kiknet

Unterrichtsmaterial 3. Zyklus

«Essbare Landschaft»

25.06.2024

Essbare Landschaft – 3. Zyklus

Inhaltsübersicht

Modulübersicht

Nr.	Thema / Modul	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	**Was ist essbar?**	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.	Zum Einstieg **diskutieren** die SuS in Gruppen verschiedene Fragen und Aussagen rund um das Thema «**Was ist essbar?**». Anschliessend wird **eine Begehung der Schulhausumgebung** vorgenommen. Dabei suchen die SuS nach essbaren Pflanzen, Früchten, Beeren usw. Basierend auf den Erkenntnissen der Begehung kann eine **Karte mit allen Plätzen angefertigt** werden, an denen Essbares wächst.	PA Plenum / GA PA	Arbeitsblätter Karten- und Notizmaterial für Erkundung	90’
1a	**Online-Übung «Was ist essbar?»**	Die SuS ordnen in einer spielerischen Form essbare und giftige Pflanzen (-teile). https://learningapps.org/35750050	Die SuS spielen zum Einstieg, als Zwischenübung oder zum Anschluss des Modul 1 **das Online-Spiel «Was ist essbar?»**	EA / PA	Tablet / Computer mit Internetzugang	20’
2	**Urban Gardening und Guerilla Gardening**	Die SuS stellen eigene Überlegungen zu den Urban Gardening und Guerilla Gardening Bewegungen an und reflektieren diese. Die SuS können Potenzial, Anforderungen und Möglichkeiten für eine Pflanzaktion erkennen und einordnen.	Die SuS betrachten gemeinsam verschiedene Bilder von **urbanen Lebensräumen** (mit und ohne Begrünung). Sie diskutieren über Wirkung und Ästhetik beider Modelle. Mit Hilfe von **Begriffsdefinitionen** erarbeiten die SuS den **Unterschied** zwischen «Urban Gardening und Guerilla Gardening». Die SuS sehen den **Videobeitrag** über «Guerilla Gardening in der Schweiz» an. Anschliessend lösen sie die dazugehörigen **Aufgaben** und **besprechen** diese in Zweiergruppen. Zum Abschluss wird ein **fiktiver Plan** gezeichnet, wo eine Pflanzaktion durchgeführt werden könnte und wie diese ausgestaltet sein sollte.	GA / Plenum EA / PA EA / PA PA EA / PA	PC, Laptop, Tablet Arbeitsblätter	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**	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.	Die SuS **sammeln** essbare Früchte, Pflanzen und Beeren aus der Schulhausumgebung oder in einem geeigneten Gebiet. Sie **bestimmen** und **kategorisieren** die gesammelten Pflanzen. Die SuS kreieren eigene **Menü-Vorschläge**, in welche sie gesammelte und geerntete Pflanzen aus der Essbaren Landschaft, der Schulhausumgebung einfliessen lassen. Die SuS stellen erste Überlegungen und Recherchen für die **Gestaltung einer eigenen Essbaren Landschaft** auf dem Schulhaus-Areal an.	GA GA PA	Arbeitsblätter Behälter zum Sammeln von essbaren Pflanzen Kochbücher zum Kochen mit einheimischen essbaren Pflanzen Tablet, PC, Laptop für Bestimmung der Pflanzen und Recherchen im Internet	180’
3a	**Exkurs:** **Der Klostergarten** **Wie wurden Gärten früher genutzt?**	Die SuS erkennen, welche Ziele mit einem Klostergelände und insbesondere einem Klostergarten verfolgt wurden (Selbstversorgung, Erholung, geistige Sammlung, körperliche Arbeit). Die SuS können Parallelen und Unterschiede zwischen der damaligen und der heutigen Nutzung eines Gartens erkennen und benennen.	Die SuS notieren in einer **Mindmap** die verschiedenen Möglichkeiten, wie ein Garten heute genutzt wird. Anschliessend informieren sie sich anhand eines Kurztextes über die **Nutzung eines Klostergartens** in der Vergangenheit. Sie **vergleichen** ihre Aussagen mit denjenigen im Text und bearbeiten die Aufträge dazu.	EA / PA EA EA / PA	Mindmap «Wozu dient ein Garten?» Arbeitsblätter Lösungsvorschläge	20’
4	**Besuch im CULINARIUM ALPINUM**	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.	Die SuS beschaffen sich anhand eines **Factsheets** Informationen über die Essbare Landschaft Sie stellen diese übersichtlich in einem **Steckbrief** zusammen. Sie formulieren **vorgängig Fragen**, die nach dem Besuch beantwortet sein sollten. Ausserdem steht ein **Formular** zur Verfügung, mit dem die **Reise** nach Stans von den SuS **geplant** werden kann.	EA / PA, GA	Arbeitsblätter Factsheet PC, Laptop, Tablet	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)**	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.	Die SuS tragen ihre **Eindrücke** aus der Erkundung der Essbaren Landschaft in eine **Mindmap** ein. Sie kennen die Regeln und Tipps beim Erkunden der Essbaren Landschaft und können diese mit eigenen **Verhaltensvorschlägen** kreativ ergänzen.	EA / PA	Arbeitsblätter Notizmaterial	45’
6b	**Die Essbare Landschaft erkunden (in der Schule)**	Die SuS können Sinneseindrücke formulieren und strukturieren. Sie können basierend auf ihren Eindrücken Schlüsse ziehen und eine eigene Essbare Landschaft planen.	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.	GA / PA, Plenum	Früchte zur Degustation Auftragskarten Notizmaterial	90’
7	**Auswertung, Reflexion und Projekte**	Die SuS können die erworbenen Kompetenzen und das neue Wissen benennen und in Projekten anwenden. Die SuS können die eigene Meinung formulieren und begründen.	Die SuS **reflektieren** den Besuch und die **erworbenen Kompetenzen** im CULINARIUM ALPINUM. Sie **formulieren** und **kreieren** ein **Feedback** in selbstgewählter Form. Anschliessend können **weiterführende** und **vertiefende Projekte** aus der Vorschlagsliste gewählt werden.	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 Griebl, 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	

1 – Was ist essbar?

Arbeitsauftrag	Zum Einstieg diskutieren die SuS in Gruppen verschiedene Fragen und Aussagen rund um das Thema «Was ist essbar?». Anschliessend wird eine Begehung der Schulhausumgebung vorgenommen. Dabei suchen die SuS nach essbaren Pflanzen, Früchten, Beeren usw. Die SuS spielen das digitale Zuordnungsspiel «Was ist essbar» und beantworten anschliessend die Fragen dazu Basierend auf den Erkenntnissen der Begehung kann eine Karte mit allen Plätzen angefertigt werden, an denen Essbares wächst.
Ziel	• 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	• Arbeitsblätter • Karten- und Notizmaterial für Erkundung
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.
- Zuordnungsspiel: https://learningapps.org/display?v=pksauxzcj24
- Kartenmaterial findet sich in grosser Auflösung unter: https://map.geo.admin.ch/
- 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 wenige 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 (evtl. in Begleitung eines Gärtners/Gärtnerin oder einer kräuterkundigen Fachperson) 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. Zusätzlich könnten die SuS auf dem Schulweg ein Journal führen.

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.

Digitales Zuordnungsspiel

Spielt das Zuordnungsspiel und beantwortet anschliessend die Fragen

https://learningapps.org/display?v=pksauxzcj24

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.

Online-Spiel «Was ist essbar?»

Direktlink zum Spiel: https://learningapps.org/35750050

Essbar:

Quitte, Brennessel, Heidelbeere, Gänseblümchen, Rhabarber, Baumnuss, Radieschen, Roter Wiesenklee, Randen / rote Beete, Felsenbirne

Nicht essbar / giftig:

Eibenbeere (hochgiftig), Krokus (giftig), Kirschlorbeer (giftig), Efeu (giftig), Eisenhut (hochgiftig, gilt als giftigste Pflanze Europas), Kreuzdorn (giftig), Maiglöckchen (giftig), Stechpalme (giftig), Christrose (giftig), Pfaffenhütchen (giftig)

2 – Urban Gardening und Guerilla Gardening

Arbeitsauftrag	Die SuS betrachten gemeinsam verschiedene Bilder von urbanen Lebensräumen (mit und ohne Begrünung). Sie diskutieren über Wirkung und Ästhetik beider Modelle. Mit Hilfe von Begriffsdefinitionen erarbeiten die SuS den Unterschied zwischen «Urban Gardening und Guerilla Gardening». Die SuS sehen den Videobeitrag über «Guerilla Gardening in der Schweiz» an. Anschliessend lösen sie die dazugehörigen Aufgaben und besprechen diese in Zweiergruppen. Zum Abschluss wird ein fiktiver Plan gezeichnet, wo eine Pflanzaktion durchgeführt werden könnte und wie diese ausgestaltet sein sollte.
Ziel	• Die SuS stellen eigene Überlegungen zu den Urban Gardening und Guerilla Gardening Bewegungen an und reflektieren diese. • Die SuS können Potenzial, Anforderungen und Möglichkeiten für eine Pflanzaktion erkennen und einordnen.
Material	• 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 Urban Gardening und Guerilla Gardening: https://de.wikipedia.org/wiki/Urbaner_Gartenbau https://de.wikipedia.org/wiki/Guerilla_Gardening
- Schtifti Foundation: Gorilla-Schulprogramm (gesundes und nachhaltiges Leben, Ernährung): https://schtifti.ch/de/ / https://www.kiknet-gorilla.org/

Wie sollen Lebensräume aussehen?

Betrachtet zu zweit die Bilder unten.
Was könnt ihr darauf erkennen?
Wie wirken diese Bilder auf euch?
Welche Bilder gefallen euch besser, welche eher nicht?

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?

.....

.....

.....

Guerilla Gardening vs. Urban Gardening

Welche Definition gehört zu welchem Begriff?
Verbinde, was zusammengehört.

Urban Gardening und Guerilla Gardening sind zwei Schlagwörter, die man im Zusammenhang mit nachhaltiger Stadtentwicklung und grünen Initiativen im städtischen Raum häufig hört. Obwohl beide Bewegungen ähnliche Ziele verfolgen (mehr Grün in den Städten) sind die Wege zum Ziel unterschiedlich.

Urban	Kommt vom spanischen Wort für Krieg («guerra») und wird für einen Kampf oder Widerstand aus dem Untergrund (also heimlich, versteckt) gegen etwas verwendet.
Vertical Gardening	Auch hier wird in der Stadt gegärtnert, allerdings heimlich und meist unerlaubt. Auf öffentlichen Plätzen wird Gemüse, Blumen, Beeren usw. angepflanzt, ohne Bewilligung oder vorgängige Information der zuständigen Behörden.
Gardening	Übersetzt «städtische Gartenarbeit». Dabei werden auf kleinen Flächen innerhalb von Städten Gärten angelegt (z. B. auf Balkonen, an Strassenrändern, rund um Laternenpfähle usw.).
Urban Gardening	Bei dieser Technik werden Räume, wie Keller oder alte Bunker genutzt, um Pflanzen anzubauen. Oft wird dafür jedoch eine künstliche Beleuchtung benötigt, was mehr Energie braucht.
Guerilla	Bedeutet «Gärtnern» auf Englisch. Wird heute aber auch oft in der deutschen Sprache so verwendet. Also die Pflanzung und Pflege von Blumen, Gemüse, Kräutern usw.
Underground Gardening	Stammt ursprünglich aus dem Lateinischen und bedeutet «städtisch» oder «in der Stadt».
Guerilla Gardening	Ist eine Methode Pflanzen in mehrstöckigen Strukturen, statt in horizontalen Beeten anzubauen. Dies kann in Türmen, an Wänden oder in speziellen Gestellen geschehen. Diese Technik eignet sich besonders für städtische Gebiete, wo der Platz begrenzt ist.

Guerilla-Gärtchen mit Sonnenblumen und Gemüse an einer Strasse in Berlin.

Bildquelle:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Guerilla_Gardening_bed.jpg

Vertical Gardening in der Londoner Innenstadt

Bildquelle: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vertical_Gardening_(geograph_3263850).jpg

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/-/video/-?urn=urn:srf:video:9041ea0d-b1dd-453d-90f8-6b0d13014cd2

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

.....
.....

Unser Plan für mehr Grün

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

Lösungsvorschlag

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: Verbesserung der Luftqualität, Reduktion von Hitze (Schatten und Verdunstungskühle), Lebensraum für Tiere, Verbesserung des Wohlbefindens, Förderung der Biodiversität (Nahrung und Lebensräume für verschiedene Tierarten), Wassermanagement (Pflanzen absorbieren und speichern Regenwasser, halten den Boden stabil und verhindern somit Erosion), Ästhetik, grüne Plätze können die soziale Interaktion und das Gemeinschaftsgefühl stärken.

Wer profitiert alles davon und in welcher Form?
Mögliche Nennungen:
Stadtbewohner/innen (Luftqualität, Gesundheit, essbare Pflanzen etc.), Umwelt (Biodiversität, Klima), Stadt (Attraktivität, Ästhetik), Tiere (Lebensraum, Nahrung), Wirtschaft (Tourismus, Immobilienwerte).

Gibt es auch negative Auswirkungen, wenn mehr angepflanzt wird?
Mögliche Nennungen: Kosten und Pflegeaufwand (Wartung, Personal, Material), Allergien (durch allergene Pflanzen und Insektenstiche), invasive Arten verdrängen einheimische Arten, Verkehrssicherheit bei ungenügender Übersicht, Wasserverbrauch bei wasserintensiven Pflanzen, organische Abfälle (z. B. Laub) muss entsorgt werden.

Worauf muss geachtet werden, damit diese negativen Auswirkungen vermieden werden können?
Mögliche Nennungen: Auswahl der Pflanzen beachten (einheimisch, allergikerfreundlich, nicht-invasive Pflanzen), Wassermanagement vorgängig abklären, regelmässige Pflege, Sicherheit beachten (Sichtlinien und Beleuchtungen nicht zupflanzen), langfristige Planung mit Einbezug der Anwohner/innen.

Guerilla Gardening vs. Urban Gardening

Urban	Stammt ursprünglich aus dem Lateinischen und bedeutet «städtisch» oder «in der Stadt».
Guerilla	Kommt vom spanischen Wort für Krieg («guerra») und wird für einen Kampf oder Widerstand aus dem Untergrund (also heimlich, versteckt) gegen etwas verwendet.
Gardening	Bedeutet «Gärtnern» auf Englisch. Wird heute aber auch oft in der deutschen Sprache so verwendet. Also die Pflanzung und Pflege von Blumen, Gemüse, Kräutern usw.
Urban Gardening	Übersetzt «städtische Gartenarbeit». Dabei werden auf kleinen Flächen innerhalb von Städten Gärten angelegt (z. B. auf Balkonen, an Strassenrändern, rund um Laternenpfähle usw.).
Guerilla Gardening	Auch hier wird in der Stadt gegärtnert, allerdings heimlich und meist unerlaubt. Auf öffentlichen Plätzen wird Gemüse, Blumen, Beeren usw. angepflanzt, ohne Bewilligung oder vorgängige Information der zuständigen Behörden.
Vertical Gardening	Ist eine Methode Pflanzen in mehrstöckigen Strukturen, statt in horizontalen Beeten anzubauen. Dies kann in Türmen, an Wänden oder in speziellen Gestellen geschehen. Diese Technik eignet sich besonders für städtische Gebiete, wo der Platz begrenzt ist.
Underground Gardening	Bei dieser Technik werden Räume, wie Keller oder alte Bunker genutzt, um Pflanzen anzubauen. Oft wird dafür jedoch eine künstliche Beleuchtung benötigt, was mehr Energie braucht.

Guerilla Gardening

Wie würdest du erklären, was die Guerilla Gärtner genau sind und was sich 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

CO_2 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, Unterschlüpfe / 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 – Menüs und Zubereitung aus der Essbaren Landschaft

Arbeitsauftrag	Die SuS sammeln essbare Früchte, Pflanzen und Beeren aus der Schulhausumgebung oder in einem geeigneten Gebiet. Sie bestimmen und kategorisieren die gesammelten Pflanzen. Die SuS kreieren eigene Menü-Vorschläge, in welche sie gesammelte und geerntete Pflanzen aus der Essbaren Landschaft, der Schulhausumgebung einfliessen lassen. Die SuS stellen erste Überlegungen und Recherchen für die Gestaltung einer eigenen Essbaren Landschaft auf dem Schulhaus-Areal an.
Ziel	• 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	• Arbeitsblätter • Behälter zum Sammeln von essbaren Pflanzen • Kochbücher zum Kochen mit einheimischen essbaren Pflanzen • Tablet, PC, Laptop für Bestimmung der Pflanzen und Recherchen im Internet
Sozialform	GA, PA
Zeit	180‘

Zusätzliche Informationen:

- App zur Bestimmung von Pflanzen: «PlantNet» https://identify.plantnet.org/de (kostenlos, IOS, Android und über Webseite nutzbar)
- 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/
- Blog und Wissen rund ums Gärtnern:
  https://www.saemereien.ch/blog

Was wächst Essbares in meiner Nähe?

Macht euch auf zur Erkundung eurer Schulhausumgebung. Sucht nach essbaren Pflanzen, Früchten, Beeren und sammelt diese.
Achtung: Esst nichts, von dem ihr nicht sicher seid, dass es auch essbar ist. Bei Unsicherheit die Pflanzen zusammen mit der Lehrperson genau bestimmen.

Das haben wir gesammelt:

Beschreibung / Bild	Name	Essbar	Nicht essbar

Für die Bestimmung der gesammelten Pflanzen kann folgende App / Webseite nützlich sein:
https://identify.plantnet.org/de (PlantNet, kostenlos)

Unsere Menü- und Zubereitungsideen

Recherchiert im Internet und in Kochbüchern, was mit den gesammelten essbaren Pflanzen, Früchten, Obst und Beeren zubereitet werden kann. Probiert, nachhaltig, saisonal und regional unterwegs zu sein und richtet euch nach dem optimalen Teller mit kleinem Fussabdruck.
Notiert eure Menüvorschläge und besprecht sie mit eurer Lehrperson.

Name des Menüs: .....

Leitfrage zum Menü: .....

Zutaten: .....
.....
.....

Material: .....
.....
.....

Ablauf / Zubereitung: .....
.....
.....
.....
.....
.....

Bemerkungen: .....
.....

Eine eigene essbare Landschaft gestalten

Wie könnte eure Schulhausumgebung zur Essbaren Landschaft werden?
Überlegt euch zu zweit die nachfolgenden Leitfragen, um eine gemeinsame Strategie zu entwickeln.

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?

.....

.....

.....

Bild: Die Essbare Landschaft im CULINARIUM ALPINUM, Stans

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.

3a – Exkurs: Klostergarten

Arbeitsauftrag	Die SuS notieren in einer Mindmap die verschiedenen Möglichkeiten, wie ein Garten heute genutzt wird. Anschliessend informieren sie sich anhand eines Kurztextes über die Nutzung eines Klostergartens in der Vergangenheit. Sie vergleichen ihre Aussagen mit denjenigen im Text und bearbeiten die Aufträge dazu.
Ziel	Die SuS erkennen, welche Ziele mit einem Klostergelände und insbesondere einem Klostergarten verfolgt wurden (Selbstversorgung, Erholung, geistige Sammlung, körperliche Arbeit). Die SuS können Parallelen und Unterschiede zwischen der damaligen und der heutigen Nutzung eines Gartens erkennen und benennen.
Material	• Mindmap «Wozu dient ein Garten?» • Arbeitsblätter • Lösungsvorschläge
Sozialform	EA / PA
Zeit	20’

Zusätzliche Informationen:

- Ganz aus dem Häuschen, Berner Zeitung, 14.04.2017 (Artikel zum Thema Schneckengarten) https://www.bernerzeitung.ch/ganz-aus-dem-haeuschen-202382680906
- Geschichte des Klostergartens, Hintergrundinformationen https://klosterland.de/klosterkultur/gaerten/geschichte-des-klostergartens/

Wozu dient ein Garten?

Schulhausgarten, Schrebergarten, Gemüsegarten, … – so unterschiedlich, wie die verschiedenen Gärten gestaltet sind, so unterschiedlich ist auch die Nutzung und der Zweck.
Trage in die Mindmap unten ein, wozu ein Garten genutzt werden kann.

Wie wurden Gärten früher genutzt? Beispiel Klostergarten

Lies den nachfolgenden Infotext genau durch und bearbeite anschliessend die Aufträge auf der nächsten Seite dazu.

Ein typischer Klostergarten der Kapuzinermönche besteht aus einem inneren Hof, dem Gartenbereich mit Streuobstwiese und Kapelle, oft auch mit einem Schneckengarten.

Der Garten diente folgenden Zwecken:

- Ad recollectionem – zur geistigen Sammlung
- Ad recreationem – zur Erholung
- Ad labores corporaliter deducendos – zur ausgleichenden körperlichen Arbeit
- Ad habenda necessaria hortalitia pro seipsis – für den eigenen Lebensunterhalt

Dank dem Austausch von Wissen weit über die Klostermauern hinaus, experimentierten die Brüder mit neuen Sorten und Kreuzungen, die getestet, veredelt und vermehrt wurden. Viele damalige Exoten wie Aprikose und Maulbeere wurden so auch in der Schweiz heimisch. Wichtig waren auch Kräuter zur medizinischen Nutzung, Blumen für die Kirchendekoration sowie Reben zur Herstellung des Messeweins. Oft wurden auch Kleintiere wie Kaninchen und Hühner gehalten.

Kloster Stans mit Klostergarten um 2000.
Heute befindet sich dort die Essbare Landschaft des CULINARIUM ALPINUM.

Vergleich Gärten heute und früher

Vergleiche deine Notizen aus der Mindmap mit den Informationen aus dem Kurztext über Klostergärten.

Worin bestehen die grössten Unterschiede in der Nutzung von Gärten früher und heute?

.....

.....

.....

Gibt es auch Gemeinsamkeiten?

.....

.....

.....

Welchen Zweck könnte ein «Schneckengarten» gehabt haben?

.....

.....

.....

Kennst du auch Kräuter und Pflanzen, welche für medizinische Zwecke genutzt werden?

.....

.....

.....

Kennst du Kreuzungen (aus der Pflanzen- oder Tierwelt), bei denen erfolgreich zwei verschiedene Sorten zu einer kombiniert wurden?

.....

.....

.....

Lösungsvorschlag

Wozu dient ein Garten?

Mögliche Nennungen in der Mindmap:

- *Erholung und Entspannung*
- *Anbau von Nahrungsmitteln*
- *Naturschutz und Biodiversität*
- *Bildung und Lernen*
- *Schönheit und Ästhetik*
- *Soziale Interaktion (Gemeinschaftsgärten, Parks)*
- *Kreativer Ausdruck (Gestaltung, Pflege)*
- *Umweltschutz und Nachhaltigkeit*
- *Physische Aktivität (Gartenarbeit)*
- *Selbstversorgung*
- *Schulungszwecke, aufzeigen und vorleben*

Vergleich Gärten heute und früher

Worin bestehen die grössten Unterschiede in der Nutzung von Gärten früher und heute?
Individuelle Antworten der SuS möglich

Gibt es auch Gemeinsamkeiten?
Individuelle Antworten der SuS möglich

Welchen Zweck könnte ein «Schneckengarten» gehabt haben?
Schnecken galten weder Fleisch noch Vogel und waren somit als Fastenspeise in Klöstern sehr beliebt. Sie wurden in Schneckengärten gehalten und während der Fastenzeit gegessen.

Kennst du auch Kräuter und Pflanzen, welche für medizinische Zwecke genutzt werden?
Mögliche Nennungen:
Kamille, Salbei, Ingwer, Pfefferminze, Lavendel, Echinacea, Johanniskraut, Baldrian, Knoblauch

Kennst du Kreuzungen (aus der Pflanzen- oder Tierwelt), bei denen erfolgreich zwei verschiedene Sorten zu einer kombiniert wurden?
Tierwelt: *Maultier (Esel und Pferd), Zebroid (Zebra und Pferd oder Esel), Liger (Tiger und Löwe), Beefalo (Bison und Hausrind)*

Pflanzenwelt: *Grapefruit (Orange und Pampelmuse), Felsenbirne, Kulturapfelsorten, Birnensorten (z. B. Williams Christ), Schweizer Riesenknoblauch (Knoblauchsorte, die an die Bedingungen in der Schweiz angepasst wurde), Tayberry (Himbeere und Brombeere).*

4 – Besuch im CULINARIUM ALPINUM

Arbeitsauftrag	Die SuS beschaffen sich anhand eines Factsheets (Dokument 04a) Informationen über die Essbare Landschaft im CULINARIUM ALPINUM. Sie stellen diese übersichtlich in einem Steckbrief zusammen. Sie formulieren vorgängig Fragen, die nach dem Besuch beantwortet sein sollten. Ausserdem steht ein Formular zur Verfügung, mit dem die Reise nach Stans von den SuS geplant werden kann.
Ziel	• 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	• Arbeitsblätter • Factsheet • PC, Laptop, Tablet mit Internetzugang für Recherche
Sozialform	EA / PA, GA
Zeit	90‘

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:

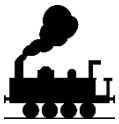
.....

.....

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!

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 Genussort – 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 Ausbildner 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

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

pro specie rara

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 Breitengrade 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.

FRUCTUS

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?*** *Mit Veredelungstechniken klappt das ohne Problem.* *Dabei werden zwei Teile der gleichen oder ähnlichen Pflanzenart zusammengeführt und verschmelzen zu einer neuen Pflanze.*
2	**Zukunft gestalten**	***Wie wirkt sich die Klimaveränderung auf den Anbau von Obst, Beeren und Kräutern aus?*** *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.*
3	**Anbaumethoden**	***Wie helfen Anbautechniken, nachhaltig und zugleich effizient Obst, Beeren, Kräuter etc. anzubauen?*** *Jede Pflanze hat eigene Wünsche zu ihrem Standort, Nachbarpflanzen und der Pflege. Stimmt alles, belohnt sie uns mit dafür mit leckeren Früchten und Beeren.*
4	**Insektenhotel**	***Wer wohnt in welchen Zimmern im Insektenhotel?*** *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.*

5	**Aroma**	***Wie lösen Aromen und Geschmacksrichtungen bei uns starke Erinnerungen aus? Welchen Einfluss hat dies auf unsere Geschmacksvorlieben?*** *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.*
6	**Klostergelände**	***Klostergelände – das Tor zum Paradies?*** *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.*
7	**Pflanzenreiche**	***Haben Pflanzen auch Lieblingsplätze? Was zeichnet diese aus?*** *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.*
8	**Biodiversität**	***Was können wir zur Biodiversität beitragen (z. B. im Schulgarten)?*** *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.*

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).

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 Gelände)
- **Themenparcours / Selbständiger Auftrag** (im Gelände)
- **Feedbackrunde** (im Gelände)
- **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
Mail: keda@culinarium-alpinum.ch

6a – Die Essbare Landschaft erkunden (vor Ort)

Arbeitsauftrag	Die SuS tragen ihre Eindrücke aus der Erkundung der Essbaren Landschaft in eine Mindmap ein. Sie kennen die Regeln und Tipps beim Erkunden der Essbaren Landschaft und können diese mit eigenen Verhaltensvorschlägen kreativ ergänzen.
Ziel	• 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	• Arbeitsblätter • Notizmaterial
Sozialform	EA / PA
Zeit	45‘

Zusätzliche Informationen:

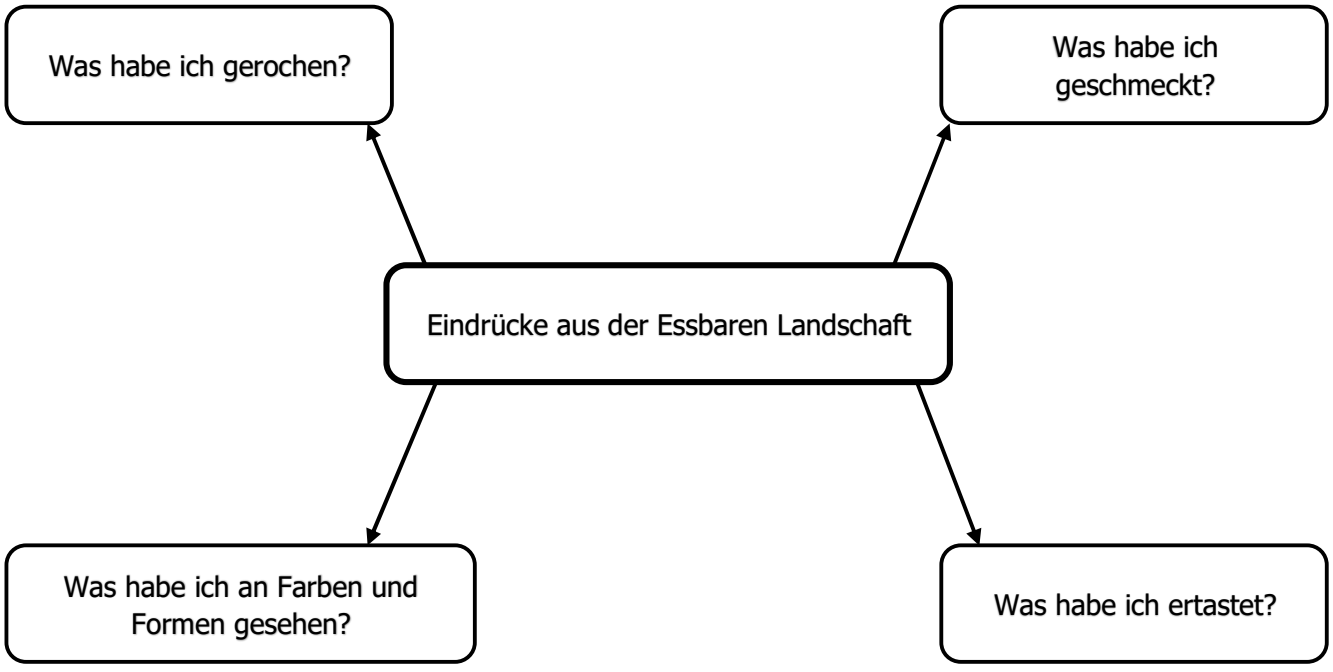
- Idealerweise werden beide Arbeitsblätter vor dem Besuch der Essbaren Landschaft thematisiert. Insbesondere die **Regeln und Tipps** können beispielsweise während der **Anreise** als kreative Aufgabe bearbeitet werden.

- 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. Es soll für alle etwas haben, nicht hamstern. 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.

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

	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.
	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. Es soll für alle etwas haben, nicht hamstern. Also: Luege, läse, warte!
	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.

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 schmeckten ganz anders als erwartet?»

Entscheidet sich die Klasse für das Anpflanzen einer bestimmten Früchteart, 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 Sorten zu bieten, wird im Folgenden eine Auswahl an weniger bekannten einheimischen und exotischen Möglichkeiten 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

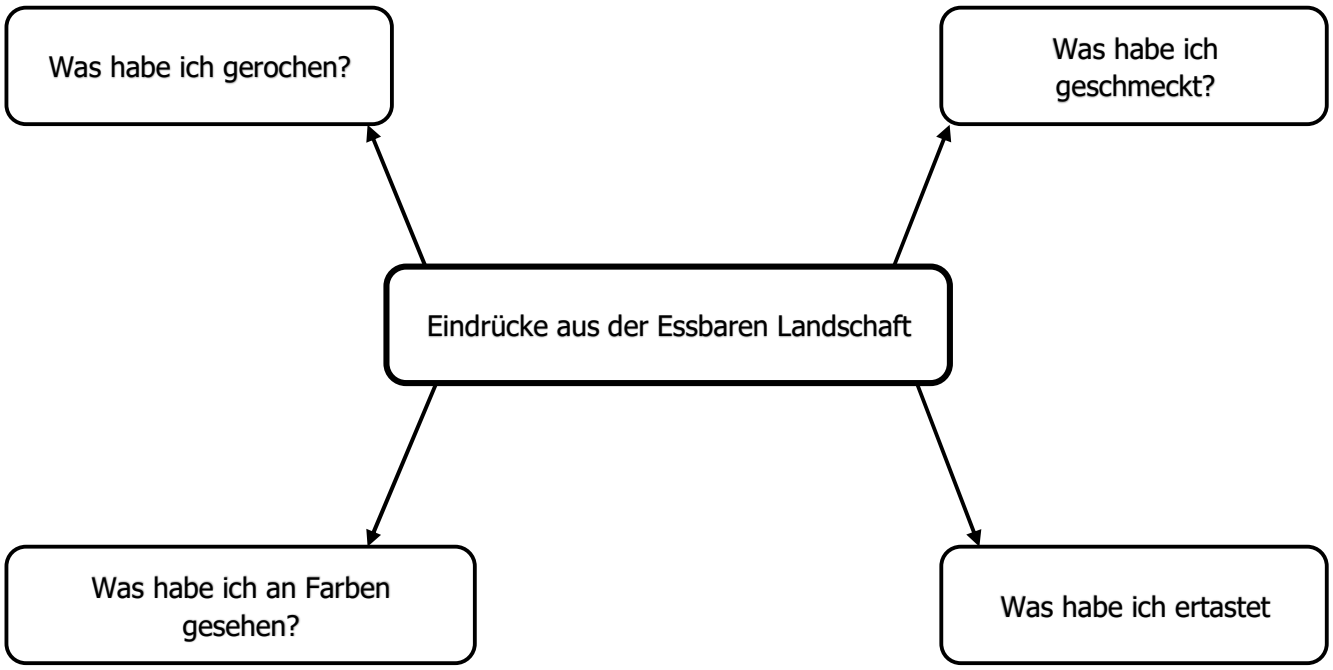
Vorschläge für Aufträge an den einzelnen Posten

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 Klostergärten 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.



7 – Auswertung, Reflexion, Projekte

Arbeitsauftrag	Die SuS reflektieren den Besuch und die erworbenen Kompetenzen im CULINARIUM ALPINUM. Sie formulieren und kreieren ein Feedback in selbstgewählter Form. Anschliessend können weiterführende und vertiefende Projekte aus der Vorschlagsliste gewählt werden.
Ziel	• 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	• 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.

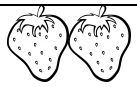
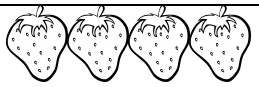
- Als Idee für eine Auswertung kann beim Eingang zur Essbaren Landschaft im CULINARIUM ALPINUM das Feedback mit Hilfe des **Hüpfspiels** im Boden durchgeführt werden.

Und wie war's?

Feedback 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? Je mehr Beeren, desto besser.

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 Entdeckungsreise?

.....

.....

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

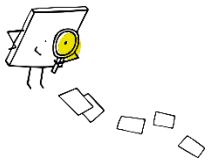
Überlegt euch eine Szene, in der ihr jemandem vom Besuch in der Essbaren Landschaft erzählt. Möglich sind z. B. zu Hause am Esstisch mit den Eltern, auf dem Pausenplatz mit Freunden, zu Besuch bei Verwandten usw. Spielt vor, was ihr alles mitteilen würdet und wie ihr eure Meinung begründen würdet.

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

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?

Urban Gardening (Wo könntest du die Biodiversität fördern?)
Gibt es in der Umgebung des Schulhauses oder in deinem Quartier Plätze, an denen etwas Essbares angepflanzt werden könnt? Besprich deine Idee mit deiner Lehrperson.

Nachhaltige, regionale und saisonale 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
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!