spielen bei Früchten eine grosse Rolle.</p> <p>Wozu setzten die Pflanzen wohl die Farben ihrer Früchte ein?</p>	<p>Nicht alles, was essbar aussieht, kann auch gegessen werden.</p> <p>Habt ihr in der Gruppe Beispiele, bei denen das zutrifft?</p>

Essbare Landschaft

Arbeitsmaterial

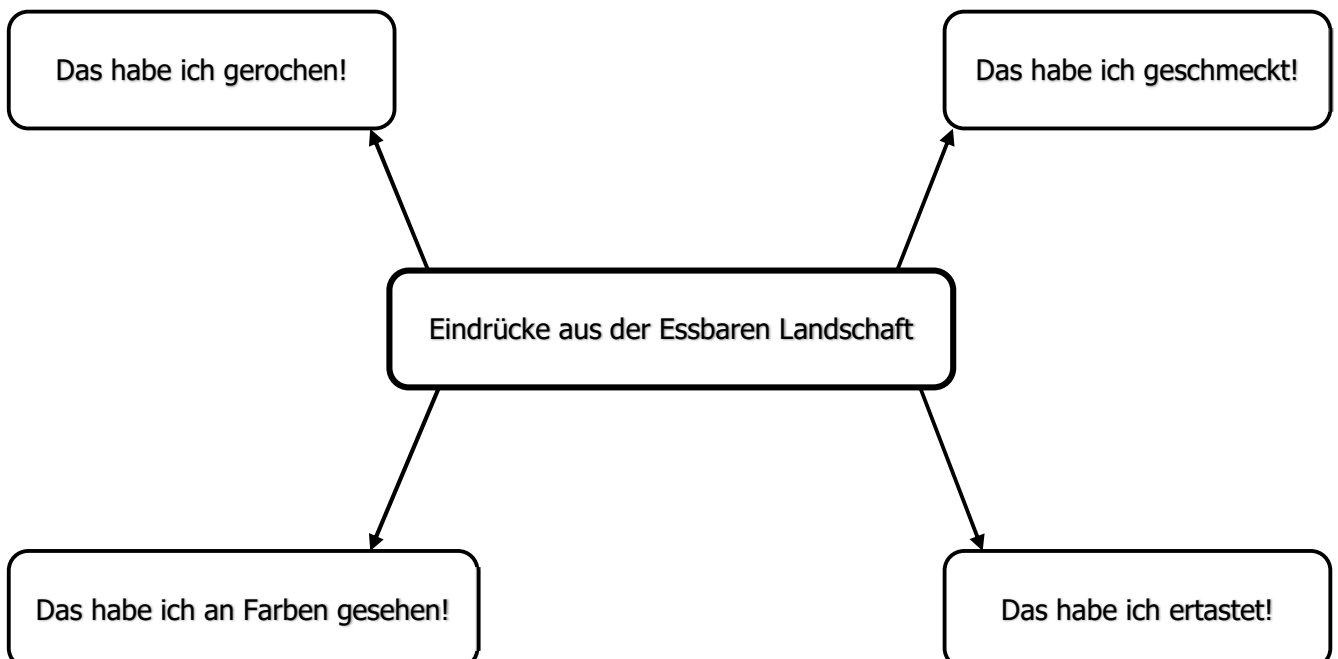


Eine Essbare Landschaft erkunden



Schnappt euch in der Gruppe eine Fotokarte und findet heraus, wo sich dieser Ort befindet. Dort angekommen, löst die Aufgabe und degustiert die vorhandenen Früchte.

Trage nach allen Posten deine Eindrücke in die Mindmap unten ein.





7 – Auswertung, Reflexion, Projekte

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS reflektieren den Besuch und die erworbenen Kompetenzen im CULINARIUM ALPINUM.</p> <p>Sie formulieren und kreieren ein Feedback in selbstgewählter Form.</p> <p>Anschliessend können weiterführende und vertiefende Projekte aus der Vorschlagsliste gewählt werden.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS können die erworbenen Kompetenzen und das neue Wissen benennen und in Projekten anwenden.• Die SuS können die eigene Meinung formulieren und begründen.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Utensilien für die ind. Feedback-Formen• Material für die gewählten Projekte
Sozialform	EA, PA / GA
Zeit	45' (ohne Projekte)

Zusätzliche Informationen:

- Die Feedbackbögen («Und wie war's?») können an das CULINARIUM ALPINUM retourniert werden:
bildung@culinarium-alpinum.ch
CULINARIUM ALPINUM, Bildung, Mürgstrasse 18, 6370 Stans
Vielen Dank für die wertvollen Rückmeldungen!



Und wie war's?



Feedback zur Essbaren Landschaft

Nachdem du die Essbare Landschaft besucht hast, nimmt es uns natürlich wunder, wie es dir dort gefallen hat.

Vielen Dank, dass du deine Meinung mit uns teilst!

Wie hat dir der Besuch gefallen?

--	--	--	--

Was hast du bei dem Besuch gelernt?

.....

.....

Was fandest du besonders gut? Was hat dir am besten gefallen?

.....

.....

Wenn du etwas ändern könntest am Ablauf des Besuches, was wäre das?

.....

.....

Hast du einen Wunsch an die GestalterInnen der Essbaren Landschaft?

.....

.....

Würdest du anderen Klassen und SchülerInnen die essbare Landschaft empfehlen? Warum?

.....

.....

Danke, mit deinem Feedback können wir die Essbare Landschaft noch besser machen!



Unsere Meinung!



Wählt zusammen eine der folgenden Möglichkeiten aus, um eure Meinung zur Essbaren Landschaft festzuhalten. Besprecht was unbedingt gesagt, geschrieben, gezeichnet werden muss und erstellt dann euren Beitrag.

Variante 1

Videobeitrag für das Fernsehen oder Social Media



Plant einen Videobeitrag, wie er im Fernsehen ausgestrahlt oder auf Social Media gepostet werden könnte. Berichtet darin über die Essbare Landschaft, was Schulklassen dort erleben können und wie es den Schülerinnen und Schülern vor Ort gefallen hat. Ihr könnt beispielsweise auch ein Interview einbauen, in dem ihr eurer Meinung erklärt.

Variante 2

Zeitungsartikel oder Beitrag für ein Magazin



Stellt euch vor, ihr seid als Reporterin und Reporter unterwegs, um die Essbare Landschaft vorzustellen. Verfasst einen Bericht, in dem ihr eure Meinung darüber beschreibt. Erklärt ausserdem, was man in der Essbaren Landschaft sieht, hört, macht und vor allem natürlich schmeckt und riecht. Auch Bilder und Zeichnungen sind willkommen!

Variante 3

Filmszene – Rollenspiel



Überlegt euch eine Szene, in der ihr jemandem vom Besuch in der Essbaren Landschaft erzählt. Möglich sind z. B. zu Hause am Esstisch mit den Eltern, auf dem Pausenplatz mit Freunden, zu Besuch bei Verwandten usw. Spielt vor, was ihr alles mitteilen würdet und wie ihr eure Meinung begründen würdet.

Habt ihr eine eigene Idee? Besprecht mit eurer Lehrperson, ob diese auch möglich ist.



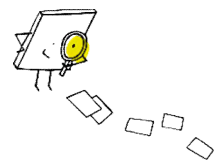
So geht es weiter!



Hier findest du eine Auflistung mit möglichen Projekten, die du mit deinem Wissen und deinem Können aus dem Besuch der Essbaren Landschaft nun in Angriff nehmen kannst.

Schnitzeljagd zu essbaren Pflanzen

Plane eine Schnitzeljagd, die zu essbaren Pflanzen in der Umgebung führt. Zeichne einen gut lesbaren Plan und überlege dir Hinweise, Rätsel oder Aufgaben, die jeweils zu den nächsten Plätzen führen.



Schlaraffenland im Schulhausgarten

Erstelle einen Plan, wie du den Schulhausgarten essbarer gestalten würdest. Welche Pflanzen kommen wo hin? Was darf auf keinen Fall fehlen?



Guerilla Gardening

Gibt es in der Umgebung des Schulhauses oder in deinem Quartier Plätze, an denen etwas Essbares angepflanzt werden könnte? Besprich deine Idee mit deiner Lehrperson.



Feine Rezepte aus dem Garten und Wald

Stelle eine Rezeptsammlung zusammen. Darin sollen möglichst viele Zutaten aus dem Schulhausgarten, aus dem Wald, aus dem eigenen Garten usw. vorkommen.



Habt ihr eine eigene Idee?

Besprecht mit eurer Lehrperson, ob diese auch möglich ist.



Lösungsvorschlag

Beim Feedback und den Projekten sind jeweils individuelle Lösungen der SuS möglich und gefragt.

Für die Rücksendung der Feedbackbögen kann die folgende Adresse verwendet werden:

Mail

bildung@culinarium-alpinum.ch

Post

CULINARIUM ALPINUM

Bildung

Mürgstrasse 18

6370 Stans