



Modulübersicht

Nr.	Thema / Modul	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>	<p>PA</p> <p>Plenum / GA</p> <p>PA</p>	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Karten- und Notizmaterial für Erkundung</p>	90'
1a	Online-Übung «Was ist essbar?»	<p>Die SuS ordnen in einer spielerischen Form essbare und giftige Pflanzen (-teile).</p> <p>https://learningapps.org/35750050</p>	<p>Die SuS spielen zum Einstieg, als Zwischenübung oder zum Anschluss des Modul 1 das Online-Spiel «Was ist essbar?»</p>	EA / PA	Tablet / Computer mit Internetzugang	20'
2	Urban Gardening und Guerilla Gardening	<p>Die SuS stellen eigene Überlegungen zu den Urban Gardening und Guerilla Gardening Bewegungen an und reflektieren diese.</p> <p>Die SuS können Potenzial, Anforderungen und Möglichkeiten für eine Pflanzaktion erkennen und einordnen.</p>	<p>Die SuS betrachten gemeinsam verschiedene Bilder von urbanen Lebensräumen (mit und ohne Begrünung). Sie diskutieren über Wirkung und Ästhetik beider Modelle.</p> <p>Mit Hilfe von Begriffsdefinitionen erarbeiten die SuS den Unterschied zwischen «Urban Gardening und Guerilla Gardening».</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>	<p>GA / Plenum</p> <p>EA / PA</p> <p>EA / PA</p> <p>PA</p> <p>EA / PA</p>	<p>PC, Laptop, Tablet</p> <p>Arbeitsblätter</p>	45'

Essbare Landschaft – 3. Zyklus

Inhaltsübersicht



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
3	Menüs und Zubereitung aus der Essbaren Landschaft	<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 sammeln essbare Früchte, Pflanzen und Beeren aus der Schulhausumgebung oder in einem geeigneten Gebiet.</p> <p>Sie bestimmen und kategorisieren die gesammelten Pflanzen.</p> <p>Die SuS kreieren eigene Menü-Vorschläge, in welche sie gesammelte und geerntete Pflanzen aus der Essbaren Landschaft, der Schulhausumgebung einfließen lassen.</p> <p>Die SuS stellen erste Überlegungen und Recherchen für die Gestaltung einer eigenen Essbaren Landschaft auf dem Schulhaus-Areal an.</p>	<p>GA</p> <p>GA</p> <p>PA</p>	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Behälter zum Sammeln von essbaren Pflanzen</p> <p>Kochbücher zum Kochen mit einheimischen essbaren Pflanzen</p> <p>Tablet, PC, Laptop für Bestimmung der Pflanzen und Recherchen im Internet</p>	180'
3a	Exkurs: Der Klostersgarten Wie wurden Gärten früher genutzt?	<p>Die SuS erkennen, welche Ziele mit einem Klostergelände und insbesondere einem Klostersgarten verfolgt wurden (Selbstversorgung, Erholung, geistige Sammlung, körperliche Arbeit).</p> <p>Die SuS können Parallelen und Unterschiede zwischen der damaligen und der heutigen Nutzung eines Gartens erkennen und benennen.</p>	<p>Die SuS notieren in einer Mindmap die verschiedenen Möglichkeiten, wie ein Garten heute genutzt wird.</p> <p>Anschliessend informieren sie sich anhand eines Kurztexes über die Nutzung eines Klostersgartens in der Vergangenheit.</p> <p>Sie vergleichen ihre Aussagen mit denjenigen im Text und bearbeiten die Aufträge dazu.</p>	<p>EA / PA</p> <p>EA</p> <p>EA / PA</p>	<p>Mindmap «Wozu dient ein Garten?»</p> <p>Arbeitsblätter</p> <p>Lösungsvorschläge</p>	20'
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 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'

Essbare Landschaft – 3. Zyklus

Inhaltsübersicht



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
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	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 Auftragskarten Notizmaterial	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	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!



Lehrplanbezug (LP21):

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)

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, Süssegrad) und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen. Stichwort: **Nahrungsmittel-Sensorik** (WAH.4.2b)

Natur und Technik (NT)

Die Schülerinnen und Schüler können Wechselwirkungen innerhalb und zwischen **terrestrischen Ökosystemen** erkennen und charakterisieren. (NT.9.2)

Die Schülerinnen und Schüler können **Einflüsse des Menschen auf regionale Ökosysteme** erkennen und einschätzen. (NT.9.3)

Räume, Zeiten, Gesellschaften

Die Schülerinnen und Schüler können **natürliche Systeme und deren Nutzung** erforschen. (RZG.3.1)

Die Schülerinnen und Schüler können sich **im Realraum orientieren**. (RZG.4.3)

Die Schülerinnen und Schüler können das **Alltagsleben von Menschen in der Schweiz in verschiedenen Jahrhunderten** vergleichen. (RZG.5.3)

Die Schülerinnen und Schüler können sich an **ausserschulischen geschichtlichen Bildungsorten** zurechtfinden und sie zum Lernen nutzen. (RZG.7.1)

Essbare Landschaft – 3. Zyklus

Inhaltsübersicht



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 Ergänzendes Buch: Nahrhafte Landschaft 3, Michael Machatschek, Böhlau Verlag, 978-3-205-79626-8 Gärtnern im Klimawandel, Norbert Griebel, Haupt Verlag ISBN 978-3-258-08276-9
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	