

# „Kulinarisches aus der Natur“

SDG 12 und SDG 15

Die zweite Reise-Station am 20. April 2024 befasste sich mit dem Thema „Kulinarisches aus der Natur“. Wir besuchten ein Feld der Solawi-Alfter (Solidarische Landwirtschaft), um gesunde und leckere Wildkräuter zu suchen. Sie können als Tee- und/oder Küchenkraut und Heilkraut genutzt werden. Im BildungsForum Lernwelten verarbeiteten wir die Kräuter und stellten herrliche Wildkräuter-Speisen her mit anschließender Verkostung. Währenddessen kamen wir miteinander ins Gespräch zu verschiedenen nachhaltigen Umsetzungsmöglichkeiten in unserem Alltag.

Das Exponat dieser Reiseetappe entstand in Form eines mit essbaren Wildkräutern bepflanzten Hochbeets. Ausgesuchte Wildkräuter wurden zudem in Pflanzenpressen getrocknet.

Ziele:

- Merkmale, Standorte, Inhaltsstoffe, Verwendung von Wildkräutern kennenlernen.
- Einzelne Wildkräuter sicher erkennen
- Umsetzung in den Alltag mit gezielter Verwendung von Wildkräutern
- Konsummuster hinterfragen
- SDG-Verständnis schaffen und den Bezug verdeutlichen

Methoden:

- Einzel- und Gruppenarbeit
- Reflexion und Diskussion
- Wahrnehmungs-Übungen (tasten, riechen, schmecken)
- Rezepte mit Wildkräutern praktisch umsetzen

Ergebnis:

Präsentation von Kräuterlimo und verschiedenen Kräuteraufstrichen

Abgeleitete Handlungsimpulse:

(persönlich/gesellschaftlich)

Wildkräuter zum Kochen verwenden, eigenes Kräuterwissen erweitern, eigene Wildkräuterbeete und –Töpfe anlegen / mehr öffentliche Grünflächen zum Sammeln, Gemeinschaftsgärten

Besonderes der Gruppe:

Austausch über Wildkräuter und deren spezifischer Verwendung in den unterschiedlichen Kulturkreisen der Teilnehmenden