

Anis bis Zimt – Die Botanik des Weihnachtsgebäcks und die „Mythen in Tüten“

03.12. – 21.12.2018

Ein globales und interdisziplinäres Unterrichtsmodul
zu den Fächern Biologie und Geographie



Wo wächst der Zimtstern - und wer erntet ihn?

Zimt und Kardamom, Kakao, Orangeat, Mandeln - Vanillekipferl und Zimtsterne werden in Mengen konsumiert und sind daher ein gutes Medium, um die SchülerInnen die darin „verbackenen Themen“ entdecken zu lassen.



- **Zielgruppe:** Sek I Klassen 5. – 10.
- **Unterrichtsfächer:** Biologie/Erdkunde/ Geschichte
- **Jahreszeiten:** Vorweihnachtszeit

Orientierungsrahmen für den Lernbereich **globale Entwicklung:**

- Die Eingriffe des Menschen in die Natur und Kriterien für solche Entscheidungen erörtern.
- Die Beeinflussung globaler Kreisläufe und Stoffströme durch konkrete Entwicklungsmaßnahmen oder politische Entscheidungen unter dem Aspekt nachhaltiger Entwicklung bewerten.
- Das Verhalten von Menschen als Konsument, Gestalter, Nutzer, Zerstörer und Regenerierer von Ökosystemen beschreiben.
- Ihre Mitverantwortung für Prozesse des globalen Wandels erkennen, reflektieren und zum Ausdruck bringen.
- Interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen und handeln.

Kompetenzen:

- Leben und Wirtschaften im Einfluss unterschiedlicher Klimate
- Klimazonen, Vegetationszonen
- Mittelalter, Renaissance, 1492, Konfessionen, Imperialismus, Neuzeit
- Pflanzengewebe und Gewebe (Mikroskopische Ebene), Kompartimentierung
- Artenkenntnisse

Kursinhalte:

- Weihnachtplätzchenverkostung
- Gewürze herausschmecken und identifizieren
- Pflanzen für die Zutaten des Gebäcks kennenlernen
- Regionen und Anbau der Gewürzpflanzen
- Ernte und Transportwege der Gewürzpflanzen, Fair Trade
- Untersuchung der Inhaltsstoffe und mikroskopischen Besonderheiten von Ingwer, Orangeat oder Kardamom, Nachweis von Verfälschungen
- Gewürzgeschichten zwischen Antike und heute