



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

Arbeitsauftrag	Als Alternative zum Besuch der Essbaren Landschaft im CULINARIUM ALPINUM wird ein Parcours durch eine Essbare Landschaft rund um das Schulhaus gestaltet. Die SuS begeben sich in einem Foto-Stern-OL zu den einzelnen Posten und verkosten dort die vorhandenen Früchte. Sie tragen ihre Eindrücke strukturiert ein und ziehen daraus Schlüsse für die Gestaltung einer eigenen Essbaren Landschaft um oder in der Schule.
Ziel	• Die SuS können Sinneseindrücke formulieren und strukturieren. • Sie können basierend auf ihren Eindrücken Schlüsse ziehen und eine eigene Essbare Landschaft planen.
Material	• 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).



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.



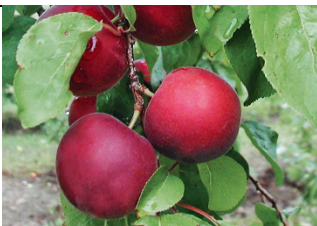
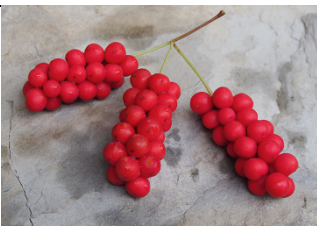
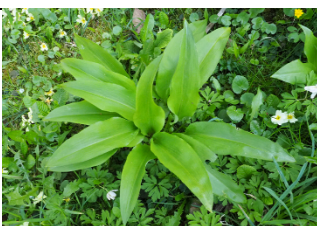


Vorschläge von Obst zur Degustation

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

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



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.

