

„Die Botanik der Weihnachtplätzchen“ und die „Mythen in Tüten“

26.11.-22.12.2025

Ein globaler und interdisziplinärer Kurs
zu Biologie, Geographie und Geschichte



Wo wächst der Zimtstern - und wer erntet ihn?

Zimt und Kardamom,
Kakao, Orangeat, Mandeln ...

Lebkuchen, Vanillekipferl und
Zimtsterne werden gern und in
großen Mengen konsumiert
und sind daher ein gutes
Medium, um die
TeilnehmerInnen die darin
„verbackenen“ Themen
entdecken zu lassen.

Materialkosten: 2,50 € p. P.



Kursinhalte (an die jeweilige Gruppe angepasst):

- Zutaten traditioneller Weihnachtsgebäcke herausfinden
- Kennenlernen der dazugehörigen Pflanzen, morphologischer und anatomischer Besonderheiten
- Anbauregionen und -methoden, Handel und Transportwege früher und heute, Fair Trade
- Ökologische Folgen des Anbaus
- Form und Inhalt: - warum sieht Weihnachtsgebäck aus, wie es aussieht?
- Warum werden Zutaten bei uns traditionell fast nur im Weihnachtsgebäck genutzt, sind anderswo aber alltäglich?
- (Gebäck-) Traditionen zur Wintersonnenwende anderswo
- Besonderheiten der Gebäckproduktion
- Zutaten unter Stereolupe und Mikroskop, Nachweis von Verfälschungen

KEIN PLÄTZCHEN-BACKKURS!