

## Essbare Wildnis

Nachhaltige Ernährung mit Wildkräutern

**13.05. - 24.05.2019**



Durch die Arbeit mit ausgewählten Wildpflanzen nehmen die Schüler\*innen ihre Umgebung aus einem anderen Blickwinkel wahr. Sie lernen ihre Ernährung mit Wildpflanzen nachhaltiger, gesünder und natürlicher zu gestalten. Sie werden angeregt, zum Erhalt der Artenvielfalt beizutragen.

**Zielgruppe:** GS, Klassen 3 - 4

**Unterrichtsfach:** Sachunterricht **Materialkosten: 2 Euro pro Schüler\*in**

**Jahreszeit:** Frühling/Sommer

### **Kursinhalte:**

In einem Unterrichtsgang durch die Natur werden essbare und giftige heimische Wildkräuter unterschieden. Die essbaren Wildkräuter werden geerntet, zu köstlichen Gerichten weiter verarbeitet und verkostet.

- Artenkenntnis der Wildkräuter
- Artenkenntnis und Wahrnehmung der bestäubenden Insekten
- Herstellung unterschiedlicher Wildkräutergerichte
- gesunde und nachhaltige Ernährung
- Erhaltung der Artenvielfalt

### **Kompetenzen: Die Schüler\*innen**

- erkunden verschiedene Lebensräume (Wiese, Wald) und beobachten, ordnen und bestimmen, erkunden, beschreiben und dokumentieren die typischen Pflanzen, beschreiben und erklären ihre wechselseitigen Abhängigkeiten und Anpassungsvorgänge.
- reflektieren an Beispielen aus ihrer direkten Lebenswelt die Achtsamkeit des Menschen gegenüber Pflanzen, wenden ihr Wissen über Pflege, Umgang und Nutzung verantwortungsvoll an.
- diskutieren die Verantwortung des Menschen für den Schutz von Ökosystemen und reflektieren Möglichkeiten und Grenzen der eigenen Einflussnahme.  
wenden geeignete Maßnahmen zu einer gesunden, nachhaltigen Lebensführung an.