



3 – Menüs und Zubereitung aus der Essbaren Landschaft

Arbeitsauftrag	<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>
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 • 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.