

Essbare Wildnis

Nachhaltige Ernährung mit Wildkräutern

09. – 14.05.2022



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.