



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. 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. 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) «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.

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