

Unterrichtsmaterial 2. Zyklus
«*Essbare Landschaft*»



Essbare Landschaft

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	Was ist essbar?	<p>Die SuS wissen um die Vielfalt der essbaren Pflanzen in der Schweiz.</p> <p>Sie erkennen das Potenzial an Platz für die Anpflanzung essbarer Pflanzen in ihrer Umgebung.</p>	<p>Als motivierender und lustvoller Einstieg wird ein Erkundungsspaziergang unternommen.</p> <p>Die SuS notieren, wo sie welche essbaren Pflanzen finden.</p> <p>Die Resultate können gesammelt und in einer Karte notiert werden.</p> <p>Anschliessend wird die Vielfalt der essbaren Pflanzen mit einem Ratespiel aufgezeigt.</p>	Plenum / GA, EA / PA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Notizmaterial</p> <p>ev. Karte</p> <p>Laptop, Tablet, Computer</p>	90'
2	Die Geschichte vom Schlaraffenland	<p>Die SuS können die Inhalte der Geschichte analysieren und auf die Realität übertragen.</p> <p>Sie hinterfragen die stetige Verfügbarkeit von Lebensmitteln und deren Transportwege.</p>	<p>Zum Einstieg kann die Geschichte des Schlaraffenlandes vorgelesen oder von den SuS gelesen werden.</p> <p>Anschliessend diskutieren und beantworten die SuS Fragen zum Transfer der Thematik Schlaraffenland in die heutige Zeit und Realität.</p>	Plenum / PA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Notizmaterial</p>	45'
3	Forschungsauftrag	<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 lesen den Missionsauftrag durch oder die LP liest in gemeinsam mit der Klasse. Danach kann ein Agent:innen-Pass gebastelt und gezeichnet werden.</p> <p>Anschliessend werden die Rechercheaufträge in Gruppen ausgeführt.</p> <p>Die Ergebnisse werden im Plenum besprochen, analysiert und gesammelt.</p>	Plenum / EA, EA, GA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Bastelmaterial</p> <p>Laptop, Tablet, Computer</p>	90'
4	Auf ins 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 informieren sich vor dem Ausflug über das CULINARIUM ALPINUM.</p> <p>Sie strukturieren die Informationen und fassen sie in eigenen Worten zusammen.</p> <p>Sie planen ggf. die Anreise und formulieren ihre Erwartungen und Wünsche für den Besuch.</p>	EA / PA, GA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Laptop, Tablet, Computer</p>	90'

Essbare Landschaft

Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
5	Informationen für Lehrpersonen zum Besuch	Die Lehrpersonen können sich hier über die grundlegenden Ziele, Inhalte und den Ablauf eines Besuches im CULINARIUM ALPINUM informieren.				
6a	Die Essbare Landschaft anhand 8 Themen 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 kennen die Regeln und Tipps beim Erkunden der Essbaren Landschaft und können diese mit eigenen Verhaltensvorschlägen kreativ ergänzen.</p> <p>Die SuS tragen ihre Eindrücke aus der Erkundung der Essbaren Landschaft in eine Mindmap ein.</p>	EA / PA	Arbeitsblätter Notizmaterial	45'
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	Früchte zur Degustation Auftragsblätter Notizmaterial	90'
7	Auswertung des Besuches	<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	Arbeitsblätter Utensilien für die ind. Feedback-Formen Material für die gewählten Projekte	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 **Tiere und Pflanzen in ihren Lebensräumen** erkunden und dokumentieren sowie das Zusammenwirken beschreiben. (NMG.2.1)
- Die Schülerinnen und Schüler können ausgewählten Fragen zu Einflüssen und Zusammenhängen von Naturgrundlagen auf die **Lebensweise von Tieren, Pflanzen und Menschen nachgehen**, Informationen dazu erschliessen, **Fachpersonen befragen** sowie Ergebnisse und Erkenntnisse ordnen, charakterisieren und erklären. (NMG.2.2g)
- Die Schülerinnen und Schüler können **Wachstum, Entwicklung und Fortpflanzung bei Tieren und Pflanzen** beobachten und vergleichen. (NMG.2.3)
- Die Schülerinnen und Schüler können **die Artenvielfalt von Pflanzen** und Tieren erkennen und sie kategorisieren. (NMG.2.4)
- Die Schülerinnen und Schüler können **Einflüsse des Menschen auf die Natur** einschätzen und über eine **nachhaltige Entwicklung** nachdenken. (NMG.2.6)

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 keda@culinarium-alpinum.ch
Bücher	Siegfried Tatschl: 555 Obstsorten für den Permakulturgarten und -balkon, Löwenzahn Verlag, ISBN: 978-3-7066-2553-1 Christine Weidenweber: Gemüse ernten ohne Giessen, Eugen Ulmer Verlag, ISBN: 978-3-8186-1107-1
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 ALPINUMS
Eigene Notizen	

Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen



1 – Was ist essbar?

Arbeitsauftrag	<p>Als motivierender und lustvoller Einstieg wird ein Erkundungsspaziergang unternommen. Die SuS notieren, wo sie welche essbaren Pflanzen finden. Die Resultate können gesammelt und in einer Karte notiert werden.</p> <p>Anschliessend wird die Vielfalt der essbaren Pflanzen mit einem Ratespiel aufgezeigt.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS wissen um die Vielfalt der essbaren Pflanzen in der Schweiz.• Sie erkennen das Potenzial an Platz für die Anpflanzung essbarer Pflanzen in ihrer Umgebung.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Notizmaterial• ev. Karte• Laptop, Tablet, Computer für Videosequenz
Sozialform	Plenum / GA, EA / PA
Zeit	90'

Zusätzliche Informationen:

- Video-Beitrag: Guerilla Gardening: Wie die Stadt heimlich befruchtet wird, SRF Online, 24:01 Minuten, <https://www.srf.ch/play/tv/redirect/detail/9041ea0d-b1dd-453d-90f8-6b0d13014cd2>
- Zeitungs-Artikel: So werden Sie zum Guerilla-Gärtner, 20 Minuten Online, 12.12.2014 <https://www.20min.ch/story/so-werden-sie-zum-guerilla-gaertner-302423950413>
- Pflanzenrevolution mit Guerilla Gardening: <https://www.loewenzahn.at/magazin/guerilla-gardening/>
- Mögliches Klassenprojekt «Samenkugeln selbst herstellen»: <https://www.saemereien.ch/blog/seedballs-herstellen>
- Schtifti Foundation: Gorilla-Schulprogramm (gesundes und nachhaltiges Leben, Ernährung): <https://schtifti.ch/de/> / <https://www.kiknet-gorilla.org/>



Was ist essbar? Einstieg



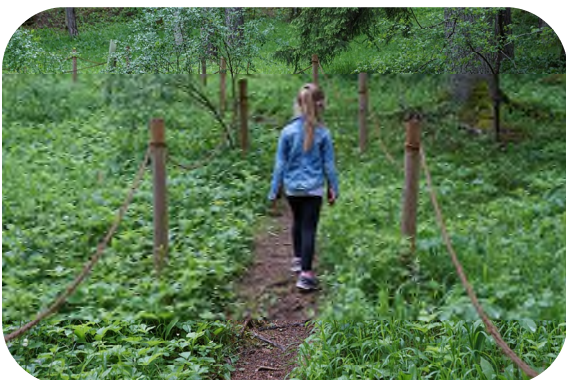
Erkundungsspaziergang

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.

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 helfen die Diskussionsfragen auf der nächsten Seite.



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, Wiesenklees, Brennnessel oder Sauerampfer). Jedoch ist Vorsicht geboten! Nicht alles, was essbar aussieht ist bekömmlich und gesund.



Was ist essbar? Diskussionsfragen



Diskussion im Plenum

Die Diskussion kann direkt im Plenum oder zuerst vorbereitend in Partnergruppen geführt werden.

- Wann ist etwas «essbar» oder eben «nicht essbar»?
- Habt ihr schonmal etwas gegessen, was ihr nicht kanntet?
- Welche essbaren Pflanzen habt ihr angetroffen?
- Welche Pflanzen, die man auf keinen Fall essen sollte / darf, habt ihr angetroffen?
- Wo sind die essbaren Pflanzen, Früchte, Obst usw. anzutreffen?
- Wo würdet ihr noch mehr Pflanzen mit essbaren Bestandteilen (Früchte, Blätter, Blüten etc.) anpflanzen?
- Welche essbaren Pflanzen (-Bestandteile) aus dem Garten, Wald, Wiesen etc. habt ihr selbst schon probiert?
- Was habt ihr bei dieser Erkundung Neues gelernt?

Anschliessend kann die Präsentation «Essbare Pflanzen in der Schweiz» gezeigt werden.

Hier kann ein Ratespiel im Plenum durchgeführt werden, bei dem die Schülerinnen und Schüler die gezeigten Pflanzen erraten sollen. Zudem können Vermutungen angestellt werden, welche Bestandteile gegessen werden können und was daraus zubereitet werden kann.



Video-Input «Guerilla Gardening»



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

Betrachtet den Filmausschnitt aus dem Beitrag «Guerilla Gardening» ab 7:11 Minuten bis 17:20 Minuten.

Kannst du nun die dazugehörigen Fragen beantworten?

1) Was machen die Guerilla-Gärtner von Zürich? Erkläre in eigenen Worten.

.....
.....

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?

.....
.....



Lösungsvorschläge

Guerilla Gardening

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.

Leider sind die gewählten Bäume aber 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.

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



Essbare Pflanzen in der Schweiz

Kennst du sie alle?

Was wächst auf den Bäumen?



Apfel



Birne



Kirsche



Baumnuss



Quitte



Pflaumen

Kennst du auch die verschiedenen Beerenarten?



Heidelbeere



Erdbeere



Johannisbeere



Himbeere



Brombeere



Stachelbeere

Was wächst auf dem Boden?



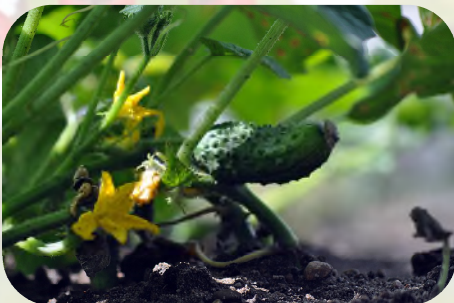
Rhabarber



Kürbis



Radieschen



Gurke



Randen / rote Bete



Kartoffeln

Jetzt noch ein paar **Wiesenpflanzen**, die ebenfalls essbar sind.

Weisst du, wie sie heissen und was daraus zubereitet werden kann?





Brennnessel

Aus den jungen Blättern kann z. B. Suppe gekocht werden.

Gänseblümchen

Blätter und Blüten können z. B. in einen Salat gemischt werden.





Löwenzahn

Die jungen Blätter eignen sich für einen Salat.

Roter Wiesenklees

Die Blüten können über einen Salat gestreut werden oder man macht Tee daraus.



Achtung! Nicht alles, was essbar aussieht, kann auch gegessen werden!

Bestimmt kennst du auch Pflanzen, die schmackhaft aussehende Früchte tragen, die aber **hochgiftig** oder **nicht lecker** sind.

Beispiele:

Eibenbeere (hochgiftig!)



Krokus (schön, aber giftig)

Ausnahme: Narbe des Safrankrokus)



Weitere Beispiele für Pflanzen, die essbar aussehen aber hochgiftig sind:

*In der Essbaren Landschaft des CULINARIUM ALPINUM
findest du diese beiden Pflanzen, die nicht essbar sind:*

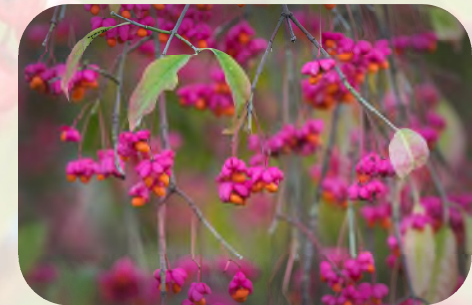
Beispiele:

Christrosen

(Alle Pflanzenteile sind giftig)



Pfaffenhütchen *(Giftpflanze des
Jahres 2026)*



Also gilt: Informieren und im Zweifelsfalle nicht essen!

Auftrag für Pflanzenforscherinnen und –forscher!

Das ist noch lange nicht alles, was um uns herum essbar ist!

Bestimmt kennst du noch weitere Pflanzen, Gemüse, Früchte, Nüsse und vieles mehr.

Halte die Augen offen auf dem Heimweg, rund um das Schulhaus, zuhause im Garten, im Wald ...

Notiere alle essbaren Pflanzen und Pflanzenteile, die du antriffst in einem Journal.





2 – Die Geschichte vom Schlaraffenland

Arbeitsauftrag	<p>Zum Einstieg kann die Geschichte des Schlaraffenlandes vorgelesen oder von den SuS gelesen werden.</p> <p>Anschliessend diskutieren und beantworten die SuS Fragen zum Transfer der Thematik Schlaraffenland in die heutige Zeit und Realität.</p>
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS können die Inhalte der Geschichte analysieren und auf die Realität übertragen.• Sie hinterfragen die stetige Verfügbarkeit von Lebensmitteln und deren Transportwege.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• Notizmaterial
Sozialform	Plenum / PA
Zeit	45'

Zusätzliche Informationen:

- Die Geschichte vom Schlaraffenland in ausführlicher Form:
<https://kiwithek.kidsweb.at/index.php/Schlaraffenland>
- Als inhaltliche Vertiefung könnte das Thema virtuelles Wasser behandelt werden:
<https://wfw.ch/wasserwissen/wasserfussabdruck#/>



Das Schlaraffenland



Die Geschichte vom Schlaraffenland

Eine essbare Landschaft im wahrsten Sinne soll das sagenumwobene Schlaraffenland sein. In Märchen, Erzählungen und Geschichten wird darüber berichtet.

Hier fliegen gegrillte Hähnchen durch die Luft, in den Brunnen fließt Traubensaft und auf den Bäumen wächst allerlei Feines zum Naschen.

Alle können sich sattessen, ohne einen Finger zu rühren. In einigen Erzählungen wird auch ein riesiger Berg aus Hirsebrei erwähnt, von dem man sich den Bauch vollschlagen kann, ohne dass der Berg je kleiner wird.

Schon die alten Griechen vor 2500 Jahren erzählten sich vom Schlaraffenland. Verbreiteter wurde es aber im Europa des 15. Jahrhunderts. Nicht zuletzt, weil damals viele Menschen hungerten und hart für ihr tägliches Brot arbeiten mussten. Da war die Vorstellung, faul herumzuliegen und sich das Essen in den Mund fliegen zu lassen, natürlich sehr verlockend.



Das Schlaraffenland in einem Schulwandbild von Paul Hey aus dem Jahre 1914



Ein reales Schlaraffenland?



Diskutiert und beantwortet die nachfolgenden Fragen und Aufgaben.

Auch bei uns gibt es Lebensmittel jederzeit und im Überfluss. 24 Stunden am Tag können wir uns mit Essen und Trinken eindecken. Meist ist viel mehr vorhanden, als tatsächlich verkauft und schlussendlich gegessen wird.

Leben wir auch in einem Schlaraffenland? Warum (nicht)?

.....
.....

Im Supermarkt sind viele Lebensmittel das ganze Jahr über vorhanden. Dies, obwohl sie zu gewissen Jahreszeiten gar nicht wachsen bei uns.

**Ist es sinnvoll, dass z.B. im Winter frische Erdbeeren verkauft werden?
Wie geht das überhaupt?**

.....
.....

Wenn ihr euer eigenes Schlaraffenland planen könntet, was würde darin alles wachsen? Erstellt eine kleine Skizze.



Lösungsvorschläge

Ein reales Schlaraffenland (?)

Auch bei uns gibt es Lebensmittel jederzeit und im Überfluss. 24 Stunden am Tag können wir uns mit Essen und Trinken eindecken. Meist ist viel mehr vorhanden, als tatsächlich verkauft und schlussendlich gegessen wird.

Leben wir auch in einem Schlaraffenland? Warum (nicht)?

Pro: *Wir können jederzeit und in beliebiger Menge Lebensmittel aus aller Welt einkaufen und konsumieren.*

Die Schweiz verfügt über fruchtbares Land, worauf viele Gemüsesorten, Getreide und Früchte gedeihen.

Kontra: *Wir müssen für unser Essen arbeiten, resp. Geld dafür verdienen. Die Nahrungsmittel wachsen grösstenteils nicht direkt in unserer näheren Umgebung. Sie werden oft über weite Strecken transportiert, bis sie bei uns auf dem Teller landen.*

Im Supermarkt sind viele Lebensmittel das ganze Jahr über vorhanden. Dies, obwohl sie zu gewissen Jahreszeiten gar nicht wachsen bei uns.

Ist es sinnvoll, dass z.B. im Winter frische Erdbeeren verkauft werden?

Wie geht das überhaupt?

Ökologisch ist es nicht sinnvoll, ausserhalb der Saison frische Früchte und frisches Gemüse zu kaufen, das über weite Strecken und verbunden mit hohen Emissionen transportiert wird. Für den persönlichen Genuss kann es durchaus angenehm sein, dass sämtliche Früchte und Gemüse das ganze Jahr über verfügbar sind.

Möglich ist dies durch die Globalisierung, die weite Transportwege in kurzer Zeit ermöglicht. Ausserdem hilft es, dass vielen Produzenten tiefe Preise für ihre Lebensmittel bezahlt werden, so dass es ökonomisch Sinn macht, diese quer durch die Welt zu transportieren.

Wenn ihr euer eigenes Schlaraffenland planen könntet, was würde darin alles wachsen? Erstellt eine kleine Skizze.

Individuelle Lösungen der SuS



3 – Forschungsauftrag

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS lesen den Missionsauftrag durch oder die LP liest in gemeinsam mit der Klasse. Danach kann ein Agentenpass gebastelt und gezeichnet werden.</p> <p>Anschliessend werden die Rechercheaufträge in Gruppen ausgeführt.</p> <p>Die Ergebnisse werden im Plenum besprochen, analysiert und gesammelt.</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 Agent:innen-Pass• PC, Laptop, Tablet für Recherche im Internet
Sozialform	Plenum / EA, EA, GA
Zeit	90'

Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen



Zusätzliche Informationen:

- Essbare Landschaft im CULINARIUM ALPINUM:
<https://culinarium-alpinum.com/essbarelandschaft/>
- Wissenswertes rund um das Anlegen eines eigenen Gartens - Natur im Garten:
<https://www.naturimgarten.at/>
- Blog und Wissen rund ums Gärtnern:
<https://www.saemereien.ch/blog>
- Shop für Samen und Saatgut:
<https://www.zollinger.bio>
- Biogärtnerei:
<https://neubauer.ch/>
- Wissenswertes und Shop für Pflanzen:
<https://www.alpine-permakultur.ch/>



Agentinnen und Agenten gesucht!



Die Mission: Lass uns die Welt verändern!



Psst... Du wurdest für eine wichtige geheime Mission ausgewählt. Gemeinsam verändern wir die Welt und bringen das Schlaraffenland auch in deinen Schulhausgarten.

Bist du mit dabei? Wir zählen auf dich.

Missionsbeschreibung:

Die Welt verändern fängt im Kleinen an. Warum nicht direkt im Schulhausgarten? Zusammen wollen wir mehr essbare Pflanzen, Früchte und Gemüsesorten anpflanzen! 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. Dadurch geben wir den Anstoss zur Veränderung! 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.





Agent:innen-Pass



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



Deckname(n):

.....

Spezielle Fähigkeiten:

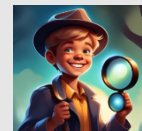
.....

Einsatzgebiet(e):

.....

Pass wurde ausgestellt und unterschrieben von:

.....



Essbare Landschaft

Arbeitsmaterial



Nachforschungen anstellen



Nun brauchst du Hintergrundwissen, um deine Mission erfolgreich 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 nur während den Sommerferien geerntet werden können.

.....

.....

.....

Gibt es vielleicht sogar Bewässerungssysteme, welche ihr selbst herstellen könnt und die über die Sommerferien eure Pflanzen versorgen würden?

.....

.....

.....

Essbare Landschaft

Arbeitsmaterial



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?

.....

.....

.....

.....

Essbare Landschaft

Lösungsvorschlag



Lösungsvorschläge

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 nur 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 empfehlen sich die Bücher:

*«**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.

*«**Gemüse ernten ohne Giessen**» von Christine Weidenweber (Eugen Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8186-1107-1)*

In diesem Buch wird das Gärtnern mit dem Klimawandel thematisiert. Es beinhaltet Tipps und Tricks zum Auswählen von trockenheitstoleranten Pflanzen, den Boden schützen und Wasser sinnvoll nutzen.

Gibt es vielleicht sogar Bewässerungssysteme, welche ihr selbst herstellen könnt und die über die Sommerferien eure Pflanzen versorgen würden?

Die gibt es! Beispielsweise die Technik mit «Ollas» (Tontöpfen) und Korken.

[Gartenbewässerung mit Ollas: DIY | Waschbär-Magazin \(waschbaer.ch\)](#)

Aber auch mit PET-Flaschen:

[Automatische Bewässerungssystem ♠ für Zimmerpflanzen \(selbermachen.de\)](#)



4 – Auf ins CULINARIUM ALPINUM

Arbeitsauftrag	<p>Die SuS informieren sich vor dem Ausflug über das CULINARIUM ALPINUM und das Vorwissen über die geplanten Themen wird abgerufen. Sie strukturieren die Informationen und fassen sie in eigenen Worten zusammen.</p> <p>Sie planen ggf. die Anreise und formulieren ihre Erwartungen und Wünsche für den Besuch.</p>
Ziel	<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.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter• PC, Laptop, Tablet für Recherche im Internet
Sozialform	EA / PA, GA
Zeit	90'

Zusätzliche Informationen:

- CULINARIUM ALPINUM:
<https://culinarium-alpinum.com/>
- Informationen für Schulreisen mit den SBB:
<https://www.sbb.ch/de/freizeit-ferien/inspiration/schulreisen.html>



CULINARIUM ALPINUM – Was ist das?



Lies die nachfolgenden Informationen genau durch, ergänze die fehlenden Begriffe und bringe den Text in eine sinnvolle Reihenfolge. Kannst du ausserdem zu jedem Abschnitt einen passenden Titel hinzufügen?

Ziel des CULINARIUM ALPINUM ist es, eine Vielfalt von anzubauen und zu pflegen. Natürlich sollen die Besucherinnen und Besucher, insbesondere die auch direkt aus dem Garten verkosten und geniessen können. Dazu stehen rund 250 verschiedene an Beeren und Früchten zur Auswahl.

Beim Besuch der Essbaren Landschaft trifft man und neu eingeführte Sorten an. Quitten und Himbeeren sind ebenso vertreten, wie auch die Nankingkirsche und die Indianerbanane.

Wo heute das CULINARIUM ALPINUM steht, befand sich früher ein für Kapuzinermönche. 1584, also im, haben Bettelmönche das Gebäude bezogen. Über 400 Jahre später, im Jahre 2004, sind die letzten Mönche ausgezogen. 2020 war es dann so weit und das CULINARIUM ALPINUM konnte nach einem 2-jährigen Umbau der Räume Eröffnung feiern.

Die Essbare Landschaft ist in verschiedene aufgeteilt. Es gibt ein Beerenbeet, eine Obsthecke, einen Bereich mit Streuobst, ein Schattenreich und weitere Plätze, die zum Probieren einladen sollen.

Fehlende Begriffe:

Bereiche	Spätmittelalter	einheimische	Kinder
Nutzpflanzen	Kloster	Sorten	



Erwartungen an den Besuch



Bestimmt hast du dir bereits überlegt, was du vom Besuch des CULINARIUM ALPINUM erwartest. Kannst du die folgenden Satzanfänge mit deinen Gedanken ergänzen?

Ich hoffe, dass ich im CULINARIUM ALPINUM ...

.....
.....

Ich will unbedingt ...

.....
.....

Darauf freue ich mich am meisten: ...

.....
.....

Das möchte ich lernen ...

.....
.....

Mir ist noch nicht ganz klar, ...

.....
.....

Weitere Überlegungen:

.....
.....



Was weisst du schon?

Biodiversität

Tipp: Bio = Leben und Diversität = Vielfalt

Kannst du dir bereits etwas unter dem Begriff vorstellen? Schreibe es auf.

.....

.....

.....

Veredelungen

Was könnten Veredelungen in der Pflanzenwelt sein?

Was könnten Vor- sowie Nachteile davon sein?

.....

.....

.....

Zukunft gestalten

Wo bemerkst du im Alltag, wie sich die Pflanzenwelt verändert?

Inwiefern hat die Zukunft Einfluss auf unsere Pflanzenwelt?

.....

.....

.....

Anbautechniken

Kennst du unterschiedliche Anbautechniken von Beeren und Obst? Hast du selbst schon Mal etwas angebaut?

.....

.....

.....

Essbare Landschaft

Arbeitsmaterial



Insektenhotel

Was könnte ein Insektenhotel sein und wer könnte darin wohnen?

.....

.....

.....

.....

Aromen

Gibt es Gerüche oder Geschmacksrichtungen, die besonders starke Erinnerungen bei dir auslösen? Was hat das mit unseren Geschmacksvorlieben zu tun?

.....

.....

.....

.....

Klostergelände

Wozu hatten Klöster einen eigenen Garten? Was hat sich darin wohl alles abgespielt?

.....

.....

.....

Pflanzenreiche

Was denkst du, brauchen Pflanzen, um zu überleben? Fühlen sich alle Pflanzen am gleichen Ort wohl?

.....

.....

.....

.....

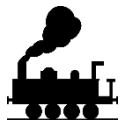


Planung der Reise



**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>



Lösungsvorschläge

CULINARIUM ALPINUM – Was ist das?

Geschichte

Wo heute das CULINARIUM ALPINUM steht, befand sich früher ein *Kloster* für Kapuzinerinnen. 1584, also im *Spätmittelalter*, haben Bettelmönche das Gebäude bezogen. Über 400 Jahre später, im Jahre 2004, sind die letzten Mönche ausgezogen. 2020 war es dann so weit und das CULINARIUM ALPINUM konnte nach einem 2-jährigen Umbau der Räume Eröffnung feiern.

Ziel

Ziel des CULINARIUM ALPINUM ist es, eine Vielfalt von *Nutzpflanzen* anzubauen und zu pflegen. Natürlich sollen die Besucherinnen und Besucher, insbesondere die *Kinder* auch direkt aus dem Garten verkosten und genießen können. Dazu stehen rund 250 verschiedene *Sorten* an Beeren und Früchten zur Auswahl.

Unterteilung

Die Essbare Landschaft ist in verschiedene *Bereiche* aufgeteilt. Es gibt ein Beerenbeet, eine Obsthecke, einen Bereich mit Streuobst, ein Schattenreich und weitere Plätze, die zum Probieren einladen sollen.

Einheimisches und Exotisches

Beim Besuch der Essbaren Landschaft trifft man *einheimische* und neu eingeführte Sorten an. Quitten und Himbeeren sind ebenso vertreten, wie auch die Nankingkirsche und die Indianerbanane.

Anmerkung: Bei den letzten beiden Abschnitten ist auch eine umgekehrte Reihenfolge möglich. Die gesetzten Abschnittstitel sind Vorschläge, individuelle Lösungen der SuS sind aber wünschenswert und möglich.



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 -vermittlern passend gewählt und orientieren sich an den Blüten, Fruchtreifen etc.
- Fixpunkt jeder Führung oder jedes Workshops ist das Präsentieren und Verkosten von Obst, Früchten, Beeren nach Verfügbarkeit.

Themenschwerpunkte der Entdeckungsreise

Die Essbare Landschaft beinhaltet acht Stationen für Schülerinnen und Schüler mit den folgenden Themenschwerpunkten und den damit verbundenen Kernbotschaften:

Nr.	Thema	Kernbotschaft
1	Veredelungen	Einen Obstbaum ohne Ausgraben in den eigenen Garten holen? <i>Mit Veredelungstechniken klappt das ohne Problem. Dabei werden zwei Teile der gleichen oder ähnlichen Pflanzenart zusammengeführt und verschmelzen zu einer neuen Pflanze.</i>
2	Zukunft gestalten	Wie wirkt sich die Klimaveränderung auf den Anbau von Obst, Beeren und Kräutern aus? <i>Wenn sich das Klima verändert, muss auch der Anbau von Obst, Beeren und Kräutern angepasst werden. So könnten zukünftig in der Schweiz auch «südlichere» Pflanzen wie Mandeln oder Feigen ein Zuhause finden.</i>
3	Anbaumethoden	Wie helfen Anbautechniken, nachhaltig und zugleich effizient Obst, Beeren, Kräuter etc. anzubauen? <i>Jede Pflanze hat eigene Wünsche zu ihrem Standort, Nachbarpflanzen und der Pflege. Stimmt alles, belohnt sie uns mit dafür mit leckeren Früchten und Beeren.</i>
4	Insektenhotel	Wer wohnt in welchen Zimmern im Insektenhotel? <i>Insekten sagen Danke für ein tolles «Zimmer» im Insektenhotel. Sie fressen Schädlingen und bestäuben Blüten. Das bringt uns Menschen leckere Früchte und Beeren, die wir geniessen dürfen.</i>

Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen



5	Aroma	<p>Wie lösen Aromen und Geschmacksrichtungen bei uns starke Erinnerungen aus? Welchen Einfluss hat dies auf unsere Geschmacksvorlieben?</p> <p><i>Der Geschmack einer frischgepflückten Himbeere im Mund – lecker, oder? Doch nicht für alle Menschen sind die gleichen Aromen und Geschmacksrichtungen lecker. Einige mögen zum Beispiel Essiggurken, andere überhaupt nicht.</i></p> <p><i>Das hat unter anderem mit den Erinnerungen zu tun, die wir mit bestimmten Geschmacksrichtungen verbinden.</i></p>
6	Klostergelände	<p>Klostergelände – das Tor zum Paradies?</p> <p><i>Früher und heute galten in Klostergeländen die folgenden Regeln: Zur Sammlung, zur Erholung, für die körperliche Arbeit und für den eigenen Lebensunterhalt soll der Garten dienen.</i></p>
7	Pflanzenreiche	<p>Haben Pflanzen auch Lieblingsplätze? Was zeichnet diese aus?</p> <p><i>Pflanzen haben Lieblingsorte, wie wir Menschen auch. Einige mögen es warm und trocken, andere lieber schattig und feucht.</i></p> <p><i>Der richtige Standort im Garten hilft den Pflanzen, dass sie sich wohlfühlen, gut wachsen können und viele Früchte tragen.</i></p>
8	Biodiversität	<p>Was können wir zur Biodiversität beitragen (z. B. im Schulgarten)?</p> <p><i>Auch schon auf kleinen Flächen kann Biodiversität gefördert werden (Bio = Leben, Diversität = Vielfalt)</i></p> <p><i>«Wilde Ecken» im Garten helfen zum Beispiel vielen Tieren, sich darin zu verstecken, zu wohnen und Nahrung zu finden.</i></p>

Bildungsziele

- Die SuS können die Pflanzen als eigenes Wesen erkennen und benennen. Sie wissen, was sie gerne mögen 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. Wettergerechte Kleidung wird empfohlen.

Elektronische Geräte wie Smartphones etc. werden im CULINARIUM ALPINUM idealerweise ausgeschaltet. 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)

- **Abschluss / Verabschiedung**

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

* Nach saisonaler Verfügbarkeit.

Kontakt

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

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

Mail: keda@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.

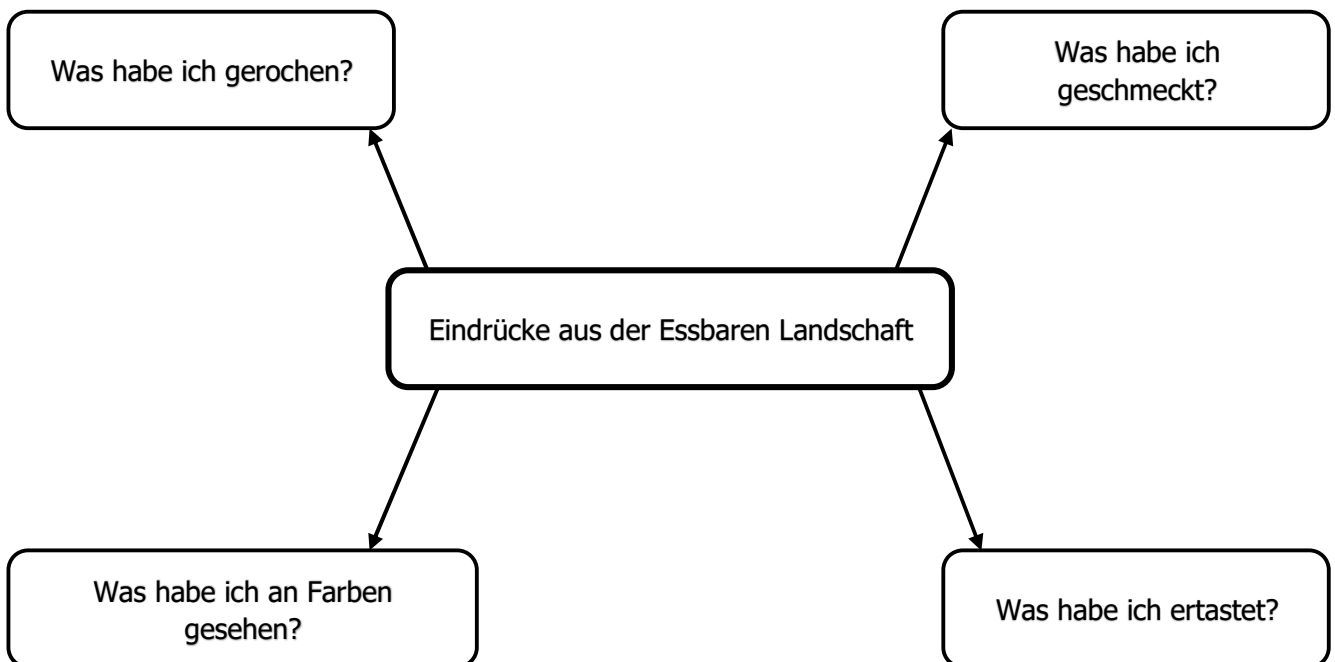


Die Essbare Landschaft erkunden



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?



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!



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.



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.



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

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



Lösungsvorschläge

Regeln und Tipps

	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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!</p>
	<p>Damit du die Essbare Landschaft richtig geniessen kannst, lass das Handy in der Tasche. Wenn du abschliessend noch ein paar Bilder machen oder zwischendurch einen QR-Code scannen möchtest, ist das natürlich kein Problem.</p>



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.
- Beim CULINARIUM ALPINUM darf angefragt werden, was momentan gerade aktuell ist. Kontakt für Anfragen: keda@culinarium-alpinum.ch (Naturvermittlung anfragen)
- Kartenmaterial mit der Schulhausumgebung sind kostenlos bspw. unter <https://map.geo.admin.ch/> zu finden.
- Buchtipp 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 schmecken 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.



Essbare Landschaft

Infos für Lehrpersonen

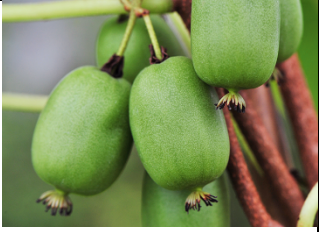







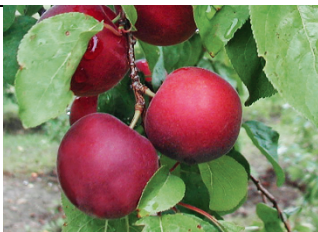



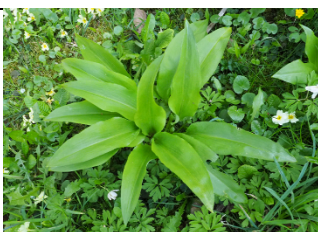



Vorschläge von Obst zur Degustation

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).

Als Ergänzung kann direkt beim CULINARIUM ALPINUM angefragt werden, welche Früchte, Beeren und Kräuter zurzeit aktuell sind.

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



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? 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? 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. Weisst du, was Bäume gerne mögen und was ihnen nicht gefällt?</p>	<p>Wer mit Pflanzen arbeitet, muss einiges beachten und wissen. Weisst du, was Beerensträucher gerne mögen und was ihnen nicht gefällt?</p>
<p>Wer mit Pflanzen arbeitet, muss einiges beachten und wissen. Weisst du, was Blumen gerne mögen und was ihnen nicht gefällt?</p>	<p>Arbeitest du gerne im Garten und mit Pflanzen? Warum (nicht)? Was gefällt dir daran (nicht)?</p>	<p>Expertinnen und Experten empfehlen fünf Mal am Tag Obst und Gemüse zu essen. Schaffst du das?</p>
<p>Diskutiert und vergleicht in der Gruppe, wer welche Art von Früchten und Geschmäckern bevorzugt. Gibt es grosse Unterschiede?</p>	<p>Auch Tiere profitieren von einer essbaren Landschaft. 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? Wieso genau dort?</p>
<p>Farben spielen bei Früchten eine grosse Rolle. Überlege dir, ob die Farbe bei deinen Lieblingsfrüchten gleich oder unterschiedlich ist.</p>	<p>Farben spielen bei Früchten eine grosse Rolle. Wozu setzten die Pflanzen wohl die Farben ihrer Früchte ein?</p>	<p>Nicht alles, was essbar aussieht, kann auch gegessen werden. Habt ihr in der Gruppe Beispiele, bei denen das zutrifft?</p>
<p>Welche Arten von Insekten können in einem Insektenhotel leben und warum sind sie wichtig für die Umwelt?</p>	<p>Warum waren Kloostergärten im Mittelalter so wichtig für Klöster und ihre Gemeinschaften?</p>	<p>Was denkst du, warum ist es wichtig, die Vielfalt von Pflanzen und Tieren in der Natur zu erhalten, und wie können wir dazu beitragen?</p>

Essbare Landschaft

Arbeitsmaterial

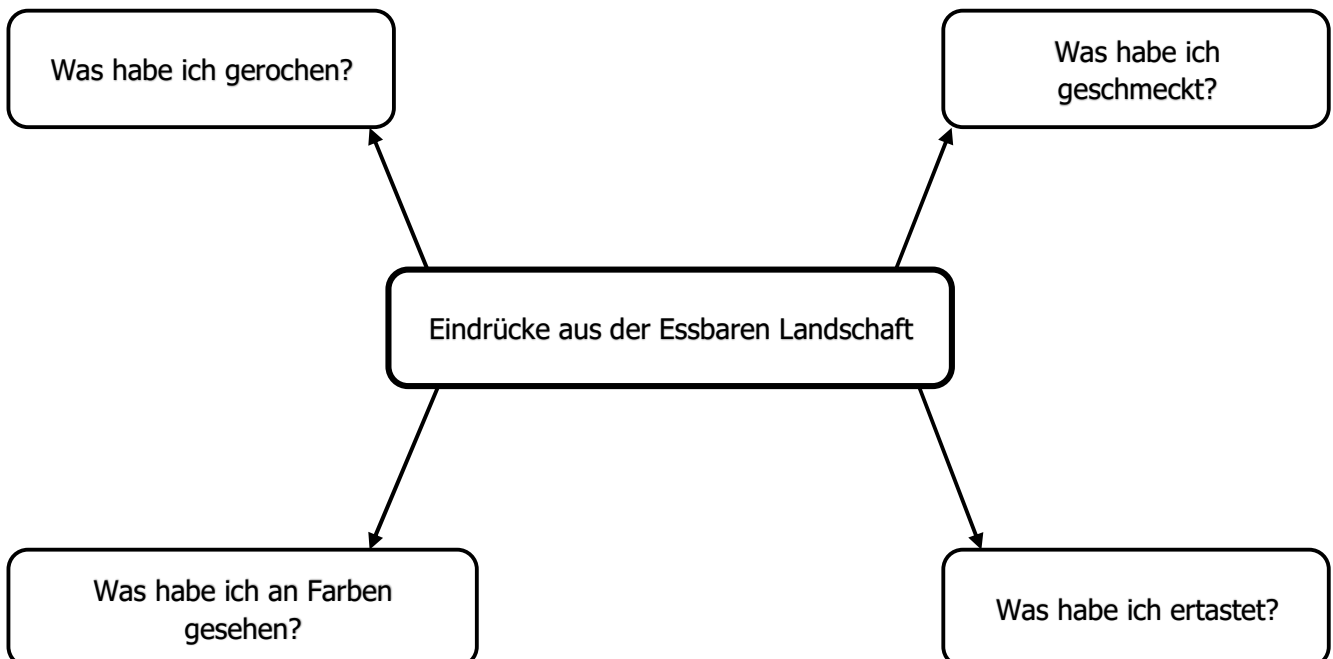


Eine Essbare Landschaft erkunden



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 des Besuches im CULINARIUM ALPINUM

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?») und die Projektideen können an das CULINARIUM ALPINUM retourniert werden: Keda@culinarium-alpinum.ch
CULINARIUM ALPINUM, Bildung, Mürgstrasse 18, 6370 Stans
Vielen Dank für die wertvollen Rückmeldungen.
- Als Idee für eine Auswertung kann beim Eingang zur Essbaren Landschaft im CULINARIUM ALPINUM das Feedback mit Hilfe des **Hüpfspiels** im Boden durchgeführt werden.



Und wie war's?



Feedback an das CULINARIUM ALPINUM

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?

(Eine Erdbeere = Nicht so gut / Fünf Erdbeeren = Super gut)



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 oder Reportage 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, Flyer, Plakat oder Newsletter



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.

Essbare Landschaft

Arbeitsmaterial



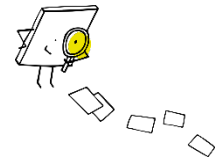
So geht es weiter!



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 (Wo möchtest du die Biodiversität fördern?)

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.



Nachhaltige 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.



Lösungsvorschläge

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

Keda@culinarium-alpinum.ch

Post

CULINARIUM ALPINUM
zHd. Essbare Landschaft Naturvermittlung
Mürgstrasse 18
6370 Stans

**Neue Ideen, Rezepte und
Projekte dürfen gerne an
das CULINARIUM ALPINUM
gesendet werden!**